

Espressobohnen mahlen

- ☛ Gute Bohnen kaufen. Sie sollten handgepflückt (picking) und sortenrein bei 200° bis 300° langsam geröstet sein. Sie sind kaum unter 18 €/kg zu haben. Billige Bohnen sind meist zusammen mit unreifen Bohnen geerntet worden (stripping) und wurden maschinell bei 900° in etwa 2 Minuten maschinell kaputtgeröstet. Siebträgermaschinen extrahieren das Herz des Kaffees, dabei kommen leider alle Produktionssünden zum Vorschein.
- ☛ Nur so viele Bohnen in den Mühlerichter füllen, wie am selben Tag verbraucht werden. Den Rest in der Tüte lassen und mit einem Clip verschließen, damit sie weder austrocknen noch ranzig werden. Nicht im Kühlschrank lagern, da sich dort oft Kondenswasser am Tüteninneren bildet und die Bohnen schimmeln könnten.
- ☛ Mahlgrad auf die Maschine abstimmen (Durchlauf ca. 25 ml in ca. 25 Sekunden, gezählt wird ab Betätigen des Bezugshebels). Das Ergebnis ist etwa so fein wie Quarzsand und hat meist kleinere Klümpchen. Am besten stellt man die Mühle zu fein (Sieb blockiert im Bezug) und arbeitet sich dann zum Groben hin. Geht schneller.
- ☛ Die Einstellung mit dem 2er Sieb (14 g) ist einfacher. Der Durchlauf hier sind ca. 50 ml in ca. 25 Sekunden. Erst wenn es hier klappt, mit dem 1er Sieb (7g, 25 ml, 25 Sekunden) feineinstellen.
- ☛ Feinerstellen der Mühle bei eingefüllten Bohnen nur im Betrieb. Die Bohnenstückchen verklemmen sich sonst zwischen den Mahlscheiben. Ganz kleine Schritte gehen aber meist auch so.
- ☛ Kaffee ist wetterfühlig. An warmen feuchten Tagen muss die Mühle meist etwas gröber, an kalten trockenen Tagen muss sie etwas feiner gestellt werden.

Espresso brühen

- ☛ Brühgruppe und Siebträger müssen etwa 80-90° heiß sein, deshalb den Siebträger immer eingespannt lassen. Auch die Tassen sollten mit einem Leerbezug wirklich heiß gemacht werden. Der Leerbezug dient außerdem zur Reinigung und Temperierung der Brühgruppe.
- ☛ Den Siebträger vor dem Kaffeemehleinfüllen mit einem Pinsel trocken und sauber wischen.
- ☛ Die Menge des Mehls ist (wie auch Menge und Laufzeit) nicht absolut. 7 Gramm für einen einfachen Espresso ist ein Anhaltspunkt, es können aber bis zu 9 Gramm sein. Unserer Erfahrung nach ist das 7 Gramm Sieb (1er) knapp gestrichen voll und das 14 Gramm Sieb (2er) leicht gehäuft voll meistens eine gute Wahl.
- ☛ Das frisch gemahlene Kaffeemehl im Siebträger mit einem Kaffeemehlpresser (Tamper) leicht andrücken, dann mit dem Holzgriff des Tampers kurz gegen das Sieb klopfen damit die Ränder nach innen fallen und schließlich bei einer leichten Drehbewegung mit 15 bis 25 kg Druck anpressen. Unbedingt darauf achten, dass der Tamper lotrecht ist, damit das Mehl absolut eben im Sieb steht.
- ☛ Heißes Wasser aus der Tasse kippen, Siebträger einspannen und sofort den Bezugshebel ziehen. Der Puck „verbrennt“ sonst. Es ist genug Zeit, um danach die Tasse drunter zu stellen.
- ☛ Durch eine Vorbrüfung („Preinfusion“) wird der Kaffeepuck vor der Extraktion ein paar Sekunden ohne viel Druck mit heißem Wasser gebrüht, um die Aromastoffe besser zu lösen. Zu Beginn des Bezugs zieht man den Bezugshebel kurz hoch, lässt den Kaffeepuck kurz quellen und startet dann wieder die Pumpe für den eigentlichen Brühvorgang. E61-Brühköpfe haben angeblich einen eingebauten Hohlraum zur Druckverzögerung, den wir allerdings noch nicht gefunden haben. Bei Maschinen mit Vibrationspumpe ist eine ungesteuerte Preinfusion durch den langsamen Druckaufbau der Pumpe eingebaut.
- ☛ Ein Espresso läuft in einem dünnen Fädchen (das sich später zu einem Mausechwänzchen verdickt) 25 Sekunden lang. Vereinfacht gesagt, werden anfangs die Fruchtsäuren, später die Bitterstoffe extrahiert. Lässt man zu kurz laufen, wird der Espresso sauer und ein pelziger

Geschmack bleibt im Mund (Adstringenz). Lässt man ihn zu lange laufen, wird er bitterer und bitterer.

