



HOTELLERIE GASTRONOMIE MAGAZIN

Das Schweizer Branchenmagazin
seit 1898

Glacé & Dessert





*Kaffee
im
Dessert*

Ein guter Kaffee ist für viele der perfekte Abschluss eines feinen Essens. Kaffee ist aber nicht nur als Getränk ein Genuss, sondern auch im Dessert oder als Praliné.

BILDER
Filipa Peixeiro

TEXT
Riccarda Frei

E

in Leben ohne Kaffee? Für Ernst Knuchel ist das unvorstellbar. «Ohne zwei, drei Tassen Kaffee am Morgen beginnt bei mir kein Tag», sagt der gelernte Koch und ehemalige Fachredaktor der Zeitung Hotellerie Gastronomie. 2010 hat er seine grosse Leidenschaft, den Kaffee, zum Beruf gemacht. Zuvor absolvierte Ernst Knuchel als einer der ersten in der Schweiz das CAS-Studium The Science and Art of Coffee an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaft (ZHAW) in Wädenswil. Heute betreibt er in Thalwil eine Rösterei.



Der Röster und der Confiseur: Ernst Knuchel stellte zwei seiner Kaffeespezialitäten zur Verfügung. Urs Köppel nahm diese als Basis für zwei Kaffee-Desserts und ein Cappuccino-Praliné.

Unter dem Markennamen «Freshcoffee» stellt er hochwertige Spezialkaffees her wie beispielsweise den Fazenda Sitio Esperança (Brasilien) und den Colorado Hacienda Sonora (Costa Rica).

Passend zu diesen beiden Röstungen hat Urs Köppel, Geschäftsführer der Confiserie Köppel in Romanshorn und Lehrmeister des Jahres 2016, ein Praliné und zwei Kaffee-Desserts hergestellt.

Eiscafé ist auch im Winter ein Hit

Wenn man an Kaffee-Dessert denkt, kommt einem schnell der Eiscafé in den Sinn. Zugegeben: Der Klassiker ist einfach herzustellen. Doch gerade bei Einfachem und Wohlbekanntem macht die Wahl der Rohstoffe den Unterschied zwischen «ganz ok» und «exzellent» aus. «Für die Eiscafé-Variationen verwenden wir unser hausgemachtes Moccaglace», erklärt Urs Köppel. Der Confiseur liebt Glace so sehr, dass er in seinem Café-Restaurant selbst im Winter drei Eiscafé-Versionen anbietet. Im Sommer sind es sogar deren fünf.

«Warum soll man Glace nur im Sommer essen? Es schmeckt doch das ganze Jahr über fein. Ausserdem kann man es saisonal sehr schön variieren», findet Urs Köppel. Und so besteht das Eiscafé-Wintersortiment aus dem «Spezial» mit Espresso, dem «Baileys» mit Vanilleglace und Bai-

leys sowie dem «Café de Paris» mit Grand Marnier. Für diese Reportage hat Urs Köppel einen Eiscafé Spezial zubereitet. Den dazu benötigten Espresso braut ihm Ernst Knuchel aus dem Kaffee Fazenda Sitio Esperança.

Zuerst schlägt Urs Köppel 300 Gramm Moccaglace auf. Dann giesst er den heissen, süss-zuckrigen, nach roten Beeren schmeckenden Espresso in ein hohes Glas. Die aufgeschlagene Glacemasse lässt er nun langsam ins Glas gleiten. Durch das Zusammenfliessen von kaltem Glace und heissem Espresso entsteht ein Marmoreffekt. Rasch mit einer Rahmhaube und Gebäck dekorieren, und fertig ist der Dessertklassiker mit Wow-Effekt.

Der Kaffee macht den Unterschied

Bei den Gästen des Café-Restaurants Köppel ist der Eiscafé Spezial schon lange ein Hit. «Es vergeht kaum ein Tag, an dem wir keinen Eiscafé verkaufen», sagt Urs Köppel. Durch die Verwendung einer Kaffeespezialität hat sein Spezial aber gleich noch etwas mehr an Klasse zugelegt. Der Confiseur ist positiv überrascht, welche Wirkung sich allein durch den Wechsel der Kaffeesorte erzielen lässt, und probiert einen weiteren von Ernst Knuchels Spezialkaffees aus. Es ist der Colorado Hacienda Sonora aus Costa Rica. «Dieser Kaffee eignet sich, hell geröstet, sehr gut als Filterkaffee, dunkel geröstet für Espresso», erklärt der Kaffeespezialist. Er hat Urs Köppel einen hell gerös- →

