

Thema: Espresso

Diese Situation dürften die meisten Besitzer einer Espresso-Maschine kennen: Die neue Maschine ist aufgebaut, Gebrauchsanweisung gelesen und nun soll es endlich losgehen. Also schnell eine Packung Espresso aufgerissen, Pulver in den Siebträger, leicht angedrückt, in die Brühgruppe montiert und den Knopf gedrückt. Was dann passiert: Der Espresso pladdert ziemlich schnell aus dem Siebträger und die Vorfreude auf einen dichten, starken Espresso mit einer festen Crema ist zunächst ausgeträumt. Irgendwie schmeckt er auch nicht viel anders als in der vormals benutzten Herdmaschine. Natürlich kann und darf das nicht sein – und so werden weitere Versuche unternommen, andere Maschinenbesitzer befragt....

Wir wollen Ihnen hier einige nützliche und leicht nachzuvollziehende Informationen an die Hand geben, um Ihnen die Freude an Ihrer Maschine und natürlich auf einen wirklich guten Espresso zu vergrößern.

Die Mühle bringt es – Frisch gemahlene Bohnen sind ein Muß!

Das Aroma der Kaffeebohne ist ein gar flüchtig Ding. Auch der beste Kaffee verliert gemahlen mit der Zeit seine volle Aromatik. Um ein wirklich gutes Ergebnis aus Ihrer Maschine zu erreichen, werden Sie über kurz oder lang nicht umhin kommen, sich eine Mühle anzuschaffen um die Kaffeebohnen für Ihren Espresso jeweils frisch zu mahlen. Der Unterschied ist wirklich frappierend und der Geschmacksunterschied zeigt, daß dies keine geschmäckerische Aussage ist.

Der Mahlgrad, den Sie an Ihrer Mühle einstellen ist für den weiteren Fortgang der Espresso-Zubereitung genauso entscheidend. Das Kaffeemehl darf nicht zu grob sein, sonst läuft das Wasser zu schnell durch und wenn Sie das Mehl zu fein mahlen, kann es Ihnen passieren, daß auch bei höchstem Druck kein Tröpfchen den Siebträger verlassen möchte.

Hier bringt Sie nur Erfahrung weiter: Sie müssen die ersten 5 – 10 Espressotasse als eine notwendige Investition in diese Erfahrung abschreiben. Probieren Sie es solange, bis das Resultat zufriedenstellend ist.

Einmal eingestellt, werden Sie schnell merken, daß Sie trotzdem den Mahlgrad ab und an nacharbeiten müssen. Immer wenn das Wetter sich ändert, es draußen Regnet beispielsweise oder aber mehrere trockene und heiße Sommertage vergangen sind, hat sich auch der Feuchtigkeitsgehalt und damit die Konsistenz der Kaffeebohne verändert. Auch da hilft nur: Ausprobieren.

Wieviel Kaffeemehl in den Siebträger? Geizen Sie nicht mit Kaffee.

In vielen Gebrauchsanweisungen sind Mengen von 7 – 9 Gramm Kaffeemehl angegeben, die Sie in den Siebträger geben sollten. In der Regel ist dies (natürlich abhängig von der Größe des Siebträgers) zu wenig. Eine einfache Regel schafft Abhilfe: Füllen Sie den Siebträger Ihrer Maschine ganz. Streichen Sie das Kaffeemehl im Siebträger glatt und packen Sie die Waage zum Abwiegen des Kaffeemeihls wieder ein.



Wie fest muß das Kaffeemehl angedrückt werden?

Ebenso irreführend ist der häufig gelesene Hinweis, man möge das Kaffeemehl im Siebträger nur leicht andrücken. Auch das ist leider nicht richtig. Sie benötigen zunächst einmal einen Stempel zum andrücken, der möglichst paßgenau in den Siebträger Ihrer Maschine paßt, damit das Kaffeemehl gleichmäßig angedrückt werden kann und folglich eine vollkommen glatte Oberfläche bildet.

Sie sollten den Stempel und den Siebträger nicht in Brusthöhe benutzen. Er sollte tiefer, möglichst in Höhe

des Abklopfkastens angesetzt werden. Das Andrücken erfolgt mit einiger Kraft (ohne freilich zu übertreiben) und einer leicht drehenden Bewegung. Ziel ist ein gut und fest angedrückter Kaffee“kuchen“ im Siebträger mit vollkommen glatter Oberfläche. Auch an den äußeren Rändern sollte kein Überstand mehr sein. Die Probe aufs Exempel: Drehen Sie den Siebträger mit der Öffnung nach unten. Das Kaffeemehl darf nicht herausfallen oder rieseln.



Wie lange dauert die Extraktion des Espresso?

Wenn Sie diese Regeln befolgen und den Siebträger in die Brühgruppe einklinken dürfen nicht länger als maximal 20 Sekunden (aber auch nicht weniger als 15 Sekunden) vergehen, bis Sie ca. 2 cl Espresso in Ihrer Tasse haben.

Der Espresso kommt also in einem zunächst leicht tröpfelnden, dann dünnen aber stetigem Strahl aus dem Siebträger in die Tasse.



Der Espresso, den Sie damit gefertigt haben hat eine dunkelbraune, leicht marmorierte Crema mit einer festen Konsistenz. Der Zuckertest zeigt es: Wenn Sie losen Zucker leicht auf die Crema streuen (nicht stürzen), dann geht dieser nicht direkt unter sondern bleibt erst einige Sekunden auf der Crema bis er in den Espresso sinkt.



Alles Weitere bleibt letztlich eine Geschmacksfrage: Längere Extraktion bringt stärkere aber auch bitterere Espressi zutage. Weniger Kaffeemehl und leichter im Siebträger angedrückt hat einen leichteren (zum Teil aber auch wäßrigeren) Espresso zu Folge.