

EINE EINFÜHRUNG IN LATTE ART

LATTE ART FÜR ALLE!

Geschrieben und illustriert von
Dennis Hew



Version von
Decent Espresso



LATTE ART FÜR ALLE

Von Dennis Hew

Version von Decent Espresso



Table of Contents

LATTE ART FÜR ALLE.....	2
Einführung.....	19
Wer hat dieses Buch illustriert?.....	24
Wieso brauchen wir Latte Art auf unserem Kaffee?.....	26
Das Rezept für Latte Art.....	28
Wie wichtig ist der Espresso bei der Herstellung von Latte Art?.....	29
10% Lernen durch Unterricht, 90% Lernen durch tägliche Praxis.....	30

MILCH TEXTURIEREN.....	34
Hilfsmittel für das Texturieren von Milch.....	35
Welche Art von Milch ist für Latte Art geeignet?.....	36
Frischmilch (Kuhmilch).....	37
Fettarme Milch oder Magermilch (Kuhmilch).....	38
Aromatisierte Milch (Schokolade, Vanille, Honigmilch, usw.).....	39
Milchalternativen wie Sojamilch, Mandelmilch etc.....	40
Milchkännchen: Welches eignet sich am besten?.....	42
Warum nicht einzelne Portionen Milch mit einem 600 ml Kännchen aufschäumen?.....	44

Ein Thermometer - ist das notwendig?	46
Temperatur?.....	49
Was passiert, wenn das Wasser/die Milch die ideale Temperatur unter- oder überschreiten?.....	49
Ein Tuch: Brauche ich ein teures Tuch?.....	52

MILCH- SCHAUM.....	53
Wie viel Schaum braucht man?.....	54
Wie sieht es mit Schaum für andere Kaffegetränke aus? 56	56
Warum servieren manche Cafés die Kaffegetränke in unterschiedlichen Formaten oder mit unterschiedlichen Tassen?.....	56
Texturieren wir also nun unsere Milch!.....	57

Wie man ein Kännchen hält, um Milch zu texturieren (aufzuschäumen).....	59
Positionierung der Dampfdüse.....	61
Schritt 1.....	62
Schritt 2.....	64
Schritt 3.....	66
Schritt 4.....	68
Ratschläge zum Üben.....	70
Erinnern Sie sich an das folgende Sprichwort.....	71
Fragen zum Texturieren von Milch.....	72
Zu vermeidende Fehler.....	74
Alternative Formulierung der Schritte (Milchtexturierung).....	77

Die Milchkannengrößen.....	78
Verschiedene Arten von Ausgüssen.....	81
Wie man ein Kännchen hält.....	83
Achten Sie auf diese beiden Dinge:.....	84
Warum zittere ich beim Gießen?.....	86
Körperhaltung.....	87

ARTEN FREI GEGOSSENER LATTE ART.....92

So gießt man eine perfekte Latte Art.....	95
Reale, uneinheitliche Szenarien.....	97
Üben Sie zuerst mit Wasser und Fantasie.....	98
Lernen Sie, den Milchfluss zu kontrollieren.....	99
Flache Positionierung:.....	100

Schlussfolgerung: Was ist der Unterschied zwischen schnell und langsam? 109

LATTE ART, ÜBUNGEN MIT WASSER 1.....110

Warum sollte man nicht bei 90%, 80% oder 95% aufhören?
..... 114

Alternative Formulierung der Wasserübung 1:.....115

Die Fließbewegung der Flüssigkeit kontrollieren.....115

LATTE ART, WASSER- ÜBUNG 2.....116

Wichtigkeit des Kippens der Tassen..... 117

Schritt 1..... 118

Warum sollte man die Tasse kippen, anstatt sie beim
Gießen flach zu halten?..... 119

Schritt 2.....	120
Schritt 3.....	123
Schritt 4.....	124
Umformulierung der Wasserübung 2: "Kippen Sie die Tasse."	127
Latte Art mit weiter Form: Herzform, die Mutter aller Latte Arts.....	128
Eine solide Herzform.....	131
Schritt 1: Mischen.....	132
Schritt 2: Ansetzen.....	135
Zu vermeidende Fehler.....	136
Schritt 3: Nach oben bewegen.....	137
Zu vermeidende Fehler.....	138
Schritt 4: Durchschneiden.....	139

Zu vermeidende Fehler.....	141
Neuformulierung des Herzform-Schritts:.....	142
Zu vermeidende Fehler (Herzform).....	143
Weite Latte Art, 3-stufige Tulpe, Treppchen- & geflügelte Tulpe.....	146
Eine weite Stapel-Tulpe.....	146
3-stufige Tulpe in Treppchenform.....	148
Schritt 1: Mischen.....	149
Schritt 2: Ansetzen (1. Stapel).....	150
Schritt 2: Ansetzen (2. Stapel).....	153
Schritt 2: Ansetzen (3. Stapel).....	154
Zu vermeidende Fehler.....	155
Schritt 3: Hoch heben.....	156
Schritt 4: Durchschneiden.....	157

Drei-stufige Treppchentulpe, vollendet.....	158
Umformulierung der Schritte für eine 3-stufige Tulpe (trep-pchenförmig).....	159
1. Mischen.....	159
2. Ansetzen (1-2-3 Stufen).....	159
3. Kännchen nach oben bewegen.....	160
4. Durchschneiden.....	160
Geflügelte Tulpe.....	161
Schritt 1: Mischen.....	162
Schritt 2: Ansetzen (1. Stufe).....	163
Schritt 2: Ansetzen (2. Stapel).....	166
Zu vermeidende Fehler.....	168
Schritt 2: Ansetzen (3. Stapel).....	169
Schritt 3: Hoch heben.....	170

Schritt 4: Durchschneiden.....	170
3-stufige Tulpe (geflügelte Tulpe): Umformulierung der Schritte.....	171
Zu vermeidende Fehler (Tulpen).....	173

ALLE STAPEL-TULPEN.....173

Jetzt wissen Sie, wie man Muster stapelt, aber wie wäre es mit mehr Stapeln?.....	177
Feine Linien, geflügeltes Herz - lernen, Linien zu gießen.....	178
Zum Thema geflügelte Herzen.....	178
Geduld und Entschlossenheit sind entscheidend.....	180
Konzept der Wackeltechnik.....	182
Zu vermeidende Fehler.....	187

Zu vermeidende Fehler.....	189
Langsam geflügeltes Herz.....	190
Schritt 1: Mischen.....	191
Schritt 2: Ansetzen mit der Wackelbewegung.....	192
Schritte 3 und 4: Hoch heben & durch fahren.....	196
Erstellung des geflügelten Herzens.....	197
Schritt 1: Mischen.....	199
Schritt 2: Ansatz.....	200
Schritt 3: Ein Herz ansetzen.....	203
Schritte 4 & 5: Hoch heben, durch schneiden.....	203
Geschichtetes Herz.....	204
Ansetzen der ersten Schicht.....	207
Ansetzen der zweiten Schicht.....	207
Ansetzen einer dritten Schicht.....	210

Umformulierung der Schritte für ein geflügeltes Herz (langsam geflügelt oder geflügelt):	213
1. Mischen.....	213
2. Ansetzen für den Flügel (Wackeltechnik).....	213
3. Ansatz für ein Muster mit Herz drauf (ein- oder mehrschichtig).....	214
4. Kännchen hoch heben.....	214
5. Durch schneiden.....	214
Zu vermeidende Fehler (Geflügeltes Herz).....	215
Variationen der geflügelten Tulpe.....	218
Klassische geflügelte Tulpe.....	219
Klassische geflügelte Tulpe – eine kurze Anleitung.....	220

1-1-1 geflügelte Tulpe.....	224
2-1 Langsam geflügelte Tulpe.....	226

LATTE ART 2: LATTE ART MIT FEINEN LINIEN.....227

Warum ich mich weigere, für die Rosette die Grundlagen zu überspringen.....	228
Wackeltechnik für die Slowsetta.....	232
Mehr oder weniger Wackelbewegungen?.....	234
Slowsetta (Langsame Rosette).....	236
Ansatz.....	237

Aufbau und Gießen der Rosette.....	243
Wackeltechnik für die Rosette.....	244
Rosette.....	247
Schritt 3: Hoch heben.....	250
Schritt 4: Durch fahren.....	251
Zu vermeidende Fehler:.....	254
Slowsetta und Rosette.....	254
Wie kam es zu diesem Buch?.....	258
Danksagung.....	260

Urheberrecht © 2021 Dennis Hew.

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Publikation darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Herausgebers in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln, einschließlich Fotokopien, Aufzeichnungen oder anderen elektronischen oder mechanischen Methoden, vervielfältigt, verbreitet oder übertragen werden, mit Ausnahme von kurzen Zitaten in kritischen Rezensionen und bestimmten anderen nichtkommerziellen Verwendungen, die nach dem Urheberrecht zulässig sind. Genehmigungsanfragen richten Sie bitte schriftlich an den Herausgeber, adressiert an "Attention: Permissions Coordinator", an die unten angegebene Adresse.

Illustrationen und Titelbild von Dennis Hew

Erstveröffentlichung in **Malaysia** 2021

von Dennis Hew

Unit 3-19, Level 3, Block B, MAHSA Avenue,

Jalan Ilmu, 59100, Kuala Lumpur, Malaysia

Version von Decent Espresso, 2024

Einführung

Bevor wir zum eigentlichen Thema übergehen, haben Sie vielleicht einige Fragen: Wer ist dieser Dennis Hew? Was qualifiziert ihn dazu, Latte Art und Kaffee zu unterrichten?

Viele glauben, dass ein Lehrer, um als fürs Unterrichten qualifiziert betrachtet zu werden, ein Meister auf seinem Gebiet oder ein Preisträger sein muss.

Ich bin jedoch anderer Meinung und zeige hier einige Beispiele auf. So sind zum Beispiel sowohl der berühmte Koch Gordon Ramsay als auch der verstorbene Bruce Lee auf ihrem Gebiet sehr bekannt. Der eine ist eine kulinarische Berühmtheit, die zu einem mehrfachen Restaurantbesitzer wurde, der andere war ein legendärer Kampfsportler, der zum Filmstar wurde.

Haben diese Personen irgendwelche Meistertitel vorzuweisen? Natürlich nicht. Nichtsdestotrotz sind sie angesehene Lehrer, Mentoren oder Trainer. Das liegt daran, dass sie lei-

denschaftlich gerne unterrichten und ihr Wissen weitergeben.

Gordon Ramsay gibt dieses Wissen in Fernsehsendungen weiter und inspiriert damit Millionen von Menschen, kochen zu lernen. Bruce Lee drehte Filme, in welchen er seine Kampfkunst unter Beweis stellte. Er veränderte die traditionelle Kung-Fu-Filmindustrie und inspirierte Generationen.

Sie mögen einwenden, dass das geschichtlich gesehen seltene oder ungewöhnliche Fälle sind. Gut. Aber was ist dann mit Ihren Schullehrern? Ihrem Lehrer für Naturwissenschaften oder Ihrem Englischlehrer? Haben diese Literatur-, Nobelpreise oder andere Ehrungen erhalten? Wohl kaum. Viele sind jedoch sehr fähige, geduldige Lehrer, wenn auch keine Meister auf ihrem Gebiet.

Wer ist also dieser Dennis Hew? Ich bin ein Unternehmer, der einen kleinen, bescheidenen Wochenend-Kurs zum Thema Kaffee in einem Café namens RGB Café in Kuala Lumpur, Malaysia, aufgebaut hat. Meine Kurse begannen 2017, und sie waren immer ausgebucht. Seitdem habe ich

die Barista Experience Academy gegründet. Ich moderiere auch einen Podcast, "The Coffee and the Company". Zudem bin ich von der Specialty Coffee Association (SCA) als "Intermediate Barista" und "Professional Barista" zertifiziert.

Ich habe über 8,000 Studenten unterrichtet (keine Webinare, alles in Person). So habe ich Tausende von Stunden damit verbracht, zu unterrichten und persönlich und hautnah zu beraten.

Der Beginn der Kurse geht auf meine Anfänge als Teilzeit-Barista auf Wochenendbasis zurück.

Im Jahr 2013, als das Interesse an Spezialitätenkaffee in Kuala Lumpur boomte, trank ich meinen ersten Flat White mit Latte Art. Ich hatte noch nie zuvor einen so guten Kaffee ohne Zucker probiert und war fasziniert.

So bewarb ich mich dort um einen Wochenendjob und wurde angenommen.

Später, im Jahr 2017, sammelte ich dann Arbeitserfahrung in einigen Cafés. Ich hatte jedoch das Gefühl, mich nicht

genug entwickelt zu haben und die nächste Lernstufe nicht erreichen zu können. Ich hatte das Gefühl, selbst anderen mehr beizubringen, als selbst zu lernen, was mich demoralisierte, da ich nur einen Mindestlohn verdiente.

Ich war mir sicher, dass meine Zeit mehr wert war als das, was ich gerade verdiente. Ich dachte daran, meinen Teilzeitjob im Café zu kündigen, aber dann bat mich die Besitzerin, einen Kaffeekurs ins Leben zu rufen. Ihre Rösterei war an den Wochenenden nicht besetzt, und sie hatte eine zusätzliche Espressomaschine im Raum, die ich für den Unterricht nutzen konnte.

So fing ich den Kurs selbst an von Grund auf zu entwerfen: Ich schrieb einen Beitrag, erstellte einen Lehrplan, kümmerte mich um das digitale Marketing, machte Buchungen, usw.

Das Unterrichten machte mir so viel Spaß, dass ich, auch wenn mein Körper von der ganztägigen Wochenendarbeit schmerzte, gar nicht das Gefühl hatte, zu arbeiten.

Im Laufe der Zeit habe ich oft Nachrichten von Menschen aus anderen Ländern erhalten, die mir sagten, dass es in ihrem Land oder ihrer Heimatstadt keinen Kaffeekurs gibt.

Da ich regelmäßig über Kaffee schreibe und mein Wissen über Videos auf Instagram teile ([@sinnedhew](#), [@baristaexperienceacademy](#) und [@thecoffeethecompany](#), falls Sie neugierig sind), kam mir die Idee, ein Buch zu schreiben, um ein globales Publikum und diejenigen zu erreichen, die ich nicht persönlich unterrichten kann.

Wer hat dieses Buch illustriert?

Das war ich, von der ersten bis zur letzten Seite. Ich begann mit dem Schreiben dieses Buches, ohne zu wissen, wie man digitale Illustrationen macht. Als Kind zeichnete und kritzelt ich gerne mit einem altmodischen Stift und Papier. Seitdem hatten sich meine zeichnerischen Fähigkeiten nicht weiterentwickelt.

Aber ich hatte viele Ideen, die ich gerne teilen wollte: mit meinen Lesern, meinen Freunden, meinen Instagram-Followern, meinem Publikum auf der ganzen Welt. Und so musste ich im Zuge des Schreibens meines Buches lernen, wie man digital illustriert. Ganz einfach, weil Latte Art mehr als nur Worte braucht - sie braucht Bilder. Ich glaube, dass wir alle visuelle Wesen sind.

Eines schönen Tages erhielt ich von meinem Arbeitgeber ein neues Tablet, das mit einem Stift ausgestattet war. Das brachte mich auf eine Idee und änderte meine Strategie für die Gestaltung dieses Buches.

Beim Durchblättern der Seiten werden Sie feststellen, dass sich meine Illustrationsfähigkeiten nach und nach verbessert haben. Oftmals habe ich gezeichnet und dabei versagt. Ich habe mir selbst beigebracht, diese Illustrationen immer weiter zu verbessern.

Ich habe festgestellt, dass mir das Illustrieren Spaß macht. Es beruhigt meinen Geist, gibt mir ein Ziel und schult meine Achtsamkeit. Ich bin kein geschickter Zeichner, aber ich habe viel Zeit damit verbracht, es von Grund auf zu lernen.

Letztendlich ist es mein Ziel, das Wissen, das ich mir auf die harte Tour angeeignet habe, an Sie, meine Freunde auf der ganzen Welt, weiterzugeben, damit Sie einen einfacheren (und weniger frustrierenden) Lernweg haben.

Wieso brauchen wir Latte Art auf unserem Kaffee?

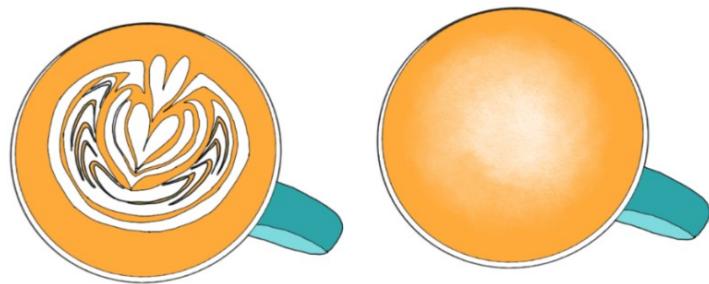
Wir leben in einer digitalen Welt. Und so ziehen wir ständig unsere Smartphones aus der Tasche und scrollen durch unsere Social-Media-Plattformen oder prüfen, ob wir neue Benachrichtigungen erhalten haben.

Die Menschen von heute (wie Sie und ich) fotografieren auch gerne ihr Essen oder Trinken, bevor sie diese konsumieren. Die Bilder werden dann in die sozialen Medien hochgeladen, um sie mit Freunden, Familie und Followern zu teilen.

Aus unternehmerischer Sicht stellen präsentabel zubereitete Speisen oder Produkte eine Art kostenlose Werbung dar, die von Ihren Kunden in den sozialen Medien geteilt werden können. Und ich glaube nicht, dass irgendein Geschäftsinhaber da etwas dagegen haben könnte.

Zudem werden Kunden bei ähnlichen Preisen immer in das Café gehen, das einen besonders guten Kaffee mit schöner Latte Art anbietet, und nicht in ein Café, das dies nicht tut.

Stellen Sie sich einmal die Frage: Wenn Sie die beiden unten abgebildeten Kaffees miteinander vergleichen, welchen würden Sie wählen, wenn beide den gleichen Preis hätten?



Das Rezept für Latte Art

Es ergibt keinen Sinn, eine Tasse Kaffee mit schöner Latte Art zu machen, wenn der Kaffee verwässert oder geschmacklos ist. Ebenso ist es eine Verschwendug, einen Kaffee mit einer gut abgestimmten Espressobasis zu machen, wenn dann aber die aufgeschäumte Milch nicht in Ordnung ist - sei diese nun zu heiß oder hat zu viel trockenen Schaum.

Was einen guten Kaffee ausmacht, kann subjektiv oder diskutabel sein. Aber basierend auf meiner jahrelangen Erfahrung in der Zubereitung von Kaffee für Kunden glaube ich, dass mein Rezept zwar nicht das beste, aber doch zumindest akzeptabel ist.

Für die Zubereitung einer guten Tasse Kaffee braucht man zwei Dinge: einen guten Espresso und eine schön texturierte, aufgeschäumte Milch. Und hier muss ich ehrlich zu Ihnen sein: Mit oder ohne Latte Art schmeckt der Kaffee gleich. Die Latte Art ist rein optisch und dient der Ästhetik.

Folglich:

Espresso + aufgeschäumte Milch + Gießkunst = Latte Art.

Wie lautet das Rezept für Espresso, und wie mache ich eine schön texturierte aufgeschäumte Milch? Darauf gehen wir in einem späteren Thema ein.

Wie wichtig ist der Espresso bei der Herstellung von Latte Art?

Sehr wichtig. Wenn Sie Ray Kroc (den Gründer von McDonald's) fragen würden, ob Pommes Frites für sein Restaurantgeschäft wichtig seien, würde er sicher ebenfalls sagen, dass sie wichtig sind.

Stellen wir uns vor: Wenn bei einer Kombo mit Burger der Burger lecker ist, aber die Pommes Frites roh oder zäh sind, ist die Mahlzeit dann für Sie insgesamt noch gut?

Ebenso verhält es sich bei Espresso, oder was ich als "schwarzen Kaffee" bezeichne. Mit einem guten Espresso können Sie einen schönen Kontrast erzeugen und die Latte Art gelingt Ihnen leichter. Vor allem aber schmeckt der Milchkaffee dann auch gut.

Daher sind sowohl Kalibrierungs- als auch Milchtexturierungskenntnisse gleichermaßen wichtig.

10% Lernen durch Unterricht, 90% Lernen durch tägliche Praxis

Mit Anfang 20 nahm ich Gitarrenunterricht. Nach dem Unterricht erwarten die Lehrer in der Regel, dass die Schüler nach Hause gehen und die im Unterricht gelernten Lieder oder Techniken üben. Mein Gitarrenlehrer lehrte mich eine sehr wichtige Philosophie: Wenn man etwas, das man gelernt hat, verbessern will, muss man das Ganze stetig wiederholen.

Der Mensch verfügt über ein "motorisches Gedächtnis". Aktivitäten und Routinen in unserem täglichen Leben, wie Autofahren, Fahrradfahren oder das Scrollen auf dem Handy sind zu Gewohnheiten geworden. Wir führen diese Handlungen oft ohne nachzudenken aus, weil wir sie so häufig tun.

Ich habe noch nie einen guten Musiker gesehen, der nicht übt, und ich habe noch nie einen geschickten Latte Artist gesehen, der nicht suchtartig und oft Latte Art macht. Gute Baristas müssen sowohl die Zubereitung als auch das Trinken von Kaffee lieben, um ihr Können zu verbessern.

Um weitere Beispiele zu nennen:

Ein erfahrener Autofahrer kann fahren, ohne darüber nachzudenken, wann er auf das Bremspedal treten oder einen Gang einlegen muss. Er oder sie kann dies automatisch im Handumdrehen tun.

Und noch ein weiteres Beispiel:

Barista-Neulinge sind in der Regel nicht in der Lage, viele Latte-Art-Muster zu gießen, weil sie nicht genügend Übung (oder nicht genügend viele Kaffees getrunken) haben. Wie Autofahrer, die gerade erst ihren Führerschein gemacht haben, müssen sie vor jedem einzelnen Schritt erst einmal nachdenken.

Wie übt man also Latte Art? Indem man Kaffee für sich selbst, seine Kunden oder andere Menschen zubereitet. Versuchen Sie, nicht literweise Milch zu verschwenden, während Sie versuchen, ein Muster daraus zu machen.

Viele Leute fragen: "Was ist das schwierigste Latte-Art-Muster?" Die Antwort ist einfach. Das schwierigste Muster ist das, welches man nie übt.

Ich bin der festen Überzeugung, dass man jedes Muster erfolgreich umsetzen kann, wenn man sich anstrengt und fleißig übt. Damit will ich Sie nicht vom Besuch eines Kaffeeekurses oder -lehrgangs abhalten. Stattdessen rate ich Ihnen, mehr Kaffee zu trinken, um mehr Übung zu kriegen.

Der Besuch eines Kurses gibt Ihnen jedoch die Möglichkeit, Ihre Fehler sofort zu korrigieren.

