



speziellen Stempel. Wenn der Barista den Mahlgrad, die Brühtemperatur und die Kaffeemenge richtig gewählt hat, fliesst der Espresso in einem dünnen, konstanten Strahl innert ungefähr 25 Sekunden in die Tasse. Auch für Cappuccino und Latte macchiato benötigt man nichts weiter als einen solchen Espresso und erhitzte Milch – frisch geschäumt, selbstverständlich.

Was man serviert bekommt, hat zwar einen optischen Spielraum, ist aber durch qualitative Merkmale sowie kulturelle Konventionen klar definiert. Ein Qualitätsindiz beim Espresso ist die sogenannte Crema, das Kaffeeschäumchen. Dieses sollte ein schönes Haselnussbraun haben und keinesfalls fehlen, sonst ist etwas schiefgelaufen. Der Cappuccino ist ein mit Milch gestreckter Espresso, wobei etwas mehr Milchschaum aufgetragen wird als bei einem Milchkaffee. Wichtig: Schokoladenpulver ist nicht Bestandteil des Cappuccinos und sollte nur auf Wunsch über den Milchschaum gestreut werden. Das Trendgetränk Latte macchiato ist primär ein optisches Spektakel: Statt in einer Tasse wird die «befleckte Milch» in einem hohen Glas serviert. Dabei kommt die geschäumte Milch zuerst ins Glas, und der Espresso wird zuletzt hineingegossen – daher der Name. Was danach passiert, ist pure Physik: Der Kaffee stabilisiert sich zwischen der flüssigen Milch und dem luftigen

Milchschaum, und es entstehen drei sichtbare Schichten. Immer häufiger erhält man Milchgetränke noch mit einem aus Milch gegossenen Muster, sogenannter Latte-Art. Dies ist natürlich schön – das Auge trinkt ja bekanntlich mit –, aber weder eine zwingende Anforderung, noch eine absolute Qualitätsgarantie.

Zeit also, den Sieger zu küren. Alle Getränke wurden mit einer Note von 1 (schlecht) bis 6 (sehr gut) bewertet, und der Durchschnitt ergibt unser Ranking. Dabei ist zu beachten, dass die Noten im Verhältnis zu den genannten Cafés zu verstehen sind und somit eine Note 4 immer noch deutlich über dem Durchschnitt sämtlicher Cafés der Stadt liegen würde. Wir üben also Kritik auf hohem Niveau! An der Spitze wurde es extrem eng, denn gleich drei Lokale erhielten eine gerundete Note von 5,5. Knapp gewonnen hat dabei das «Henrici», welches einerseits mit zwei perfekten Milchgetränken die Messlatte hoch ansetzte und andererseits dank einem guten Espresso das Niveau konstant hoch hielt. Dass sich das Lokal ganz dem Kaffee verschrieben hat, wird nach einem Blick auf die Karte schnell klar: Je eine ganze Seite mit alkoholfreien und -haltigen Spezialgetränken mit Kaffee findet man wohl in keinem zweiten Lokal in Zürich. Dicht auf den Fersen liegt das «Sisu».



Diesem noch relativ jungen, finnischen Café wurde einzig der Latte macchiato zum Verhängnis, der

leider nicht in drei Schichten serviert wurde, sondern durchmischt, also sozusagen Cappuccino im Glas. Dafür gibt es Filterkaffee à discrétion mit Kardamompulver: eine nicht alltägliche Alternative. Auch das «Café Noir», das mit selbstgeröstetem Kaffee brillieren kann, muss sich nur in einer Hinsicht etwas hinterfragen, nämlich beim Cappuccino, der leider mit Schokoladenpulver versehen war, sonst hätte es wohl für die Bestnote gereicht. Wer sich nun ans Kennenlernen verschiedener Kaffeeregionen wagt, probiert hier einen Monats-Espresso, der jeweils aus Bohnen einer einzigen Herkunft gemacht wird.

### Auch die Atmosphäre zählt

Mit je einer gerundeten Note 5 folgt das «Tee-café Schwarzenbach», wo vor allem die leichte Bitternote im Espresso etwas enttäuschte. Doch auch hier kommen Kaffeeliebhaber zu selbstgeröstetem Kaffee, ebenfalls sortenrein aus verschiedenen Anbaugebieten. Die typisch italienische Espresso-Bar «La Stanza» punktet mit einem mittlerweile in der ganzen Stadt bekannten Espresso, doch für die Milchgetränke gibt es etwas Abzug: Der Milchschaum auf dem Cappuccino geriet etwas gar cremig, und der Latte macchiato wurde auch hier nicht in Schichten serviert.

Wo man nun seinen Kaffee am liebsten trinkt, hängt natürlich von den persönlichen Präferenzen und Sympathien ab, wobei auch die Atmosphäre eine wichtige Rolle spielt. So fühlt man sich etwa im heimeligen Café Mühlebach wie bei Bekannten zu Hause. Oder genießt den Ausblick auf den Puls Zürichs im oberen Stock des Café Sprüngli am Paradeplatz. Zu entdecken gibt es viel, am besten, man bildet sich sein eigenes Urteil. *André Huber*

## Wein-Keller Seide



Peter Keller

In der Schweiz werden die italienischen, flaschenvergorenen Schaumweine aus der Franciacorta unterbewertet. Ein Stil nennt sich «Satèn». Der etwas kuriose Name geht auf einen Dialekt-Ausdruck zurück und bedeutet «seidig» oder «samtig».