DAS REZEPT



ESPRESSO-KÜBELI

Zutaten für 30 Stück

Zutaten

- 160 g Eigelb
- 300 g Eier
- 360 g Zucker
- 8 Blatt Gelatine
- 1000 g Rahm
- 160 g Baileys
- 140 g Espresso
- 20 g Sirup (Zuckerwasser)
- 30 g Baileys

Gebäck für den Bodenbelag nach Wahl. (Gute Möglichkeit überzählige Guetzli und Kuchenstücke oder Randabschnitte zu verwenden.) Für die abgebildeten Espresso-Kübeli wurden Financiercake- und Schokoladenbiskuitstücke verwendet.

Zubereitung

Sirup und Baileys mischen. Financier in Scheiben schneiden und diese in der Sirup-Baileys-Mischung tränken. Je eine Scheibe als Boden in ein Schälchen/Kübeli legen. Eigelb, Zucker und Eier von Hand schlagen, zuerst über dem Feuer, damit sich die Zuckerkrystalle gut auflösen, dann kalt weiterschlagen. In der Zwischenzeit die Gelatine auflösen. Rahm steifschlagen. Gelatine und Rahm mischen und dann unter die Eier-Zucker-Masse heben. Dann die Masse halbieren. In die eine Hälfte den Espresso einrühren, in die andere Hälfte den Baileys. Zuerst die Baileys-Masse in die Schälchen geben. Darauf den Boden aus Schokoladenbiskuit legen. Nun die Espresso-Masse ins Schälchen füllen und das Ganze so lange kaltstellen, bis die Masse angedickt ist. Mit Rahm und Schokoladenornamenten dekorieren.

DAS REZEPT



CAPPUCCINO PRALINÉ

Zutaten für 196 Stück

Zutaten

- 625 g Rahm
- 100 g Glukose
- 30 g Kaffee
- 750 g Milchcouverture
- 15 g Moccapaste
- 175 g Nuss Ferma (Nussfett)
- 310 g Weisse Couvertüre
- Kakaopulver

Zubereitung

Rahm, Glucose, Kaffee, Milchcouverture, Moccapaste zu einer Ganache kochen. Abkühlen lassen und in Praliné-Förmchen abfüllen. Mit Couverture abdecken. Nussa Ferma schaumig schlagen. Die weisse Couverture leicht temperiert dazu geben. Beides mischen und die entstandene Schaummasse/Deckmasse in den Dressiersack füllen. Jedes Praliné mit der Masse dekorieren. Am Schluss die Pralinés mit dem Kakaopulver leicht bestäuben.

teten «Colorado» mitgebracht. «Bei einer hellen Röstung kommen die vielfältigen, fruchtigen Einzelaromen des «Colorado» schön zur Geltung. Besonders die äusserst angenehme Rosennote.» Der Confiseur nimmt diesen Kaffee aus Costa Rica als Geschmacksgeber für sein Espresso-Kübeli (siehe Rezept).

Nicht immer hat man einen Spezialkaffee zur Hand. Ernst Knuchel rät für die Dessertzubereitung, generell Arabica-Kaffees zu verwenden und Robusta-Kaffees zu meiden. «Robusta hat gerne ein erdiges, etwas modriges Aroma, was wir in Desserts sicher nicht wollen.» Auch sollte man auf stark geröstete Kaffees verzichten. «Hell geröstete Kaffees haben viele interessante Eigenaromen. Dunkel geröstete schmecken oft nur noch nach Rauch und Röstaroma.»

Da nicht nur die Wahl der Bohnen und ihr Röstgrad eine Rolle für die Qualität eines Kaffees spielen, hat Ernst Knuchel zum Fotoshooting in der Confiserie Köppel seine eigene Kaffeemaschine mitgebracht. Er erklärt: «Allein mit dem Einstellen des Mahlgrads, der Durchlaufzeit oder dem Brühdruck (Barzahl) kann man das Aroma markant beeinflussen.»

Kleine Differenzen, grosse Wirkung

Wie gross der Unterschied sein kann, zeigt der Kaffeeprofi anhand des «Colorado», von dem er zwei Bräue macht. Sie werden mit Kaffee aus derselben Röstung und mit demselben Wasser hergestellt. Verändert wird lediglich der Druck, mit dem der gemahlene Kaffee gepresst wird.

