

Was die Crema sonst noch sagt.

Früher haben sie den Kaffeesatz gelesen und dann die Zukunft vorausgesagt. Heute lesen wir die Crema und erfahren etwas über die Vergangenheit des Kaffees – und damit vielleicht über die Zukunft des Wirtes.

TEXT: INGO ROGALLA FOTO: TONY BAGGENSTOS

Im letzten Heft besprachen wir, was die Crema aussagt über Röstfrische, Lagerung und Verpackung des Kaffees. Sie sagt aber noch mehr aus: Ob der Kaffee frisch gemahlen wurde und ob Mahlgrad und Brühtemperatur gut abgestimmt waren.

Die Vollautomatenhersteller haben es schon lange erkannt, die Baristi tun es konsequent und mittlerweile gibt es auch für traditionelle Espressomaschinen gute Lösungen: Ist die Verpackung geöffnet, dann ist die Bohne der beste und fast einzige Aromaschutz. Wenn der Bohnenkaffee nämlich erst einmal gemahlen ist, duftet er wunderbar, nur ist der Duft dann in der Luft und nicht mehr in der Tasse, und dem Kaffee fehlen dann die Crema bildenden Gase. Kurz: Je mehr Zeit zwischen Mahlen und Brühen vergeht, desto verheerender ist das Ergebnis.

Noch eine Nebenwirkung: Das fein gemahlene Pulver weist im Vergleich zur Bohne eine riesige Oberfläche auf und ist damit dem Sauerstoff viel stärker ausgesetzt. Schon nach Minuten beginnt die Oxidation der Kaffeeöle, und sie werden ranzig.

Kein Problem ist das bei den Vollautomaten, sie mahlen jede Tasse frisch. Kleine Ausnahme: Die Kaffeepulverreste zwischen den Mahlscheiben. Deshalb würde ich den ersten Kaffee am Morgen stets wegschütten, dann ist der alte Kaffee aus der Mühle. Für Espressomühlen gilt: Möglichst geringe Mengen vormahlen und bis zum Abend den gemahlene Kaffee im Dosierbehälter der Mühle aufbrauchen. Was übrig bleibt, kann der Gastgeber entweder entsorgen oder am nächsten Morgen als oxidierten Kaffee servieren, je nach Qualitätsphilosophie. Für Vergessliche gibt es Espressomühlen, die jede Portion frisch mahlen.

Die Crema gibt auch über den Mahlgrad Auskunft: Je gröber die Mahlung ist, desto weniger Oberfläche bietet das Pulver. Ausserdem bietet grobe Mahlung weniger Widerstand gegen das Wasser, das sie durchströmen soll. Also sieht das Wasser die Aromen und die Farbe des Pulvers nur kurz und nimmt weniger davon mit in die Tasse. Resultat: Eine blasse, sandhelle Crema im Auge, wenig Aroma in der Nase und viel Säure auf der Zunge.

Genauso sieht ein Espresso aus (und schmeckt auch so) wenn das Brühwasser weniger als 88°C hat. Dann ist einfach nicht genug Energie für Aroma, Geschmacksfülle und Farbe da – allerdings genug für die Säuren des Kaffees.

Die anderen Extreme, also eine zu feine Mahlung und zu heisses Brühwasser, machen sich folgendermassen bemerkbar: Schwarze Ränder an der sonst schönen nussbraunen Crema und eine Crema, die sich besonders beim Café crème oft schon Sekunden nach der Brüfung in riesigen Blasen auflöst. Erklärung: Zu langer Kontakt des heissen Brühwassers mit einer zu grossen Oberfläche des Pulvers löst Staub, mehr Farbsowie Bitterstoffe. Ausserdem verliert der Espresso wieder an Körper. Brühwasser von über 95°C löst viele Bitterstoffe und verbrennt die Öle des Kaffees.

Crema-Fazit: Frische Bohnen frisch mahlen und den Espresso 20 bis 30 Sekunden lang mit Wasser zwischen 88° und 95°C brühen, dann bekommt er kein frustrierend trauriges Schaumschichtchen, sondern eine dicke, hohe, rotbraune Traumcrema, die viel Aroma, feine Fruchtsäuren, viel Körper und wenig Bitterkeit verspricht.



INGO ROGALLA. Koffein im Blut. Kaffee-Experte aus Passion. 37 Jahre alt, stammt aus einer Kölner Gastrofamilie. Nach der Ausbildung zum Restaurationsfachmann, «rutschte» er 1996 ins Kaffeegeschäft. Aufbau und Führung der deutschen Kaffee-Kette Cafetiero. Seit dem Jahr 2000 Leiter des Coffee Competence Centers beim Kaffeemaschinenhersteller Schaefer, wo er Kaffeeschulungen und Barista-Trainings durchführt. Für Salz&Pfeffer schreibt er die Kolumne Café Complet.

LA Cimbali
Kaffeemaschinen



Alle reden von
italienischem Caffè.
Wir machen ihn!

VASSALLI SERVICE AG/SA

Jungholzstrasse 43 - 8050 Zürich - Tel.: +41 43 299 70 70 - Fax: +41 43 299 70 71 - www.vassalliag.ch

Le Très 6 - 1028 Prévèrenge VD - Téléphone +41 21 803 23 23 - Fax +41 21 803 23 22 - cimbali@vassalliag.ch