

FRÜHER  
WURDE MIT  
SIRUP  
MIESER  
FILTERKAFFEE  
AUFGEPEPPT,  
HEUTE  
LOCKEN  
DIE  
VIELSEITIGEN  
„GESCHMACKS-  
VERSTÄRKER“  
VOR ALLEM  
JÜNGERE  
GÄSTE IN DIE  
COFFEE-SHOPS.  
DIE SIRUP-  
HERSTELLER  
REAGIEREN  
MIT NEUEN  
SORTEN  
UND BIETEN  
SOGAR  
EINE  
TYPBERATUNG  
ZUM  
LIEBLINGS-  
FLAVOR  
AN. EXPERTEN  
VERRATEN,  
WAS WICHTIG  
IST BEIM  
AROMATISIE-  
REN VON  
CAFFÈ & CO.

**reine  
geschmackssache**

## Eric Wolf

Amtierender Deutscher  
Barista-Meister SCAE

### Worauf kommt es beim Kaffee-Sirup an?

Hauptsächlich auf den Geschmack. Das Ziel ist, mit einer bestimmten Konzentration immer einen bestimmten Geschmack zu erhalten. Das häufigste Problem dabei: Durch zu viel Sirup erhält man zu viel Süße im Getränk, die nicht unbedingt erwünscht ist. Darüber hinaus kann ich jedem nur empfehlen, die Produkte vor Benutzung zu probieren. Gelegentlich wird man dann nämlich feststellen, dass das auf der Flasche angegebene Aroma nicht im Geringsten mit dem tatsächlichen Geschmackserlebnis übereinstimmt!

### Welche Flavors braucht man unbedingt?

Karamell, Vanille, Irish Cream (Baileys), Kokos und Haselnuss werden das ganze Jahr über gerne getrunken, in den Wintermonaten Lebkuchen, Zimt und gebrannte Mandel, die die weihnachtliche Stimmung verstärken. Wenn man sich von der Konkurrenz abheben möchte, würde ich empfehlen, noch zwei bis drei außergewöhnliche Varianten wie Pistazie, Butterscotch oder Macadamia Nuss ins Programm zu nehmen.

### Auf welche Geschmacksrichtungen kann man verzichten?

Wenn man wirklich seine Kundenwünsche erfüllen will, eigentlich auf keine. Erlaubt ist, was gefällt. Dennoch

lässt sich im Kaffeebereich ohne Probleme auf fruchtige Sorten wie Erdbeere, Zitrone oder Ananas verzichten. Ich denke, dass Kaffee und Frucht einfach sehr selten ein harmonisches Gesamtbild ergeben können.

### Welche Sirup-Sorten sollte es noch geben?

Interessant wäre ein guter Maronen-Sirup oder einer ohne Zucker, der trotzdem ansprechend schmeckt.

### Künstliche oder natürliche Aromen – ist das für Sie eine Frage?

Das ist für mich eine sehr entscheidende Frage. Es gibt Sirupproduzenten, die komplett auf künstliche Inhaltsstoffe verzichten. Interessanterweise sind diese Aromen teilweise viel überzeugender und erinnern deutlich mehr an den auf der Flasche angegebenen Geschmack. Leider kosten sie meist deutlich mehr, weshalb viele Gastronomen lieber auf die günstigeren Alternativen zurückgreifen. Allerdings kann ein hochwertigeres und teureres Produkt gewinnbringender sein. Der Kunde achtet heutzutage mehr auf Qualität – auch beim Kaffee.

### Wie sollte eine Sirupflasche beschaffen sein?

Sie sollte eine Größe haben, die dem Verbrauch angemessen ist. Wenn ich im Laufe eines Jahres keinen Liter verbrauche, ist es ungeschickt, sich Flaschen dieser Größe zuzulegen, auch wenn sie häufig billiger sind, als kleinere Abfüllungen. Pumpen sollten so angebracht werden, dass es möglich ist, Sirup in ein Getränk zu



Eric Wolf

geben, ohne dabei die Flasche von außen zu beschmutzen. Eine Rücklaufsicherung aus Gummi wäre sicher eine erhebliche Arbeitserleichterung.

#### Wohin geht der Trend im Sirupbereich?

In Skandinavien geht der Trend mittlerweile wieder dahin, Cappuccino oder Espresso pur zu genießen. In den Vereinigten Staaten sind gerade aromatisierte Getränke mit Früchten wie Espresso mit Milch und Passionsfrucht groß in Mode. Ich hoffe, dass sich dieser Trend bei uns nie durchsetzen wird.

