



REGIONALES LEBEN FREIZEIT GASTGEWERBE

Cappuccino und Café crème sehen im Café Speck so aus. (Bild: wia)

Wo Liebhaber dennoch auf ihre Kosten kommen

## So schlecht schmeckt der Zuger Kaffee

15.05.2016, 12:49 Uhr

Wo lässt sich in Zug guter Kaffee geniessen? Wir haben uns mit einem Kaffee-Experten zusammengeschlossen und gängige Zuger Cafés getestet. Die Quintessenz: Naja. Und das, obwohl es ziemlich einfach wäre, die Kundschaft glücklich zu machen.



**Autor/in:**

**Valeria Wieser**

@I\_DO\_INDEED FOLGEN

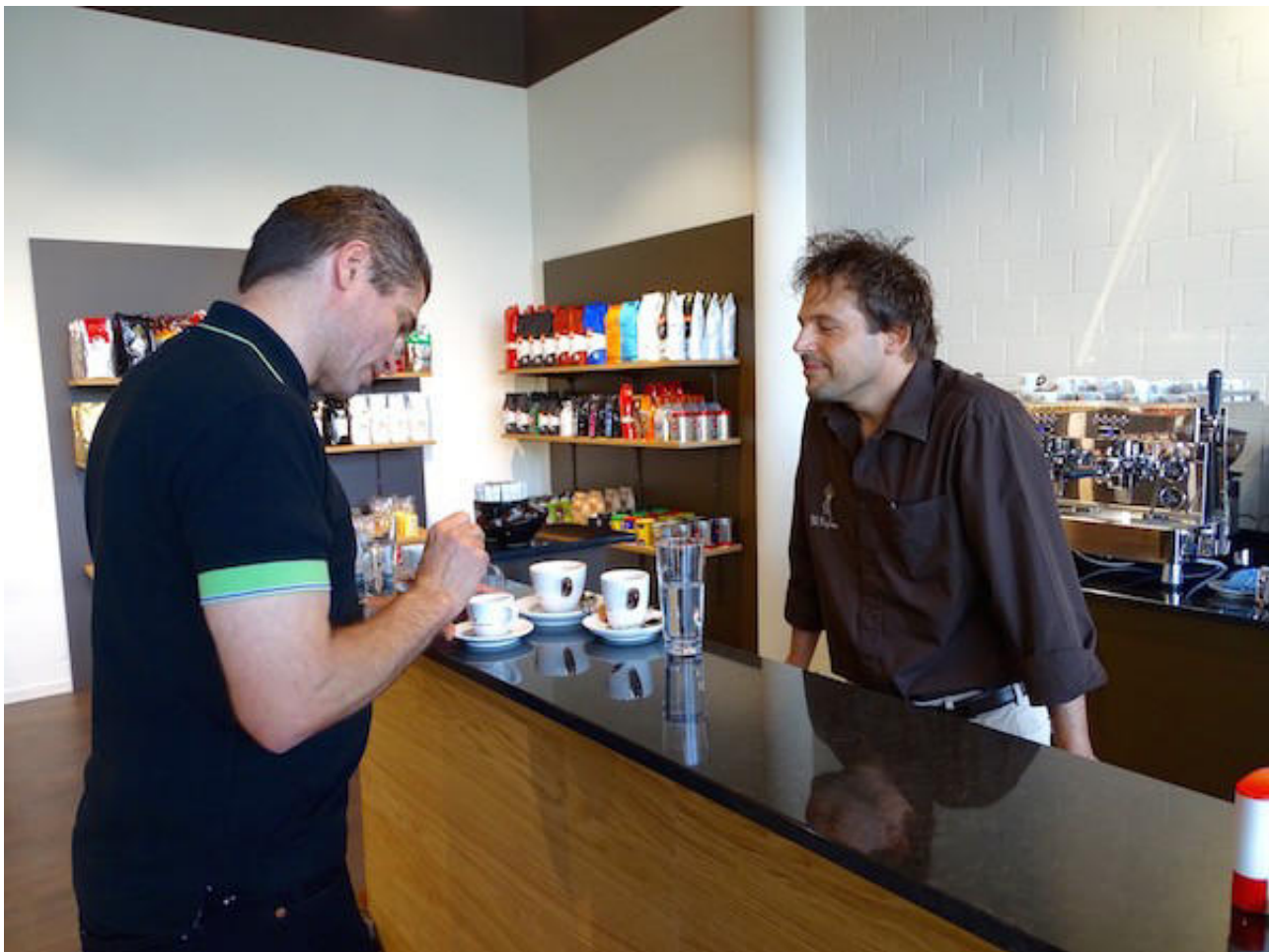
«Es Kafi crème, bitte», bestellt der Schweizer im Zweifelsfall. Was auf dem Tablett zurückkommt, weiss man jedoch nie. Weil es für Laien oftmals schwierig ist zu definieren, warum ein Kaffee nun gut oder schlecht ist, hat zentralplus zusammen mit einem Experten die Zuger Cafés einen Nachmittag lang einem rigorosem Test unterzogen.