MILCH TEXTURIEREN

Hilfsmittel für das Texturieren von Milch

Dieser Schritt ist bei der Zubereitung von entscheidender Bedeutung, denn er trägt wesentlich zum Geschmack des Milchkaffees bei. Jedes der unten aufgeführten Hilfsmittel hat sein eigenes Design und seinen eigenen Zweck, also schauen wir sie uns mal genauer an.

Zum Texturieren von Milch benötigen Sie:

- Milch
- Espressomaschine (Dampfdüse)
- Milchkrug
- Thermometer
- Feuchtes Tuch (zum Reinigen)

Welche Art von Milch ist für Latte Art geeignet?

Viele Kaffeebegeisterte fragen sich, welche Art von Milch für Latte Art geeignet ist und welche Art von Milch am besten zu Kaffee passt. In diesem Kapitel stelle ich Ihnen vor, was im Kühlregal Ihres Supermarktes erhältlich ist und was sich am besten für Latte Art eignet.



Frischmilch (Kuhmilch)

Diese Milch ist die in Supermärkten am meisten vertretene und geschmacklich und von der Konsistenz her bei weitem die beste Milch. Der Fettgehalt ist mir nicht so wichtig, denn das ist eher eine Geschmacksfrage. Sie sollte jedoch gut fürs Texturieren geeignet sein. Ich glaube allerdings, dass die Milch bei höherem Fettgehalt nach der Texturierung glänzender und süßer wird. Das ist hervorragend für eine Tasse Milchkaffee, hängt aber immer noch von den eigenen Vorlieben ab.

Einige Frischmilchmarken haben einen starken Sahne-geschmack, den ich nicht mag. Aber andere Menschen mögen das eben so.

Bedenken Sie, dass H-Milch (ultrahocherhitzte Vollmilch) nicht für Milchkaffee geeignet ist. Sie finden diese Art von Milch in den Regalen und nicht im Kühler. Sie wird mit hoher Hitze pasteurisiert, wobei Endosporen abgetötet werden.

Dadurch wird die Milch länger haltbar, verliert aber auch ihre Süße. Außerdem riecht und schmeckt heiße H-Milch im Kaffee schlecht.

Fettarme Milch oder Magermilch (Kuhmilch)

Was das Texturieren angeht, würde ich sagen, dass es keinen großen Unterschied zu Frischmilch gibt. Ich habe jedoch festgestellt, dass diese Art von Milch aufgrund ihres geringeren Fettgehalts weniger süß schmeckt, wenn sie mit Kaffee konsumiert wird.

Aromatisierte Milch (Schokolade, Vanille, Honigmilch, usw.)

Irgendwann war ich neugierig, ob ich meinen Kaffee mit Schokoladenmilch oder Vanillemilch zubereiten könnte, um ihm einen besonderen Geschmack zu verleihen. Aber das endete in einem epischen Fehlschlag. Aromatisierte Milch hat keine gute Konsistenz, und sie ist dafür gedacht, gekühlt oder kalt getrunken zu werden. Nach dem Aufschäumen schmeckt sie schlecht und seltsam, vor allem, wenn sie mit Kaffee zusammen getrunken wird. Kurz gesagt, diese Sorten passen nicht gut zu Kaffee und Milchkaffee.

Milchalternativen wie Sojamilch, Mandelmilch etc.

Aufgrund der steigenden Zahl veganer Verbraucher und laktoseintoleranter Kunden gibt es heutzutage viele verschiedene Milchalternativen. In der Tat gibt es im Supermarkt immer mehr Marken und Optionen.

Ich persönlich bin kein Veganer und halte geschmacklich nichts von Milchalternativen. Ich habe einige Marken ausprobiert, die sich gut für das Texturieren eignen, aber das Ergebnis ist nicht mit Kuhmilch vergleichbar. Mit Milchalternativen kann man keine ausgefallene Latte Art gießen: **Man kann höchstens eine Herz- oder Tulpenform hinbekommen.**

Einige Marken sind spezifisch für Baristas oder die Kaffeezubereitung gedacht, und die funktionieren auch sehr gut. Mit Pflanzenmilch habe ich selbst allerdings schlechte Erfahrungen gemacht. Der Geschmack ist würzig und die Konsistenz sehr dickflüssig. Mein Kaffee schmeckte am Ende wie eine Pilzcremesuppe.

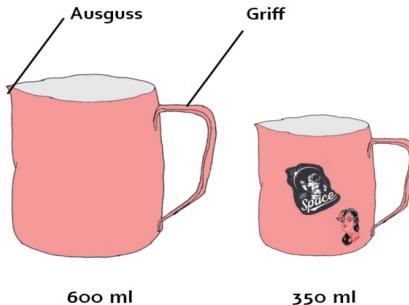
Anmerkung von Decent

Es werden häufig neue Milchalternativen entwickelt, und einige davon sind "Barista-Mischungen", die sich möglicherweise besser für die Zubereitung von Milchkaffee eignen als frühere Mischungen. Vielleicht gibt es in Ihrem Geschäft vor Ort eine Milchalternative, die Ihnen gut schmeckt.

Milchkännchen: Welches eignet sich am besten?

Widmen wir uns den Milchbehältern. Wir nennen sie Milchkännchen. Im Gegensatz zu gewöhnlichen Krügen, die man in Haushaltwarengeschäften oder bei Ikea kaufen kann, sind diese Kännchen vor allem für das Texturieren von Milch und das Gießen von Latte Art gedacht. Sie haben einen spitzen Ausguss, der dem Gießen von Latte Art dient.

In der nächsten Abbildung sehen Sie zwei gängige Kännchengrößen. Natürlich existieren auch größere Formate. Wie Sie sehen, verwenden einige Baristas zum Texturieren der Milch gerne kleinere Kännchen. Dann füllen sie die Milch in ein größeres Kännchen um. Ich werde den Grund dazu in einem der folgenden Kapitel näher erläutern.



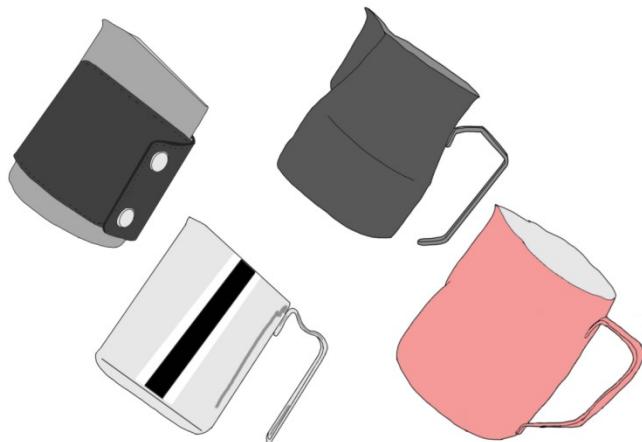
Die obige Abbildung zeigt zwei Formate von Milchkännchen. Normalerweise verwenden Baristas für das Aufschäumen der Milch und das Servieren einzelner Tassen Kaffee das Format von 350 ml. Wenn Sie Milch für zwei Tassen Kaffee zubereiten möchten, können Sie das Kännchen im Format von 600 ml verwenden, um zwei Fliegen mit einer Klappe zu schlagen.

Anmerkung von Decent

Decent Espresso stellt Milchkännchen in den Formaten von 350 ml und 600 ml her.
Erfahren Sie [hier](#) mehr

Warum nicht einzelne Portionen Milch mit einem 600 ml Kännchen aufschäumen?

Ein größeres Kännchen hat einen größeren Durchmesser. Wenn der Barista geschmeidigen Milchschaum machen will, muss er Luft in die Milch einbringen, um Mikroschaum zu erzeugen. Danach muss er die Milch sozusagen schwingen (verwirbeln), um sie seidig zu machen.



Hier sind verschiedene auf dem Markt erhältliche Arten von Kännchen abgebildet. Ich habe nach den Namen der einzelnen Formen gesucht, aber leider geben die meisten Hersteller nur eine minimale Beschreibung ihres Produkts.

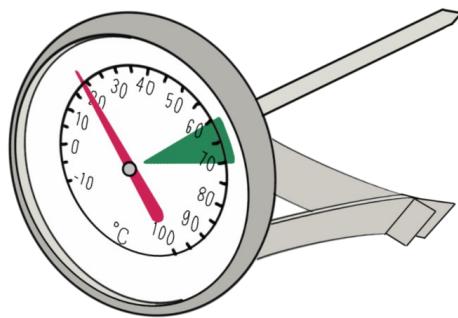
Sowohl die Handlichkeit als auch die symmetrische Ausrichtung der Kännchen sind bei der Produktauswahl wichtig. Ich rate immer dazu, die Kännchen vor dem Kauf in die Hand zu nehmen und zu fühlen.

Ich selbst habe beim Kauf von Kännchen ohne vorheriges Ausprobieren schon schlechte Erfahrungen gemacht. Am Ende besaß ich ein unsymmetrisches Kännchen, mit dem ich nichts als unsymmetrische Latte Art gießen konnte.

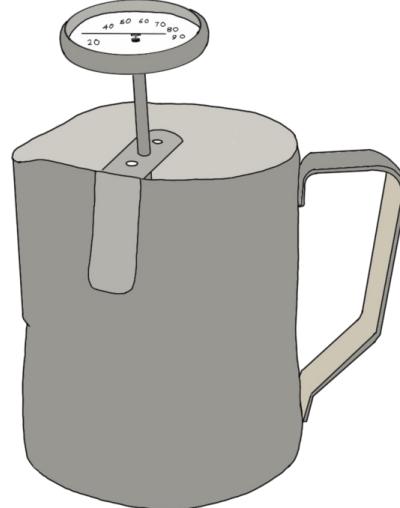
Wenn Sie für eine einzige einzelne Portion Milch (z. B. für eine Tasse von 180 ml) ein Kännchen von 600 ml verwenden, dann bedeutet dies weniger Umdrehungen pro Minute (RPM). Weniger Umdrehungen pro Minute bedeuten weniger seidige Milch. Kurz gesagt, Sie erzeugen einen weniger leckeren Milchschaum.

Ein Thermometer - ist das notwendig?

Kurz gesagt, ja. Ein Thermometer braucht man ganz besonders als Neuling. Ich schlage vor, dass Sie sich eines zulegen, bevor Sie mit dem Texturieren von Milch beginnen. Der Grund dafür? Wie ich bereits erwähnt habe, hilft es Ihnen zu erkennen, wann Sie Ihren Dampf während des Texturierens abschalten müssen. Außerdem schulen Sie mit diesem Hilfsmittel Ihr Temperaturgefühl.



Die Abbildung oben zeigt ein analoges Thermometer. Manche Leute bevorzugen digitale Thermometer. Diese sind allerdings etwas teurer.



Die obige Abbildung zeigt ein Thermometer, das auf einem Milchkännchen angebracht ist.

Thermometer können auf zwei verschiedene Arten verwendet werden:

1. So kann das Thermometer genau wie in der vorherigen Abbildung auf einem Kännchen befestigt werden. Der Nachteil ist, dass das Thermometer so die Sicht auf das Innere des Kännchens versperrt.
2. Alternativ dazu können Sie das Thermometer weg vom Kännchen halten. Prüfen Sie die Temperatur mit dem Thermometer nach Abstellen des Dampfes. Der Nachteil: Es besteht die Gefahr, dass Sie die Milch bei einer weniger idealen Temperatur texturieren. Letztendlich lernen Sie so aber schneller und sind nicht mehr ständig auf das Thermometer angewiesen zu sein.

Temperatur?

Ideal sind 55°C - 60°C. Manche empfehlen 60°C - 70°C. Es gibt keine feste Regel. Ich finde 65 °C etwas zu heiß für das Trinken nach der Zubereitung des Kaffees. Aber solange man die Milch nicht mit einer zu hohen Temperatur verbrennt, ist das in Ordnung.

Was passiert, wenn das Wasser/die Milch die ideale Temperatur unter- oder überschreiten?

Unterschreitung (unter 55°C)

Lauwarmer Kaffee. Ihre Kunden oder Gäste beschweren sich und verlangen, dass Sie den Kaffee erneut zubereiten. Dadurch verdoppeln sich Ihre Kosten und Sie verlieren Zeit.

Stellen Sie sich vor, Sie haben im Winter in einem schicken Nudelrestaurant viel Geld für eine heiße Nudelsuppe bezahlt, aber die Suppe ist nur lauwarm. Würden Sie nicht auch eine Neuzubereitung verlangen?

Überschreitung (über 70°C)

Wie beim Kochen besteht bei höheren Temperaturen ein höheres Risiko, dass Kaffee und Milch anbrennen. Verbrannter Kaffee schmeckt nach Zigarettenasche und Rauch. Zudem verbrennt er einem die Lippen und Hände, wenn man die Tasse hält und trinkt.

Wenn die Temperatur beim Texturieren der Milch zu hoch ist, verliert sie ihre natürliche Süße und schmeckt fad.

Stellen Sie sich vor, Sie lieben Wagyu-Steak und bevorzugen es medium-gut durchgebraten. Aber das Restaurant serviert Ihnen ein zu durchgebratenes Wagyu-Steak mit sichtbaren schwarzen Brandflecken. Würden Sie sich nicht fragen, was mit dem Chefkoch los ist, dass er dieses kostbare Wagyu-Steak verschwendet hat?

Hinweis: Die beste Textur erhalten Sie, wenn Sie gekühlte Milch verwenden, denn dann wird der Milchschaum glänzend.

Anmerkung von Decent

Decent Espresso hat sowohl Milchthermometer in Celsius als auch in Fahrenheit. Diese haben eine sehr geringe Latenzzeit, wodurch sich die Temperatur sehr schnell ablesen lässt. Erfahren Sie [hier](#) mehr darüber.

Ein Tuch: Brauche ich ein teures Tuch?



Nein. Ein Mikrofaser- oder normales Tuch reicht völlig aus. Verwenden Sie dieses Tuch ausschließlich zum Reinigen Ihrer Dampfdüse. Wischen Sie aus hygienischen Gründen nicht Ihre Arbeitsfläche damit ab. Ich lege dieses Tuch immer gefaltet auf die Abtropfschale. Manche ziehen es vor, es auf eine Untertasse neben der Espressomaschine zu legen, wenn diese nicht benutzt wird.

Das Tuch sollte regelmäßig gewaschen und feucht gehalten werden, damit sich die Milchflecken nach dem Aufschäumen der Milch leichter abwischen lassen.

MILCH- SCHAUM

Wie viel Schaum braucht man?



Die Abbildung oben zeigt einige beliebte Milchkaffee-varianten.

Dabei handelt es sich um drei gängige Milchkaffegetränke - was sind die Unterschiede? **Der Hauptunterschied liegt in der Dicke des Schaums.** Schaum und Milch bestimmen den Geschmack eines Milchkaffees. Vergleichen wir mal ein paar verschiedene Varianten.

Cappuccino:

Drittelregel. $\frac{1}{3}$ der Tasse besteht aus Schaum. Daher enthält dieser Kaffee am wenigsten Milch, was auch bedeutet, dass dies unter den drei Kaffeevarianten der stärkste ist.

Milchkaffee:

Der Schaum des Cappuccinos wird um die Hälfte reduziert, so dass etwas mehr Milch für den Kaffee übrig bleibt.

Flat White:

Der Schaum des Milchkaffees wird um die Hälfte reduziert. Dies ergibt eine große Menge Milch für den Kaffee, so dass dies die mildeste der drei Kaffeevarianten ist.

Wie sieht es mit Schaum für andere Kaffegetränke aus?

Auch Mochaccino, heiße Schokolade, Cortado oder Piccolo Latte (kleiner Milchkaffee) werden mit Milchschaum serviert.

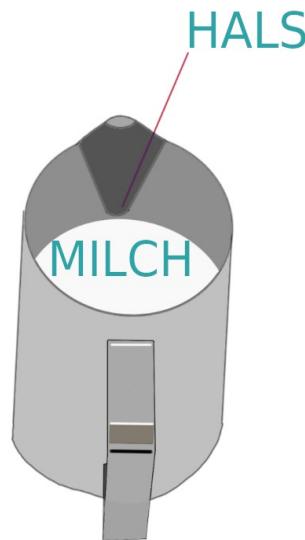
Warum servieren manche Cafés die Kaffegetränke in unterschiedlichen Formaten oder mit unterschiedlichen Tassen?

Dafür kann es mehrere Gründe geben. Jede Tassenform kann für ein anderes Kaffegetränk eingesetzt werden (z. B. ein Glas für Milchkaffee oder eine Keramiktasse für Cappuccino). Das macht es den Kellnerinnen und Kellnern leichter, jedes Kaffegetränk anhand des Tassendesigns zu identifizieren, ohne den Barista in Stoßzeiten fragen zu müssen. Es hängt auch von den Kunden eines Cafés ab.

Manche Kunden bevorzugen Ihren Milchkaffee in einem größeren Format, damit sie länger sitzen bleiben können.

Texturieren wir also nun unsere Milch!

Zuerst müssen Sie Ihre Tassengröße kennen. Dann wissen Sie, wie viel Milch Sie brauchen. Baristas wissen das aus praktischer Erfahrung und durch ständige Wiederholung.



So würde ich zum Beispiel im Falle der Zubereitung einer Tasse Kaffee von 180 ml mit einem Kännchen von 350 ml normalerweise mit dem Kännchenhals messen. Lassen Sie etwa 5 mm Abstand zwischen der Milch und dem Hals. Einige Kännchen haben Markierungen, die das Flüssigkeitsvolumen anzeigen.

Anmerkung von Decent

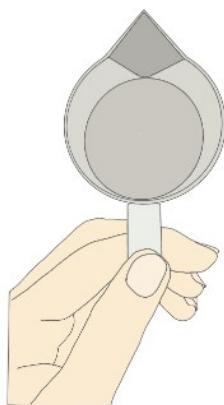
Das Milchkännchen von Decent zeigt auf beiden Seiten des Kännchens die Maße in Unzen und Millilitern an, so dass sowohl Links- als auch Rechtshänder sie leicht ablesen können.

Denken Sie daran, für das Erzielen optimaler Ergebnisse nur gekühlte Milch zu verwenden.

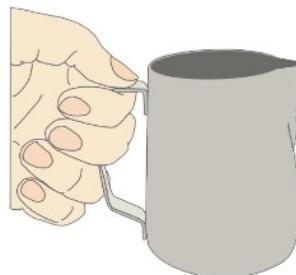
Wie man ein Kännchen hält, um Milch zu texturieren (aufzuschäumen)

Ich bin der Meinung, dass man, wenn man sich verbessern will, Dinge immer wieder auf die gleiche Weise tun muss. Nur so werden sie zur Gewohnheit. Ich empfehle Ihnen daher, das Kännchen immer auf die gleiche Weise zu halten. So vermeiden Sie, dass Sie sich beim Texturieren der Milch die Finger verbrennen, und Sie werden schneller Fortschritte machen.

OBENANSICHT



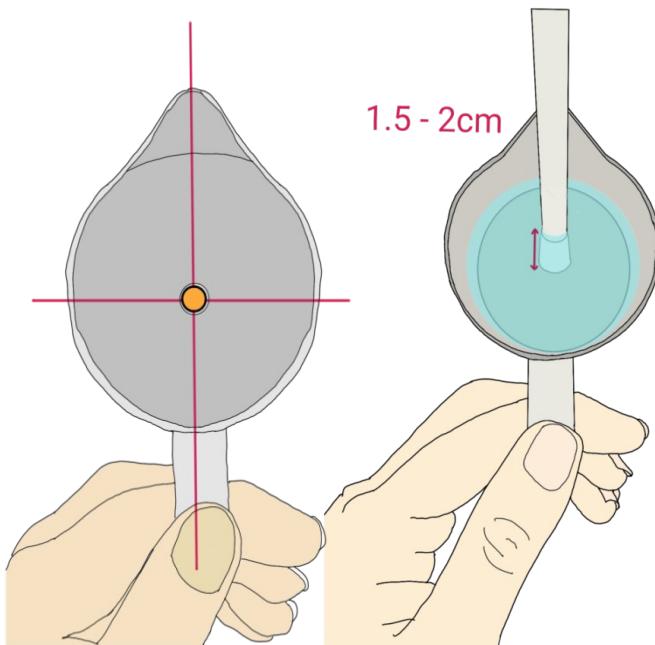
SEITENANSICHT



Hier wird gezeigt, wie man ein symmetrisches Kännchen mit einem flachen Boden hält. Vermeiden Sie jeglichen Kontakt zwischen Ihren Fingern und dem Körper des Kännchens.

Symmetrische Kännchen mit flachem Boden machen es Anfängern leichter, die Dampfdüse genau zu positionieren.

Positionierung der Dampfdüse



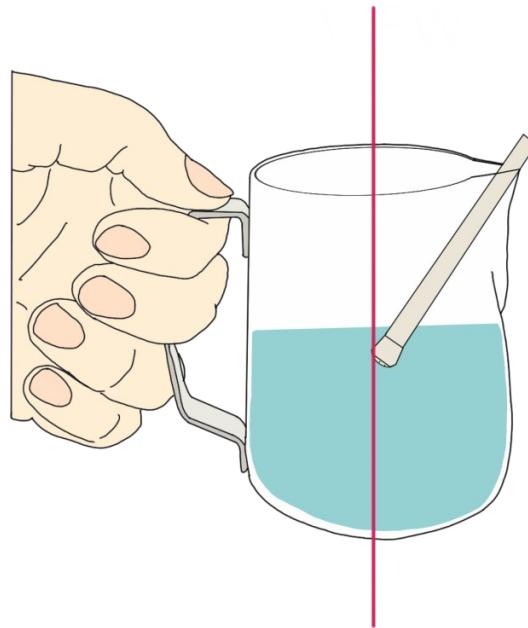
Schritt 1

Positionieren Sie die Spitze der Dampfdüse genau in der Mitte Ihres Milchkännchens und tauchen Sie die Spitze etwa 1,5 bis 2 cm tief in die Milch ein.

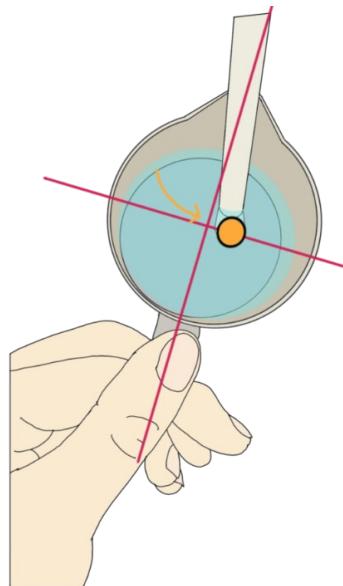
Wenn Sie die Spitze zu wenig eintauchen (1 cm oder weniger), sprudelt es beim Einschalten des Dampfes sofort, und Sie können die Menge des Schaums nicht mehr kontrollieren.

Tauchen Sie die Spitze auch nicht zu tief ein (3 cm oder mehr), denn während des Aufschäumens zählt jede Sekunde. Wenn die Spitze zu tief eingetaucht wird, dauert es eine Weile, bis Luft in die Milch kommt und Schaum entsteht.

