



New Generation

Die Kaffee-Experten Ingo Rogalla und Armin Luginbühl testeten für uns 13 Kaffeebars in fünf Schweizer Städten. Wir verraten Ihnen, wie die einzelnen Bars und deren Espresso abgeschnitten haben. Eines vorab: Vor allem die jungen Cafébesitzer konnten im Test glänzen.

Test: Ingo Rogalla & Armin Luginbühl

AM ABEND KONNTE wohl keiner der beiden auf Anhieb einschlafen. Die Kaffee-Experten Ingo Rogalla und Armin Luginbühl waren für die crema einen ganzen Tag lang quer durch die Schweiz unterwegs – von einer Espresso-Bar zur nächsten. Insgesamt testeten sie so in 12 Bars in fünf Schweizer Städten die Espresso. Um die sensorischen Ergebnisse nicht zu verfälschen, verzichteten sie hierbei den ganzen Tag auf feste Nahrung. Und das

nur, um Ihnen einige der besten Espresso-bars des Landes vorstellen zu können.

DAS FAZIT: Keine Kaffee-Bar konnte man mit der anderen vergleichen. Doch Gemeinsamkeiten gab es trotzdem. So wurde mehrheitlich guter Kaffee von aufmerksamen Baristi mit einem durchgehend sehr ausgeprägten Kaffeewissen serviert. Das Handling an der Kaffeemaschine, die Sauberkeit und die Service-

qualität waren hierbei gut bis sehr gut. Die Arbeit der Schweizer SCAE (Specialty Coffee Association of Europe) in Sachen Qualität in der Tasse scheint sich auszuzahlen. Eine neue Generation wächst heran und zeigt ihren Gästen, wie man einen guten Espresso zubereitet und serviert. Schauen Sie deshalb zuerst bei den Neuen, bevor Sie eine Kaffee-Bar in einer der fünf Städte besuchen. Sie werden begeistert sein. > swisscafe.ch



(01) MILCHBAR – ZÜRICH: Sehr schönes Lokal mitten in Zürich an der Bahnhofstrasse. Neu eingerichtet. Die Crema ist fest, die Farbe perfekt, leider ein flacher Abgang. **Maschine:** Dalla Corte **Kaffee:** fresh coffee **Preis 4.50 CHF Kappeler-gasse 16 a, 8001 Zürich > cafe-milchbar.ch**

(02) SPORTBAR – ZÜRICH: Mitten im Kreis 4, bereiten ausschliesslich Espresso zu, verlängert und gemischt oder pur.

Crema ist schön nussfarbig, cremig und fest, perfekt im Abgang und ausgewogen in der Balance von Säure und Bitterkeit, ein Geschmackserlebnis. **Maschine:** La Marzocco **Kaffee:** Henauer Demeter aus Mexiko **Preis 4.00 CHF Kanzleistrasse 76, 8004 Zürich > sport.allyou.net**

(03) BABU'S BAKERY & COFFEEHOUSE – ZÜRICH: Das Kaffeeklatsch in der Davoser Variante in Zürich. Wenn

es eine Pause braucht, ist das Babu der ideale Ort zum Entspannen. Der Espresso wurde in einer schmalen, engen Tasse serviert, leicht erdiger Robusta Geschmack, Crema fest und nussfarbig. **Maschine:** Brasilia **Kaffee:** Badilatti **Preis 4.20 CHF Löwenstrasse 1, 8001 Zürich**

(04) CAFÉ LANG – ZÜRICH: Wer Wiener-Kaffeehaus-Charme liebt, ist im Café Lang am Limmatplatz genau richtig. Das Ambiente, die Einrichtung und der Kaffee sind nach dem Vorbild genial aufeinander abgestimmt. Seit Anfang Juni gibt es blumig-fruchtigen Espresso mit perfekter Crema und lang anhaltendem Abgang. **Maschine:** La Marzocco **Kaffee:** Blaser Café **Preis 4.00 CHF Am Limmatplatz 7, 8005 Zürich > cafelang.ch**