Zuerst jedoch brauchen wir eine Messlatte. Wie soll Kaffee idealerweise schmecken und aussehen? Kaffeekenner Ernst Knuchel treffen wir zu diesem Zweck erst einmal im Chamer Laden «Kaffeewelt». Hier treffen wir ausserdem auf Bruno Trepp, der gemeinsam mit Knuchel ein Nachdiplomstudium in «The Science and Art of Coffee» absolviert hat. Er bereitet uns einen Caffé crème, einen Cappuccino und einen Espresso zu – die drei Getränke, die wir auch später bei den verschiedenen Zuger Cafés testen werden.

**«Ich kriege den ‹Zitteri›, wenn ich mehr als 50 Sorten an einem Morgen durchprobieren muss.»**

**Ernst Knuchel, Kaffeespezialist**

Zuerst bekommen wir einen langen Kaffee zur Probe. Dieser mundet, weist Aroma auf. Ist nicht zu stark und nicht zu wässrig. Wir probieren jeweils mit dem Löffel, lassen den Rest stehen. Durchaus verschwenderisch. Doch wären Herzrasen und Magenbrennen wohl garantiert, würden wir jeden der getesteten Kaffees austrinken. «Ich kriege den ‹Zitteri›, wenn ich mehr als 50 Sorten an einem Morgen durchprobieren muss», erklärt Knuchel. Und das käme tatsächlich hin und wieder vor.



Die zwei Kaffee-Kenner, Ernst Knuchel (l.) und Bruno Trepp, brüten über ihrem Lieblingsthema.

Der zweite Versuch. Der Cappuccino wird gemacht. Das dauert ein wenig. Die Milch muss genau die richtige Temperatur erreichen, der Schaum wird sorgfältig in den Kaffee gegossen, ein Herzmuster wird liebevoll hineingezeichnet.

## Der Tiger im Kaffee

---

### Der diplomierte Kaffeekenner

Ernst Knuchel ist gelernter Hotelfachmann und langjähriger Fachjournalist. 2006 begann der Zürcher, im kleinen Rahmen Kaffee zu rösten, wenig später gehörte er zu den ersten Absolventen des ZHAW-Nachdiplom-Studiengangs «The Science and Art of Coffee» in Wädenswil. Seit April dieses Jahres röstet Knuchel seinen Kaffee in Thalwil. Diesen verkauft er über seine Firma «Freshcoffee» an Restaurants. Des Weiteren ist Knuchel als Kaffeeberater tätig.



Der geschmacklichen Stärke wegen wird der Espresso zum Schluss serviert. Der rehbraune Schaum weist ein sichtbares Tigermuster auf. «Das ist ein erstes Indiz, dass wir es mit einem guten Kaffee zu tun haben», erklärt Knuchel. Aha. Wir kosten. Stark ist er, der kleine Kerl. Und aromatisch.