Ich habe in dieser Abbildung eine blaue Farbe verwendet, um Milch darzustellen. Da Milch weiß ist, wäre es ansonsten schwieriger, sie auf einem weißen Hintergrund zu erkennen.



In der Seitenansicht sollte die Milch wie in der obigen Abbildung aussehen. Halten Sie den Boden immer flach, damit Sie die Position der Dampfdüsenspitze leicht und genau eruieren können. Über den Grad der Neigung müssen Sie nicht viel nachdenken. Es ist am einfachsten, das Kännchen immer flach zu halten.



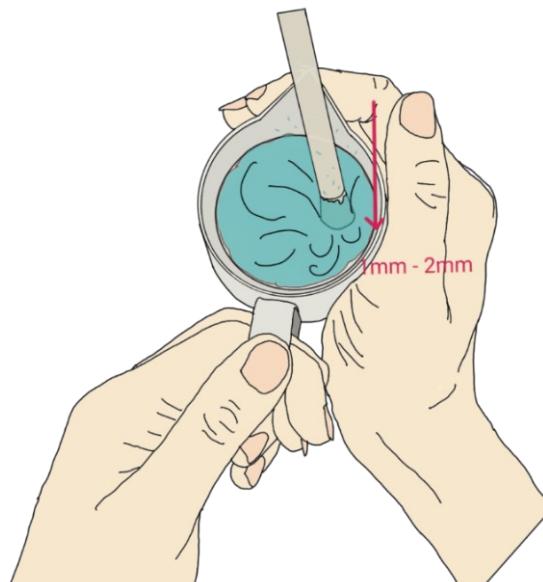
Schritt 2

Drehen Sie das Kännchen so, dass die Dampfdüsenspitze nicht mittig ist.

In dieser Position strudelt die Milch leichter und es entsteht ein Wirbel.

Wenn die Spitze der Dampfdüse genau in der Mitte platziert wird, entsteht ein chaotischer Wirbel, wie bei einem Tsunami. Dadurch besteht ein höheres Risiko, dass sich auf der Oberfläche große Blasen bilden beziehungsweise die Milch nicht so schön glänzend wird.

Vorsicht: Positionieren Sie die Dampfdüsenspitze nicht in der Nähe der Kännchenwand, da dies einen stärkeren Wirbel erzeugt. Dadurch könnte die Milch aus dem Kännchen schwappen.



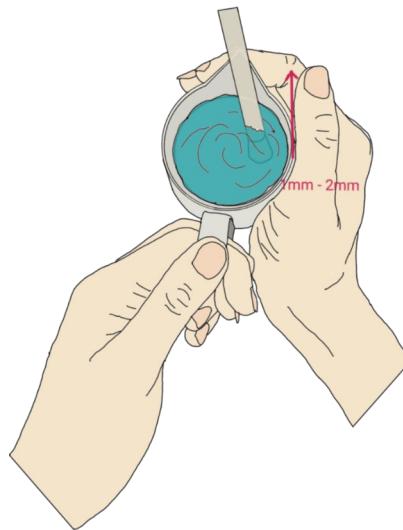
Schritt 3

Halten Sie nach dem Einschalten des Dampfes sofort mit der anderen Hand den Boden des Kännchens, um die Temperatur zu fühlen.

Bewegen Sie das Kännchen zum Aufschäumen nach unten.

Bewegen Sie das Kännchen vorsichtig 1 bis 2 mm nach unten, um ein Zirpgeräusch zu erzeugen, wobei Luft in die Milch kommt und Schaum entsteht.

Vorsicht: Bewegen Sie das Kännchen nicht zu schnell nach unten. Es muss gleichmäßig und sanft abwärts bewegt werden. Wenn Sie das Kännchen zu schnell nach unten bewegen, wird das Zirpgeräusch sehr stark und schroff, und die Milch bekommt eine sehr raue Textur.



Schritt 4

Wenn das Zirpen vorbei ist:

- Bewegen Sie das Kännchen nach oben, um den Wirbel zu erzeugen.
- Heben Sie das Kännchen um **1 mm - 2 mm** an - so weit, dass das Zirpen verstummt, und lassen Sie es einen Wirbel erzeugen.

Schalten Sie den Dampf ab, wenn die Temperatur 55°C - 60°C erreicht hat, und wischen Sie die Spitze mit einem feuchten Tuch ab.

Der resultierende Milchschaum sollte glatt, glänzend und seidig sein. Manche beschreiben ihn als ähnlich wie nasse Farbe. Er sollte voller Mikroschaum sein und kaum Blasen auf der Oberfläche haben.

Ratschläge zum Üben

Ich empfehle Ihnen, diese Vorgehensweise mit den unten aufgeführten Zutaten zu üben:

Leitungswasser

Ein Tropfen Seife (Geschirrspülmittel, Handwaschmittel oder eine beliebige Flüssigseife).

Ein paar Eiswürfel (zum Kühlen des Wassers)

Auf diese Weise schulen Baristas in Cafés ihre Auszubildenden kostengünstig und mit unbegrenzten Versuchen. Diese Zutaten fühlen sich ganz ähnlich an wie Milch (nur für die Texturierung, nicht für das Gießen von Milchkaffee).

Erinnern Sie sich an das folgende Sprichwort

„Kännchen nach unten für Schaum, Kännchen nach oben für Wirbel.“

Genauer gesagt:

- Kännchen 1-2 mm nach unten für Schaum (zirpende Ton)
- Kännchen 1-2 mm hoch für Wirbel (glänzende Milch)

Sehen Sie sich das folgende Video an:

Wie man Milch texturiert

Fragen zum Texturieren von Milch

Wie lange dauert das Texturieren von Milch?

Zeit spielt dabei keine Rolle. Es geht um die richtige Temperatur: 55°C-60°C. Die Werte können bei verschiedenen Maschinen und unterschiedlichem Dampfdruck variieren.

Was ist das zirpende Geräusch?

Es ähnelt dem Geräusch von reißendem Papier. Dieses Geräusch bedeutet, dass der Dampf Luft in die Milch einbringt und Mikroschaum erzeugt.

Wie viel Schaum brauche ich?

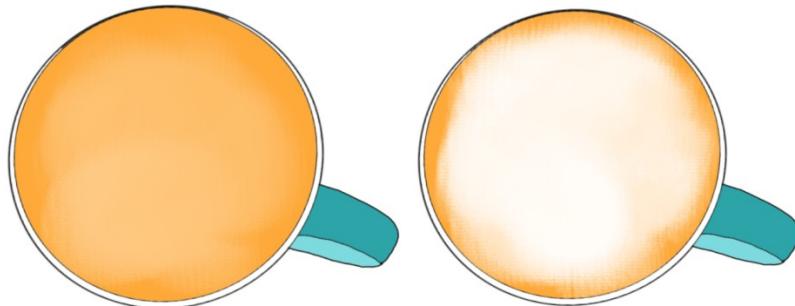
Mit mehr Schaum wird es ein Cappuccino. Weniger Schaum ist für Milchkaffee, und der wenigste Schaum wird für einen Flat White benötigt.

Das Zirpgeräusch ist äußerst wichtig. Kein Zirpen bedeutet keinen Mikroschaum. Kein Mikroschaum bedeutet, dass es keine Latte Art geben wird.

Ich habe das Kännchen um 1mm-2mm angehoben, aber das Zirpen ist immer noch zu hören. Was ist die Lösung?

Heben Sie das Kännchen um weitere 1 mm bis 2 mm an, bis ein Wirbel ohne Zirpen erzeugt wird.

Zu vermeidende Fehler



Weltweit haben sich viele Menschen an mich gewandt und gefragt, warum ihre Latte Art nicht gelingt. Die meisten ihrer Versuche sehen so aus wie die Abbildungen oben.

Abbildung links: "Egal was ich mache, ich krieg keine Latte Art hin auf meinem Kaffee."

Das kann an einem der beiden folgenden Gründe liegen:
Zum Einen haben Sie womöglich während des Texturierens
kein Zirpen gehört. Kein Zirpen bedeutet keinen Schaum
und keine Latte Art.

Und Zweitens haben Sie vielleicht die Milch nach dem
Texturieren nicht sofort (und so schnell wie möglich) in den
Kaffee gegossen und mit der Zubereitung der Latte Art
begonnen.

Abbildung rechts: "Mein Kaffee wird immer schaumig. Egal,
wie ich die Milch gieße, er ist immer ganz mit weißem
Schaum bedeckt."

Das liegt daran, dass Sie während des Texturierens ein zu
starkes Zirpen haben. So wird der Kaffee zu schaumig. Und
egal, wie Sie die Milch gießen, gibts so immer eine komplett
weiße Oberfläche.

Auf YouTube ansehen:

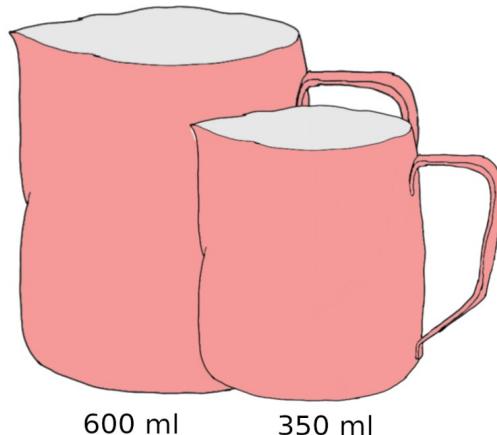
Häufige Fehler beim Milchaufschäumen (Englisch)

Alternative Formulierung der Schritte (Milchtexturierung)

1. Im Mittelpunkt positionieren
2. Nach außen rotieren.
3. Kännchen nach unten für Schaum.
4. Kännchen nach oben für Wirbel.
5. Schalten Sie den Dampf ab, wenn die Temperatur 55°C - 60°C erreicht hat.

Denken Sie daran, die Dampfdüse vor und nach dem Gebrauch zu spülen!

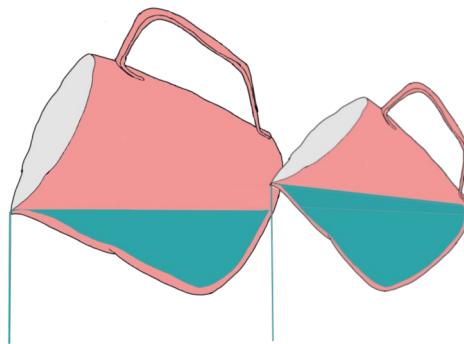
Die Milchkannengrößen



Wie ich bereits erwähnt habe, gibt es die am häufigsten verwendeten Milchkännchen in zwei Größen, und zwar wie in dieser Abbildung dargestellt. Welchen Zweck haben die verschiedenen Größen? Grundsätzlich ist das kleine Kännchen für eine einzelne Tasse gedacht, während das größere Kännchen zwei bis drei Portionen Milch auf einmal fassen kann.

Vielleicht haben Sie schon einige Videos gesehen, in denen Baristas zum Gießen von Latte Art die Milch aus einem kleinen in ein großes Kännchen umfüllen. Sie können auf Instagram nach #latteart suchen, um Videos von Baristas zu sehen, die diese Technik nutzen.

Lassen Sie mich das anhand einer Abbildung näher erläutern.



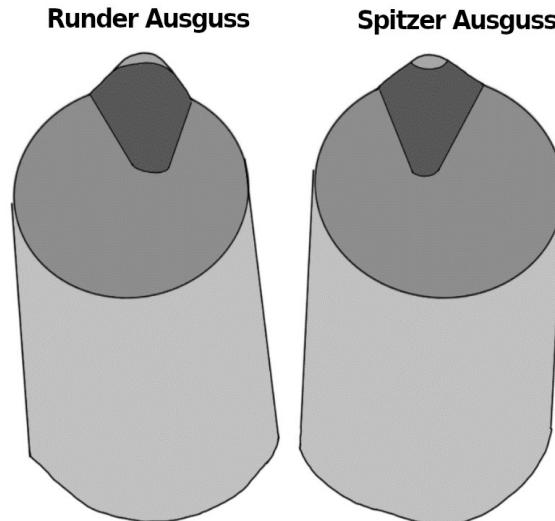
Hier sehen Sie zwei verschiedenen große Kännchen, die die gleiche Menge an Milch enthalten. Das Große kann jedoch beim Einschenken tiefer gekippt werden als das Kleine.

Die Möglichkeit, das Kännchen weiter nach unten zu kippen ist vorteilhaft, weil man so an viele Bereiche der Tasse herankommt, ohne dass der Kännchenhals durch den Tassenrand blockiert wird. Dies ermöglicht es einem Barista auch, bei einer weniger gefüllten Tasse mit der Zubereitung von Latte Art zu beginnen. Vor allem, wenn Sie Tulpen stapeln möchten, sollte Ihre Tasse weniger voll sein, damit Sie mehr Tulpenstapel hinzufügen können.



Wenn eine Tasse weniger Kaffee enthält, hat man mehr Platz, um mehr Tulpen zu stapeln.

Verschiedene Arten von Ausgüssen



Ein Barista wählt in der Regel je nach Art der Latte Art unterschiedliche Ausgüsse. Die Abbildung oben zeigt einen runden Ausguss und einen spitzen Ausguss. (Ich wünschte, ich

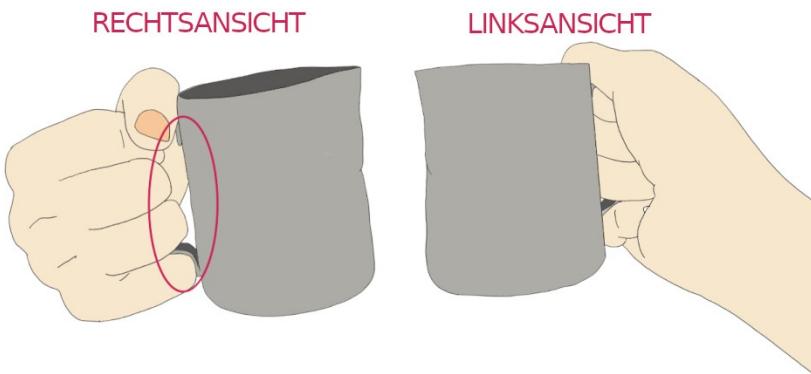
könnte besser zeichnen, damit Sie den Unterschied leichter erkennen können.)

Ein **Kännchen mit rundem Ausguss** ist in der Regel für weite Muster von Latte Art geeignet, da der breitere Ausguss einen breiteren Milchstrom erzeugt, was somit ein größeres oder breiteres Muster ergibt.

Ein **spitzer Ausguss** kann sowohl für weite Muster als auch für feine Linien verwendet werden. Mit ihm können Sie einen dünneren Milchstrahl gießen, um so mehrere Linien zu erzeugen (wenn Sie in der Wackeltechnik geübt sind), und dennoch ein durchgehendes Muster erzielen.

Einige Kännchenhersteller stellen sehr scharfe Ausgüsse her und behaupten, es sei damit einfacher, feinere Linien mit großem Kontrast hinzukriegen.

Wie man ein Kännchen hält



Es gibt viele Arten, ein Milchkännchen zu halten, aber diese hier habe ich als angenehm empfunden. Der rote Kreis zeigt, dass meine Finger nie mit dem unteren Teil des Kännchens in Berührung kommen, weil man sich daran verbrennen könnte. Und das beeinträchtigt die Laune beim Einschenken.

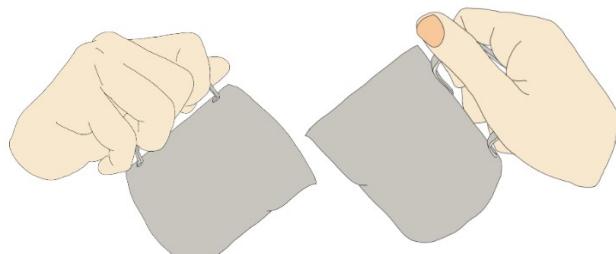
Mein Daumen liegt auf dem oberen Teil des Kruges (der nicht heiß ist), weil ich so einen besseren Halt und mehr Kontrolle beim Gießen habe.

Achten Sie auf diese beiden Dinge:

Die Art und Weise, wie Sie das Kännchen halten, sollte angenehm und nicht schmerhaft sein.

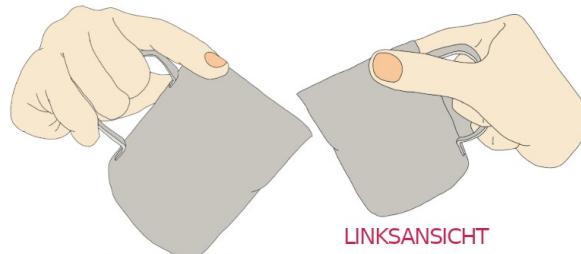
Halten Sie das Kännchen gut fest - nicht zu locker und nicht zu fest.

Auf der folgenden Seite finden Sie weitere Haltevarianten, die Sie ausprobieren können.



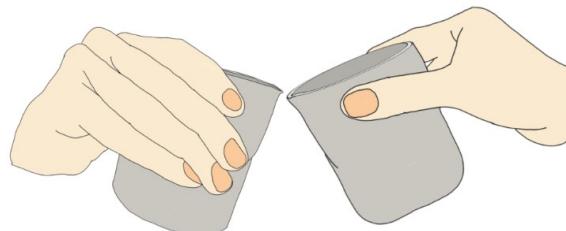
RECHTSANSICHT

LINKSANSICHT



RECHTSANSICHT

LINKSANSICHT



RECHTSANSICHT

LINKSANSICHT

Warum zittere ich beim Gießen?

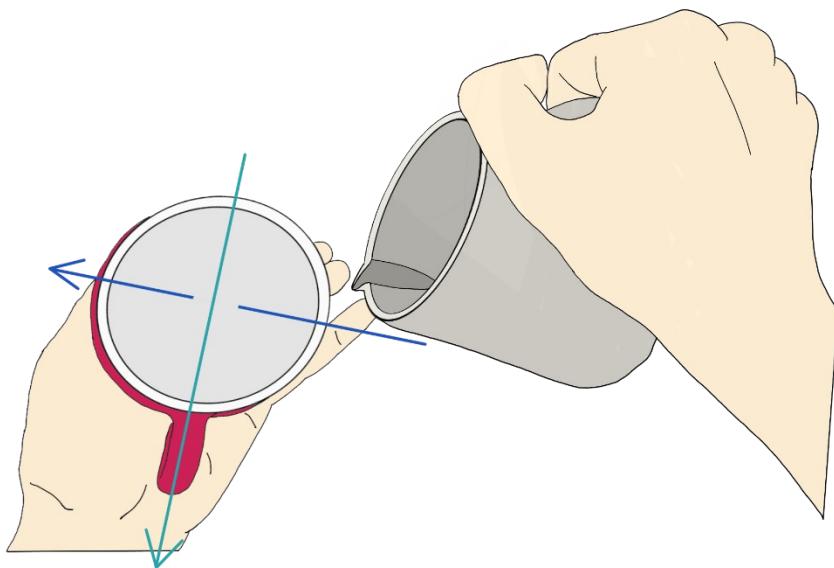
Wenn Sie ein Kännchen oder eine Tasse zu fest halten, kann es sein, dass Sie beim nach unten Kippen des Kännchens oder der Tasse zittern. Stellen Sie beide Artikel ab, und entspannen Sie Ihre Hände. Nehmen Sie sie dann wieder in die Hand und versuchen Sie, sie mit weniger Muskelspannung und Kraft zu halten. Dadurch wird das Zittern verringert.

Körperhaltung

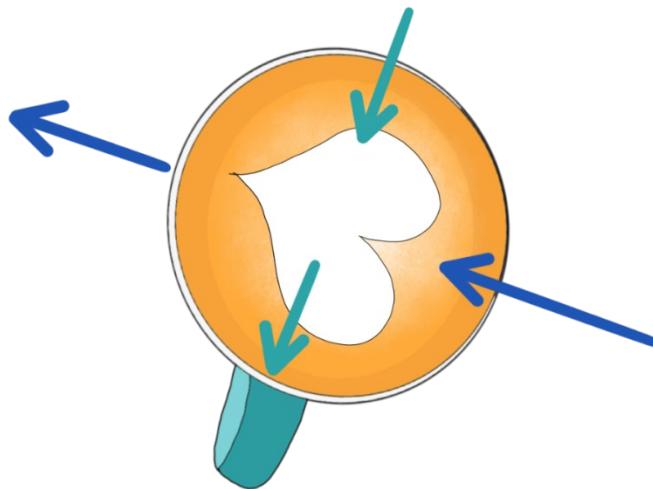


Wenn Sie problemlos symmetrische Latte Art einschenken wollen, sollten Sie symmetrisch stehen. Die Beine sollten schulterbreit auseinander sein und die Arme entspannt (nicht am Körper angewinkelt). Halten Sie das Kännchen und die Tasse direkt unter Ihrer Brust. So haben Sie freie Sicht und können den Henkel des Kännchens besser steuern.

Ich finde diese Haltung beim Einschenken angenehmer, und es ist einfacher, symmetrische Latte Art zu erstellen.



Bei dieser Haltung sollten Ihre Augen während Sie beide Gefäße halten in den blau markierten Winkel (in der Abbildung oben) gerichtet sein. Der Henkel der Tasse sollte in Richtung 6 Uhr zeigen (für das Grundmuster Herz, Tulpe-Rosette). In der Illustration sehen Sie zwei Pfeile.



Blaue Pfeile:

Gießrichtung des Kännchens, horizontal von 3 Uhr nach 9 Uhr ausgerichtet.

Dunkelblaue Pfeile:

Henkel der Tasse auf 6 Uhr mit vertikaler Linie.

Das Ergebnis sollte ähnlich aussehen wie in der vorherigen Abbildung, und Ihre Latte Art sollte symmetrisch sein. Das ultimative Ziel ist es, dass das Muster dem Trinker zugewandt ist. Denken Sie daran, dass die meisten Menschen Rechtshänder sind. Wenn Sie ein Linkshänder sind, sollten Sie das Muster in die entgegengesetzte Richtung gießen.



Ich habe einige andere Körperhaltungen als schwierig empfunden (wie die oben gezeigte), weil mein Kännchenarm stärker eingeschränkt ist. Ich fand es ziemlich schwierig, meinen Arm höher zu heben, um das Kännchen in dieser Position zu kippen.

ARTEN FREI GEGOSSENER LATTE ART

ARTEN VON LATTE ART MIT WEITEN FORMEN



Herzform



3 Stapel-Tulpe



9 Stapel-Tulpe

Oben sind einige Beispiele von mir gegossener Latte Art mit weiten Mustern und eine Tulpe mit 9 Stapeln zu sehen. Ich habe ein Kännchen von 600 ml verwendet, um die Tulpen zu gießen. Normalerweise rate ich allen, mit den oben gezeigten Grundlagen zu beginnen und dann erst zu den Mustern mit feinen Linien überzugehen.