- ☉ Ein einfacher Espresso hat ca. 25 ml, ein doppelter entsprechend ca. 50 ml, immer mit Crema gemessen. Ein einfacher Ristretto hat etwa 20 ml, ein doppelter 40 ml. Und alle laufen ca. 25 Sekunden. Die Einstellung mit einem „Shotglas“ mit Skala vereinfacht die Sache.
- ☉ Nach dem Bezug das Sieb abklopfen und mit Pinsel sauber bürsten. Brühduche durch kurzen Leerbezug sauber spülen, Siebträger einspannen, ein weiterer kurzer Leerbezug zum Ausspülen, fertig.

Milch aufschäumen

- ☉ Das Milchschaumkännchen bis etwa zur Hälfte mit kalter Milch (etwa 5°) füllen. Wenn zu wenig Milch eingefüllt wird, kann sie keine Strömung entwickeln. Bei zu viel Milch bleibt kein Platz zum Schäumen.
- ☉ Dampfduche aufdrehen, Kondenswasser in die Abtropfschale entweichen lassen.
- ☉ Milchkännchen komplett in die Hand nehmen, zumindest aber die Kannenwand mit dem kleinen Finger berühren, um die Temperatur kontrollieren zu können.
- ☉ Dampfduche am Kannenauslauf einführen und unter die Milchoberfläche eintauchen, Dampfduche öffnen.
- ☉ Ziehen: Lanze ganz knapp über der Oberfläche halten (das Volumen sollte sich um 30% vergrößern, keine großen Luftblasen erzeugen, Schaum sollte sämig aussehen, leichtes Zischen hörbar, etwa 1/3 der Zeit)
- ☉ Rollen: Dampfduche knapp unter die Milchoberfläche eintauchen, Kännchen etwas schräg halten und die Milch rotieren lassen (kein Zischen mehr, etwa 2/3 der Zeit, aufhören, wenn es in der Hand zu heiß wird, maximal 65°).
- ☉ Dampfrohr mit feuchtem Tuch abwischen und kurz in die Abtropfschale abdampfen, um die eingewirbelte Milch aus dem Dampfrohr zu entfernen.
- ☉ Eventuell vorhandene Bläschen in der Milch durch Aufklopfen des Kännchens (Vorsicht, kann spritzen) entfernen, dann die Milch im Kännchen schwenken, bis sie glänzt. Sie sollte die Konsistenz von flüssiger Sahne haben.
- ☉ Beim Gießen in die Tasse mit leicht schräg gehaltener Kanne anfangen (Milch fließt), dann den Kannenauslauf tiefer, knapp über die Flüssigkeit, setzen und die Kanne waagerechter führen (cremiger Schaum fließt).

Wartung der Maschine

- ☉ Alle 1-2 Tage das Dichtgummi im Brühkopf sauber bürsten. Oft haften Kaffeekrümel daran, die auf Dauer den Verschleiß des Gummis beschleunigen.
- ☉ Ebenfalls alle 1-2 Tage mit eingespanntem Blindsieb eine Rückspülung machen, um die Schwebstoffe in und über der Brühduche wegzuspülen.
- ☉ Alle 150 Bezüge reinigt man die Brühgruppe mit Kaffeefettlöser, um das entstandene Kaffeefett über der Brühduche zu entfernen. Je nach Maschine geschieht das mit dem Blindsieb oder durch Abschrauben der Brühduche. Den Kaffeefettlöser sollte man allerdings nicht öfter als angegeben anwenden, da ansonsten die mechanischen Teile der Brühgruppe stärker als nötig belastet werden.
- ☉ Möglichst ausschließlich weiches Wasser (3-4° dt. Härte) benutzen. Bei normalem Privatgebrauch (maximal 10 bis 15 Espresso am Tag) reicht eine Entkalkung alle 2-3 Jahre.
- ☉ Wir empfehlen Entkalkungen ausschließlich professionell durchführen zu lassen. Der Aufwand des Nachspülens (mindestens 9 Liter Wasser) wird oft unterschätzt und ist bei manchen Maschinen (1-Kreiser, Dualboiler) auch nicht ohne Weiteres möglich.

Reinigung der Brühgruppe mit Kaffeefettlöser

1. Die Maschine aufheizen.
2. Das Blindsieb in einen Siebträger einsetzen.
3. Das Blindsieb mit einem Esslöffel Kaffeefettlöser füllen, bzw. eine Tablette einlegen.
4. Siebträger einziehen.
5. Bezug starten, damit sich das Blindsieb mit Wasser füllt.
6. Warten bis Ihre Maschine den vollen Druck im System aufgebaut hat. Sie erkennen dies am Pumpendruckmanometer; oft auch daran, dass die Pumpe leiser wird. Den Druck 2-3 Sekunden halten.
7. Beenden Sie nun den Bezug. Der aufgebaute Druck wird über das Überdruckventil in die Abtropfschale abgelassen und läuft erst als weißer, dann als bräunlicher Schaum heraus.
8. Wiederholen Sie die Punkte 5-7 mehrmals, bis aus dem Ventil der Brühgruppe wieder weißer Schaum ausläuft. Meist braucht es etwa 10 Rückspülungen.
9. Siebträger entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen, Brühgruppe mit Leerbezug spülen, anschließend Siebträger wieder einsetzen.
10. Wiederholen Sie die Punkte 5-7 nun noch 2 Mal mit gereinigtem Blindsieb, um das System vom Kaffeefettlöser zu befreien. Nun ist Ihre Maschine wieder einsatzbereit.