Die beiden Kaffeefaffinen sind sich einig: Für ein gelungenes Endprodukt sind dreierlei Komponenten entscheidend. Der Kaffee, die Maschine und, das Wichtigste, der Mensch.

Nun wissen wir, worauf es ankommt und wie ein Kaffee zu sein hat, um zumindest dem Geschmack der Mehrheit zu genügen. Die Note, die Knuchel den Produkten der Kaffeewelt vergibt: 5,5.

### **Das Café Speck - unausgeschöpftes Potenzial?**

Das geschichtsträchtigste Café der Stadt Zug soll unsere erste Etappe werden. Im Café Speck bestellen wir also erst einmal einen Café crème und einen Cappuccino, die Getränke kommen subito, derweil beäugt Ernst Knuchel die Kaffeemaschine. Bewusst haben wir uns so platziert, dass diese gut sichtbar ist. «Das Café verfügt über eine Siebträger- oder Kolbenmaschine und mahlt den Kaffee direkt auf Bestellung. Das ist ein gutes Zeichen. Zudem ist die Maschine sauber, es bilden sich keine Fettränder bei den Bohnenbehältern.» Dürfen wir uns also freuen? Die Getränke, die wir erhalten, sind ganz in Ordnung, findet die Laiin. Und der Experte?

**«Das ist durchschnittlicher Kaffee. Nicht richtig schlimm, aber auch nicht richtig gut.»**

**Ernst Knuchel, Kaffeeexperte**

«Beim Café crème sieht man gut, dass die Crema sehr hell und dünn ist im Vergleich zu vorher. Das ist ein Indikator, dass der Kaffee nicht dem gleichen Niveau entspricht.» Knuchel schlürft den Kaffee vom Löffel, überlegt, schlürft noch einmal. «Das Getränk ist recht wässrig und weist nicht viel Eigenaroma auf.» Sein ernüchterndes Fazit: «Das ist durchschnittlicher Kaffee. Nicht richtig schlimm, aber auch nicht richtig gut.»

Weiter also zum Cappuccino. «So wurde Cappuccino früher getrunken: mit viel Milchschaum und Schoggipulver.» Der Experte testet und findet: «Der Kaffee hat keine Kraft mehr, weil zu viel Milch drin ist. Er ist okay, macht mich aber nicht richtig glücklich.» Und der Espresso? Der ist optisch ansprechend, findet Knuchel im Bezug auf die dichte Crema. Die Annahme bestätigt sich. «Der Kaffee weist eine leichte Säure auf, hat wenig Bitterstoffe. Er ist ziemlich gut.»



Cappuccino und Café crème sehen im Café Speck so aus.

Die Nachfrage bei den Angestellten ergibt, dass das Unternehmen ihren Kaffee in Hausen am Albis bei Kaffee Diamant bezieht. Knuchels Fazit zum Café Speck: «Hier erhält man ein solides Produkt zu einem fairen Preis. Dennoch würde ich, wenn ich hier wirten würde, zusätzlich etwas Extravaganteres anbieten. Insbesondere, weil das Equipment schon vorhanden ist und damit der Wille, dem Kunden etwas Gutes zu bieten. Ich gäbe darum allgemein die Note 4,5 und beim Espresso eine 5.»

## **Das Café Bossard – Bequemlichkeit geht vor**

Wir ziehen von dannen. Im Café Bossard bei der Neustadtpassage bestellen wir erneut. Die Illy-Tassen weisen darauf hin, mit was für Kaffee wir es zu tun haben. Der Blick hinter den Tresen ergibt, dass hier mit vollautomatischen Maschinen gearbeitet wird – wenn auch mit einer teuren. Alles ist sauber. Auf Knopfdruck kommt alles heraus, was das koffeinliebende Herz begehrt. «Das ist auch ein Statement», so Knuchel. «Und zwar an die Bequemlichkeit. Kaffee hat hier keinen besonders hohen Stellenwert.» Der Bohnenbehälter ist voll, das Café hingegen fast leer. «Ich nehme an, der Kaffee bleibt länger als einen Tag im Behälter und verliert daher an Geschmack.»

