

Halb- oder Vollautomat?

Heute nehmen wir zwei Kaffeebohnen: eine lassen wir durch einen Halb-, die andere durch einen Vollautomaten. Und dabei vergleichen wir die wichtigsten Stationen der beiden.

TEXT: INGO ROGALLA FOTO: TONY BAGGENSTOS

Die Bohnenbehälter der Mühlen sind das erste, was die Bohnen zu sehen bekommen. Und hier ist der Halb- gegenüber dem Vollautomaten klar im Vorteil. Warum? Weil Mühle und Bohnenbehälter von der Maschine getrennt sind, und damit auch von Tassenwärmern, Boilern und anderen Wärmequellen. Bekanntlich verliert der Kaffee in der Wärme an Aromen und die Kaffeeöle oxidieren. Bei Vollautomaten, deren Bohnenbehälter nicht mit Ventilatoren oder ähnlichem gekühlt werden, misst man bisweilen im Bohnenbehälter und den Mühlen erhebliche Temperaturen.

Die Bohnen geraten nun zwischen die Mahlscheiben. Und da gibt es bei Halb- wie Vollautomaten unterschiedliche Typen und Qualitäten. Wichtig ist, dass die Mühlen gleichmässig mahlen und nicht zu warm werden. Je langsamer sie mahlen, desto geringer ist logischerweise die Erwärmung.

Nächste Station für unsere Bohnen: Die Kontrolle des Mahlgrades. Sie ist wichtig, weil der Mahlgrad die Auslaufzeit und die Geschmacksintensität des Espresso bestimmt. Hier gibt es bei beiden Typen Nachteile und Lösungsversuche: Ist der Barista an der Mühle nicht trainiert und kontrolliert seine Mahlung nicht täglich und passt sie allenfalls an, dann kann die Auslaufzeit und damit die Qualität des Kaffees erheblich schwanken. Das Naturprodukt Kaffee verhält sich nämlich zwischen den Mahlscheiben unterschiedlich – je nach Luftfeuchtigkeit und Temperaturen, die er während seiner Lagerung «genoss».

Es gibt inzwischen auch Halbautomaten, welche die Auslaufzeit elektronisch der Kaffeemühle übermitteln, welche daraufhin den Mahlgrad selbständig einstellt. Was die Frischmahlung betrifft: Es gibt bei Halb- wie Vollautomaten Lösungen, dank denen die Bohnen just in time gemahlen werden.

Next stop für unsere zwei inzwischen gemahlten Bohnen: Das Sieb, oder genauer gesagt, die Verteilung und Anpressung in demselben. Hier gibt es nur eins: Gleichmässigkeit. Beim Halbautomaten entscheidet in der Regel der Mensch, wie gleichmässig hier gearbeitet wird (wobei es auch hier bereits Hilfsmittel gibt), und beim Vollautomaten die Maschine. Und die macht ihren Job exakt so gut oder schlecht wie der Entwickler, der sie gebaut hat.

Dann der Brühdruck, der ja die Crema entstehen lässt und die Intensität des Espresso mitbestimmt: Er ist bei Halb- wie bei Vollautomaten auf vergleichbarem Niveau.

Anders beim Kriterium Brühtemperatur: Meistens sind Halbautomaten am Anfang der Brühung eher zu heiss, derweil Vollautomaten die Brühphase eher etwas unterkühlt beginnen. Ausnahmen bestätigen die Regel. Grundsätzlich gilt: Je konstanter eine Maschine die Brühtemperaturen halten kann, desto mehr Aroma holt sie aus dem Pulver. Da die Brühtemperatur nebst der Mahlung der wichtigste Faktor der Espressozubereitung darstellt, würde ich es hier auf eine Vorführung mit einem elektronischen Messgerät ankommen lassen, um den wirklich besten Halbautomaten oder Vollautomaten zu finden.

Das zweitletzte Kriterium ist die Länge des Weges vom Kolben bis in die Tasse. Je kürzer der Weg desto erfreulicher der Kaffee, denn hier verliert der Kaffee schnell an Temperatur und die Crema leidet. Diesbezüglich unterscheiden sich alle Typen und Modelle, unabhängig davon ob es Halb- oder Vollautomaten sind.

Und das letzte Kriterium? Da gibt es nur eine Frage: Hat dem Gast der Kaffee so richtig gut geschmeckt. Oder nicht?



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. Bis Ende 2005 war er Leiter des Coffee Competence Centers beim Kaffeemaschinenhersteller Schaerer. Seither wirkt Rogalla als freier Kaffee-Berater und Trainer, sowie als Generalimporteur des italienischen Espressomaschinenherstellers Dalla Corte. Für Salz&Pfeffer schreibt er die Kolumne Café Complet.