Die Herzform und die 3-stufige Tulpe sind die Grundlagen aller Latte Art. Mit ihnen kann die Kunst des Gießens und des Kippens der Tasse trainiert werden.

Anmerkung: Viele Baristas können mehr als 9 Stapel gießen, aber übertreiben Sie es nicht: Mehr Stapel führen nicht unbedingt zu mehr Kontrast oder zu mehr Symmetrie.

ARTEN VON LATTE ART MIT FEINEN LINIEN



Geflügeltes Herz

Langsames geflügeltes Herz

Klassische Rosette

So gießt man eine perfekte Latte Art

Eine perfekt gegossene Latte Art sollte die folgenden Kriterien erfüllen:

- **Absicht:** Es wird mit dem Ziel gegossen, ein konkretes Latte-Art-Bild zu schaffen.
- **Kontrast:** Das Muster zeigt klare Linien oder Kontraste zwischen Schaum und Kaffee

- **Symmetrie:** Die Latte Art ist dem Trinker zugewandt und symmetrisch.
- **Konsistenz:** Der Barista kann das gleiche Muster zweimal hintereinander machen.

Reale, uneinheitliche Szenarien

Ein Barista behauptet, er könne eine Tulpe mit bis zu 10 Stapeln gießen, aber das Ergebnis sieht aus wie ein Klumpen oder eine Wolke mit minimalem Kontrast. Dadurch wird der Zweck des Stapelns verfehlt.

Ein Barista behauptet, er könne viele Arten von Latte Art gießen: einen Schwan, eine Rosette und mehr, aber genau wie ein Lottogewinn gelingt ihm das nur alle paar Jahre einmal. Die meiste Zeit gelingt es ihm nicht. Ich würde das als "Glück" bezeichnen, nicht als Gießfähigkeit.

Ein Barista behauptet, dass er fortgeschrittene Muster wie ein Einhorn, ein Eichhörnchen oder einen "roten Indianer" machen kann. Aber in Wirklichkeit sieht keines der Muster so wie behauptet aus.

Üben Sie zuerst mit Wasser und Fantasie

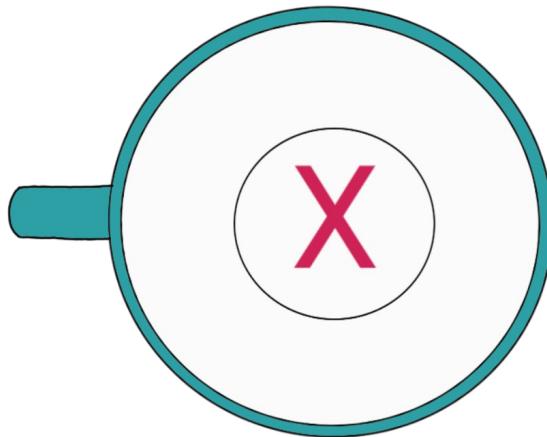
Wie ich bereits erwähnt habe, glaube ich fest an das Training des motorischen Gedächtnisses durch Wiederholung.

Cafés schulen ihre neuen Mitarbeiter durch ständiges Üben, und das ist ein "Muss" in der Ausbildung für Latte Art.

Jetzt, da Sie wissen, wie man eine Tasse und einen Krug hält, ist es an der Zeit, mit Wasser und Fantasie zu üben, bevor Sie mit Milch und Kaffee richtig loslegen. Das vereinfacht den Lernprozess, verringert die Frustration und ermöglicht es Ihnen, kostengünstiger zu trainieren. Los geht's!

Lernen Sie, den Milchfluss zu kontrollieren

Für das Gießen von Latte Art muss man den Fluss der Milch kontrollieren. Normalerweise rate ich den Lernenden, zuerst mit Wasser zu üben. Das hilft den meisten Menschen, ihre Angst vor dem Verschütten zu überwinden. Denken Sie daran, die Tasse oder den Krug nicht mit zu viel Kraft zu greifen, denn das führt zu Zittern in den Händen.



Flache Positionierung:

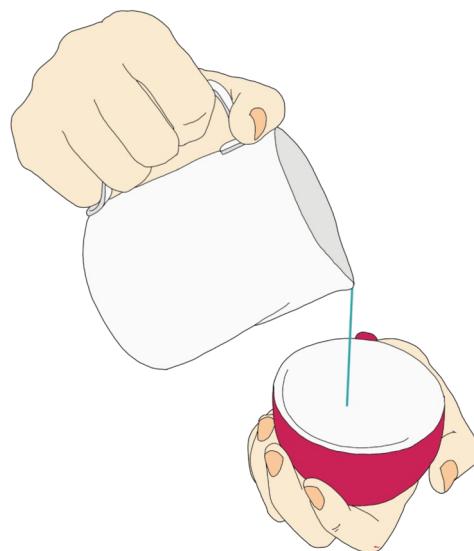
Abstand zwischen dem Ausguss und der Oberfläche:

Der Abstand zwischen dem Ausguss des Kännchens und der Oberfläche des Kaffees sollte nicht zu groß sein, da dies zu einem Tröpfchenfluss und Blasenbildung auf der Oberfläche führt.

Außerdem sollte der Ausguss nicht zu nah an der Oberfläche sein, da sonst viel weißer Schaum auf der Oberfläche entsteht. Dies nennen wir "schmutzige" Latte Art.

Idealerweise sollten Sie zwischen der Ausgussspitze des Kännchens und der Kaffeeoberfläche etwa 8 cm bis 10 cm Abstand haben.

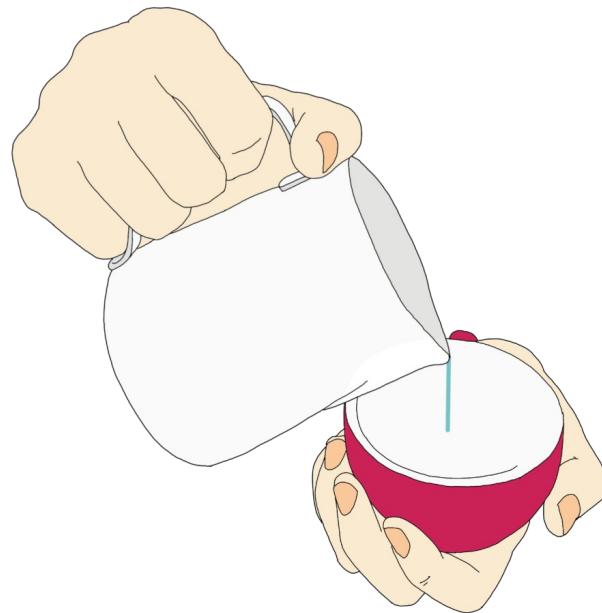
Versuchen Sie, sich vor einen Spiegel zu stellen, um Ihre Haltung und die Höhe, in der Sie das Kännchen und die Tasse halten, zu überprüfen. Kontrollieren Sie dies dann anhand der nachstehenden Abbildungen.



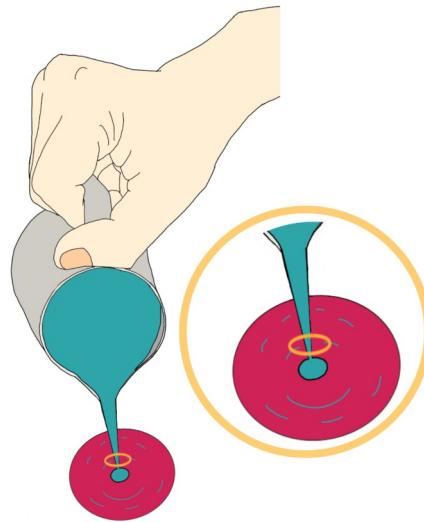
Die obige Abbildung zeigt den idealen Abstand zwischen dem Kännchen und der Tasse. Versuchen Sie, diesen Abstand immer einzuhalten, denn wenn Sie die Flüssigkeit einfüllen, füllt sie den gesamten Raum und bringt die Flüssigkeit in der Tasse immer näher an die Spitze des Kännchens heran.



Das hier wäre zu hoch zum Gießen und würde zu Blasen auf dem Kaffee führen.



Das hier ist zu nah an der Oberfläche und erzeugt zu viel weißen Schaum auf ihr.

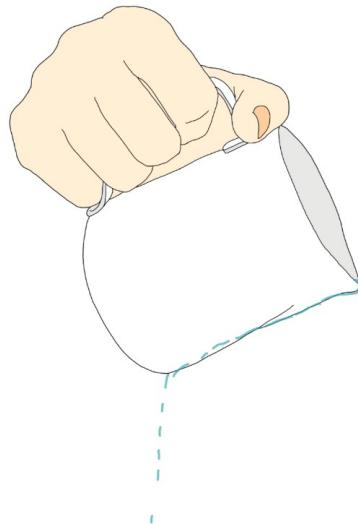


Üblicherweise wird die Hälfte der Tasse mit dieser Gießgeschwindigkeit gefüllt. In der obigen Abbildung zeigt der orangefarbene Kreis einen Milchfluss, der ausreichend dünn ist, ohne zu tropfen.

Wenn Sie zu langsam gießen, entsteht ein schwacher Milchfluss. Das Ergebnis ist ein winziges Latte-Art-Muster, weil der Milchfluss nicht stark genug ist, um das Muster zu ver-

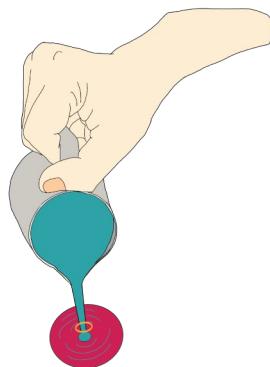
größern. Zu langsames Gießen führt außerdem zu einem Tropf-Effekt und zur Bildung von Blasen. Blasen sind schlecht für die Latte Art, weil sie den Milchfluss blockieren und verhindern können, dass die Latte Art symmetrisch wird.

Hoffentlich verstehen Sie jetzt, warum Ihr Latte-Art-Muster manchmal zu klein ausfällt.



Die Abbildung oben zeigt eine noch langsamere Gießgeschwindigkeit als im vorherigen Beispiel. Das passiert, wenn man mit einigen klassischen Kännchen zu langsam gießt - die Flüssigkeit fließt dann rückwärts das Kännchen runter. Das ist ziemlich entmutigend und könnte dazu führen, dass Sie mit dem Üben aufhören wollen.

Aber lassen Sie sich davon nicht abschrecken. Es ist in Ordnung, wenn etwas Milch verschüttet wird.



Als Nächstes üben wir, schnell zu gießen. Beachten Sie, dass der orangefarbene Kreis einen Strahl markiert, der ein wenig dicker ist als der vorherige.

Versuchen Sie auch hier, nicht zu schnell zu gießen, sonst wird Ihre Latte Art unschön. Woran erkennt man, ob man zu schnell gießt? Wenn Sie auf die Kräuselungen auf der Oberfläche der Flüssigkeit achten, entstehen bei zu schnellem Gießen sehr starke und hohe Kräuselungen.

Die Herzform wird dann zu einer Aubergine oder einer länglichen Form, und Sie müssen den goldenen Mittelweg zwischen einer nicht zu langsam und einer zu schnellen Gießgeschwindigkeit finden.

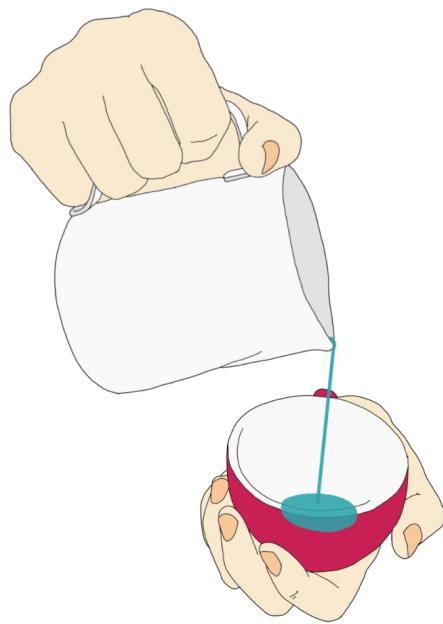
Schlussfolgerung: Was ist der Unterschied zwischen schnell und langsam?

Metaphorisch gesehen ist es so, als würde man mit 60 km/h (langsam) oder 80 km/h (schnell) fahren. Der Unterschied ist nicht groß, aber er hat große Auswirkungen auf das Ergebnis.

Auf YouTube ansehen:

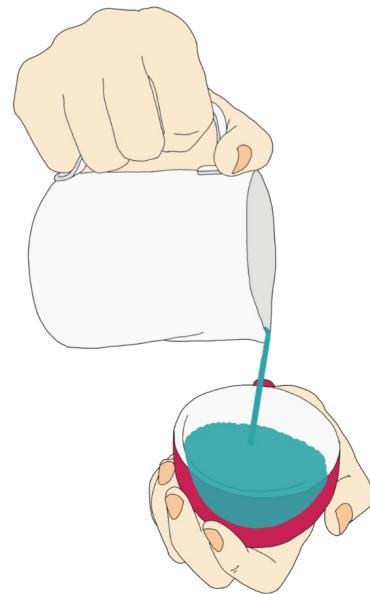
Üben mit Wasser vor dem Einschenken von
Latte Art

LATTE ART, ÜBUNGEN MIT WASSER 1



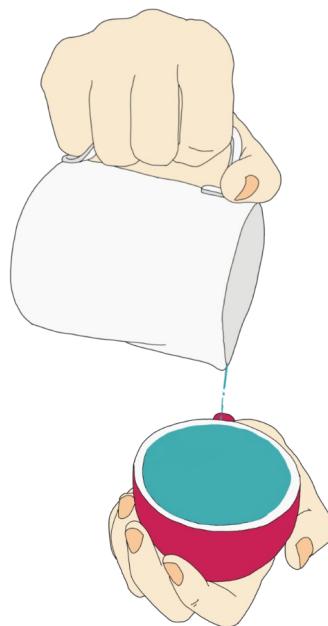
Fangen wir an! Beginnen Sie damit, langsam in die Mitte der Tasse zu gießen, bis diese zu 50 % gefüllt ist.

Bei jedem Gießen ist die Konsistenz des Milchflusses der Schlüssel zum Erfolg.



Wenn die Tasse zu 50 % gefüllt ist, **beschleunigen Sie die Gießgeschwindigkeit. Sie sollten schneller gießen.**

Behalten Sie dann eine gleichmäßige Gießgeschwindigkeit bei, bis die Tasse zu 100 % gefüllt ist.



Sobald die Tasse vollständig gefüllt ist, stoppen Sie den Wasserfluss sofort.

Denken Sie daran: Hören Sie auf, wenn die Tasse voll ist, nicht wenn Sie Angst haben, dass sie überläuft.

Warum sollte man nicht bei 90%, 80% oder 95% aufhören?

Nehmen wir an, Sie machen zwei Tassen Kaffee. Eine Tasse ist zu 100 % gefüllt und die andere zu 80 %.

Geschmacklich schmeckt die zu 80 % gefüllte Tasse viel stärker, weil das weniger Milch im Kaffee bedeutet. Und der Kunde würde dann wahrscheinlich die beiden Tassen zu Ihnen zurückbringen und Sie für die mangelnde Standardisierung Ihrer Kaffegetränke kritisieren. Das kann auch dazu führen, dass Ihre Kunden Zweifel an Ihren Kaffeezubereitungsfähigkeiten entwickeln.

Alternative Formulierung der Wasserübung 1:

Die Fließbewegung der Flüssigkeit kontrollieren

Tipps für die Wasserübungen

1. Flache Tasse.
2. Gießen Sie das Wasser langsam direkt in die Mitte, bis die Tasse zu 50% gefüllt ist.
3. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit und gießen Sie das Wasser schnell, bis die Tasse zu 100 % gefüllt ist, und halten Sie dann an.
4. Wiederholen Sie den Vorgang so oft wie möglich, bis Sie Vertrauen in Ihre Fähigkeiten haben.

LATTE ART, WASSER- ÜBUNG 2

Wichtigkeit des Kippens der Tassen

In dieser Übung lernen Sie, wie man die Tasse kippt, bis sie flach und eben ist.

Um Latte Art mit einem schönen Kontrast zu erzeugen (vor allem Latte Art mit weiten Mustern), muss der Ausguss des Kännchens sehr nahe an die Kaffeeoberfläche heran. Das erreichen Sie, indem Sie die Tasse kurz bevor der Inhalt aus dem Kännchen läuft sehr weit nach unten kippen. Versuchen Sie wenn möglich, den Kaffee mit dem Ausguss des Kännchens zu berühren. Ja, sie können den Ausguss den Kaffee in der Tat berühren lassen. Denken Sie jedoch daran, wenn Sie fertig sind, den Kaffeeleck vom Ausguss wegzuwaschen.

Legen wir also los.



Schritt 1

Beginnen Sie damit, die Tasse wie oben in der Abbildung gezeigt leicht zu neigen.

Gießen Sie eine kleine Menge Wasser ein und stellen Sie sich vor, dass es sich um einen Espresso handelt ("schwarzer Kaffee"). Gießen Sie dann langsam in die Mitte des imaginären Espressos.

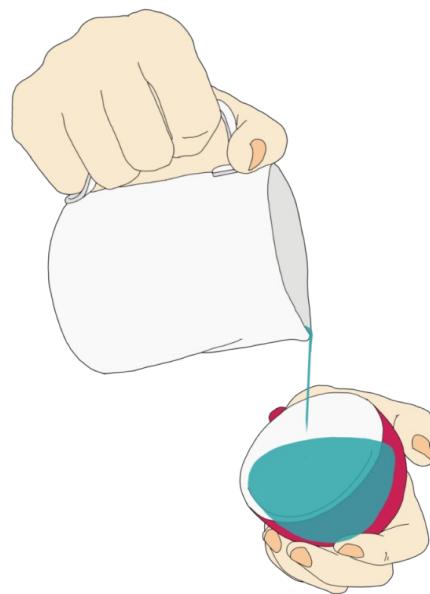
Gießgeschwindigkeit: Langsam

Abstand: (Ausguss zur Oberfläche): etwa 8 cm - 10 cm.

Warum sollte man die Tasse kippen, anstatt sie beim Gießen flach zu halten?

Normalerweise gießen Baristas ihre Latte Art nicht in geringe Kaffeemengen. Wenn Sie Schaum und Milch auf einen dünnen, flachen, schwarzen Kaffee gießen, entsteht ein Überfluss an weißem Schaum, der zurück nach oben fließt. Kurz gesagt: Sie bekommen eine schmutzige Latte Art.

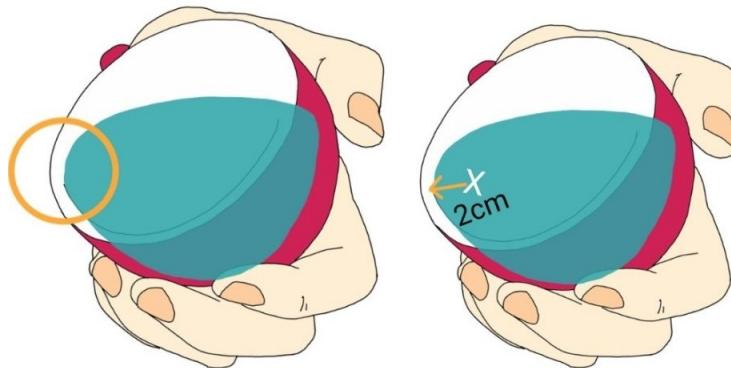
Wenn Sie die Tasse kippen, hat der Espresso eine größere Tiefe und der Schaum kann durch die Oberfläche des Kaffees einsinken, wodurch Sie eine saubere Latte Art mit mehr Kontrast erhalten.



Schritt 2

Stoppen Sie, nachdem Sie etwa **50 %** eingefüllt haben, für eine halbe Sekunde, und dann...

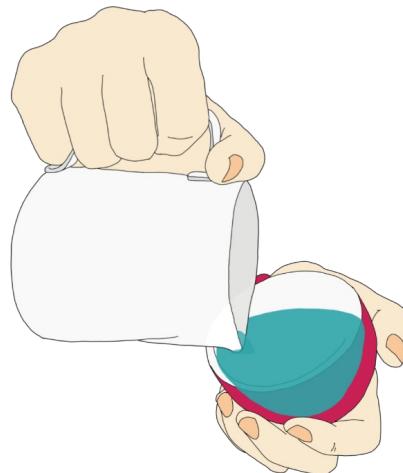
ANMERKUNG: Ich rate Anfängern, vor dem nächsten Zug zu **stoppen**. Wenn Sie erfahren sind und souverän gießen können, ist kein Anhalten mehr nötig.



Unmittelbar vor dem nächsten Schritt müssen Sie wissen, wo Ihr Ausguss angesetzt werden soll.

Zwei Dinge müssen Sie bei den Wasserübungen beachten:

1. Der orangefarbene Kreis in der Abbildung links zeigt, dass das Wasser genau am Rand des Tassenrandes steht. Nur so kommt der Ausguss des Kännchens nahe an die Oberfläche des Kaffees.
2. In der Abbildung rechts befindet sich der Ausguss des Kännchens 2 cm vom Tassenrand entfernt, wo ich ein weißes X eingezeichnet habe.



Schritt 3

Lassen Sie den Ausguss Ihres Kännchens in die Position X gleiten und beginnen Sie schnell zu gießen. Dann...

Gießgeschwindigkeit: schnell

Position der Ausguss spitze: 2 cm vom Tassenrand entfernt.



Schritt 4

Kippen Sie die Tasse beim Einschenken langsam zurück in eine flache Position. So verhindern Sie, dass die Flüssigkeit verschüttet wird. Zudem kommen Sie so mit dem Ausguss am nächsten an die Oberfläche.

Merken Sie sich den folgenden Spruch:

"Schnell gießen, langsam kippen".

Gießgeschwindigkeit: schnell

Position der Ausgussspitze: Gleich wie in Schritt 3. Bewegen Sie den Ausguss nicht herum. Bleiben Sie in dieser Position mit einer konstanten Gießgeschwindigkeit, bis die Tasse gefüllt ist.



Gießen Sie, bis die Tasse zu 100 % gefüllt ist. Hören Sie wie bereits erwähnt erst dann auf.

Umformulierung der Wasserübung 2: "Kippen Sie die Tasse."

Wasserübung — kippen:

Kippen Sie die Tasse.

Gießen Sie das Wasser langsam in die Mitte der Tasse, bis diese zu 50% gefüllt ist (Abstand des Ausgusses von der Oberfläche 8-10 cm).

Halten Sie 0,5 Sek inne, um zu prüfen, ob das Wasser den Rand erreicht hat (Wasser läuft fast über).

Tauchen Sie die Spitze Ihres Kännchens in die Position X ein und gießen Sie mit einem schnellen Wasserfluss (2 cm vom Tassenrand entfernt).

Füllen Sie die Tasse schnell auf 100% und stoppen Sie dann.

Wiederholen Sie den Vorgang, bis Sie sich im Gießen sicher fühlen.