## Wiebke Reineke

Diplomierte  
Kaffee-Sommelière

#### Worauf kommt es beim Kaffee-Sirup an?

Das Aroma soll den Geschmack des verwendeten Kaffees unterstreichen oder noch stärker hervorbringen, niemals aber zu sehr überdecken. Die richtige Dosierung ist extrem wichtig, denn das Flavor soll den Kaffee nicht zerstören.

#### Welche Flavors braucht man unbedingt?

Alle Aromen, die geschmacklich verwandt sind mit Nuss, Mandel und Schokolade – wie Vanille,

Mandel, geröstete Haselnuss, Macadamia, Kokos, Schokolade (muss eine gute Grundmasse haben, sonst schmeckt es billig und wie Kuvertüre), Karamell und Weiße Schokolade. Dann einige, die einen Milchschaum schön verändern können: Banane, Orange, Pfefferminz-Schokolade als frische Note und Piña Colada.

#### Auf welche Geschmacksrichtungen kann man verzichten?

Zum Beispiel Zitrone (damit gerinnt die Milch), Grenadine, Blue Curacao (sieht effektiv aus, ist aber geschmacklich langweilig), Cheesecake und Wassermelone. Diese sind nur sinnvoll, wenn man Kaffee-Menüs zubereitet und etwa ein Flusskrebs-Cappuccino mit Espresso und Milchschaum verfeinert.

#### Welche Sirup-Sorten sollte es noch geben?

Portwein und dergleichen vermisst ich. Das kann eine feine Note geben.

#### Wohin geht der Trend im Sirupbereich?

Es gibt saisonale Varianten wie Lebkuchen, Zimt und Weihnachtsduft-Aroma, die aber naturgemäß nur von kurzer Dauer sind.

#### Wie sollte die perfekte Sirupflasche beschaffen sein?



Wiebke Reineke

Gut greifbar in der Hand, nicht zu dick, beschichtetes Etikett, leicht abwaschbar und interessante Aufmachung anstatt langweiligem Design.

#### Haben Sie darüber hinaus Anregungen?

Praktisch wäre ein Probier-Set mit vielleicht fünf verschiedenen Sorten à 100 ml. Außerdem könnten Sirup-Produzenten doch mal mit einem Kaffeeröster zusammenarbeiten und zu einem bestimmten Flavor auch den passenden Kaffee anbieten. Was es auch noch nicht gibt, ist ein komplettes Package bestehend aus Sirups und Saucen sowie Spritzflaschen, Kännchen und Dosierungshilfen.

## Miriam Ehrhorn

Geschäftsführende  
Gesellschafterin  
„Moca Coffeebar“,  
Hannover

#### Worauf kommt es beim Kaffee-Sirup an?

Auf Auswahl, Authentizität – d.h., kommt das Aroma wirklich zur Geltung oder gibt es einen unangenehmen Nachgeschmack? – und die richtige Konsistenz. Es gibt sehr flüssige und eher sämige Sirups: Bei den flüssigen ist der Verbrauch höher, bei den sämigen ist die Dosierung komplizierter. Nicht empfehlenswert sind zuckerfreie Sirups, weil sie den Gesamtgeschmack verfälschen.

#### Welche Flavors braucht man unbedingt?

Auf alle Fälle Aromen, die zur Jahreszeit passen und mit Kaffee harmonieren – wie Karamell und nussige Sirups oder im Winter Amaretto, Lebkuchen und Zimt. Vanille hingegen ist den



Miriam Ehrhorn

meisten mittlerweile schon zu langweilig. Was nicht passt, sind blumige und fruchtige Aromen.

#### Welche Sirup-Sorten sollte es noch geben?

Ich fände Nuss-Nougat und Krokant prima, und vielleicht einen feinen Pralinen-Sirup.

#### Wie sollte eine Sirupflasche beschaffen sein?

Optimal sind handliche, gut beschriftete 0,7-Liter-Glasflaschen mit Tropfenverschluss. Flaschen mit Dosierspender sind unpraktisch, weil ich die Sirupmenge gern individuell bestimmen möchte.

#### Wohin geht der Trend im Sirupbereich?

Die Gäste werden experimentierfreudiger, Kaffee pur ist für viele nicht mehr interessant. Es muss ein anderes, dominantes Aroma noch dabei sein. Nur dann wird es wirklich schwierig, den Kaffee als solchen überhaupt noch zu schmecken. Bemerkenswert ist, dass aufgrund der vielen Aromastoffe in fast jedem Lebensmittel auch beim Kaffee nach immer mehr Geschmack verlangt wird. Die meisten wollen eigentlich nur noch ein heißes, süßes, kaffeeähnliches Getränk.

DIE INTERVIEWS  
FÜHRTE MATTHIAS KOTHE