

Die Maschine für daheim

Wer herausfinden will, welche Kaffeemaschine er sich für sich daheim kaufen will, muss vor allem: Sich selber und sein eigenes Kaffeetrinkverhalten beobachten. Und dann den Verkäufer löchern.

TEXT: INGO ROGALLA FOTO: TONY BAGGENSTOS

Welche Art von Kaffeegetränken will man mit der Maschine zubereiten? Wie gut muss der Kaffee oder Espresso sein? Wieviel Zeit will man investieren, wieviel Arbeit? Und: Wieviel Kaffee trinkt man überhaupt?

Geht es nur um fünf Tassen Café crème am Tag, dann ist ein teurer Vollautomat übertrieben, wenn nicht gar kontraproduktiv. Ist nämlich die Packung Kaffee erst einmal geöffnet, verliert der Inhalt schon nach ein bis zwei Tagen an Aroma. Die richtige Wahl wäre hier sicherlich ein Kaffeesystem mit einzeln verpackten Portionen. Und da gibt es zwei Varianten.

Variante eins ist das bekannte Kapselsystem. Nachteil: Man bindet sich an den jeweiligen Kaffeeanbieter – die Kapselsysteme sind ja nicht kompatibel. Es gibt noch einen zweiten Nachteil, den ich bisher immer an Portionensystemen bemerkt habe: Die Brühtemperaturen sind nicht stabil.

Zu hohe Brühtemperaturen lösen Bitterstoffe und verbrennen die Kaffeeöle. Zu tiefe Brühtemperaturen holen das Aroma nicht ab. Man sollte sich eine Kapselmaschine genau erklären und sich allenfalls sogar die Temperaturkonstanz mit einem Thermometer vorführen lassen.

Wer einen top Cappuccinoschaum will, lässt sich auch die Austrittskraft und Geschwindigkeit des Dampfes zeigen. Viele Haushaltsmaschinen sind diesbezüglich schwach und lassen gute Schaumergebnisse kaum zu. Der Dampf sollte in einem kräftigen und nicht schwächer werdenden Strahl austreten.

Die zweite Lösung für Wenigtrinker wäre eine ESE Portionenslösung (easy serving Espresso system). Hier kann man bei den Maschinen wie auch bei den Kaffees aus verschiedenen Herstellern aussuchen.

Für Leute, die viel Kaffee trinken, kann man den Vollautomaten für daheim oder die traditionelle Espressomaschine mit separater Mühle empfehlen. Wichtige Entscheidungskriterien beim Vollautomaten: Die Bohnen in der Mühle sollten möglichst nicht warm werden, sonst leiden die Aromen; den Mahlgrad muss man so fein justieren können, dass auch ein italienischer Espresso in 25 Sekunden herauslaufen kann; den Bohnenbehälter muss man möglichst einfach reinigen können, denn hier oxidieren Kaffeeöle. Wer viel Kaffee trinkt und wenig Zeit hat (zum Kaffee brühen genauso wie zum Reinigen der Maschine), setzt also klar auf den Vollautomaten.

Anders der leidenschaftliche Espresso- und Cappuccinofan. Er sollte sich bei seiner italienischen Maschine nicht in erster Linie von Glitzerwerk wie Messing, Kupfer, Chrom und Adlerblenden lassen, sondern nüchtern herausfinden: Wie konstant sind die Brühtemperaturen? Hat die Maschine genügend Dampfleistung zum Schäumen? Bringt die Pumpe genügend Brühdruck von acht bis neun Bar, damit das Wasser den Widerstand einer feinen Mahlung wirklich überwinden kann?

Noch etwas: Man sollte nie an der Mühle sparen, die man zur Espressomaschine kauft. Für eine gute Espresso-Mahlung sollten hochwertige flachparallele Mahlscheiben eingebaut sein – und nicht etwa Kegelmahlwerke. Die Mahlung wird nämlich genauer und man kann feiner mahlen. Wenn man dann noch weiss, wie man die Mahlung auf einen italienischen Ristretto ausrichtet, steht dem Genuss mit der italienischen Maschine auch nichts mehr im Weg.



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 Kaffeeengeschäft. Aufbau und Führung der deutschen Kaffee-Kette Cafetiero. Seit dem Jahr 2000 Leiter des Coffee Competence Centers beim Kaffeemaschinenhersteller Schaerer, wo er Kaffeeschulungen und Barista-Trainings durchführt. Für Salz&Pfeffer schreibt er die Kolumne Café Complet.