Latte Art mit weiter Form: Herzform, die Mutter aller Latte Arts

Vergewissern Sie sich vor dem nächsten Kapitel, dass Sie wissen, wie man einen gut kalibrierten Kaffee macht und dass Sie keine Probleme mit dem Texturieren von Milch haben.

Gehen Sie andernfalls zu den vorherigen Kapiteln zurück und lesen Sie sie gründlich durch. Wenden Sie das Gelesene an und diagnostizieren Sie, was falsch gelaufen ist. Diese beiden Fertigkeiten müssen Sie zuerst beherrschen, bevor Sie Latte Art machen können.

Ich selbst habe das auf die harte Tour gelernt (ich habe versucht, das Gießen zu beherrschen, ohne die Kalibrierung und das Texturieren zu beherrschen), was meinen Lernfortschritt im Vergleich zu anderen erheblich verlangsamt hat.

Erlauben Sie mir, einige Szenarien aufzulisten, die passieren können, wenn Sie die Kalibrierung und das Texturieren der Milch nicht beherrschen:

- **Geschmackloser Kaffee** – Fehler bei der Kalibrierung.
- **Schmutzige Latte Art (voller Blässchen oben auf dem Kaffee)** – Fehler beim Texturieren der Milch.
- **Der Kaffee ist zu heiß** – Sie kennen sich mit dem Temperaturmanagement nicht aus.
- **Schwierigkeiten beim Gießen von Latte Art**, der Kaffee ist zu wässrig – Probleme bei der Kalibrierung des Kaffees.
- **Jede Tasse Kaffee ist ein Flat White**, auch wenn ein Cappuccino bestellt wurde. Oder jede Tasse ist ein Cappuccino, auch wenn ein Milchkaffee oder ein Flat White bestellt wurde – das Milch texturieren wird noch nicht beherrscht.

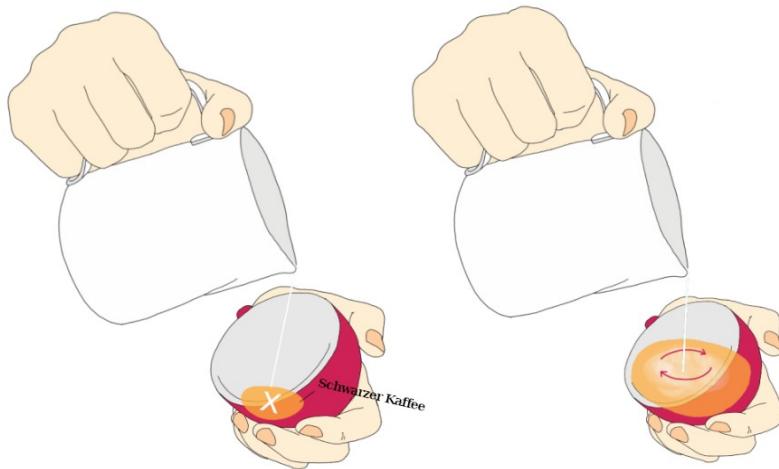
Versuchen Sie also nicht, eine Abkürzung zu nehmen, da es ansonsten am Ende länger dauert.

Geschafft?

Fangen wir an!

Eine solide Herzform





Schritt 1: Mischen

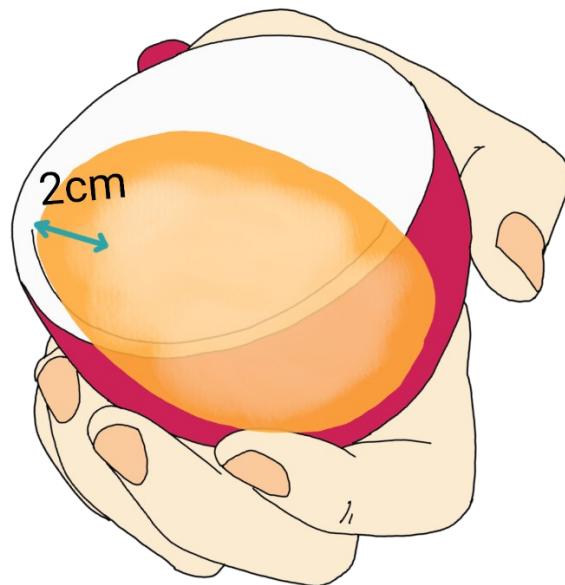
Nach dem Vorbereiten eines Kaffees und dem Texturieren der Milch, fangen Sie zunächst an, sie langsam in die Mitte des schwarzen Kaffees zu gießen.

Schwenken Sie das Kännchen dann sofort in einer kreisförmigen Bewegung und behalten Sie dabei eine langsame Gießgeschwindigkeit bei (so langsam wie Tai Chi) genau in der Mitte des schwarzen Kaffees.

Dieser Schritt dient dazu, die Crema zu mischen und weich zu machen, denn Crema ist Öl. Wenn sie abkühlt und sich auflöst, bilden sich Partikelgruppen. Wenn der Kaffee nicht gut gemischt wird, verhindern diese Partikel das Entstehen eines symmetrischen Latte-Art-Musters.

Gießgeschwindigkeit: Langsam

Abstand Ausgussspitze zum Kaffee: 8 cm – 10 cm



Wenn die Tasse zu etwa 50 % gefüllt ist, befindet sich die Spitze etwa 2 cm von der Tassenlippe entfernt (ähnlich wie bei der Wasserübung).



Schritt 2: Ansetzen

Tauchen Sie die Spitze in die richtige Position und berühren Sie wenn möglich den Kaffee. Gießen Sie dann mit einer schnellen (aber nicht zu schnellen) Geschwindigkeit.

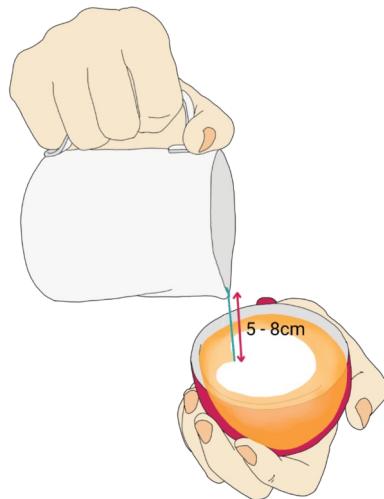
Gießgeschwindigkeit: Schnell

Zu vermeidende Fehler

Wenn Sie zu langsam gießen, dehnt sich das Muster nicht aus und Sie erhalten eine winzige Herzform.

Wenn Sie zu schnell gießen, verwandelt sich die Herzform in eine Aubergine oder eine längliche, seltsame Form.

Sie müssen so lange mit Wasser üben, bis Sie die richtige Gießgeschwindigkeit gefunden haben.



Schritt 3: Nach oben bewegen

Fahren Sie das Kännchen um etwa 5 cm – 8 cm nach oben, dann müssen Sie sofort...

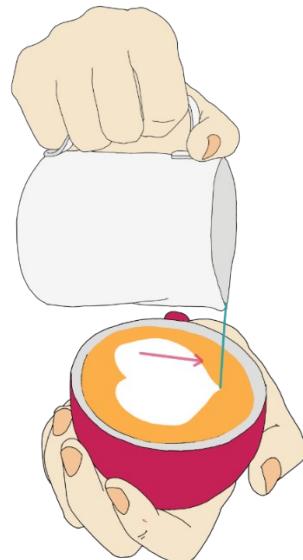
Gießgeschwindigkeit: Langsam

Zu vermeidende Fehler

Wenn Sie das Kännchen zu weit nach oben fahren (12 cm und mehr), entstehen viele Blasen an der Oberfläche.

Wenn Sie zu niedrig gießen (1 cm bis 3 cm), wird die Form zu einem länglichen Herz oder einem Herz mit einem dicken, fetten Schweif.

Wenn Sie es anheben, aber zu lange in dieser Höhe gießen, schließt sich der Spalt zwischen den Rundungen oben auf der Herzform, und sie sieht stattdessen wie eine Erdbeerform aus.



Schritt 4: Durchschneiden

Bewegen Sie Ihr Kännchen langsam nach vorne und kippen Sie es immer wieder nach unten, damit die Milch weiter fließt. So entsteht ein Schweif für die Herzform, und gleichzeitig wird die Tasse bis zu 100 % gefüllt.

Die Geschwindigkeit, mit der Sie es vorwärts bewegen, hängt davon ab, wie viel Platz Sie noch füllen können. Ich schlage vor, langsam zu beginnen.

Gießgeschwindigkeit: Langsam

[Auf Instagram anschauen](#)

Einfache Herzform - lernen Sie diese zuerst!

Zu vermeidende Fehler

Wenn Sie mit hoher Geschwindigkeit gießen, wird die Tasse nicht voll, so dass Ihr Kaffee weniger Milch enthält.

Wenn Sie mit hoher Geschwindigkeit durchfahren und dann am Tassenrand anhalten, um die Tasse aufzufüllen, wird Ihr Latte-Art-Muster nachgezogen und wird länglich.

Wenn Sie mit hoher Geschwindigkeit durchfahren, wird das Latte-Art-Muster ebenfalls länger.



Neuformulierung des Herzform-Schritts:

1. **Mischen**

Gießen Sie langsam einen Strahl in die Mitte des Kaffees.

Bewegen Sie das Kännchen dann kreisförmig, so langsam wie möglich.

2. **Ansetzen**

Tauchen Sie 2 cm vom Tassenrand entfernt in den Kaffee ein. Beginnen Sie, schnell zu gießen.

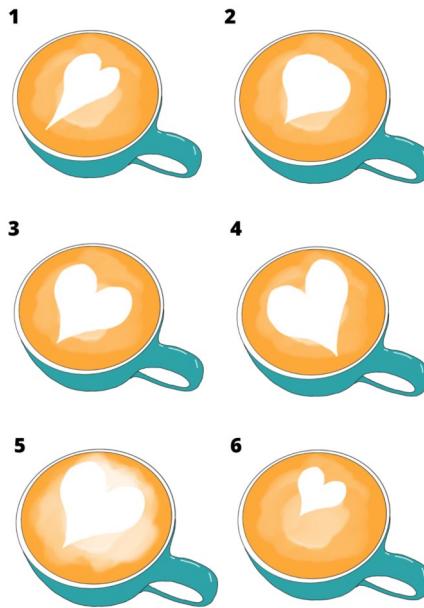
3. **Hochheben**

Auf etwa 5 cm Abstand vom Kaffee hochheben.

4. **Durchschneiden**

Sofort den Milchstrahl durch ziehen und langsam zum Tassenrand schieben, um die Tasse auf 100% zu füllen.

Zu vermeidende Fehler (Herzform)



Hier sind einige Beispiele verschiedener Fehler und asymmetrischer Latte Art.

Diese Fehler werden häufig gemacht. Nachfolgend finden Sie die Gründe dafür.

1. Längliche Latte Art

Das passiert in der Regel, wenn man die Tasse zu schnell zum Rand hin durchschneidet, um sie so zu füllen, oder wenn man mit einer hohen Gießgeschwindigkeit durchschneidet.

2. Erdbeerform

Dies geschieht, wenn Sie die Tasse anheben, aber vor dem Durchschneiden anhalten, was dazu führt, dass die Rundungslücke geschlossen wird.

3. Symmetrische Herzform

Saubere und akkurate Latte Art mit einem symmetrischen Muster für Rechtshänder.

4. Herzform nicht zum Trinker hin ausgerichtet

Diese Latte Art zeigt zur Seite, was bedeutet, dass der Barista das Kännchen oder die Tasse nicht richtig hält und positioniert.

5. "Schmutzige" Latte Art

Beim Mischen wird das Kännchen zu dicht an den Kaffee heran geführt, so dass der weiße Schaum überläuft. Dadurch wird die Latte Art weniger sauber und kontrastreich.

6. Kleine Latte Art

Beim Ansetzen ist die Gießgeschwindigkeit nicht schnell genug. Daher weitet sich das Muster nicht genügend aus.

Woher wissen Sie, ob Sie zum nächsten Muster übergehen können? Ganz einfach: Wenn Sie es zwei oder mehr Mal hintereinander ohne Probleme schaffen, sind Sie bereit für das nächste Muster - die 3-stufige-Tulpe.

Weite Latte Art, 3-stufige Tulpe, Treppchen- & geflügelte Tulpe

Eine weite Stapel-Tulpe

Auch hier gilt: Wenn Sie die Herzform noch nicht sicher beherrschen, gehen Sie zurück und meistern Sie sie, bevor Sie anfangen, Muster zu stapeln.

Die Stapeltechnik kann für viele Arten von Latte Art verwendet werden. Zum Beispiel das gestapelte Herz, der gestapelte Schwan, die mehrschichtige Tulpe, die kreisförmige Tulpe und der Propellerkreis. Mit dieser Technik können Sie eine Tasse sicher kippen, und sie eröffnet Ihnen auch viele Möglichkeiten, Ihren eigenen Stil von Latte Art zu kreieren.

Beginnen Sie mit der grundlegenden Stapeltechnik, der 3-stufigen-Tulpe.

Es gibt zwei Arten der klassischen 3-gestuften Tulpe:

- 3-gestufte **Tulpe in Treppchenform**
- Geflügelte weite 3-gestufte Tulpe

**Geflügelte
weite Tulpe**



**3-gestufte Tulpe
in Treppchenform**

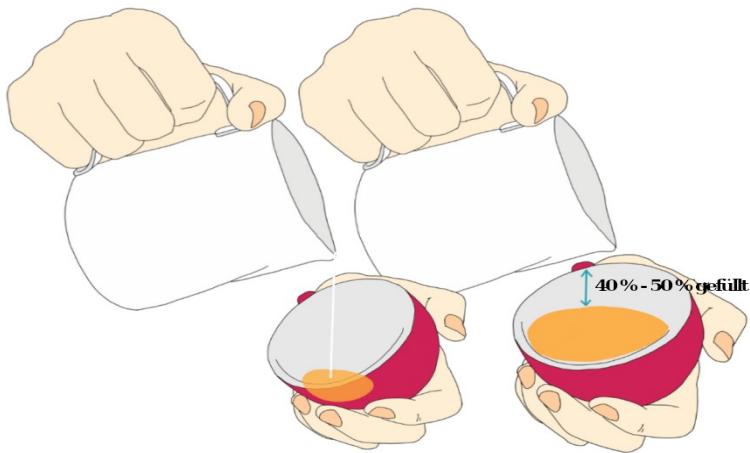


In meiner jahrelangen Lehrtätigkeit habe ich festgestellt, dass die 3-gestufte Tulpe in Treppchenform für Neulinge am einfachsten zu erlernen ist. Sobald Sie diese beherrschen, können Sie die geflügelte weite 3-gestufte Tulpe in kürzester Zeit meistern.

Fangen wir also an.

3-stufige Tulpe in Treppchenform

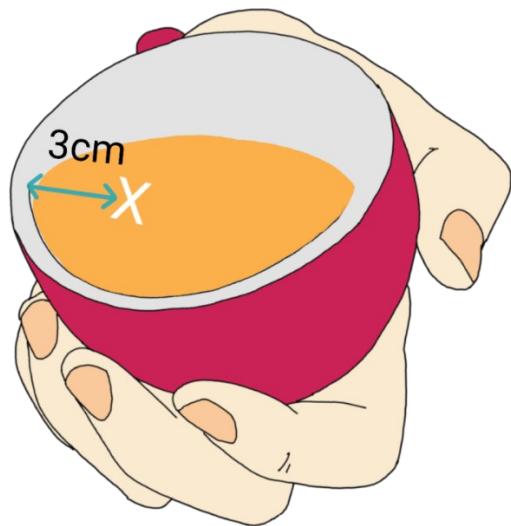




Schritt 1: Mischen

Beginnen Sie wie üblich: Gießen Sie mit einer langsamen Gießgeschwindigkeit in die Mitte des Kaffees und bewegen Sie das Kännchen kreisförmig. Füllen Sie bis zu 40-50 % auf, dann...

Gießgeschwindigkeit: Langsam

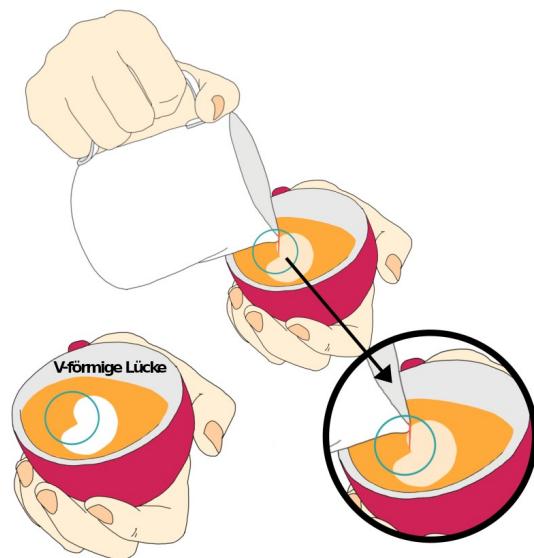


Schritt 2: Ansetzen (1. Stapel)

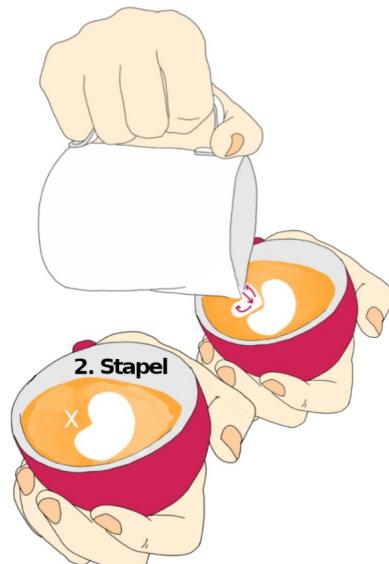
Bei Stapelmustern müssen Sie Ihre Stapel vor dem Gießen planen. Dies ist wichtig, um eine saubere mehrstufige Tulpe zu gießen. Der erste Stapel sollte etwa 3 cm vom Tassenrand entfernt sein.



Gießgeschwindigkeit: Schnell



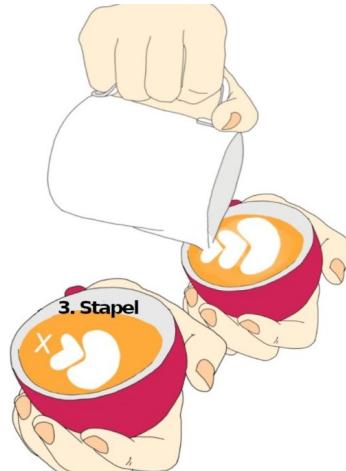
Die Spitze des Kännchenausgusses muss etwas angehoben und nach vorne geneigt werden (wie oben in der Abbildung rechts dargestellt), um eine "V"-förmige Lücke zu erzeugen. Achten Sie auf die Spitze (wie oben im grünen Kreis dargestellt), weil dadurch ein sauberer Kontrast zwischen den Stapeln entsteht.



Schritt 2: Ansetzen (2. Stapel)

Für den zweiten Stapel muss die Ansetzposition wie oben in der Abbildung mit dem X dargestellt hinter dem ersten Stapel liegen. Dort müssen Sie die Spitze des Kännchens eintauchen. Und dann...

Gießgeschwindigkeit: schnell



Schritt 2: Ansetzen (3. Stapel)

Dieser letzte Stapel befindet sich wie in der obigen Abbildung gezeigt am nächsten zum Tassenrand. Auch hier müssen Sie schnell gießen, und die Spitze des Kännchens muss nahe an der Oberfläche des Kaffees sein. Berühren Sie den Kaffee, wenn Sie können. Machen Sie eine große Herzform, dann...

Gießgeschwindigkeit: schnell

Zu vermeidende Fehler

Bevor Sie gießen, müssen Sie die Ansatzposition für jeden Stapel planen. Versuchen Sie nicht Ihr Glück oder lassen sich von Ihren Gefühlen leiten. Das geht in der Regel nicht gut aus. Planen Sie, bevor Sie mit dem Gießen beginnen.

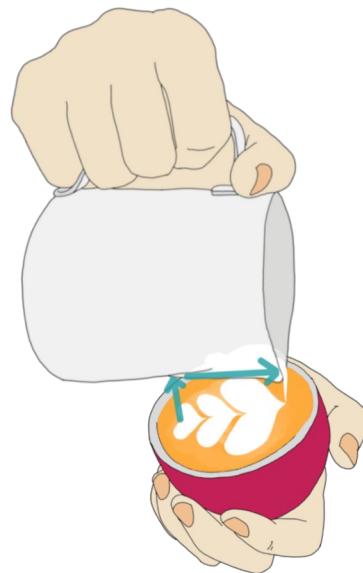
Sie sollten jeden Stapel auf der gelben Kaffeeoberfläche hinter dem weißen Schaum platzieren. Setzen Sie niemals auf einer bestehenden weißen Schicht an. Andernfalls verschmelzen die mehrere Stapel zu einem einzigen, egal wie viele oder wenige Sie zu stapeln versuchen. Denken Sie daran, dass der Kontrast der wichtigste Faktor für ein gelungenes Latte-Art-Muster ist.



Schritt 3: Hoch heben

Heben Sie das Kännchen wie oben gezeigt um etwa 5 bis 8 cm an. Dann sofort...

Gießgeschwindigkeit: Langsam



Schritt 4: Durchschneiden

Fahren Sie durch das Muster durch, um den Schweif gleichmäßig und langsam herauszubringen.

Gießgeschwindigkeit: Langsam



Drei-stufige Treppchentulpe, vollen-det

Umformulierung der Schritte für eine 3-stufige Tulpe (treppchenförmig)

1. Mischen

Beginnen Sie langsam in die Mitte des Kaffees zu gießen. Bewegen Sie das Kännchen kreisförmig und so langsam wie möglich (für die Crema).

2. Ansetzen (1-2-3 Stufen)

Erster Stapel: Tauchen Sie den Ausguss 3 cm vom Tassenrand entfernt in den Kaffee ein. Beginnen Sie, schnell zu gießen. Vergessen Sie nicht, für jeden Stapel eine "V"-förmige Lücke zu schaffen.

Zweiter Stapel: Tauchen Sie das Kännchen nach unten und setzen Sie es in einiger Entfernung vom ersten Stapel an.

Dritter Stapel: Setzen Sie in der Nähe des Tassenrandes an.

Tauchen Sie nach unten und berühren die Oberfläche, um eine Herzform zu erzeugen.

3. Kännchen nach oben bewegen

Heben Sie Kännchen etwas hoch, bis es etwa 5 cm bis 8 cm von der Kaffeeoberfläche entfernt ist.

4. Durchschneiden

Fahren Sie mit dem Milchstrahl sofort durch das Muster durch, indem Sie langsam zum Tassenrand hin gießen und die Tasse bis zu 100 % füllen.

