

# Vom Einfluss des Menschen



Ingo Rogalla

Was kann der Gastroprofi alltäglich an der Qualität seiner Kaffeeprodukte verbessern, ohne gleich den Maschinentechner oder Rösterverkäufer aufzubieten?

Die Antwort ist einfach und wird von jedem Koch und Barkeeper verstanden: Frische und Hygiene! Oft ist es mir schon passiert, dass der Kaffee oder Espresso in einer Bar nicht trinkbar war, weil er einen unangenehmen bitteren Nachgeschmack hatte, der auf der Zunge und im Hals scharf brannte. In solchen Fällen ist meist eine verschmutzte Maschine oder alter oxidiertes Kaffee der Fehler.

Über die Frische von Kaffee und ihre entscheidende Bedeutung habe ich ja schon in den letzten Ausgaben ausführlich geschrieben und dass Kaffeeöle im Kontakt mit Sauerstoff schnell oxidieren und ranzig werden, auch. Das heisst für die Praxis: Nicht zuviel Kaffee bevorraten und nicht zuviel in eventuell warme Mühlen füllen.

Aber reicht das? Was passiert in der Maschine, wenn sich Öle in Brühkammern, Leitungen, Ventilen, Sieben, Siebträgern und Ausläufen festsetzen? Sauerstoff, Hitze und Feuchtigkeit ausgesetzt, werden Öle so schnell ranzig wie der Gast, der das Gesöff anschliessend trinken soll. Reinigungsprogramme bei Esspressomaschinen (teilweise manuell) und bei Vollautomaten (einfacher und schneller) sind unerlässlich für eine gute Geschmacksqualität des Kaffees. Beim Espresso noch viel mehr, denn hier zeigt sich die Eigenschaft des Hochkonzentrats: Aromen, Säuren, Fülle und Geschmack werden konzentriert, aber auch der Negativgeschmack einer schmutzigen Maschine. Vielleicht ist das mit ein Grund, warum so wenige ihren Espresso ohne Zucker und Milch trinken, denn ohne deren mildernden Einfluss schmeckt man schlechte Qualität beim Espresso überdeutlich.

Deswegen gilt: Eine Kaffee- oder Esspressomaschine ist schon dann verschmutzt, wenn nur ein einziger Kaffee damit gemacht wurde. Denn dann ist die Maschine in Kontakt mit Kaffeeölen gekommen und die werden schnell schlecht.

Spätestens zwölf Stunden nach dem ersten Kaffee sollte die Maschine also gereinigt werden. Einen Vorteil haben Maschinen, die während des Tages stark beansprucht werden. Wenn permanent Kaffeegetränke produziert werden, können sich die Öle des letzten Kaffees nicht festsetzen, sondern werden mit den Ölen des nächsten Getränkes grösstenteils weggespült. Ein Grund, warum italienische Raststätten einen so guten Ruf in Sachen Espresso haben, bei denen rattern die Maschinen ja ohne Unterlass.

Nach einem halbstündigen Stillstand der Maschine ist der erste Kaffee nicht mehr so gut wie die folgenden. Zwar sind unter anderem auch alte Restmahlmengen zwischen den Mahlscheiben der Mühle und die nicht-konstanten Brühtemperaturen beim Stillstand der Maschine dafür verantwortlich; vor allem aber die alten Öle in der Maschine.

Aber nicht nur die Maschine sollte dem Geschmack zuliebe täglich gereinigt werden, auch die Bohnenbehälter der Mühle sollten nicht vergessen werden. Gerade hier sammeln sich Fette, die nach ihrer Oxidation den ranzigen Geschmack der Bohnenbehälterwände an frisch eingefüllte Bohnen abgeben, und diese transportieren den üblen Goût direkt in die Tasse. Also auch hier: mindestens alle zwei, besser jede Woche reinigen.

Weitere Tipps: die Siebträger nach der allabendlichen Maschinenreinigung über Nacht einlegen, ebenso die Siebe und Halterungsfedern, ja sogar die Wasserduschen und deren Befestigungsschrauben. Und zuletzt: Wenn man nach Fehlerquellen beim Kaffee, der Maschine oder dem Menschen sucht, immer auch überprüfen, ob auch das benutzte Geschirr wirklich sauber ist. Oft ist eine nicht funktionierende Spülmaschine am schlechten Geruch und Geschmack des Kaffees Schuld.