

REPORTAGE & INTERVIEW

## Beim Espresso nichts dem Zufall überlassen



Tohru Nakamura setzt in seinem Münchener Fine-Dining Restaurant Tohru in der Schreiberei auf erstklassigen Kaffegenuss mit der Kaffeemaschine la Pavoni Diamante SV / Foto: Smeg Foodservice

La Pavoni Kaffeemaschinen für die Gastronomie sind in Deutschland erst seit kurzem erhältlich. Eine der ersten betreibt das Münchner Fine Dining Restaurant Tohru in der Schreiberei. Die Entscheidung für die italienische Traditionsmarke unter den Siebträger-Maschinen trafen der Chefkoch Tohru Nakamura und sein Restaurantleiter Markus Klaas sehr gezielt. Ihr Maßstab vom Gruß aus der Küche bis zum Espresso als krönendem Abschluss: „Wir wollen zu 100 Prozent Qualität abliefern“ ohne Kompromisse.“

Die hohe Kunst des Kaffees

München ist für Gastronomen ein schwieriges Pflaster: auch in Sachen Kaffee. Das mag an der räumlichen Nähe zu Italien liegen. In jedem Fall ist die Konkurrenz groß, die Klientel anspruchsvoll. Da heißt es, sich abheben und mit einem eigenen Konzept zu überzeugen. Nakamura setzt in seinem Restaurant im historischen Gebäude der alten Münchner Schreiberei genau das um – inklusive eines exzellenten Espressos als „grande finale“. Insgesamt sei der Anspruch und das Interesse für jedes gastronomische Detail heute viel größer als noch vor 20 Jahren, weiß der Spitzenkoch: „Wenn sich der Gast am Ende eines kulinarischen Abends sagt: Naja, den Kaffee habe ich woanders, oder sogar zu Hause, schon besser getrunken, dann haben wir etwas falsch gemacht.“ Denn mit kaum einem Lebensmittel, vom Wein vielleicht einmal abgesehen, verbinden seine Gäste so viel Leidenschaft wie mit Kaffee, berichtet Nakamura. Manche seien regelrechte Kaffee-Nerds, da müsse alles stimmen – inklusive des Service.

Extraklasse für Extraservice

Dazu gehört, dass alle Gäste an einem Tisch ihren Espresso gleichzeitig bekommen und gemeinsam genießen können. Deshalb hat sich das Team von Tohru in der Schreibung für ein Siebträger-Gerät mit zwei Brühgruppen entschieden ? eine la Pavoni Diamante SV in edler Gold-Edelstahl-Ausführung. ?Eigentlich ist diese Maschine für uns überdimensioniert. Aber anders könnten wir nicht vier Espressi parallel zubereiten und servieren. Dann wären die ersten Gäste schon mit dem Genuss fertig, während die anderen noch warten. Wir haben uns gesagt: Entweder machen wir es richtig oder gar nicht", gesteht Klaas.

Die Diamante ist unter den Gewerbe-Kaffeemaschinen mit Siebträger eine Ikone ? entworfen von zwei berühmten italienischen Designern. Neben einem unverwechselbaren Äußeren legen sie ebenso Wert auf innovative Technik. Die automatische Steuerung des Profigeräts sorgt mit jeder Tasse für erstklassigen, originalgetreuen Espresso. ?Die la Pavoni rundet unseren kompromisslosen Anspruch an Qualität einfach ab. Sie garantiert, dass der Abend für unsere Gäste so endet wie er im Idealfall auch verlaufen ist, nämlich perfekt?, so Nakamura.

Geschmack und Haltung: Beides muss stimmen

?Heute sind Gäste neugierig, stellen Fragen, wollen viele Details wissen ? und erwarten hinter allem, was wir machen, eine bewusste Entscheidung, eine Haltung", berichtet Nakamura. Und diese zeige sich eben auch in der Wahl von la Pavoni. Denn mindestens genauso wichtig wie die Performance der Maschine sind ihm die tief verankerten Werte einer Traditionsmarke, die schon seit 1905 in Familienbesitz ist. Und die auch nach der Übernahme durch Smeg 2019 von einem Familienunternehmen weitergeführt wird. ?Dieses Vertrauen in die Qualität ist nicht nur für uns als Profis wichtig. Es überträgt sich auch in den Gastraum: Wenn unsere Servicekraft am Ende des Abends unseren Espresso serviert, dann weiß sie oder er einfach: Ich serviere jetzt etwas, bei dem alles perfekt passt.?

Aus Wasser und Bohne wird Kunst

Auch wenn ein Espresso theoretisch nur aus zwei Zutaten besteht, kann das Ergebnis doch völlig unterschiedlich ausfallen: ?Es ist fast magisch, wie viele verschiedenen Geschmacksnuancen man nur aus gerösteten Bohnen und Wasser zaubern kann?, schwärmt Nakamura. Damit aber am Ende ein echtes Spitzenprodukt herauskommt, käme es auf jedes Detail an. Das fängt bei der Wahl der richtigen Tassen an und geht über das Vorwärmen, die Röstung der Bohnen, ihren Mahlgrad, bis hin zur richtigen Wassertemperatur sowie dem Druck in der Maschine ? und am Ende hängt es am sekundengenauen Timing, mit dem der Espresso in die Tasse läuft.

Was den Kaffee in ihrem Restaurant angeht, orientieren sich Nakamura und Klaas nicht am Mainstream. Genauso wie andere Spitzenrestaurants will er seinen ganz eigenen Weg gehen, eben das Besondere bieten. Deshalb haben sie sich auch von den Münchner Spezialitätenröstern Man versus Machine ihre ganz eigene Mischung kreieren lassen. Die eigene Handschrift des Restaurants soll bis zum Espresso hin erlebbar sein, unterstreicht Nakamura: ?Die meisten Kaffees schmecken eher cremig-schokoladig. Unser Kaffee ist dagegen fruchtig und etwas säurebetonter, das ist unsere Art der Expression. Für mich hat es schon etwas von Kunst, was wir machen.?