

Alles kalter Kaffee? Von wegen!

Nur Kaffee und Eis? Mit Milch und Zucker? In den Cafés der Region gibt es eisgekühlten Kaffee für jeden Gaumen. Das Zofinger Tagblatt hat in vier Cafés verschiedene Varianten kalten Kaffees degustiert.

Flurina Sirenio

Experten raten an heissen Tagen zu heissem Tee, um den Körper abzukühlen. Nur entspricht das in den meisten Fällen nicht dem Gluscht. Ein kühles Getränk muss her! Zur Freude von Kaffeetanten und -onkeln wurde eisgekühlter Kaffee in den letzten Jahren wegen steter Nachfrage auf viele Getränkekarten gesetzt oder wird auf Wunsch zubereitet. Die Rezepte sind vielseitig. Das ZT hat vier Varianten in der Region getestet.

Nummer 1: der Klassiker

Nicht «kalter Kaffee» sondern «Caffè Freddo» steht im Aarburger Café «D&D's» auf der Getränketafel. Denn wer sonst als die Italiener haben als erste gekühlten Kaffee getrunken – lange bevor er sich hierzulande durchsetzte. Und für Dieter Hunziker vom D&D's ist nur das Original gut genug. Der Caffè Freddo ist so einfach wie er lecker ist: Ein Glas wird mit Eiswürfeln gefüllt, darüber wird eine Tasse Kaffee von der Kolbenmaschine gegossen. Zucker und Rahm kann der Gast nach Belieben dazugeben.

«Wichtig ist, dass man eine schön starke Kaffeesorte nimmt», so der Gastronom. So werden seine Kaffees dem italienischen Anspruch gerecht. Für den Caffè Freddo hat dies den Vorteil, dass das Getränk durch das viele Eis nicht den Geschmack verliert. So etwas würden Italiener stehen lassen ohne zu nippen. Und stark schmeckt der Klassiker unter den kalten Kaffees im D&D's. Stark und hundert Prozent nach Kaffee. So wird man den starken Kaffeetrinkern gerecht, die weniger starken stehen Rähmli und Zucker bereit. So streng wie die Italiener, die nach dem Morgen-Cappuccino den restlichen Tag keinen Milchkaffee mehr trinken, nimmt es Hunziker freilich



Dieter Hunziker vom Café D&D's in Aarburg bereitet seinen Caffè Freddo nach italienischer Art zu: eine Tasse Kaffee über Eiswürfel giessen.

Bilder: Flurina Sirenio

nicht. «Manche Gäste möchten gerne Milch in den Caffè Freddo, die bringen wir ihnen natürlich auch.»

Nummer 2: der Gerührte

Mehrez Hamami, Chef des Zofinger Cafés zur Linde, kennt den Kaffeegeschmack seiner Stammgäste auswendig. Die anderen müssen ihm auf den Sprung helfen. Wie alle, die sowohl den Eis-

café mit Glacekugeln als auch kalten Kaffee anbieten, muss er und sein Personal sauberlich abklären, was der Gast genau möchte. Sagt er «Eiscafé», meint aber kalten Kaffee? Und wenn es Letzters ist, möchte er diesen schwarz oder mit Milch, mit Zucker oder ohne? «Der Gast bestimmt und wir machen ihm die Variante, die er möchte», so Hamami. Wird kalter Kaffee mit Milch bestellt,



Caffè Freddo nach italienischer Art – eine Tasse Kaffee über Eiswürfel giessen – gibt es im Café D&D's in Aarburg.



Mehrez Hamami vom Restaurant Linde in Zofingen schlägt Kaffee, Milch und Eis mit dem Mixer für seinen kalten Kaffee.



Der kalte Latte Macchiato ist eine Form des kalten Kaffees, der aus der Kaffeemaschine kommt (Café Treffpunkt Breitenpark in Rothrist).



