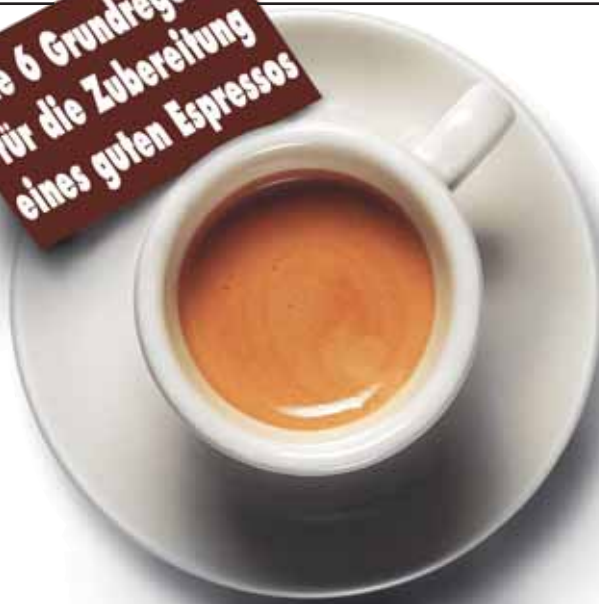


**Die 6 Grundregeln  
für die Zubereitung  
eines guten Espressos**



*Cremefarben „Mönchskutte“.  
Der Geschmack: Aromareich, rassig,  
weich und cremig, leicht säuerlich,  
jedoch nicht bitter und nachhaltig  
im Geschmack.*

1	PERFEKTEN ESPRESSO ZUBEREITEN
2	DER KAFFEE / EINSTELLUNG DER KAFFEEMÜHLE
3	WASSERBEHANDLUNG / PFLEGE



**1 Die Espresso-Maschine** Dies ist der Ort, an dem alle Komponenten der Kaffeekette zusammenwirken. Dank ihrer zuverlässigen Bauweise, der Qualität ihrer Ausführung und der Präzision der Einstellungen kommt der Kaffeemaschine eine grundlegende Bedeutung bei der Zubereitung einer Tasse Espresso zu.

1. Pumpendruck: Lastmessung am Ausgang der Kaffee-Brühgruppe  $\approx 9$  Bar.  
2. Temperatur des auf das Mahlgut aufgebrachtens Wassers:  $88^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ .

- Bei Temperaturen darüber ist der Kaffee „verbrannt“ - der Kaffee riecht und schmeckt verbrannt und hat einen ausgesprochen bitteren Geschmack - die Cremehaube ist dunkel und löst sich schnell auf - es bilden sich Bläschen.
- Bei Temperaturen darunter ist der Kaffee „zu schwach“ - der Kaffee ist dünn und fade und hat keinen nachhaltigen Geschmack - die Creme ist blass und hat keine Konsistenz.



**2 Das Wasser** Das Wasser, die erste Komponente, die in die Zubereitung einer Tasse Espresso eintritt, verdient als solche besondere Aufmerksamkeit. Die Wasserverkalkung ist ausschließlich auf die Präsenz von Kalzium- und Magnesium-Ionen zurückzuführen, die sich unter den Katalysatoreffekt der Wärme kristallisieren. Mit Hilfe von Spezialtests kann die Präsenz der Kalzium- und Magnesium-Bikarbonate im Wasser gemessen werden. Dieser Test heißt „Messung der Bikarbonat-Härte“ oder „KH-Test“. Bei einer wirksamen Wasserbehandlung müssen die Mineralstoffe erhalten bleiben, denn sie verleihen dem Kaffee seinen Geschmack und machen ihn bekömmlich. Die Wasserbehandlung erlaubt ebenfalls eine erhebliche Senkung der Betriebs- und Wartungskosten.



**3 Der Kaffee** Die Kaffeeröstereien wählen die Herkunft (Produktionsländer) und die Sorte des Kaffees (Arabica, Robusta), um eine gleichbleibende Qualität der KaffeEZusammensetzung zu gewährleisten. Die Art der Kaffeeröstung hat einen direkten Einfluss auf die Geschmacksrichtungen des Kaffees:

Hell gerösteter Kaffee: mehr säuerlich - weniger Bitterstoffe,  
Dunkel gerösteter Kaffee: weniger säuerlich - mehr Bitterstoffe.  
Die Verpackungsmethode muss die Oxidierung des Kaffees durch den Einfluss der Luft vermeiden.



**4 Die Kaffeemühle** Sie ist ein grundlegendes Element bei der Zubereitung einer Tasse Espresso und die unabdingliche Ergänzung einer Kaffeemaschine. Sie bestimmt die Qualität des Mahlguts. Das Mahlgut muss fein und gleichmäßig sein, damit in einem Brühzyklus von 25 bis 30 Sekunden 2 Tassen Espresso zubereitet werden können.

- Wenn das Mahlgut zu fein ist (der Brühzyklus für 2 Tassen Espresso liegt zwischen 35 und 40 Sekunden):
- der Kaffee ist zu stark: Dunkler, nicht beständiger Schaum - der Kaffee ist zu bitter.
- Wenn das Mahlgut zu grob ist (der Brühzyklus für 2 Tassen Espresso liegt unter 20 Sekunden):
- der Kaffee ist zu schwach: Weißer dünner Schaum - der Kaffee hat keine Würze.



**5 Die Tasse** Der Espresso ist ein edles Produkt. Es wird empfohlen, den Kaffee mit höchster Sorgfalt in schönen Tassen zu servieren, die den Kaffee am besten präsentieren. Sie werden heiß gelagert ( $40^{\circ}\text{C}$ ), sollten vorzugsweise aus Porzellan von 2 bis 3 mm Stärke sein und 5 bis 6 cm hoch sein, einen Durchmesser von maximal 5 cm und eine Füllmenge von 70 ml aufweisen. Die Tassen dürfen auf keinen Fall bis zum Rand gefüllt werden (▲ Tücher, die auf der Maschine abgelegt sind, erhöhen die Temperatur der Maschine und der Tassen).

**6 Die Sauberkeit** Systematische und regelmäßige Pflege ist notwendig, um eine optimale KaffeEZubereitung zu gewährleisten. Kaffeemaschine: Tägliche Pflege - Kaffee-Brühgruppe, Filterträger, Dampfhaub und Abtropfschale. Kaffeemühle: Wöchentliche Reinigung - Fülltrichter und Dosierbehälter.

