

Die Milch macht's

Cappuccino, Latte Macchiato, Café Crema, Café Latte: **Diana Hamann** und **Karim Baccar** von **Giovanni L.** aus dem **CITTI-PARK** behalten die Trends im Blick.

„Ein wichtiger Unterschied vorneweg: Cappuccino, Latte Macchiato und Café Crema werden mit Espressobohnen zubereitet, Café Latte und Filterkaffee werden frisch gebrüht“, erklärt **Karim Baccar**. „Bei **Giovanni L.** verwenden wir eine kräftige Espressobohnen-Mischung aus feinen Arabica-Bohnen, die dem Kaffee einen gehaltvollen und würzigen Geschmack verleihen.“ Aus den Bohnen zaubern die Kaffeexperten verschiedene Spezialitäten.

Latte Macchiato zeichnet sich durch seine charakteristische Aufteilung in drei Schichten aus. Um diesen Effekt zu erreichen, wird zunächst Milch aufgegossen und anschließend eine Milchschaumhaube aufgesetzt. Dann werden zwei Espresso vorsichtig in das Glas gegossen – so vermischt sich der Espresso nicht mit der Milch. Cappuccino besteht ebenfalls aus Milch, zwei Espresso und Milchschaum, hat dennoch den stärkeren Kaffeegeschmack. Im Gegensatz zum Latte Macchiato, der im Glas zubereitet wird, enthält er schon von der reinen Menge her weniger Milch – jedoch

mehr Milchschaum. Ein Café Crema ist ein mit Wasser verlängerter Espresso, der sich durch die typische Crema auf der Tasse auszeichnet. Von allen Spezialitäten enthält der Café Latte am meisten Milch – ein wenig Kaffee wird dazu mit reichlich flüssiger Milch aufgegossen. Tipps für die Zubereitung zu Hause geben die Experten gleich mit auf den Weg: Ein hochwertiger Automat, frisch gemahlene Bohnen, warme und feinporig aufgeschäumte Vollmilch sind Grundvoraussetzungen für den Kaffeegenuss zu Hause.

„Wir verkaufen am häufigsten Cappuccino“, so **Diana Hamann**. „Der Geschmack der Gäste hängt aber von

den Jahreszeiten ab. Im Sommer verkaufen wir natürlich häufig Eiskaffee, im Winter müssen die Heißgetränke her.“ Der Geschmack der Spezialitäten lässt sich durch besondere Zugaben noch erweitern. **Giovanni L.** bietet wechselnde Besonderheiten an: Vom Macchiato Giovanni, der mit Vanille und Karamellsauce hergestellt wird, über den Pharisäer, Mochaccino mit Vollmilch-Schokolade, Affogato – Espresso mit Vanilleeis – bis hin zu verschiedenen winterlichen Kaffee-Eis-Mixturen sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt – ideale Voraussetzung für eine entspannte Kaffeepause.



Foto: Giovanni L.

Wir begrüßen Sie herzlich bei **Asia Fu Loi** im CITTI-PARK

Sehr geehrte Gäste,
wir möchten Sie mit erlesenen Speisen aus dem fernen Osten und ausgesuchten Spezialitäten aus unserer Heimatregion bewirten.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und angenehmen Aufenthalt.



Asiatische Spezialitäten – gut verpackt auch zum Mitnehmen!
Abholfertig schon nach 15 Minuten bei telefonischer Vorbestellung



Tel. 0451-88 04 63 68