

Kaffee in Portugal

Table Of Contents

- [1](#)
- [2](#) [/hl]DescafeinadoDu verträgst kein Koffein? Bestelle einen „descafeinado“ und du bekommst einen koffeinfreien Espresso.[hl=2]
- [3](#) [/hl]CariocaCarioca ist ein recht schwacher Espresso – ideal, wenn du schon ein paar Kaffees hattest und deinen Koffeinbedarf eigentlich schon gedeckt hast. Normalerweise wird bei der Zubereitung eines Espressos der alte Kaffee weggeschüttet und durch frisch gemahlene Kaffee ersetzt – bei einem Carioca sollte dafür eigentlich die Hälfte der Kaffeemenge eines „bica“ verwendet werden. In vielen Cafés bzw. Pastelerías schwört man jedoch auf eine andere Vorgehensweise: Bei der Zubereitung eines Carioca wird der Kaffee nicht ausgetauscht, sondern man lässt das Wasser einfach nochmal drüberlaufen. Das kann gutgehen, das kann allerdings auch zu einem eher sauren Kaffee führen.[hl=2]

In Portugal gibt es verschiedene Arten seinen Kaffee zu trinken. Ich habe schon festgestellt, dass eine "latte" mehr in Cafes kostet als ein Galao. Und beides ist gleich. Aber wer die portugiesischen Begriffe nicht kennt, zahlt unter Umständen mehr in touristischen Gebieten.

Hier die Beschreibung um einen Kaffee in Portugal zu bestellen:



[hl=2][/hl] [hl=2][/hl]

2 [/hl]

Descafeinado

Du verträgst kein Koffein? Bestelle einen „descafeinado“ und du bekommst einen koffeinfreien Espresso.

[hl=2]

Italiana

Der „kleine Italiener“ ist das portugiesische Äquivalent zum Ristretto, also ein kleiner Schluck eines hochkonzentrierten Espresso, der mit weniger Wasser zubereitet wird.

3 [/hl]

Carioca

Carioca ist ein recht schwacher Espresso – ideal, wenn du schon ein paar Kaffees hattest und deinen Koffeinbedarf eigentlich schon gedeckt hast. Normalerweise wird bei der Zubereitung eines Espressos der alte Kaffee weggeschüttet und durch frisch gemahlene Kaffee ersetzt – bei einem Carioca sollte dafür eigentlich die Hälfte der Kaffeemenge eines „bica“ verwendet werden. In vielen Cafés bzw. Pastelerías schwört man jedoch auf eine andere Vorgehensweise: Bei der Zubereitung eines Carioca wird der Kaffee nicht ausgetauscht, sondern man lässt das Wasser einfach nochmal drüberlaufen. Das kann gutgehen, das kann allerdings auch zu einem eher sauren Kaffee führen.

[hl=2]

Café Duplo

Nein, dieser Kaffee hat nichts mit der längsten Praline der Welt zu tun, sondern es handelt sich bei einem Café Duplo um einen doppelten Espresso bzw. zwei Espresso Shots.

Meia de leite

Der klassische **Milchkaffee**, zur Hälfte Kaffee, zur Hälfte Milch und meist serviert in einer größeren Tasse.

[hl=2][/hl]

Galão

Noch milchiger als die „meia de leite“ ist der „galão“, vergleichbar mit einer „**latte**“. Wenn du ihn einfach so bestellst, bekommst du ihn im Verhältnis von einem Viertel Kaffee zu drei Vierteln Milch – du kannst das Verhältnis aber auch ändern in dem du den galão als „**claro**“ (hell) oder „**escuro**“ (dunkel) bestellst. Der galão wird oft zum Frühstück getrunken und dann nochmal nachmittags zwischen 16:00 und 17:00 Uhr, vor allem als Begleiter zu Kuchen oder süßen Teilchen. Weil der galão oft nach der Carioca-Methode zubereitet wird, gehört er auch zu den schwächeren Kaffeegetränken Portugals.