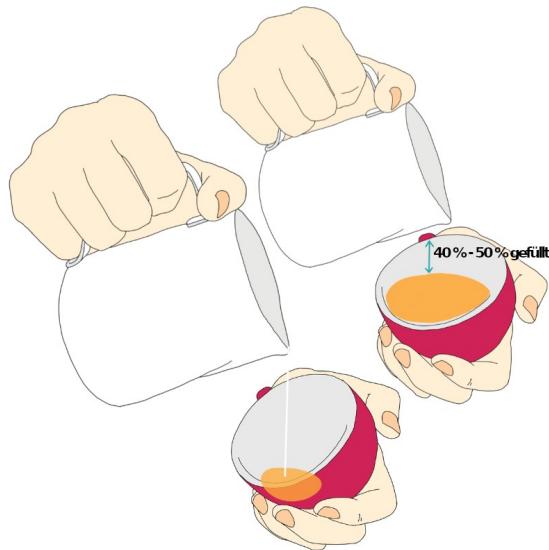
[Auf Youtube ansehen:](#)

[Demo der 3-stufigen Tulpe](#)

Geflügelte Tulpe



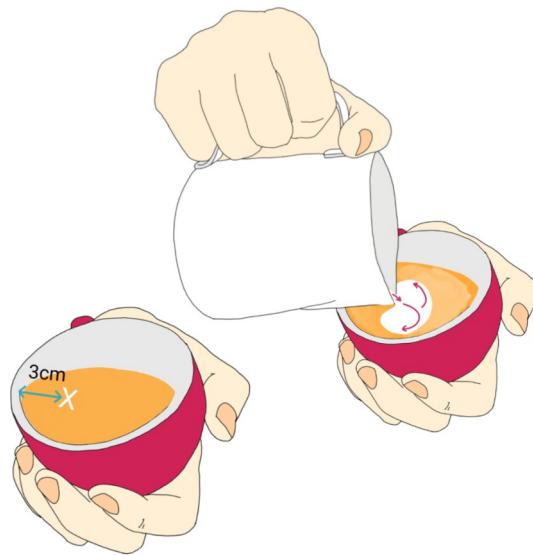
Dieses Muster ist dem vorherigen Muster sehr ähnlich. Der einzige Unterschied liegt darin, wie der zweite Stapel ange- setzt wird, wodurch eine andere Variante der 3-stufigen Tulpe entsteht.



Schritt 1: Mischen

Beginnen Sie langsam in die Mitte des Kaffees zu gießen.
Bewegen Sie das Kännchen dann kreisförmig und so
langsam wie möglich.

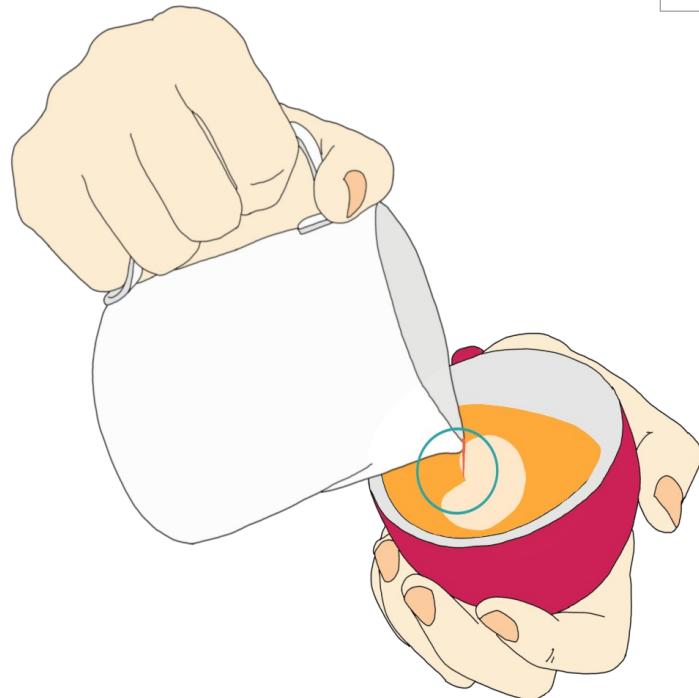
Gießgeschwindigkeit: Langsam



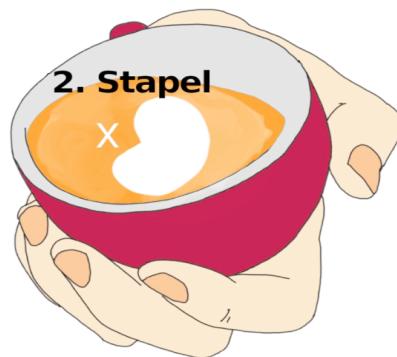
Schritt 2: Ansetzen (1. Stufe)

Mit Ansetzen in der Position "X".

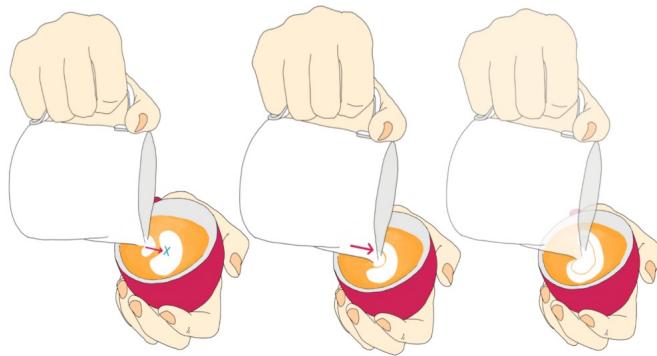
Gießgeschwindigkeit: Schnell



Vergessen Sie auch hier nicht, eine "V"-förmige Lücke zu schaffen.



Setzen Sie Ihren zweiten Stapel wie oben dargestellt an der Position "X" an.



Schritt 2: Ansetzen (2. Stapel)

An dieser Stelle werden wir anders vorgehen als bei dem vorherigen Muster.

Für den zweiten Stapel müssen Sie vom Ansatz aus mit einer schnellen Gießgeschwindigkeit gießen, vorwärts zur mittleren Position gleiten und gießen, bis die Form des zweiten Stapels groß genug ist. Dadurch kann sich der erste Stapel wie ein Flügelpaar aufrollen (Abbildungen von links nach rechts).



Ohne das Kännchen sieht das Ganze wie in der Abbildung oben aus, wobei das "X" die Position für den nächsten Stapel markiert.

Zu vermeidende Fehler

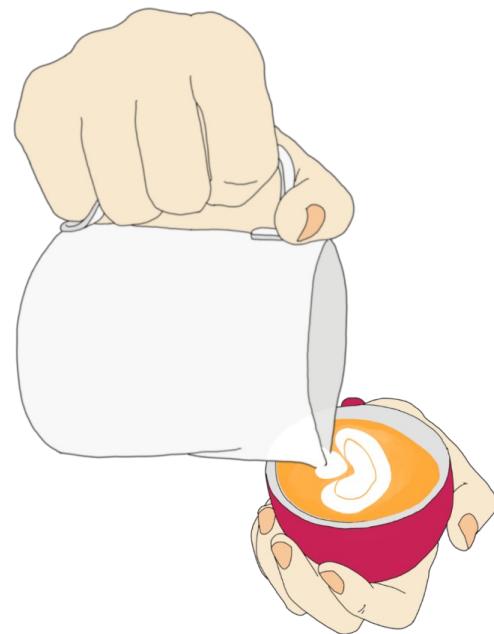
Der Schlüssel zum Erfolg? Eine schnelle Gießgeschwindigkeit und das Kännchen muss die Oberfläche berühren, damit der Schaum dem Gleitmanöver folgen kann. Andernfalls bildet sich eine gerade, sichtbare Wurzel oder stammähnliche Form.

Gießgeschwindigkeit: Schnell

Auf YouTube ansehen

Milch aufschäumen, in ein größeres Kännchen gießen und eine geflügelte Tulpe erzeugen.

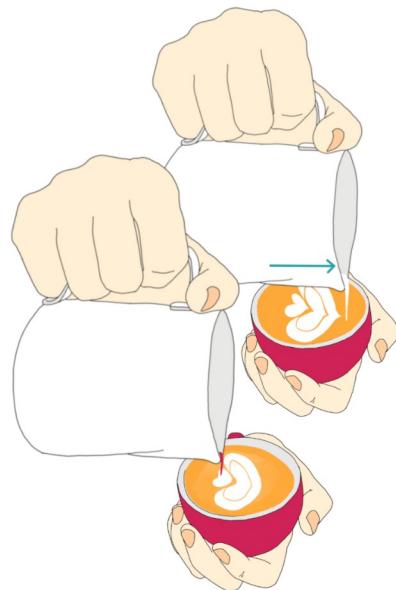
Latte Art mit XXL



Schritt 2: Ansetzen (3. Stapel)

Setzen Sie eine große Herzform mit einiger Entfernung von den vorherigen Stapeln an, dann...

Gießgeschwindigkeit: Schnell



Schritt 3: Hoch heben

Schritt 4: Durchschneiden

Gießgeschwindigkeit: Langsam

3-stufige Tulpe (geflügelte Tulpe): Umformulierung der Schritte

1. Mischen

Beginnen Sie langsam in die Mitte des Kaffees zu gießen.

Bewegen Sie das Kännchen dann kreisförmig und so langsam wie möglich.

2. Ansetzen (1-2-3 Stapel)

Erster Stapel: Tauchen Sie 3 cm vom Tassenrand entfernt in den Kaffee ein und beginnen Sie schnell zu gießen.

Vergessen Sie nicht, für jeden Stapel eine "V"-förmige Lücke zu schaffen.

Zweiter Stapel: Tauchen Sie das Kännchen nach unten und setzen es in etwas Entfernung vom ersten Stapel an. Fahren Sie dann nach vorne in die mittlere Position und gießen weiter, bis sich der erste Stapel wie Flügel einrollt.

Dritter Stapel: In der Nähe des Randes ansetzen, nach unten tauchen und die Oberfläche berühren, um eine Herzform zu bilden.

3. Hoch heben

Heben Sie das Kännchen um etwa 5 cm – 8 cm nach oben, weg von der Kaffeeoberfläche.

4. Durchschneiden

Fahren Sie mit dem Milchstrahl sofort durch das Muster durch, indem Sie langsam zum Tassenrand hin gießen und die Tasse bis zu 100 % füllen.

Zu vermeidende Fehler (Tulpen)



1. Warum hat die Tulpe unterschiedlich große Stapel?

Beim ersten Stapel (unten) ist der Ansatz zu weit vom Tassenrand entfernt, wahrscheinlich 5 - 6 cm, d. h. die Ausguss spitze ist zu weit von der Oberfläche entfernt. Beim zweiten Stapel war die Gießgeschwindigkeit beim Ansatz zu langsam, wodurch sich das Muster nicht ausdehnen kann.

2. Warum kann ich die Stapelgrenzen nicht sehen?

Die Stapel wurden zu dicht beieinander angesetzt. Wie ich bereits erwähnt habe, ist etwas Abstand zwischen den Stapeln erforderlich, um einen guten Kontrast zu schaffen.

3. Warum gibt es eine sichtbare wurzelartige Linie quer durch die Tulpe?

Dafür gibt es in der Regel zwei Hauptgründe:

Erstens: Beim Hochheben des Kännchens und Durchschneiden des Musters ist die Spitze zu nahe an der Oberfläche.

Zweitens: Es ist zu wenig Milch im Kännchen, sodass noch bevor das Muster vollendet ist, nur noch Schaum herausfließt. Ganz gleich, wie hoch Sie das Kännchen heben, es bleibt eine Linie. Füllen Sie in diesem Fall beim nächsten Mal einfach mehr Milch in Ihr Kännchen.

4. Warum ist der erste (unterste) Stapel ausgewaschen?

Beim ersten Stapel ist der Abstand von der Ausgussspitze zur Kaffeeoberfläche zu groß. Denken Sie daran, dass die Spitze 3 bis 4 cm vom Tassenrand entfernt sein sollte. Für mich sieht das eher nach einem Abstand von 5 bis 8 cm aus. Je größer der Abstand zwischen der Oberfläche und der Spitze des Kännchens ist, desto wahrscheinlicher ist es, dass das Muster verwaschen ist.

5. Warum sind meine Stapel so winzig?

Sie müssen jeden Stapel mit einer schnellen Geschwindigkeit so nah wie möglich an der Oberfläche des Kaffees gießen. Wenn die Gießgeschwindigkeit beim Ansatz zu langsam ist, erhalten Sie winzige Stapel.

In den Jahren, in denen ich mich mit Latte Arts beschäftigt habe, habe ich festgestellt, dass die meisten Menschen eine Eigenart haben, die zu den obigen Fehlern führt: die Angst vor dem Verschütten.

Diese Angst können Sie überwinden, indem Sie mit Wasser üben. Verschütten Sie den Inhalt ruhig mehr als 10 Mal - Ihre Angst wird sich verringern. Dann wird Ihr Geist frei und Ihre Hände bewegen sich wie beim Autofahren, ohne viel darüber nachzudenken.

Noch ein Tipp: Sie können Ihre Fehler mit Videoaufzeichnungen analysieren. Aber übertreiben Sie es nicht, sonst koppeln sich Geist und Körper voneinander ab, und diese Synchronisation (Körper & Geist) brauchen wir für unsere Tätigkeit.

Jetzt wissen Sie, wie man Muster stapelt, aber wie wäre es mit mehr Stapeln?

Wenn Sie die Technik sicher beherrschen, können Sie sie auch für weitere Wiederholungen anwenden. Wenn Sie mehr Stapel gießen wollen, müssen Sie beim ersten Stapel früher ansetzen. Zum Beispiel: 50% gefüllt bei 3 Stapeln, doch nur 20-30% gefüllt bei 7-8 Stapeln.

Die Größe des Kännchens ist wichtig. Ich empfehle bei mehr Stapeln ein großes Kännchen (600 ml), da man dieses tiefer kippen kann als ein kleines Kännchen. Sehen Sie dazu mein vorheriges Kapitel zum Thema.

Feine Linien, geflügeltes Herz - lernen, Linien zu gießen

Zum Thema geflügelte Herzen

Alle feinen Linienmuster, die Sie bestimmt schon gesehen haben – sei das nun eine Rosette, ein Schwan oder eine geflügelte Tulpe – leiten sich von diesem Grundmuster ab.

Um diesen Flügel (unterer Teil) zu gießen, müssen Sie das Gießen richtig ansetzen und dann mit dem richtigen Manöver, der richtigen Geschwindigkeit und der richtigen Gießgeschwindigkeit eine Wackelbewegung durchführen. So entsteht ein Flügel mit gutem Kontrast.

In den folgenden Abbildungen sehen Sie zwei verschiedene Varianten. Der Unterschied entsteht durch die Wackelgeschwindigkeit und das Bewegen des Musters selbst.

**Langsam
geflügeltes Herz**



**Geflügeltes
Herz**



Langsam geflügeltes Herz – gießen Sie mit einer langsamen Wackelbewegung. Dadurch entstehen dickere Linien und mehr Kontrast.

Geflügeltes Herz – gießen Sie mit einer etwas schnelleren Wackelbewegung, um dünnerne Linien zu erzeugen. Dadurch wird der Flügel ordentlich und sauber.

Geduld und Entschlossenheit sind entscheidend

Diese Wackeltechnik erfordert besondere Geduld. In meinem Fall habe ich mein Glück ohne Anleitung oder Mentor versucht, und es hat zwei Jahre gedauert, bis ich diese Fähigkeit beherrschte. Damit meine ich, dass ich dann in der Lage war, saubere geflügelte Muster mit schönem Kontrast zu schaffen.

Ich habe viele Latte-Art-Videos studiert und viele Fehlversuche hinter mir. Es war eine "Alles-oder-nichts-Situation" (aus Eigenmotivation), also habe ich geübt und versagt, bis ich es hinbekam. Dann bekam ich meinen ersten Lehrling, und ich schaffte es, ihm diese Technik innerhalb von drei Monaten beizubringen.

Anhand Illustrationen dieses Buches können Sie vielleicht mehr Einzelheiten erkennen. Es kann einen Monat dauern oder auch nur ein paar Wochen.

Sie fragen sich vielleicht, was Sie zuerst beherrschen sollten: die langsame Wackeltechnik oder die schnellere Wackeltechnik?

Das bleibt ein Mysterium. Ich habe einige Menschen unterrichtet, die mit der langsamen Wackeltechnik begonnen haben, andere können beides. Aber eines ist sicher: Lassen Sie dieses Muster nicht aus und versuchen Sie Ihr Glück nicht zuerst mit der Rosetta oder dem Schwan. Ich habe acht Monate damit verschwendet, weder das Flügelmuster noch andere Muster wie die Rosetta zu beherrschen.

Geduld und Entschlossenheit sind entscheidend. Die folgenden technischen Erläuterungen werden Ihnen helfen, das Ganze zu verstehen und sich schneller zum nächst schwierigen Muster weiter zu entwickeln.

Nichts funktioniert, bevor man es nicht oft genug versucht und dabei versagt hat.

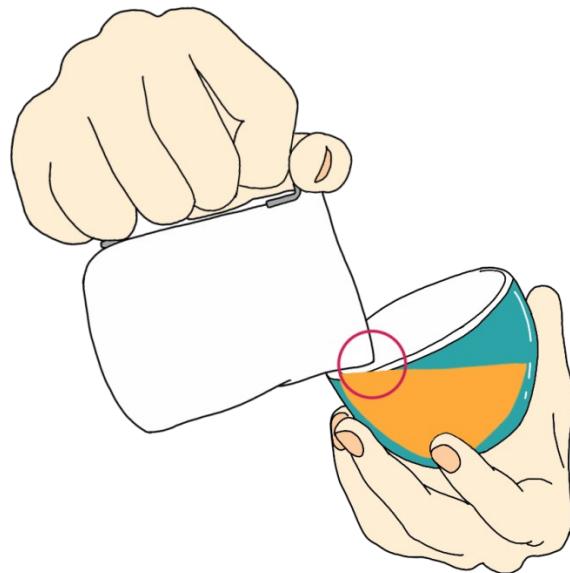
Fangen wir an.

Konzept der Wackeltechnik

Es gibt ein paar wichtige Dinge, die man beim Gießen eines Feinlinienmusters beachten sollte.

Schaum. Man braucht Schaum im Stile für Milchkaffee oder Flat White. Wenn der Schaum zu dick ist, folgt er Ihren Wackelbewegungen nicht, und Ihre Linien werden weniger kontrastreich

Abstand. Im Gegensatz zu weiten Mustern muss die Ausgussspitze des Kruges bei Feinlinienmustern auf einem Abstand von etwa 0,5 bis 1 cm sein (siehe folgende Abbildung). Die Spitze sollte die Oberfläche nicht berühren.



Geschwindigkeit der Wackelbewegung. Das erkläre ich weiter unten im Detail.

Ich erhalte viele Fragen über die Geschwindigkeit oder das Tempo und die Breite der Wackelbewegung.

Ich kann hier in Textform nur schwer vermitteln, wie schnell "schnell" oder wie langsam "langsam" ist, aber dank der modernen Technik können wir uns besser verständigen.

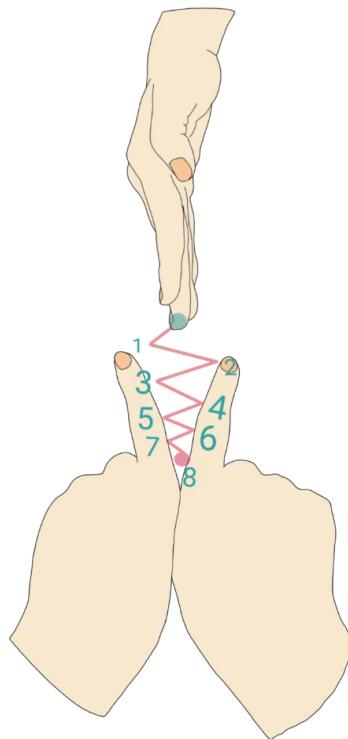
In der Musik verwenden Musiker ein Metronom zur Tempovorgabe. Und so können Sie eine Metronom-App verwenden (es gibt viele davon für iOS oder Android), die einen Tick-Tack-Ton erzeugt, der die Geschwindigkeit angibt, der man folgen kann.

Ich habe einige davon ausprobiert; sie alle messen die Geschwindigkeit in Schlägen pro Minute (bpm), sodass Sie sich keine Gedanken darüber machen müssen, welche Anwendung Sie sich herunterladen.

Hier sind also die Tempi der Wackelbewegungen zu Ihrer Information:

Langsame Wackelbewegung: 100 - 110 bpm.

Wackelbewegung: 150 - 160 bpm.



Die obige Abbildung soll eine bessere Vorstellung davon vermitteln, wie man die fließende langsame Wackelbewegung üben kann.

Üben Sie mit den Händen anderer Personen (Abstand zwischen den Händen von etwa 3 cm). Wenn Sie alleine sind, können Sie auch ein Blatt Papier verwenden. Zeichnen Sie einfach eine spitz zulaufende Form, damit Sie die Wackeltechnik mit der das Kännchen haltenden Hand üben können.

Sie müssen das Kännchen, während Sie im vorgegebenen Tempo die Wackelbewegung ausführen, vorwärts bewegen. Vergessen Sie nicht, das Metronom einzuschalten!

Insgesamt sollte es 8 Berührungs punkte geben. Berühren Sie bei jedem Ton oder Schlag des Metronoms einen Punkt.

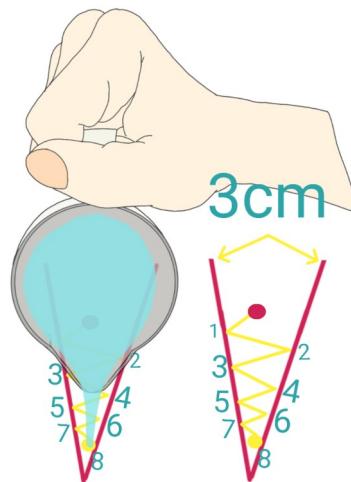
Der 8. Punkt ist der Punkt, an dem Sie das Kännchen nach vorne schieben. Durch diese spitz zulaufende Bewegung entsteht ein schöner Flügel, der sich um den oberen Teil des Herzens wölbt.

Die Punkte 1 - 7 stehen für 7 Wackelbewegungen. Durch mehr Wackelbewegungen werden mehr Schichten erzeugt,

aber der Kontrast wird geringer, und man erhält so einen unscharfen Flügel. Weniger Wackelbewegungen erzeugen weniger Linien. 7 Mal ist also ganz gut. Je nach Tassengröße sind 6 bis 8 Wackelbewegungen angemessen. Die Prioritäten sollten dabei auf Kontrast und Sauberkeit liegen.

Zu vermeidende Fehler

- Wenn Sie während der Wackelbewegung für den Flügel nicht das Kännchen nach vorne bewegen, sondern auf der Stelle bleiben, wird der Flügel unscharf. Oder schlimmer noch, er wird zu einem einzigen festen Stapel.
- Die Bewegung muss fließend und gleichmäßig sein. Eine roboterähnliche Bewegung funktioniert beim echten Gießen nicht.
(fließend und gleichmäßig wie ein im Meer schwimmender Tintenfisch)



Nachdem Sie das Wackelkonzept mit Ihren Händen geübt haben, versuchen Sie es mit einem Kännchen. Das Gefühl wird sehr ähnlich sein.