(05) PFFIFERLING – BASEL: Im Pffiferling Deli findet man täglich Feines aus der regionalen Küche zum Geniessen. Der Espresso mit einer leichten Röstnote überzeugt jeden Liebhaber von Espresso der italienischen Art. Crema leicht dünn, aber perfekt in der Farbe. **Maschine:** Dalla Corte **Kaffee:** Rast **Preis 3.60 CHF ab Bar, Güterstrasse 138, 4053 Basel > pffiferling.ch**

(06) UNTERNEHMEN MITTE – BASEL: Direkt im Zentrum von Basel steht eine Zeittausch-Börse in einem alten Bankgebäude. Was früher eine Bank war, ist seit Jahren ein Umschlagplatz für Arbeit, Kultur und vor allem: für guten Kaffee. Die Crema perfekt in der Farbe und fest in der Konsistenz, passend zu den leicht röstigen Aromen. Der

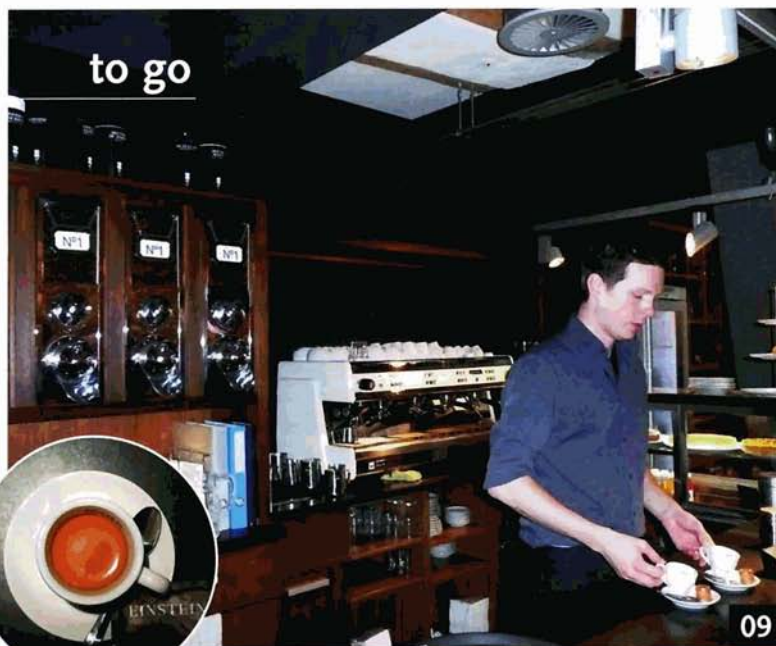
Die sensorischen Attribute der getesteten Espresso auf einen Blick: (01) Milchbar – Zürich, (02) Sportbar – Zürich, (03) Bubus Bakery & Coffeehouse – Zürich, (04) Café Lang – Zürich, (05) Pffiferling – Basel, (06) Unternehmen Mitte – Basel, (07) Cafe Bar Sattler – Bern, (08) Adriano's – Bern, (09) Einstein – Bern, (10) Tuchlaube – Aarau, (11) Café Ccino – Aarau, (12) Alpeinum Café – Luzern

Gaumen freut sich bei Esspressoliebhabern, die eine leicht bitteren Note bevorzugen. **Maschine:** Dalla Corte **Kaffee:** Bertschi **Preis 4.00 CHF Gerbergasse 30, 4001 Basel > mitte.ch**

(07) CAFFÈ BAR SATTLER – BERN: Die Caffè Bar Sattler bietet Ihnen stilvolles Dolcefarniente im Herzen des Quartiers hinter dem Hauptbahnhof von Bern in einer ehemaligen Sattlerei. Ein moderner und fruchtiger Espresso mit perfekter Crema. Vor allem hat uns der starke Körper mit einem lang anhaltenden Abgang begeistert. **Maschine:** Dalla Corte

Kaffee: Der Kaffee **Preis 3.80 CHF Mittelstrasse 15, 3012 Bern > caffebarsattler.ch**

(08) ADRIANO'S – BERN: Bei Adriano's gibt es Espresso von der Hausmischung mit den Sorten Santos aus Brasilien für den Boden, Djimma aus Äthiopien für die Kraft und Mandheling aus Sumatra für das Aroma. Ein Espresso mit fruchtigen Noten und einem schönen Abgang wurde serviert. Die Crema war perfekt in Konsistenz und Farbe. Kein Wunder bei so viel Barista Kompetenz vor Ort. **Maschine:** Dalla Corte **Kaffee:** Adriano's **Preis 4.00 CHF Theaterplatz 2, 3011 Bern > adrianos.ch**



