

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



*Cremefarben „Mönchskutte“.*

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



**1** *Der Kaffee*

In mehr als 42 Ländern rund um den Äquator wird dieses komplexe Produkt in 2 Grundsarten, Arabica und Robusta, mit jeweils verschiedenen Eigenschaften angebaut. Auf diese Weise besitzt jeder Kaffee, der aus einer Mischung aus verschiedenen Herkunftsländern besteht, ganz eigene Charakteristiken.

*Gemahlener Kaffee*

Er bietet den Vorteil, dass er gebrauchsfertig ist und keine Kaffeemühle erforderlich ist. Das industriell hergestellte Mahlgut ist in der Regel gleichmäßig. Nachteile: Die Dosierung kann ungenau sein und die Kontaktfläche mit der Luft, die 1000 Mal höher ist als bei Kaffeebohnen, bewirkt eine sehr schnelle Oxydierung der Fettstoffe des Kaffees (ranziger Geschmack).

*Kaffeebohnen*

Sie sind leicht zu lagern. Dadurch dass er direkt vor dem Aufbrühen gemahlen wird, ist der Kaffee in Form von Bohnen die beste Lösung zum Erhalt der Aromastoffe.

*Besondere Eigenschaften*

	Arabica	Robusta
Bohnenform	flach, länglich	klein, rund
Cremefarbe	haselnussbraun, rötlich schimmernd	dunkel, gräulich schimmernd
Struktur	homogene, leichte Creme	dicke Creme mit großen Blasen
Koffeingehalt	1,1 bis 1,7%	2 bis 4,5%
Würze	leicht	stark
Aroma	fruchtig	schwach, erdig
Geschmack	weich, leicht säuerlich	stark bitter

*Röstung*

	Hell	Dunkel
Röstung		
Geschmackseigenschaften	mehr säuerlich - weniger Bitterstoffe	weniger säuerlich - mehr Bitterstoffe

Den Kaffee an einem kühlen und lichtgeschützten Ort lagern.

**2** *Die Kaffeemühle*

*Die Dosierung für einen Espresso*

Die durchschnittliche Dosis für eine Tasse Espresso beträgt 7 g bei einer Wassermenge zwischen 6 und 8 cl in der Tasse.

*Das Mahlgut*

Das Mahlgut muss fein und gleichmäßig sein. Die Kontaktfläche des Kaffeepulvers mit dem Wasser wird dadurch vergrößert und der Auszug der schnelllöslichen Substanzen, die für den Geschmack verantwortlich sind, begünstigt. Die zu erzielende Feinheit des Mahlgutes wird anhand sukzessiver Prüfungen bei der Validierung eines durchschnittlichen Brühzyklus von 25 bis 30 Sekunden für 2 Tassen Espresso kontrolliert.

- Wenn das Mahlgut zu fein ist (der Brühzyklus für 2 Tassen Espresso liegt über 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.

*Die Kaffeemühle*

Es gibt zwei Arten von Kaffeemühlen:

- Die flachen Mahlwerke sind am geläufigsten
- Die konischen Mahlwerke sind effizienter, dafür aber teurer. Sie sind häufig mit großen, langsamen Motoren ausgestattet, die die Kaffeebohnen nicht erhitzen. Sie bestimmen durch die Qualität ihrer Einstellung und ihres Verschleißgrades die Feinheit des Mahlgutes. Durch die Enger- oder Breiterstellung der beiden Mahlscheiben wird die Körnung des Mahlgutes bestimmt:
- Eng gestellte Mahlscheiben (Feineinstellung) ⇒ feines Mahlgut
- Breit gestellte Mahlscheiben (Grobeinstellung) ⇒ gröberes Mahlgut.

*Häufigkeit des Austauschs des Mahlwerks entsprechend der Mahlmenge*

Wochenmenge in kg	5 kg	10 kg	15 kg	20 kg	30 kg
Austausch des Mahlwerks	Alle 24 Monate	Alle 12 Monate	Alle 9 Monate	Alle 6 Monate	Alle 4 Monate

Lebensdauer des Mahlwerks einer Kaffeemühle: Flaches Mahlwerk 400 kg - Konisches Mahlwerk 1200 kg.

*Pflege*

Einmal wöchentlich muss der Trichter der Kaffeemühle (Behälter der Kaffeebohnen) mit heißem Wasser gesäubert werden, um das von den Kaffeebohnen hinterlassene Fett zu entfernen. Erfolgt dies nicht, wird das Fett ranzig und überträgt schnell einen schlechten Geruch auf die Kaffeebohnen im Trichter. Es wird außerdem empfohlen, den Dosierbehälter einmal wöchentlich mit einem trockenen Pinsel zu säubern.