Ich empfehle Ihnen, zuerst mit Wasser zu üben, bevor Sie Milch und Kaffee verwenden. Üben Sie mindestens 5 - 10 Mal, bevor Sie die Wackelbewegung mit Milch und Kaffee versuchen.

Zu vermeidende Fehler

Nachfolgend einige häufige Fehler, die ich und viele andere Menschen gemacht haben. Um sie aufzulisten:

Führen Sie die Wackelbewegung nicht zu schnell oder zu stark aus. Das führt zu einem sehr unscharfen Flügel.

Machen Sie die Wackelbewegung nicht zu weit. Dadurch entsteht ein unsymmetrischer Flügel, bei dem eine Seite höher ist als die andere.

Machen Sie keine wiederholten Wackelbewegungen an derselben Stelle. Auch dies führt zu einem unscharfen Flügel.

Langsam geflügeltes Herz

Nachfolgend die Voraussetzungen, die erfüllt sein müssen, damit dieses Muster klappt.

Langsam geflügeltes Herz

Schaum: Schaum im Stile von Milchkaffee.

Tempo der Wackelbewegung: 100 – 110bpm.

Abstand der Spitze beim Ansatz (Wackeln):
0,5 cm – 1 cm von der Oberfläche.

Ansatz für ein weites Herz: Berühren Sie die Oberfläche.

Ansatzposition: 3 – 4 cm vom Tassenrand entfernt.

Bei diesem Muster wechsle ich von der Seitenansicht zur Vorderansicht, um das Ganze verständlicher zu machen.

Schritt 1: Mischen

Beginnen Sie wieder mit dem unten stehenden Schritt und mischen Sie, bis die Tasse zu 50 % gefüllt ist, dann...



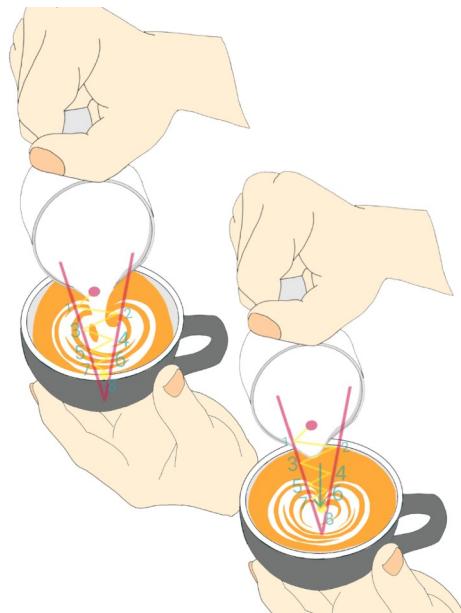
Schritt 2: Ansetzen mit der Wackelbewegung

Setzen Sie im Abstand von 3 - 4 cm vom Tassenrand an.
Gießen Sie dann schnell, sobald der Schweif draußen ist,
dann...



Beginnen Sie mit der Wackelbewegung sofort im richtigen Tempo. Hierdurch fangen sich die Linien an, wie in der obigen Abbildung gezeigt, auszuweiten - beachten Sie die Zahlen innerhalb des "V". Dies ist eine ungefähre Vorstellung davon, wie Sie das Kännchen zu jedem Berührungs punkt hin bewegen und es dann in einer immer enger werdenden Bewegung vorwärts bewegen...

Denken Sie daran, während der gesamten Wackelbewegung mit dem Ausguss einen Abstand von 0,5 bis 1 cm von der Oberfläche einzuhalten!



Fahren Sie das Kännchen in einer Wackelbewegung bis zum 6. oder 7. Punkt vorwärts. Machen Sie dann eine letzte Wackelbewegung nach vorne, um wie in der obigen Abbildung dargestellt eine "V"-förmige Lücke zu schaffen, bevor Sie das Kännchen dann für die nächste Gießbewegung anheben...

LANGSAM
GEFLÜGELTES HERZ



Setzen Sie, wie in der Abbildung oben zu sehen, an der X-Position eine Herzform an. Dieses Mal müssen Sie die Oberfläche berühren und schnell gießen. Dann...

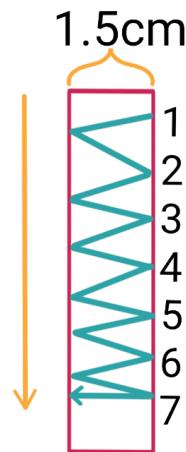


Schritte 3 und 4: Hoch heben & durch fahren

Heben Sie das Kännchen an und schneiden Sie dann das Muster mit einer langsamen Gießgeschwindigkeit bis zur X-Position durch. Manche Leute schneiden bis zum Rand der Tasse durch. Dies hängt von den persönlichen Vorlieben ab.

Erstellung des geflügelten Herzens

Diese Wackelbewegung ist etwas anders als eine langsame Wackelbewegung. Dieses Muster wird nicht nach vorne hin enger. Es bleibt, wie Sie in der Abbildung unten sehen können, gleich breit.



Wie Sie sehen können, zeigt die Abbildung eine andere Version der Wackelbewegung. Sie wird nach vorne hin nicht enger - die Breite bleibt gleich. Sie müssen aber trotzdem während der Wackelbewegung das Kännchen nach vorne bewegen und das gleiche Tempo beibehalten. Die Breite ist schmäler - etwa 1,5 cm.

Üben Sie mit den Händen (Ihren eigenen oder denen anderer) und Wasser auf dieselbe Weise wie zuvor.

Spezifikationen für das geflügelte Herz:

Schaum: Schaum für Milchkaffe oder Flat White.

Breite: etwa 1.5 cm.

Wackeltempo: 150 – 160bpm.

Abstand der Spitze (für die Wackelbewegung):
0,5 cm von der Oberfläche.

Ansatz für das weite Herz: Oberfläche berührend.

Ansatzposition: 3 – 4 cm vom Tassenrand entfernt.



Schritt 1: Mischen

Sie wissen, wie das geht: Füllen Sie die Tasse zu 50 %, dann beginnen Sie...



Schritt 2: Ansatz

3cm vom Tassenrand entfernt. Setzen Sie an, wenn Sie sehen, dass der Schweif draußen ist..

Folgen Sie während der Wackelbewegungen der Tempovorgabe. Nicht zu schnell, nicht zu langsam (verwenden Sie das Metronom zur Orientierung), und mit einer schnellen Gießgeschwindigkeit, wobei Sie jedoch das Kännchen nur langsam vorwärts schieben.



Fahren Sie dann das Kännchen nach der letzten Wackelbewegung (5. oder 6. davon) mit einem letzten Schub nach vorne und heben es leicht an, um eine "V"-förmige Lücke zu schaffen. Dann sollte es so aussehen wie oben dargestellt: geformt wie eine Tomate, mit inneren Linien wie eine gehackte Zwiebel (voller Linien).



An der oben gezeigten X-Position können Sie...



Schritt 3: Ein Herz ansetzen

Bei diesem Teil handelt es sich wieder um ein breites Latte-Art-Muster, d.h. man muss den Kaffee mit der Spitze berühren und schnell einschenken, um ein Herz zu erhalten...

Schritte 4 & 5: Hoch heben, durch schneiden

Diesen Teil muss ich nicht erklären.

Geschichtetes Herz

Es gibt noch eine andere Version des oberen Herzens, die aus 2 bis 5 Schichten bestehen kann. Wenn Sie es einfach halten und zunächst die Grundlagen beherrschen möchten, ist ein einzelnes Herz natürlich ein guter Anfang. Nachdem Sie das einfache Herz gemeistert haben, können Sie es mit einem 2-schichtigen Herz versuchen und Ihre Fähigkeiten weiter ausbauen, um schließlich Herzen mit bis zu 5 oder 6 Schichten zu schaffen.

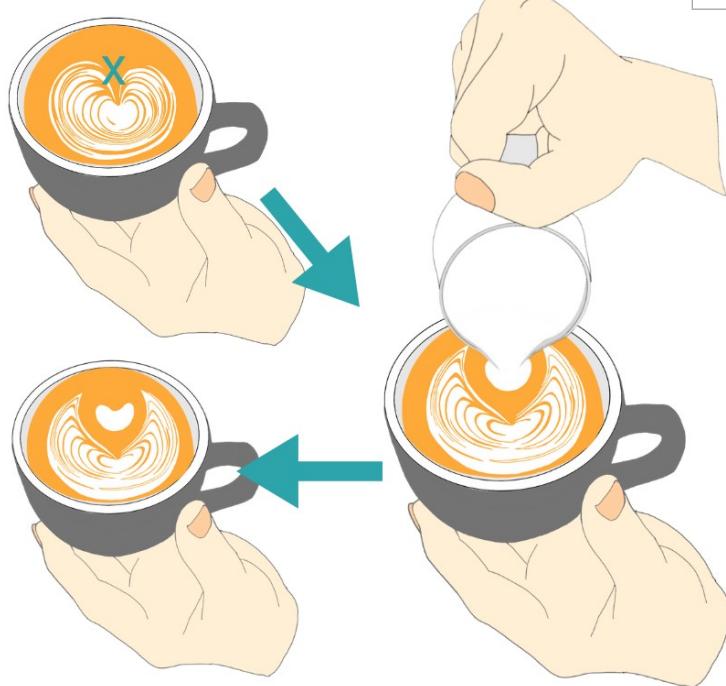
Sobald Sie wissen, wie man ein 2-schichtiges Herz macht, können Sie 3, 4 und mehr Schichten hinkriegen. Aber gehen Sie das Schritt für Schritt an. Ich würde einem Anfänger niemals raten, gleich zu Beginn ein 2- oder 3-schichtiges Herz zu machen.



Die Abbildung oben zeigt ein dreischichtiges Herz auf der Oberseite des Musters. Es sieht aus wie eine umgedrehte, gehackte Zwiebel.

Als Nächstes erkläre ich, wie man ein dreischichtiges Herz macht...

GESCHICHTETES
HERZ



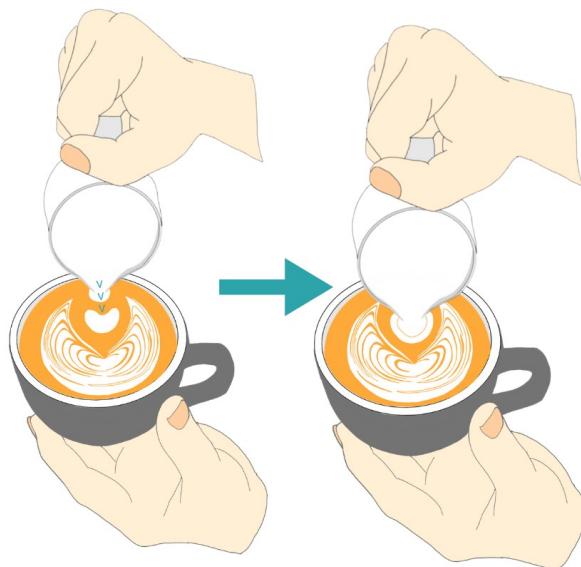
Ansetzen der ersten Schicht

Berühren Sie an der "X"-Position mit der Spitze die Kaffeeoberfläche und setzen die erste Schicht an (so langsam wie möglich) mit einer kleinen Aufwärtsbewegung, um eine "V"-förmige Lücke zu erzeugen, dann...



Ansetzen der zweiten Schicht

Setzen Sie an der Position "X" in der vorherigen Abbildung eine weitere Schicht an.



Setzen Sie an der "X"-Position eine weitere Schicht an.
Dieser Teil ist ein wenig knifflig. Sie müssen mit einer
schnellen Gießgeschwindigkeit arbeiten und die Oberfläche
mit der Spitze des Kännchens berühren.

Bewegen Sie dann das Kännchen bis zur Mitte der ersten Schicht vor. Danach haben Sie Platz für die folgenden Schichten. Der Schaum sollte Ihrer Bewegung folgen, wenn Sie schnell genug gießen. Andernfalls entsteht unschöner Schaum.

Dieses wiederholte Schichten muss so langsam, gleichmäßig und sanft wie möglich erfolgen.

Beachten Sie, dass Sie die folgenden Schritte wiederholen müssen, wenn Sie mehr Schichten gießen wollen. Je mehr Schichten Sie gießen wollen, desto mehr Platz brauchen Sie also. Sie müssen dann folglich früher ansetzen.

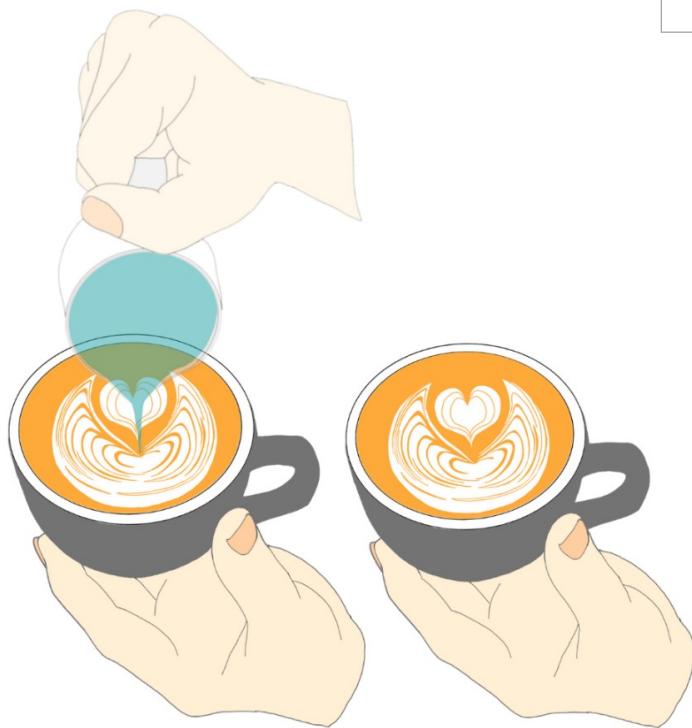


Ansetzen einer dritten Schicht

Beachten Sie hierzu die obige Abbildung: Es handelt sich um den gleichen Schritt wie zuvor.

Auch hier gilt: Je mehr Schichten Sie gießen wollen, desto mehr Platz brauchen Sie. Wenn Sie also vorhaben, ein 4- oder 5-schichtiges Herz zu gießen, dann müssen Sie die Ansätze im Voraus planen.

So sollte zum Beispiel der erste Ansatz nicht wie üblich bei 50%, sondern früher erfolgen, d. h. zum Beispiel bereits wenn die Tasse zu 30 bis 40% gefüllt ist. Ich empfehle, dass Sie vorausplanen - nicht nur für dieses Muster, sondern auch für jedes andere Latte-Art-Muster.



Zum Schluss müssen Sie das Kännchen anheben und das Muster durchschneiden, damit das geschichtete Herz sich in etwas, wie eine umgedrehte, gehackte Zwiebel verwandelt.

Umformulierung der Schritte für ein geflügeltes Herz (langsam geflügelt oder geflügelt):

1. Mischen

Langsam in die Mitte des Kaffees gießen, dann das Kännchen kreisförmig bewegen, so langsam wie möglich, bis die Tasse zu 40 - 50% gefüllt ist.

2. Ansetzen für den Flügel (Wackeltechnik)

Langsame Wackelbewegung: 100 - 110 bpm

Wackelbewegung: 150 – 160 bpm (Verwenden Sie zur Orientierung ein Metronom oder eine App)

Wackelbewegung vorwärts: 6 – 7 Male

Langsame Wackelbewegung – spitzes Muster

Wackelbewegung – gerades Muster

3. Ansatz für ein Muster mit Herz drauf (ein- oder mehrschichtig)

Einfaches Herz - setzen Sie ein großes Herz oben auf den Flügel an (berühren Sie die Oberfläche und gießen Sie es schnell).

Mehrschichtiges Herz – setzen Sie eine "V"-förmige Lücke an der Oberseite des Flügels (3 cm vom Tassenrand entfernt) an und gleiten Sie nach vorne in die Mitte der ersten Schicht (berühren Sie die Oberfläche und gießen Sie schnell), heben Sie das Kännchen bei der "V"-förmigen Lücke an. Diesen Vorgang für die gewünschte Anzahl Schichten wiederholen.

4. Kännchen hoch heben

Heben Sie das Kännchen auf etwa 5 bis 8 cm von der Kaffeeoberfläche hoch.

5. Durch schneiden

Zu vermeidende Fehler (Geflügeltes Herz)

1



2



3



1. Warum ist mein 3-schichtiges Herz so groß?

Sie haben den Flügel zu früh angesetzt. Wahrscheinlich haben Sie mit dem Ansetzen begonnen, als die Tasse zu 30% gefüllt war. Nachdem Sie schließlich 3 Schichten gestapelt hatten, hatten Sie vor allem für die dritte Schicht mehr Zeit. Das ist der Moment, in dem Sie zu viel Zeit beim Gießen der dritten Schicht verbracht haben, weil Sie die Tasse füllen wollten.

2. Mein Flügel sieht aus wie eine einzelne Schicht. Warum?

Das liegt vor allem an der Art und Weise, wie Sie die Wackelbewegung ausführen. Sie berühren die Oberfläche (mit der Spitze), während Sie diese ausführen. Wie ich bereits erklärt habe, müssen Sie feine Linien ziehen, ohne dass die Spitze die Oberfläche während der Wackelbewegung berührt. Lassen Sie einen minimalen Abstand zwischen der Spitze und der Oberfläche - etwa 0,5 cm - um eine Schicht von Linien zu erzeugen.

3. Mein Flügel kommt nicht klar raus. Die Linien sind unscharf und verwaschen. Was ist passiert?

Das Tempo der Wackelbewegung ist sehr wichtig. Das obige Problem entsteht, wenn die Wackelbewegung ungleichmässig war (das Tempo ist erst schnell, dann langsam, dann schnell, oder umgekehrt). Das passiert teilweise auch, weil die Gießgeschwindigkeit nicht schnell genug ist.

Das auf You Tube anschauen

Geschichtetes Herz

Geflügeltes Herz

Langsam geflügeltes Herz

Variationen der geflügelten Tulpe

Wenn Sie sowohl die langsam geflügelte als auch die normal geflügelte Tulpe beherrschen, können Sie nun Ihrer Kreativität freien Lauf lassen und weitere Muster erstellen. Im Folgenden wird erklärt, wie einige der gleichen Techniken für die Herstellung weiterer Muster verwendet werden können.



Klassische geflügelte Tulpe

Die vorangehende Abbildung zeigt die klassische Tulpe mit feinen Linien. Technisch gesehen nenne ich sie die **7-3-3-Tulpe**, weil sie 7 Flügel (unten), 3 Flügel (Mitte) und ein dreischichtiges Herz (oben) hat.

Das Fassungsvermögen der Tasse und Ihre Erfahrung sind wichtig. Für dieses Muster würde ich eine Tasse mit einem Fassungsvermögen von 180 ml verwenden. Bei kleineren Tassen ist es schwieriger, feine Linien zu gießen. Vielleicht haben Sie in den sozialen Medien gesehen, dass einige Leute schalenähnliche Tassen mit einem Fassungsvermögen von 295 ml bis 354 ml verwenden, um viele Linien zu gießen. Die Wahl der Tasse hängt jedoch auch davon ab, welche Tassengrößen ein Café bevorzugt.

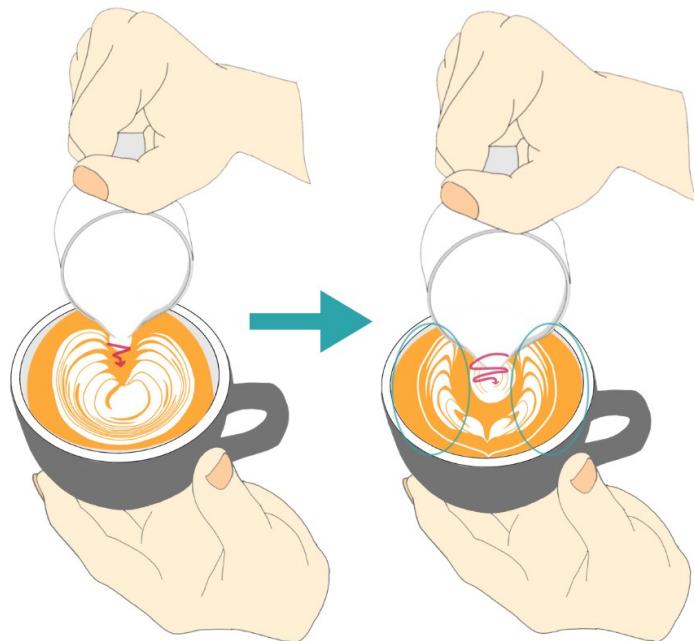
Um diese Art von Muster erfolgreich zu gießen, muss man erst viele Fehlversuche hinter sich bringen. Deshalb ermutige ich Neulinge immer dazu, schrittweise vorzugehen, um produktiver zu sein. Sie wissen nicht, wovon ich spreche? Brauchen Sie eine Anleitung dazu? Lassen Sie es mich erklären.

Klassische geflügelte Tulpe – eine kurze Anleitung

Ich gehe davon aus, dass Sie mit den Wackel- und Schichtungstechniken bereits vertraut sind. Wenn Sie damit nicht vertraut sind, gehen Sie bitte zurück zu den vorherigen Kapiteln und beginnen Sie dort. Wenn Sie bereit sind, dann kann es losgehen.



Nachdem Sie wie üblich einen Flügel an der Position "X" gegossen haben, müssen Sie...



Sie müssen mit Hilfe der Wackeltechnik ein Herz ansetzen. Es handelt sich hier um eine 7-3-3 geflügelte Tulpe, was bedeutet, dass Sie in diesem mittleren Teil dreimal mit der Wackelbewegung Milchschaum gießen müssen. Wenn Sie diesen Vorgang öfter machen wollen, ist das in Ordnung. Aber für mich ist dreimal in Ordnung.

Die vorherige Abbildung zeigt den Ansatz auf der "X"-Position, dann eine Wackelbewegung, während das Kännchen vorwärts bewegt wird. Wenn Sie das so machen (Wackel- + Vorwärtsbewegung), werden Sie feststellen, dass sich Ihr Flügel ausdehnt (die grünen Kreise in der Illustration). Das ist ein gutes Zeichen dafür, dass Sie es richtig machen.



Wenn Sie mit der Wackelbewegung fertig sind, sollte das Resultat ähnlich aussehen wie die Tasse auf der linken Seite. Anschließend können Sie mit einem dreilagigen Herz nachlegen oder, wenn Sie es lieber einfach bevorzugen, mit einem einzelnen Herz. Auch hier braucht es beim obersten Herz gleich nach dem Ansatz eine schnelle Gießgeschwindigkeit.



1-1-1 geflügelte Tulpe

Hiervon gibt es viele Varianten. Sie können Ihrer Kreativität freien Lauf lassen und mit verschiedenen Schichten spielen. Die Abbildung oben zeigt mehrere einzeln auf dem Flügel liegenden Schichten.