Jürg Friedli von der Café Bar Mimistar giesst für seinen kalten Kaffee Kaffeesirup in eisig kalte Milch.

kommt das Profi-Quirlgerät zum Einsatz. Der rührt Kaffee, Milch, Zucker und Eiswürfel zu einem schaumig-kühlen Getränk. «Von den Eiswürfeln müssen aber noch Stücke vorhanden sein – zur Kühlung», sagt der Profi.

Die luftigen Blasen in der Schaumkrone sind bereits ein Augenschmaus. Und auch der Gaumen merkt: ein gutes Verhältnis der Zutaten, nicht zu viel Zucker. «Die Zubereitung ist einfach», sagt der Wirt, «entscheidend für den Geschmack ist die Qualität der Zutaten». Nur weil der Café gekühlt auf den Tisch komme, dürfe keine mindere Bohnensorte verwendet werden. Und nicht nur die Kaffeesorte sei wichtig,

«wir reden vom ganzen Paket: eine gute Kaffeemaschine, professionelle Machart mit Kolben und hochstehende Bohnen. Mit einer geringeren Qualität könnte ich nicht den gleich guten kalten Kaffee servieren.»

Nummer 3: der Süsse

Wer keine starke, sondern eine süsse Kaffee-Erfrischung schlürfen will, findet sie bei Jürg Friedli im Zofinger «Mimistar». Einen seiner kalten Kaffees auf der Getränkekarte kommt ganz ohne Kaffee aus und schmeckt wie ein Dessert. Dafür giesst er kalte Milch über Eiswürfel und rührt einen Schuss Kaffee-Sirup ins Getränk. Zum Schluss noch eine

Haube kalten Milchschaum obendrauf, dekoriert mit Schogipulver. Der Sirup gibt dem Getränk, das auch optisch gut daherkommt, eine Kaffee-Nuss-Note. Ein kühler Schlummertrunk für süsse Träume.

Der kalte Kaffee sei sehr gefragt bei den Mimistar-Gästen. Auch Jürg Friedli, zu dem viele Zofinger ihren Coupe essen kommen, muss sich gut versichern, ob die Bestellung nun in Glaceform oder flüssig sein soll. «Wenn der Gast eine Glacekarte in der Hand hält, ist es eindeutig, dass er wirklich Eiskaffee meint.» Sonst muss zur Vorsicht nachgefragt werden. Das Risiko, einen aufwändig kreierten Café-Coupe zurückgewiesen zu bekommen, möchte man nicht eingehen.

Nummer 4: der Schaumige

Auch für jene, die ihren Cappuccino vor allem deshalb bestellen, damit sie als erstes den ganzen Schaum ablöfeln können, gibt es die passende gekühlte Variante. Der kalte Latte Macchiato kommt fixfertig aus der Maschine und ist etwa in Brigitt Burgers Treffpunkt-Bistro im Rothrist Breitenpark zu haben. Aus der Alleskönner-Maschine strömt ein Espresso, kalte Milch und Milchschaum. «Eiskalt ist der Kaffee nicht, weil der Espresso heiss aus der Maschine kommt», sagt Brigitt Burger, die deshalb zuerst ein paar Eiswürfel ins Glas gibt. «Aber nicht zu viele, sonst wird der Espresso zu stark verdünnt.»

Drei Finger breit ist der Milchschaum, der einen Milchschnauz garantiert – oder eben gelöffelt werden kann. Zwar hat Brigitt Burger auch schon individuelle Kaffeewünsche erfüllt, etwa indem sie am Vormittag einen Espresso zubereitete und dann bis zum Nachmittag kalt stellte, bis der Gast wie angekündigt zurückkehrte. Doch für gewöhnlich wird ab der Karte bestellt.

Bsetzistei

Geburtstags-Knigge und die Folgen

Dieser Tag beginnt gewöhnlich mit einem Anruf meiner Mutter. Dann freuen wir uns auf jeder Seite des Telefons, während sie mir erzählt, wie glücklich sie war, als der Arzt ihr Minuten vor der Entbindung sagte, dass er nun «die Flurina» herausholen werde. Da Ultraschall in den Siebzigern noch nicht geläufig war, war das wohl eher gut geraten. Trotzdem freuen wir uns beide jedes Jahr wieder über den Mythos, dass mein Dasein durch eine weise Vorahnung begonnen hatte.