Und dann testen wir. Der Café crème scheint den Experten äusserlich zu überzeugen, und auch der Geschmackstest verrät: «Dieser Kaffee ist lieblicher auf der Zunge als am vorherigen Ort. Er wurde wohl weniger dunkel geröstet, weist mehr Säure und Eigenaroma auf.» Der Cappuccino wurde ebenfalls mit Schokolade bestäubt und ist noch milchiger als beim Café Speck. «Die Milch ist eher zu kalt, es fehlt der schöne Kaffeegeschmack», so Knuchel. Wir bestellen zwei Espresso. Die Serviceangestellte blickt uns entgeistert an, da wir die vorherigen Kaffees nicht ausgetrunken haben, setzt die neuen ab und zieht sich irritiert zurück.



«Mainstream», aber durchaus trinkbar, findet der Experte zum Espresso im Café Bossard.

«Der Espresso hier wird in relativ grossen Tassen serviert. Das gibt dem Kunden das Gefühl, viel fürs Geld zu erhalten.» Der erste Schluck wird genommen. «Der Körper des Kaffees ist ausgewogen, weist eine leichte Bitterkeit auf, befindet sich im Mainstream-Bereich. Den könnte man trinken», so der Kenner. Er tut es aber nicht, und wir brechen auf. Die Nachfrage bestätigt: Hier wird tatsächlich Illy-Kaffee verwendet. «Die Marke setzt auf gute Qualität und ist auch nicht sehr günstig.» Gesamtnote fürs Café Bossard: eine 5.

### **Das Grand Café – oder wenn der Name trügt**

Vielversprechend ist der Name der nächsten Destination. Wir betreten das Grand Café an der Bahnhofstrasse. Gehen an der Bar vorbei, hinter der sich eine vollautomatische Maschine befindet, setzen uns und bestellen. Der Café crème kommt, gemeinsam mit einem riesigen Cappuccino. Ersterer wird getestet. Das vernichtende Urteil: «Der schmeckt nach nichts. Kein Eigenaroma, keine Dichte, wässrig.»

[Cookie policy](#)

**«Mir macht das weh, zu sagen, ein Produkt sei lausig, wenn ich doch weiss, wie einfach es wäre, etwas Gutes anzubieten.»**

**Ernst Knuchel, Kaffeekenner**

Der Cappuccino entpuppt sich als genauso fad wie seine getesteten Vorgänger. Leicht entrüstet sagt Knuchel: «Kaffee ist ein solch wunderbares Produkt, und wir kriegen hier solchen Durchschnitt.» Last but not least: Auch der Espresso schneidet dürftig ab, «kein Körper, kein Aroma». Wir lassen vier Tassen fast unangetasteten Kaffee und eine ziemlich beleidigte Serviceangestellte zurück. Hier wird übrigens Marchetti-Kaffee ausgeschrieben. Gesamtnote: 4.

«Mir macht das weh, zu sagen, ein Produkt sei lausig, wenn ich doch weiss, wie einfach es wäre, etwas Gutes anzubieten», meint Knuchel leicht deprimiert.

## **Café Intermezzo – Das könnte ranzig werden**

Die vierte Station ist das von der Zuwebe betriebene Café Intermezzo beim Kolinplatz. Auch hier haben wir gute Sicht auf die vollautomatische «La Cimbali»-Kaffeemaschine. Der Bohnenbehälter weist Fettränder auf. Die Angst, ranzig schmeckenden Kaffee zu erhalten, ist

gross. Die Bestellung kommt. Der Café crème ist zwar keine Augenweide, der Geschmack jedoch «ist gar nicht so schlecht. Beim Abgang hat man einen leichten Nachgoût im Mund, das könnte ranzig sein», so der Experte. Die Lain merkt nichts davon, findet den Kaffee gut.

Der Cappuccino? «Er schmeckt tatsächlich nach Kaffee, ist jedoch etwas seicht und wässrig. Ich finde es etwas enttäuschend, dass wir bis jetzt überall Cappuccino mit Schokolade drauf bekommen haben. Es wäre doch viel schöner, wenn man ein Herzchen in den Schaum ziehen würde. Das ist relativ leicht lernbar.»