Mit derselben Technik können Sie mit verschiedenen Stilen spielen - zum Beispiel mit einer 1-2 geflügelten Tulpe oder einer 2-2 geflügelten Tulpe. Die Wahl hängt von der Tassengröße ab. Ich habe schon einmal eine 5-3 geflügelte Tulpe mit einer Tasse von 200 ml Fassungsvermögen gemacht, und es war einfach, als ich anhand selbst aufgenommener Videos meine Fehler erkannte. Danach meisterte ich meine Schichtungs- und Wackel-Techniken.

[Auf YouTube ansehen](#)

[Langsam geflügelte Tulpe](#)



LANGSAM
GEFLÜGELTE TULPE

2-1 Langsam geflügelte Tulpe

Ich wiederhole: Es gibt so viele Muster, die man gießen kann, wenn man diese Fertigkeiten beherrscht (geflügelt, langsam geflügelt, mit Schichten). Bei dieser Tulpe handelt es sich um eine langsam geflügelte, die mit einem zweilagigen und einem einfachen Herz gekrönt ist, wodurch das gesamte Muster mit lediglich einer geringfügigen Änderung anders aussieht.

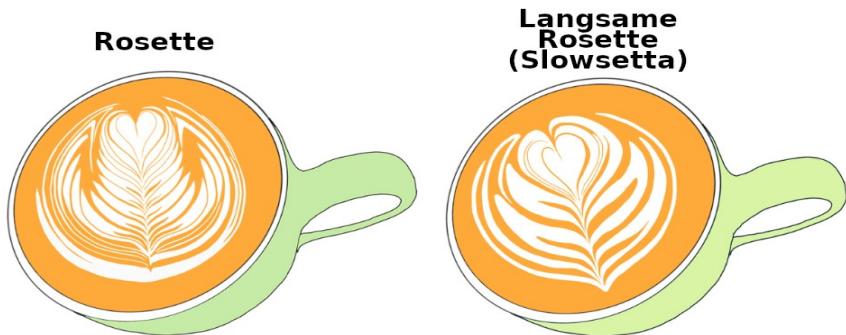
LATTE ART 2: LATTE ART MIT FEINEN LINIEN

Warum ich mich weigere, für die Rosette die Grundlagen zu überspringen

Die Rosette ist mit ihrem grundlegenden, feinen Muster bei weitem das Maß aller Dinge in der Latte Art. Sie ist auch das schwierigste Muster für die meisten Barista-Neulinge. Mir ist aufgefallen, dass sich die meisten Neulinge sofort auf dieses Muster stürzen und die Grundmuster ignorieren. Ich war auch einer von ihnen.

Aber als ich dieses Verhalten ablegte, wurde mir klar, dass ich 8 Monate meiner Zeit mit der Perfektionierung des Rosette verschwendet hatte (und dabei die Grundmuster übersprungen hatte) und dass ich gescheitert war. Mir wurde auch klar, dass ich bei den Grundmustern nichts erreicht hatte (ich konnte kaum eine Tulpe machen) und ich konnte immer noch keine saubere, schöne Rosette gießen.

Deshalb enthält mein Buch die Anleitungen für die grundlegenden Herzform-, Tulpen- und Wackeltechniken - und widmet sich dann erst der Rosette. Aus meiner Erfahrung heraus weigere ich mich, Schüler zu unterrichten, die nur das Rosetten-Muster oder die geflügelte Tulpe lernen wollen und die Grundmuster auslassen, weil ich weiß, dass das eine Verschwendung ihrer Zeit wäre.



Im Folgenden stelle ich zwei Arten von Rosetten vor. Genau wie beim geflügelten Herz gibt es eine langsame, mit Hilfe der Wackelbewegung hergestellten Variante, die "Slowsetta" (langsame Rosette) genannt wird, und eine normale - die "Rosette".

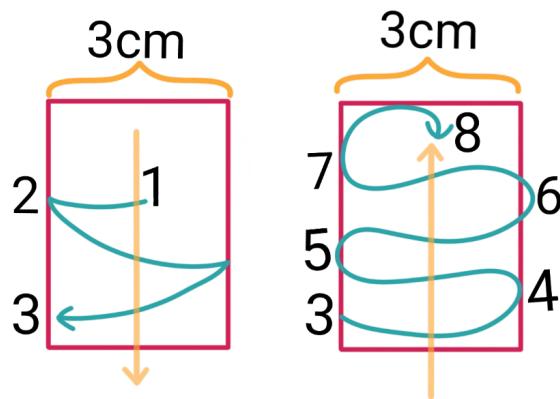
Neben den Unterschieden in der Gießgeschwindigkeit und der Anzahl der Wackelbewegungen gibt es einen weiteren Unterschied im Aufbau der Muster.

Nachdem ich an der Rosette zunächst gescheitert war, lernte ich erst einmal die Grundlagen und dann die Slowsetta. Dann habe ich schließlich die Wackelbewegung für die Rosette richtig hinbekommen, indem ich schneller gegossen habe.

Aber Sie können das auf Ihre eigene Art machen, also entweder zuerst die Rosette üben oder aber die Slowsetta. Da ich jedoch der Meinung bin, dass man erst das Gehen (langsam) lernen sollte, bevor man zum Laufen (schnell) übergeht, empfehle ich die Slowsetta zuerst.

Wackeltechnik für die Slowsetta

Die Wackelbewegung besteht aus zwei Teilen.



1. Vorwärts (Abbildung links).
2. Rückwärts (Abbildung rechts).

Wie ich bereits erwähnt habe, entsteht durch das vorwärts Fahren des Kännchens während der Wackelbewegung ein schöner Flügel, der sich nach oben wölbt. Die Wackelbewegung nach hinten formt dann wie in der Abbildung rechts ersichtlich den Hals der Slowsetta. Diese Wackelbewegung sollte schlängenförmig sein. Krönen Sie das Muster am Ende mit einem ein- oder zwei-schichtigen Herz.

Mehr oder weniger Wackelbewegungen?

Die Anzahl der Wackelbewegungen hängt vom Fasungsvermögen Ihrer Tasse ab. Wenn Sie eine größere Tasse verwenden - z. B. eine Tasse von 300 ml - dann haben Sie Platz für mehr Wackelbewegungen. Bei einer kleineren Tasse (z. B. 150 ml) können Sie 5-6 davon hinein kriegen.

Ich würde generell eine Tasse von 180 ml verwenden.

Spezifikationen fürs Slowsetta-Muster:

Schaum: Im Stile von Milchkaffe oder Flat White

Breite: etwa 2-3 cm

Tempo der Wackelbewegung: 100 – 110 bpm

Abstand der Spitze zur Kaffeeoberfläche bei Ansatz (Wackelbewegung): 0,5 – 1 cm von der Oberfläche

Ansatz fürs breite Herz: Oberfläche berühren

Auch hier empfehle ich Ihnen, mit den Händen und mit Wasser zu üben, bevor Sie die tatsächlichen Inhaltsstoffe verwenden. Die Slowsetta erfordert sehr flüssige, sanfte Bewegungen, und diese müssen ruhig ausgeführt werden.

Slowsetta (Langsame Rosette)

Schritt 1: Mischen, bis die Tasse zu 40-50 % gefüllt ist.

Schritt 2: 3 - 4 cm vom Tassenrand ansetzen, dann mit den nächsten Schritten weiter machen.



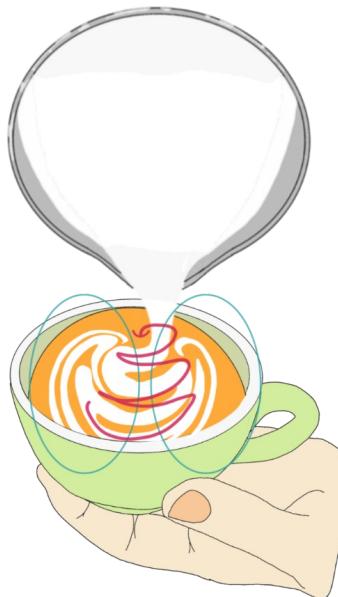
Ansatz

Machen Sie der Abbildung folgend 3 Wackelbewegungen.

Nachdem sich ein Schweif gebildet hat, dann...



Fangen Sie etwa ab der 4. Wackelbewegung an, die Bewegung in rückwärtiger Richtung zu machen, um den Hals zu formen.



Denken Sie daran, dass Sie die Bewegung rückwärts machen müssen, als wenn Sie eine Schlange zeichnen würden.

Die obige Abbildung oben zeigt ungefähr die 7. Wackelbewegung. Wenn Sie schnell genug gießen,wickelt sich der Flügel auf (wie in den grünen Kreisen hervorgehoben).



Das ist die Stelle, an welcher Sie die letzte Wackelbewegung machen müssen, so dass eine Art Drachenkopf an der Spitze entsteht. Dann...



Setzen Sie auf dem Drachenkopf, an der "X"-Position direkt vor dem weißen Schaum, eine Herzform an. Berühren Sie die Oberfläche und gießen Sie mit einer schnellen Gießbewegung. Denken Sie immer daran, dass Sie niemals auf dem weißen Schaum landen dürfen, da sich die Konturen sonst vermischen. Deshalb ist das "X" oben auf dem Kaffee eingezeichnet.

Schritt 3: Hoch heben.

Schritt 4: Durch fahren.

Und das war's dann auch schon. Als nächstes ist das Rosetta-Muster an der Reihe. Und um die Wahrheit zu sagen, handelt es sich um ein klassisches und grundlegendes Muster, das aber auch das schwierigste für Neulinge darstellt. Bevor Sie also loslegen, sollten Sie die Wackel- und Schichttechniken beherrschen.

[Auf Youtube anschauen](#)
[Die Slowsetta](#)

Aufbau und Gießen der Rosette

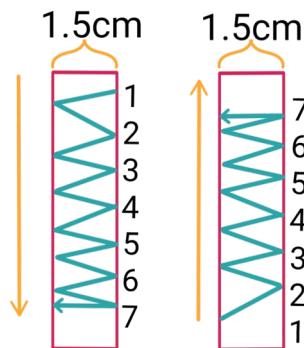
Es handelt sich um das letzte Muster in diesem Buch. Aber das wird nicht mein letztes Buch sein. Ihre Unterstützung bedeutet mir alles. Deshalb hoffe ich, dass ich in naher Zukunft noch viele weitere Varianten und technisch fortgeschrittenere Muster vorstellen kann.

Rosette... Ich weiß nicht, warum man diesem Muster einen weiblichen Namen gegeben hat, wenn die eigentliche Inspiration von einem Farnblatt stammt. Es gibt viele Arten von Rosetten - zu viele, um sie alle zu besprechen. Also habe ich dieses Muster gewählt, weil es für Anfänger am einfachsten ist.

Fangen wir also an.

Wackeltechnik für die Rosette

Ähnlich wie bei der Slowsetta besteht dieses Muster aus zwei Teilen: einem Teil mit Vorwärtsbewegung und dann einem Teil mit Rückwärtsbewegung.



Ich würde 10-14 Wackelbewegungen für dieses Muster veranschlagen. Das hängt auch von Ihrem Stil und Ihrer Kreativität ab. Mit einer Tasse von etwa 180 ml Fassungsvermögen, hätte ich Platz für 14 Wackelbewegungen oder weniger. Wie in der obigen Abbildung dargestellt, sollte die Bewegung etwa 1,5 cm breit sein. Sie ist so zwar schmäler, aber immer gleich breit.

Eine andere weitere Wackelbewegung, eine andere Gießgeschwindigkeit oder ein anderes Tempo der Wackelbewegung erzeugen einen anderen Rosetten-Stil.

Dies ist einer der Gründe, warum es schwierig ist, jedes Mal genau das gleiche Rosetten-Muster zu produzieren. Wir müssen uns sehr bewusst sein, dass ein genaues Reproduzieren eines Musters bei aller Technik zwar nicht komplett unmöglich, wenn auch doch recht unwahrscheinlich ist.

In diesem Fall würde ich tempomässig bei etwa 160 bis 170 bpm arbeiten.

Spezifikationen fürs Rosetten-Muster:

Schaum: im Stile von Milchkaffe oder Flat White

Breite: etwa 1,5 cm

Tempo der Wackelbewegung: 160 – 170 bpm

Abstand der Spitze bei Ansatz (Wackelbewegung):

0,5 cm von der Oberfläche

Ansatz fürs weite Herz: Oberfläche berühren

Rosette

Schritt 1: Mischen, bis die Tasse bis auf zwischen 40% - 50% gefüllt ist.

Schritt 2: Ansetzen, dabei die unten stehenden Anweisungen befolgen.



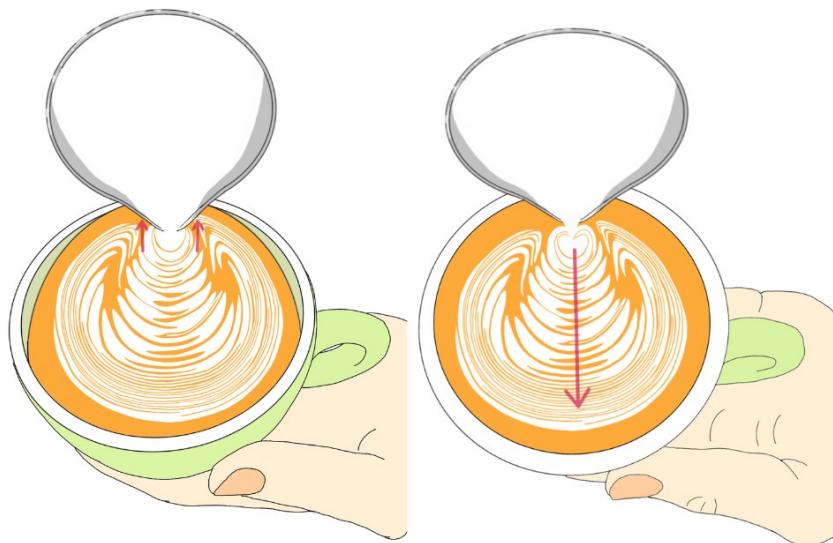
Setzen Sie im Abstand von 4 cm zum Tassenrand an. Sobald der Schweif sichtbar wird, beginnen Sie die Wackelbewegung mit einem Tempo von etwa 160-170 bpm auszuführen, und zwar gleichmäßig in einer Breite von 1,5 cm mit sieben Vorwärtsbewegungen.



Wenn Sie merken, dass der Flügel sich nach oben zu wölben beginnt (wie in der Abbildung oben, im roten Kreis), dann beginnen Sie, die Wackelbewegung in rückwärtiger Richtung auszuführen, bis...



Der Hals sollte deutlich und mit gutem Kontrast zu sehen sein. Dann müssen Sie ein ein- oder zweischichtiges Herz ansetzen. Versuchen Sie allerdings, nicht zuviele Schichten übereinander zu gießen, da dies das Muster komprimieren und die Kontraste verwischen würde.



Schritt 3: Hoch heben

Heben Sie das Kännchen hoch, sobald Sie ein Herz ange-setzt haben.



Schritt 4: Durch fahren

Die Rosette mag mit diesen wenigen einfachen Abbildungen sehr einfach klingen und aussehen. In Wirklichkeit ist sie jedoch viel komplizierter, als ich beschrieben habe. Aber üben Sie weiter mit Wasser und achten Sie auf das richtige Tempo. Dies ist entscheidend für das Gelingen und für ein besseres Verständnis der Wackeltechnik.

Wie ich schon oft erwähnt habe: Geduld, Entschlossenheit und Gelassenheit sind der Schlüssel zu einem guten Kaffee mit Latte Art.

ROSETTE



Das Wichtigste ist, dass Sie Freude an der Zubereitung von gutem Kaffee für sich selbst, Ihre Familie, Ihre Verwandten und Bekannten haben.

ROSETTE

Ich weiß, dass neue Latte-Art-Muster anfangs sehr mühsam sein können. Genau wie in unserem Liebesleben oder bei der Gründung eines Unternehmens ist es nicht leicht anzufangen und nicht leicht aufrechtzuerhalten, aber solange Sie jeden Tag Freude an dem haben, was Sie tun, wird es sich von selbst erhalten.

[Auf Youtube anschauen](#)

[Gießen einer Rosette mit einer riesigen Kanne](#)

Zu vermeidende Fehler: Slowsetta und Rosette



Es kann zu mehr Fehlern kommen, als nur zu jenen, welche ich in den Abbildungen aufgezeigt habe. Diese sollten Ihnen aber einen guten Überblick geben. Keine Sorge, ich habe diese Fehler auch schon gemacht. Sehen Sie es einfach aus einem anderen Blickwinkel: Das sind die Wege, die letztendlich zu einer schönen, sauberen Slowsetta oder Rosette führen. Ich habe noch nie jemanden gesehen, der bei den ersten Versuchen ein schönes Muster gegossen hat. Seien Sie also geduldig und entschlossen.

1. Wieso hat meine Slowsetta keine schönen Blätter und keine größere Form?

Das passiert in der Regel, wenn man nicht schnell genug gießt. Die Geschwindigkeit, mit der die Milch gegossen wurde, reichte nicht aus, um ein größeres Muster zu erzeugen. Sie brauchen eine hohe Gießgeschwindigkeit, um ein sauberes Muster zu schaffen.

2. Warum sieht der Boden meiner Slowsetta ausgewaschen aus, obwohl ich schnell genug gegossen habe?

Sie haben beim Ansatz zuweit weg vom Tassenrand gegossen. Sie müssen etwa 4 cm vom Rand entfernt ansetzen. Beim vorliegenden Muster sieht es so aus, als ob der Ansatz bei 6 cm Entfernung gemacht wurde. Dieser Abstand führt zu einem verwaschenen Muster.

3. Es ist seltsam, dass mein Rosettenmuster den Rand berührt. Was ist hier los?

Auch dies ist ein klassisches Beispiel dafür, dass das Muster zuweit vom Rand entfernt angesetzt wurde. Und ich kann sehen, dass die Wackelbewegung nicht im vorgeschlagenen Tempo erfolgte.

4. Die Herzform oben auf meiner Rosette sieht winzig aus und der Flügel wölbt sich nicht. Warum?

Die direkte Antwort ist, dass die Gießgeschwindigkeit zu langsam war und die Wackelbewegung zu schnell. Wie ich bereits erwähnt habe, sorgt die richtige Gießgeschwindigkeit dafür, dass das Muster sich ausdehnt, so dass sich der Flügel nach oben wölben kann. Die Gießgeschwindigkeit war während dem Ansatz für die Herzform ebenfalls zu langsam.

5. Ich habe endlich etwas gegossen, das wie eine Rosette aussieht. Warum aber ist nicht das ganze Muster schön und sauber?

Das ist ein guter Anfang. Er zeigt, dass Sie auf dem richtigen Weg sind. Arbeiten Sie weiterhin am Tempo Ihrer Wackelbewegung und daran, eine konstante Breite beizubehalten. Dies sind die Schlüssel zu einem schönen, sauberen Latte-Art-Muster.

Wie kam es zu diesem Buch?

Mir gefällt es, Kurse zu unterrichten und Lernende zu coachen, sowohl unerfahrene wie auch geübte. Es erfüllt mich mit Stolz, sie zu betreuen und sie ihre Fähigkeiten entwickeln zu sehen.

Oftmals habe ich Unterrichtsanfragen von Followern erhalten, da es in ihrer Heimatstadt oder ihrem Land keine Kaffeekurse gibt. Deswegen möchte ich auch gerne Leute ausserhalb von Malaysia unterrichten. Ich kann allerdings nicht gleichzeitig meine lokalen Kurse durchführen und auch in anderen Ländern unterrichten.

Zoom-Webinare sind ungeeignet für das Vermitteln von Kenntnissen in Latte Art. Man braucht eine Espressomaschine, um Teilnehmer manuell oder visuell anleiten zu können. Ein Buch ist jedoch eine gute Idee für alle jene in weit entfernten Ländern, die ich ansonsten so nicht erreichen kann.

Ich selbst habe auch schon Bücher über Latte Art gekauft, mit denen ich dann aber nicht viel anfangen konnte. Bücher vermitteln keine klaren technischen Anleitungen oder Erklärungen; sie zeigen nur Fotos. Sie vermitteln weder die Grundlagen der Kalibrierung von schwarzem Kaffee noch das Texturieren von Milch.

Als ich auf Google nach "Latte Art Buch" suchte, fand ich nur eine begrenzte Auswahl. Und so hatte ich eine bessere Vorstellung davon, was der Markt braucht.

Danksagung

Meine jahrelange Erfahrung an der Kaffeebar, an der Hausbar und vom Unterrichten habe ich an Sie weiter vermittelt. Wenn Sie dieses Buch Seite für Seite durchlesen und es in Ihrer täglichen Praxis als Heimbarista oder in einem Café anwenden, dann werden es Ihnen diese Inhalte ermöglichen, sich weiterzuentwickeln.

Ich muss auch zugeben, dass es zum Thema Latte Art viele verschiedene Ansichten gibt; ich bin selbst immer noch ein Student, der sein Herz wissbegierig und offen hält. Ich bin der Überzeugung, dass wir weltweit besseren Kaffee anbieten könnten.

Auch wenn ich Sie nicht persönlich unterrichten kann, so hoffe ich doch, dass dieses Buch die Techniken des Gießens von Latte Art sowie der Kalibrierung und des Texturierens aufgezeigt und entmystifiziert hat.

Ich hatte anfangs Schwierigkeiten damit, da ich keinen Mentor hatte, der mich durch die unzähligen Frustrationsmomente leitete.

Ich möchte mich bei meinen Freunden, meinen Anhängern, meinen Unterstützern, meinen Verwandten, meinen Kollegen und meiner Familie bedanken. Danke, dass Ihr mir Raum und Zeit zum Schreiben gebt und dass Ihr mich emotional unterstützt.

Ebenso danke ich allen jenen, die dieses Buch von mir gekauft haben. Bitte geben Sie es an alle weiter, von welchen Sie glauben, dass diese Informationen ihnen weiterhelfen.

Meine Lernphilosophie lautet wie folgt:

Wenn man etwas gelernt hat, sollte man das Gelernte an andere weitergeben. Das verdoppelt den eigenen Lernfortschritt und kommt allen zugute.

Wenn Sie sich weiter entwickeln wollen, sollten Sie daher versuchen, zu unterrichten. Sie werden das Thema dann noch besser verstehen.

Ich glaube, dass das eine Situation ist, in welcher beide Seiten nur gewinnen können.

Finden Sie mich auf Instagram [@sinnedhew](#) (Dennis Hew), auf meinem [Kanal mit Youtube-Tutorials](#) oder aber auf meinen [The Coffee and the Company-Podcast](#) (ebenfalls auf YouTube).

Ich würde mich freuen zu erfahren, was für Fortschritte Sie erzielen und wie Sie andere zum Kaffee zubereiten zu Hause oder in einer Kaffeebar inspirieren konnten

Bleiben Sie gesund und bis zum nächsten Mal.

