TRENDKOMPASS-NEWSLETTER

Kaffee mit Stern



Dominik Käppeler setzt in seinem Münchner Feinschmeckerrestaurant die Handhebelmaschine Diamante L von la Pavoni ein / Foto: Smeg Foodservice

Im Münchner Feinschmeckerrestaurant Showroom serviert Dominik Käppeler einmalige Genüsse, die dem Michelin seit 2017 jedes Jahr einen Stern wert sind. Das Tüpfelchen auf dem i eines außergewöhnlichen Abends: ein handwerklich erstklassiger Espresso aus seiner la Pavoni Siebträgermaschine.

Käppeler beschreibt seinen Kochstil als Mischung aus Moderne und Tradition. Standards sucht man bei ihm jedoch vergebens. ?Wer vier oder fünf Stunden bei uns verbringt, wünscht sich mehr als nur ein gut zubereitetes Essen. Deshalb denken wir uns alle drei Wochen ein Menu aus fünf bis acht Gängen aus und überraschen unsere Gäste mit neuen Gerichten abseits des Mainstreams. Wir möchten jeden Besuch in unserem Restaurant zu einem ganz besonderen Erlebnis machen?, sagt der Betreiber des Münchner Showroom. Dazu gehöre nicht zuletzt ein fachmännisch zubereiteter Espresso, schließlich sollen die Gäste ihren Abend auch richtig schön abschließen können.

Ursprüngliche Qualität mit besonderer Note

Der vielfach ausgezeichnete Spitzenkoch ist trotz seines Sterns im allerbesten Sinne immer noch bodenständig geblieben. Käppeler sucht in allem den wahren Kern, das Echte ? das aber stets in bester Qualität. Deshalb arbeitet er seit Jahren mit denselben Lieferanten zusammen. Genauso verhält es sich beim Kaffee. ?Da gibt es Karamell-Noten mit einer Tendenz in Richtung rote Beeren oder andere Röstungen, die an Passionsfrucht erinnern. Dieses unglaubliche Spektrum ist es, das meinen Gästen immer wieder einen Aha-Moment beschert?, weiß Käppeler. Sein Kaffeelieferant, der exklusive Röster Man Versus Machine,

behandelt Kaffee mehr als Genuss- denn als Lebensmittel.

Handhebel-Handwerk statt Knöpfchen drücken

Auch bei der Zubereitung des Kaffees steht für ihn handwerkliches Können im Vordergrund: ?Kaffee auf höchstem Niveau zuzubereiten ist einfach mehr als nur Knöpfchen drücken. Mit einer Hebelmaschine zu arbeiten, finde ich unglaublich spannend, weil ich das Ergebnis jedes Mal aufs Neue direkt beeinflussen kann?, erklärt der Sternekoch. Deshalb nutzt Käppeler auch eine professionelle Gastronomie-Espressomaschine der italienischen Traditionsmarke la Pavoni ? ganz klassisch mit Hebel und zwei Brühgruppen: ?Auch beim Kaffee brauchst du da deine ganze Leidenschaft und volle Konzentration, damit ein erstklassiges Produkt entsteht, genauso wie bei uns in der Küche. Das ist es, was mich reizt.?

Innovation auf dem Tisch, Kontinuität in der Küche

An der la Pavoni Diamante L fasziniert ihn aber nicht nur die Handhebel-Technik und das ausgefallene Design aus glänzenden Dreiecken in Blau und Edelstahl. Überzeugend findet Käppeler auch den Hintergrund des Herstellers: ein Familienbetrieb, in dem noch jeder Mitarbeiter das Gesamtergebnis beeinflusst ? so wie in seinem eigenen Betrieb. Seit sechs Jahren arbeitet der Gourmetkoch mit der gleichen Stammmannschaft in der Küche. ?Dass eine Marke wie la Pavoni, die es schon seit über einhundert Jahren gibt und immer noch spitze ist, weitergeführt wird, finde ich sehr wertvoll. Diese Authentizität darf nicht verloren gehen ? sie ist für mich insgesamt das Ausschlaggebende an der Gastronomie. Wenn Deine Gäste das spüren und schätzen, dann verzeihen sie auch mal einen Fehler. Und Fehler passieren einfach. Denn wir sind ja alle nur Menschen.?

Hohe Kaffeekultur mit Fun-Faktor

Diese menschliche Note ist Käppeler auch deshalb so wichtig, weil Gäste nach seiner Beobachtung heute generell anspruchsvoller sind als früher, als er nach der Lehre erste Erfahrungen in gehobenen Häusern rund um München sammelte. Zudem habe sich die Kaffeekultur in Deutschland insgesamt gewandelt. Inzwischen sitzen unter seinen Gästen auch Kenner, die sich privat mit Kaffee ausführlich beschäftigt und sogar Barista-Kurse belegt haben. Das Bewusstsein für exzellenten Kaffee und Qualität insgesamt sei gestiegen ? das sähe er auch bei dem jungen Publikum in seinem Restaurant. ?Die haben einfach Bock, sich etwas Hochwertiges zu gönnen. Denn für sie bedeutet Qualität heute nicht mehr automatisch steif und elitär. Ein Besuch im Sternerestaurant darf auch cool sein und einfach Spaß machen.?

?Es freut uns ganz besonders, dass mit Dominik Käppeler und seinem Showroom eines der Feinschmeckerrestaurants in München auf die Marke la Pavoni vertraut.?, freut sich Adrian Penner, Vertriebsleiter von Smeg Foodservice. ?Auch mit unseren Geräten der Marke la Pavoni zeigen wir einmal mehr das Smeg Foodservice die besten Lösungen für Profis im Bereich der Gastronomie anbietet.?