Espresso Varianten

Espresso

- ☉ Siebträger mit 1er Auslauf, 7g Sieb
- ☉ Menge in der Tasse inklusive Crema 25 ml +/-2,5 ml
- ☉ Durchlaufzeit ca. 25 s +/- 2,5 s
- ☉ Mit größeren Sieben (14Gramm, 21 Gramm, ...) kann die Menge verdoppelt (Espresso Doppio) oder verdreifacht (Espresso Tripplio) werden. Alle laufen ca. 25 Sekunden.

Long Black

- ☉ Heißwasser in die vorgewärmte Tasse füllen, ca. 50 ml
- ☉ Siebträger mit 1er Auslauf, 7g Sieb
- ☉ Espresso in Tasse auf bereits vorhandenes Heißwasser laufen lassen, 25 ml +/-2,5
- ☉ Durchlaufzeit ca. 25 s +/- 2,5 s
- ☉ Schmeckt einem gut aufgebrühten Filterkaffee sehr ähnlich. Einen umgekehrten Long Black nennt man „Americano“, wenn erst Espresso und dann Wasser eingefüllt werden. Schmeckt genauso, allerdings geht dabei die Crema verloren.

Espresso Ristretto

- ☉ Siebträger mit 1er Auslauf, 7g Sieb
- ☉ Menge in der Tasse inklusive Crema 20 ml +/-2,5 ml
- ☉ Durchlaufzeit ca. 25 s +/- 2,5 s

Espresso Lungo

- ☉ Siebträger mit 1er Auslauf, 7g Sieb
- ☉ Mehl etwas gröber gemahlen
- ☉ Menge in der Tasse inklusive Crema 50 ml +/-2,5 ml
- ☉ Durchlaufzeit ca. 25 s +/- 2,5 s

Espresso Corretto

- ☉ Siebträger mit 1er Auslauf, 7g Sieb
- ☉ Menge in der Tasse inklusive Crema 25 ml +/-2,5 ml
- ☉ Durchlaufzeit ca. 25 s +/- 2,5 s
- ☉ „Korrigiert“ mit einem Schuss Grappa

Espresso Freddo

- ☛ Siebträger mit 1er Auslauf, 7g Sieb
- ☛ Espresstasse oder -glas mit Eiswürfeln füllen
- ☛ Espresso über das Eis laufen lassen, Menge in der Tasse inklusive Crema 25 ml +/-2,5 ml
- ☛ Durchlaufzeit ca. 25 s +/- 2,5 s

Cappuccino

1/3 Espresso - 1/3 Milch - 1/3 Schaum

- ☛ Siebträger mit 1er Auslauf, 7g Sieb
- ☛ Menge in der Tasse inklusive Crema 25 ml +/-2,5 ml
- ☛ Durchlaufzeit ca. 25 s +/- 2,5 s
- ☛ Milch eingießen (Kanne nur leicht schräg)
- ☛ Cremigen Schaum eingießen (Kanne fast waagrecht)

Latte Macchiato

1/5 Espresso - 2/5 Milch - 2/5 Schaum

- ☛ Siebträger mit 1er Auslauf, 7g Sieb
- ☛ Menge in der Tasse inklusive Crema 25 ml +/-2,5 ml
- ☛ Durchlaufzeit ca. 25 s +/- 2,5 s, in kleines Kännchen laufen lassen
- ☛ Milch in Glas eingießen (Kanne nur leicht schräg)
- ☛ Festen Schaum einlöffeln (geschäumte Milch etwas stehen lassen, bis sich der Schaum oben absetzt)
- ☛ Espresso langsam (evtl. über einen Löffelrücken) auf den relativ festen Schaum gießen

Flat White

1/2 Espresso - 1/2 Schaum

- ☛ Siebträger mit 1er Auslauf, 7g Sieb
- ☛ Menge in der Tasse inklusive Crema 25 ml +/-2,5 ml
- ☛ Durchlaufzeit ca. 25 s +/- 2,5 s
- ☛ Festen Schaum einlöffeln (geschäumte Milch etwas stehen lassen, bis sich der Schaum oben absetzt)

Caffé Latte

1/4 Espresso - 3/4 Milch

- ☛ Siebträger mit 1er Auslauf, 7g Sieb
- ☛ Menge in der Tasse inklusive Crema 25 ml +/-2,5 ml
- ☛ Durchlaufzeit ca. 25 s +/- 2,5 s
- ☛ Milch eingießen (Kanne nur leicht schräg, wenig oder kein Schaum)