Als der Tag sich kürzlich jährte, verstrich der Morgen, ohne dass ich die Geschichte hören durfte. Und der Nachmittag ebenfalls. Doch sich bei den eigenen Eltern zu erkundigen,

weshalb sie keinen Gratulationsanruf machen, ist wohl das Letzte, was man am Geburtstag machen darf. Überhaupt: Es war heiss an dem Tag und wer nicht in den Bergen weilte, war damit beschäftigt, den Tag zu überleben. Vor allem Personen, die schon vor 45 Jahren ein Kind bekommen hatten.

Doch auch mit der abendlichen Abkühlung kam kein Anruf. Ich sass inzwischen zwischen Freunden im Restaurant, schwatze mal nach Links, mal nach Rechts, konnte mich aber gar nicht richtig entspannen. Immer öfter schaute ich aufs Smartphone. Kein Anruf um 19 Uhr: Nun, sie sind am Abendessen. Kein Anruf um 20 Uhr: klar, Tagesschau. Kein Anruf um 21 Uhr: langsam komisch.

Dann traf es mich wie einen elektrischen Schlag: Was, wenn mein Vater notfallmässig ins Spital musste, meine Mutter in der Aufregung ihr Handy vergessen hätte und mich nun nicht anrufen konnte. Ach was, keine Panik schieben! Obwohl, seltsam war es doch, war der vorausahnende Arzt doch immer die allererste Geburtstagsgeschichte frühmorgens! Noch vor der Geschichte meines Bruders, wie er am Tag meiner Geburt den armen Pflegerinnen mit dem Spielzeugauto in die Füsse gefahren war. Ein gutes Stichwort: «Kannst du mal Mami anrufen», schrieb ich dem Bruder um 21.15 Uhr via Textnachricht. Denn immer noch hielten mich die guten Manieren davon ab, selbst zu telefonieren.

Die Kellnerin kassierte ein, doch statt ihr zuzuhören, startete ich gebannt aufs Handy: Der Bruder reagierte nicht, die Schwägerin auch nicht, was, wenn die Eltern schon Stunden im Spital sind und ich Zeit verplempere mit blöden Bescheidenheit-am-Geburtstags-Geboten und der Bruder reagierte immer noch nicht und die Kellnerin wartete ungeduldig neben mir, die nicht reagierte. Dann reichte es mir. Um 21.20 hielt ich es einfach nicht mehr aus. Auch wegen einem weiteren Knigge: dass man Leute nach 21.30 Uhr nicht mehr anzurufen hat.

Die Stimme meiner Mutter klang erstaunt. Ich hatte sie vom Gonfimachen weggeläutet. Und statt über den Tag

meiner Geburt fing sie denn auch an, über Gonfi zu reden. Bis sie hörte, dass ich mich in belebter Umgebung befand. Ich gab an, mit Freunden im Restaurant zu sein, da doch der 25. Juli sei. «Was ist denn am 25. Jul...» – dann wars still. Am anderen Ende der Leitung holte jemand tief Luft um diese geballt in ein Geräusch des Entsetzens zu stecken. Alle Beschwichtigungen von wegen, ich hätte mich nur erkundigen wollen, ob alles in Ordnung sei, halfen nichts. Da klingelte bei ihnen auch noch das zweite Telefon, da mein Bruder inzwischen meine Nachricht gelesen hatte.

Bescheidenheit am Geburtstag, das ist ja ohnehin eine blöde Idee. Da lässt man sich

feiern, empfängt Geschenke, warum nicht den Nicht-Gratulanten hinterhertelefonieren? Wäre die Praxis salonfähig, hätte sich alles früher aufgelöst und hätten vier Personen darüber lachen können. Tja. So konnte das halt nur ich.



Flurina Sirenio
flurina.sirenio@ztmedien.ch

Bsetzistei ist die wöchentlich erscheinende Kolumne aus der Feder der Redaktorinnen und Redaktoren des Zofinger Tagblatts.