Die Gewächse werden ausnahmslos aus Chardonnay und allenfalls Weissburgunder erzeugt. Ein Blanc de Blancs kommt ausschliesslich als Brut auf den Markt und soll gemäss den Vorstellungen von Produzenten idealerweise Mahlzeiten begleiten. Bei einer Präsentation in Zürich überzeugte der Satèn 2006 von La Ferghettina: feine Perlage, intensive Nase, frisch, relativ kräftig, gut strukturiert, lang.

Franciacorta Satèn 2006, La Ferghettina, Fr. 35.–, bei Sacripanti, Wettingen, [www.vinisacripanti.ch](http://www.vinisacripanti.ch), weitere Tipps unter [www.nzz.ch/wein-keller](http://www.nzz.ch/wein-keller).

## Auslese Ratgeber



In der vielfältigen Zürcher Gastronomie gehören Veränderungen zum Alltag. Das Kommen und Gehen hat auch Auswirkungen auf den kürzlich zum siebten Mal erschienenen, für kulinarisch Interessierte unverzichtbaren Führer «Zürich geht aus!». Nicht weniger als 74 Restaurants sind zum ersten Mal aufgeführt. Total sind 220 Empfehlungen zu finden, die gemäss Angaben der Herausgeber alle neu getestet worden sind. Zu unseren Favoriten in Zürich zählen derzeit das «Camino», das neuerdings von «Gault Millau» 13 Punkte erhielt, mit seiner frischen, mediterranen Küche, die direkt am Zürichsee gelegene «Fischstube» mit schönen Weinen im Offenaus-schank sowie «Meta's Kutschhalle» mit ihren schmackhaften Mittags-Menüs. (*kep*)

Zürich geht aus!, Fr. 24.50, am Kiosk, im Buchhandel oder über die Website [www.gehtaus.ch](http://www.gehtaus.ch).

### ANZEIGE

# Sommergrünes Engadin. Und fast alles inklusive.



Mitten zwischen saftigen Wiesen und sonnigen Bergen, in der herrlichen Landschaft des Unterengadins – da findet man sie noch: Vacanzas pur. Und natürlich in den drei einladenden Belvédère-Hotels in Scuol, wo sich stilvoll die Grosszügigkeit der traditionellen Schweizer Hotellerie mit zeitgemäßem Design und Komfort verschmelzt.

Ferien vom Alltag beginnen aber zuallererst im Kopf – und im modernen «Vita Nova – bellezza alpina» des Belvédère Hotels Scuol. Leuchtende Farben, ein spannender Materialmix mit Elementen der Engadiner Bergwelt und das vielseitige Verwöhnprogramm machen das exklusive SPA zur Relax-Oase – und das

freundliche 4-Stern Superior zum idealen Familien- und Wellnesshotel. Ähnliches gilt für das Badehotel Belvaire, das seinen Gästen – wie auch das Belvédère – über eine Passerelle den freien und direkten Zugang zum nahezu unbegrenzten Wohlfühl- und Badespass im Bäderkomplex «Bogn Engiadina» bietet. Ein wenig anders das GuardaVal: Im 400 Jahre alten Engadinerhaus lebt die Geschichte, wird jedes Zimmer zum liebevoll eingerichteten Schmuckstück. Doch egal, wo immer man nächtigt: Genuss und Lebensfreude werden in allen «Belvédères» ganz gross geschrieben. So auch im zugehörigen Nam Thai-Restaurant, das mit Traditional Thai Food dem Belvédère-Internen Dine Around

einen besonderen Akzent verleiht. Schön auch, dass die Belvédère-Hotels mit ihrem «aktiv&attraktiv»-Angebot die Region mit einbeziehen: Bei Buchung schon ab einer Nacht ist vom Personentransport – das Postauto der Engiadina Bassa, der Ortsbus Scuol, die Rhätische Bahn und einige Bergbahnen – bis hin zum Besuch auf Schloss Tarasp oder im Nationalparkmuseum Zernez alles inklusive. Das fördert die aktive, stressfreie Erholung: Die sommerlichen Berge und der Schweizer Nationalpark erschliessen sich dem Mountainbiker, Wanderer und Reiter. Und wer das Abenteuer schätzt, kann sich beim Riverrafting, Downhillbiking und bei Gleitschirm-Tandemflügen noch einen Extra-Kick holen ...



### AUTHENTISCHES UNTERENGADIN ENTDECKEN ...

- ... 3 Übernachtungen mit Frühstück & Welcome-Apéro im Belvédère-Hotel Ihrer Wahl
- Dine Around: 1x im Gourmetrestaurant GuardaVal (14 Gault Millau-Punkte), 1 x im Nam Thai, 1 x im Belvédère
- 1 Unterengadiner Peeling
- 1 Alpenbachrauschen-Bad
- 1 hausgemachtes Fruchtbrot
- Engadin Bad Scuol, Bergbahnen, Bus, PostAuto, RhB, Schloss Tarasp uvm. inkl.

Buchbar vom 24.7. bis 1.11.2011 in allen drei Belvédère-Hotels zum Sonderpreis von CHF 575.- (anstatt 745.-) pro Person



Tel. +41 81 861 06 06  
Reservation  
Tel. +41 81 861 06 20  
Fax +41 81 861 06 00

[www.belvedere-hotels.ch](http://www.belvedere-hotels.ch)  
[info@belvedere-scuol.ch](mailto:info@belvedere-scuol.ch)