Ernst Knuchel erklärt: «Bei einem guten Kaffee weist die Crema ein Tigermuster auf. Den Kaffee degustiert man löffelweise und mit Luft.» Schlürfen sei also ausdrücklich erwünscht. «Der Kaffee soll einen angenehmen Geschmack im Mund hinterlassen. Ist dieser auch zehn Minuten nach dem Degustieren noch immer angenehm, hat man einen qualitativ hochstehenden Kaffee vor sich.» Beim ersten Brau hat der «Colorado» ein intensives Aroma und schmeckt leicht bitter. Beim zweiten ist der feine bittere Unterton einer erfrischenden Säure gewichen. Die Aromanuancen des Kaffees kommen zarter, aber auch vielschichtiger zum Vorschein. Für das Espresso-Kübeli nimmt Urs Köppel die erste, etwas kräftigere Brauvariante.

Der Confiseur bezeichnet sich selbst als Liebhaber von extravaganten Aromen. Als solcher liebt er es, mit ihnen zu experimentieren. Das zeigt sich unter anderem auch im Pâtisserie-Sortiment, das er im Laden und im Café-Restaurant anbietet. «Wir versuchen, immer wieder etwas



Wie ein echter Cappuccino, werden die Cappuccino-Pralinés mit einem Hauch Kakaopuder bestäubt.

Neues zu bringen», sagt Urs Köppel. Er hat aber die Erfahrung gemacht: «Es dauert lange, bis Kunden sich auf neue Kreationen einlassen.» Ein Beispiel dafür ist die Kaffee-Cremeschnitte. Sie ist mit einer Kaffee-Diplomatcrème gefüllt und hat eine Mokka glasur. «Die Kunden finden diese Kreation zwar sehr interessant, kaufen aber doch mehrheitlich die gewohnte Vanille-Cremeschnitte.» Allerdings hat Urs Köppel festgestellt: Wer einmal die Kaffee-

Cremeschnitte probierte, bleibt dabei. Als cleverer Geschäftsmann betreibt er Marketing für die Sinne. «Zu jedem Kaffee oder Tee servieren wir etwas aus unserer Produktion. Sei es ein Guetzi, ein Praliné oder eben ein Musterli einer neuen Pâtisserie.» Auch kommt nichts zum Kunden, das nicht mit dem essbaren Firmenlogo aus Schokolade gekennzeichnet ist.

Urs Köppel führt das Geschäft seit mittlerweile 30 Jahren und in vierter Ge-

neration. «Das Geschäft ist seit 100 Jahren in der Familie, wurde aber unter verschiedenen Namen geführt. Ich bin der, der es bis jetzt am längsten leitet», sagt der Vollblut-Confiseur. Köppel findet, dass er den schönsten, kreativsten Beruf der Welt hat. Seine Freude am Beruf gibt er gerne weiter. Letztes Jahr wurde er dafür als Zukunftsträger 2016 (Lehrmeister des Jahres) ausgezeichnet. Er ist Zentralvorstandsmitglied des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Vereins, Prüfungsexperte und Experte der Schweizermeisterschaft Fachrichtung Confiserie.

In Kaffeeröster Ernst Knuchel hat Urs Köppel eine verwandte Seele getroffen. Beide sind auf ihrem Gebiet Vollprofis, beide leben ihre Berufe mit grosser Leidenschaft und Begeisterung aus. Es gibt noch ein drittes, verbindendes Element. Beide verzichten lieber auf das dunkle Heissgetränk, als dass sie einen schlechten Kaffee trinken. •

KONTAKT

Confiserie Köppel

Bahnhofstrasse 20
8590 Romanshorn
Tel. 071 463 16 52

www.konditorei-koepfel.ch

Freshcoffee GmbH

Schützenstrasse 5
8800 Thalwil
Tel. 044 586 35 30

www.freshcoffee.ch

Anzeige

Hero
SEIT 1886
GASTRONOMIQUE



Topping

Das Beste kommt zum Schluss.

Krönen Sie Ihre Dessertkreationen mit den beliebten Hero Toppings. Sie eignen sich hervorragend zum Dekorieren, Verfeinern oder Aromatisieren. Die Dessertsaucen sind in verschiedenen Sorten in der 500-g- und 1-kg-Flasche erhältlich.

Le meilleur pour la fin.

Couronnez vos desserts sucrés des fameux toppings Hero. Ils sont parfaits pour décorer, affiner ou aromatiser. Les sauces dessert sont disponibles en plusieurs variétés, en bouteilles de 500 g et de 1 kg.