

Milch mit einer Dampfdüse perfekt aufschäumen

von [tom röstet.](#)

Zu einem schönen Milchkaffee (egal ob Café Latte, Latte Macchiato, Cappuccino oder ...) gehört auch richtig guter Milchschaum. Man kennt ihn aus dem Lieblingscafé, aber auch zuhause hätte man gern mal den „*perfekten Milchschaum*“. Nun steht die neue Espressomaschine da und Du hast keine Ahnung, wie man das macht. Vorweg gesagt, es ist nicht so ganz einfach und es gibt viele Fragen zu dem Thema, ebenso viele Irrtümer. Hier sollen einige Fragen zum Thema Milch Aufschäumen beantwortet und Irrglauben richtig gestellt werden.

Übrigens: Speziell in den o. g. Milchmischgetränken schmeckt die [50/50 Espressomischung](#) aus brasilianischem Arabica (Fazenda Nossa Senhora) und indischem Robusta (India Robusta Parchment) von tom röstet. ganz hervorragend, da diese etwas kräftiger ist und daher in der Milch sehr gut zur Geltung kommt.



So schäumt man Milch auf

1. **Welche Milch?**

Für einen besonders guten Milchschaum verwendest Du am besten frische, kalte Milch und ein passendes Kännchen aus Edelstahl.

Optimaler Fettgehalt: 3,3 - 4,0%

Optimaler Eiweißgehalt: 3,3 - 3,5%

D.h. die Milch sollte einen relativ hohe Fettgehalt aufweisen, bitte keine H-Milch verwenden!

Ein Schuß lactosefreie Milch gibt dem Cappuccino einen Hauch Süße!

2. **Kännchen füllen**

Das Kännchen bis zum unteren Rand der Ausguss-Tülle mit Milch füllen. Die Tülle ist die trichterförmige Ausbuchtung im Kännchen, diese ist auf für das Gießen von Latte-Art-Motiven wichtig! Beachte, dass Du nicht zu viel Milch einfüllst, sonst schwappt diese über. Willst Du weniger aufschäumen, verwende ein kleineres Kännchen.

3. **Aufschäumen**

Das Kännchen unter der Dampfmaschine positionieren und die Lanze in einem Winkel von ca. 45 Grad in die Milch tauchen. Du kannst das vergleichen mit dem Ansetzen einer Nadeln an eine Schallplatte (für diejenigen, die sich noch erinnern...) Die Ausgusstülle dient Dir dabei als Führungslinie. Den Dampfhebel aufdrehen und die freie Hand an die Seitenwand des Kännchens legen. Durch diese Stellung der Dampfmaschine kann sich die Luft besonders gut mit der Milch verbinden. Ist eine Temperatur von ca. 60 Grad erreicht, wird es Deiner Hand zu heiß und der Milch ebenfalls. Und genau hier muss das Schäumen beendet werden, sonst verbrennt die Milch.

4. **Die Ziehphase/Rollphase**

Nun kommt der entscheidende Teil: Stecke die Lanze bis zur Hälfte des Lanzenkopfes in die Milch und mische diese so lange mit Luft unter, bis das Milch-Volumen um ca. die Hälfte zugenommen hat (Ziehphase). Ob Du das richtig machst, erkennst Du an dem schlürfenden Geräusch, welches der Wasserdampf auf der Milch erzeugt.

Nach ca. 8-10 Sekunden steckst Du die Lanze etwas tiefer in die Milch, damit keine neue Luft mehr untergezogen wird. Die Milch sollte in eine rollende Bewegung versetzt werden. So werden Luft und Milch zu einer möglichst homogenen Emulsion verbunden (Rollphase). Wie tief man die Lanze in die Milch steckt und wann der genaue Übergang zwischen Zieh- und Rollphase stattfinden muss, lernt man mit etwas Übung und Erfahrung.

5. **Klopfen**

Den Dampfhebel zudrehen und mit einem Lappen oder Tuch abwischen.

Klopfe mit dem Boden des Milchkännchens vorsichtig ein paar Mal auf die Arbeitsfläche.

So werden auch noch die letzten Luftblasen aus der Milch "geklopft" und der Schaum wird cremiger. Jetzt kannst Du mit dem Einfüllen in die Tasse beginnen. Genieß Dein Werk!

Zur Konsistenz des Milchschaums:

Richtig: Ein seidiger Teppich aus warmer Milch, bei der man die einzelnen Luftbläschen nicht sieht und mindestens mehrere Minuten auf dem Cappuccino überlebt

Falsch: Bauschaum – Beim Umdrehen des Kännchens läuft nichts raus ;-)

Falsch: Blasen so groß wie Froschaugen (siehe Bahnhof-Cafés und/oder Bäckereien)

Ganz ganz falsch: Kakaopulver über den Milchschaum. AAARGH.

Jetzt heißt es üben, üben, üben und Spaß dabei haben!

Tipp: Üben kann man übrigens auch mit Wasser und Palmolive, dann verschwendet man nicht so viel Milch.