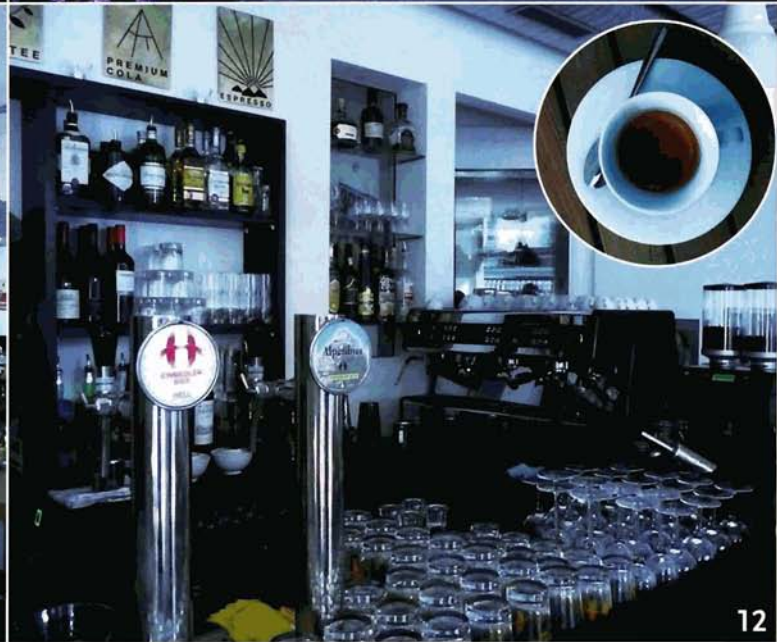
09



10



11



12

(9) EINSTEIN – BERN: Im geschichts-trächtigen Einstein-Haus mit der vielbe-suchten Wohnung von Albert Einstein ist heute auch das Café Einstein präsent. Es wird Ihnen ein Espresso mit einer feinen, festen und nussfarbigen Crema serviert. Begeistert hat uns die Harmonie von Säure und Bitterkeit. **Maschine:** Dalla Corte **Kaffee:** Blaser Café **Preis 4.20 CHF Kramgasse 49, 3011 Bern > einstein-kaffee.ch**

(10) TUCHLAUBE – AARAU: Unter dem Theater Tuchlaube mitten in der Altstadt von Aarau findet man die Café-Bar mit einem modernen Espresso, der uns auf Anhieb sehr gefallen hat. Begeistert haben

uns vor allem der lange Abgang, die Süsse und die Balance aus Säure und Bitterkeit. Perfekt. **Maschine:** Dalla Corte **Kaffee:** Kaffee pur **Preis: 3.70 CHF ab Bar Metzgergasse 18, 5000 Aarau > tuchlaube.ch**

(11) CAFÉ CCINO – AARAU: Die Genuss-Oase mitten in Aarau. In einem liebevoll eingerichteten Café mit einer sonnigen Terrasse. Gerade richtig für ein unvergessliches Kaffee-Erlebnis. Uns wurde mit frisch geröstetem Kaffee ein Espresso mit einer guten Balance und Harmonie, einem starken Körper und einer perfekten Crema zubereitet. **Maschine:** Nuova Simonelli **Kaffee:** La Semeuse **Preis**

3.90 CHF Rain 14, 5000 Aarau > ccino.ch

(12) ALPINEUM CAFÉ + BAR – LUZERN: Unmittelbar neben dem Löwendenkmal in der Altstadt von Luzern findet man das kleine Lokal Café + Bar Alpineum. Wunderschön eingerichtet. Serviert bekamen wir perfekte Espressi mit einer leichten Röstnote, aber mit einer festen und nussfarbigen Crema, mit blumig-fruchtigen Aromen in der Nase, einer ausgewogenen Balance von Säure und Bitterkeit und einem schönen Abgang. **Maschine:** Dalla Corte **Kaffee:** Rastkaffee **Preis: 3.80 CHF Denkmalstrasse 11, 6006 Luzern > alpineum.ch**