Sogar ein leichtes Tigermuster lässt sich auf dem Espresso des Intermezzo erkennen.

Der Espresso weist ein leichtes Tigermuster auf. Darüber freut sich der Kenner, trinkt und findet: «Ich schmecke eine leichte Säure, der Kaffee ist zudem leicht bitter und wurde wohl eher dunkel geröstet.» Gesamtnote: 4,5.

### **Bob's Foodstore – Wo man den Kaffee liebt**

Der Weg zur letzten Destination ist nicht weit: Das kleine Geschäft «Bob's Foodstore» ist in der Unteraltstadt zuhause. Draussen stehen zwei kleine Tischchen, drinnen hat's einen grösseren. Wir setzen uns, umgeben von Spezialitäten. Hinter der Theke stehen zwei elektrische Mühlen, eine blitzblanke Kolbenmaschine und ein begeisterter Angestellter. Während uns dieser die bestellten Getränke zubereitet, werden wir bereits in ein Gespräch über Kaffee verwickelt. Es ist offensichtlich. Wir sind bei einem Kaffeeliebhaber gelandet.





Klein, aber sehr fein ist der Café crème in Bob's Foodstore.

Die erste Bestellung kommt, der Café crème ist vergleichsweise kurz, sieht jedoch hübsch aus, die Crema ist kompakt. Und der Geschmack? «Das Produkt hat einen schönen Körper und weist wenig bis gar keine Bitterkeit auf. Dennoch haben wir hier nichts Extravagantes bekommen.» Knuchel atmet auf: «Ich bin sehr glücklich, dass sich hier jemand mit Liebe des Kaffees angenommen hat.» Auch der Cappuccino enttäuscht nicht. Der Schaum wird von etwas Kaffee umrahmt, das Getränk schmeckt nach Kaffee, die Milch ist süsslich.



Zwar kein Herz, aber eine Blume bekommt man hier auf den Cappuccino gezeichnet.

Und auch die Espressi enttäuschen nicht, haben ein schönes Tigermuster, schmecken stark und aromatisch. «Das ist klar der beste Espresso, den wir heute probiert haben», sagt der Experte, und trinkt ihn fast aus. Die Note für Bob: 5,25. Wie auch das Café Speck bezieht dieses Unternehmen seine Kaffeebohnen bei Diamant Kaffee.

## Die Preise im Vergleich

<b>Café</b>	<b>Creme</b>	<b>Cappuccino</b>	<b>Espresso</b>
<b>Speck</b>	4.50	4.90	4.50
<b>Bossard</b>	4.30	4.60	4.30
<b>Grand Café</b>	4.40	5.20	4.40
<b>Intermezzo</b>	4.30	4.80	4.30
<b>Bob's Food Store*</b>	4.00	4.50	4.00

Auch wenn wir jeweils nur am Kaffee genippt haben, ist die Redaktorin mittlerweile doch ziemlich überdreht und etwas zittrig. Gut, dass es nun vorbei ist mit der Koffeinschlacht. Rückblickend sagt Ernst Knuchel: «Bei den fünf Orten, wo wir jetzt waren, wurden jeweils grosse Investitionen gemacht. Das Fundament, um guten Kaffee anzubieten, wäre also da. Dazu kommt, dass die Marge beim Kaffee sehr gross ist. Auch, wenn man nun noch etwas

mehr Zeit oder Geld investieren würde; der Gewinn, den man mit dem Verkauf von Kaffee erwirtschaftet, bliebe gross.» Und trotz aller Ernüchterung ist Knuchel auch etwas erleichtert: «Wir bekamen heute keinen richtig schlechten Kaffee vorgesetzt. Das ist schon etwas.»

**Wo trinken Sie am liebsten Kaffee in Zug? Schreiben Sie uns einen Kommentar!**

**NOCH MEHR REGIONALES LEBEN**