

Ingo Rogalla



Die fünf häufigsten Fehler bei der Kaffeezubereitung

Inspiriert durch die Erlebnisse während einer gastrokritischen Tour durch Basels Cafés sind, bieten der kleinen zusammen mit Salz&Pfeffer-Redaktionsregisseur Andrin Willi, möchte ich heute den Wassermenge für Espresso über die größten und häufigsten Fehler, die dort, aber auch anderswo in der nicht genügend Widerstand und schon Schweiz gemacht wurden und werden, eine kleine Zusammenfassung mit wird das Wasser in wenigen Sekunden durch Verbesserungsvorschlägen präsentieren. den Kaffee gedrückt. Hat das Wasser eine kurze

Kontaktzeit mit dem Kaffee, wird auch nur wenig Aroma und Geschmack vom groben Kaffeepulver Wenn man sich über die folgenden vier Grundsätze bei der Zubereitung von Kaffee mehr Gedanken machen würde, würde gelöst und die Crema bleibt hell. Die Merkmale für die richtigen der grösste Teil der Fehler nicht passieren: tige Mahlung (Tigerstreifen auf der Crema) sucht man dann

vergebens, und der Kaffee schmeckt nach dem, was in der kurzen Kontaktzeit gelöst wurde: wenig Aromen und viel Säure. Die Beständigkeit und Cremigkeit der Crema ist auch nur dann sichergestellt, wenn die Mahlung fein genug war. Ansonsten gibt es hellen, schnell zerfallenden, grobblasigen Schaum.

– Kaffee ist ein Naturprodukt. Gute Qualitäten haben ihren Preis, der sich dann auch im Kaffeepreis bemerkbar machen darf. zen Kontaktzeit gelöst wurde: wenig Aromen und viel Säure. Die Beständigkeit und Cremigkeit der Crema ist auch nur dann sichergestellt, wenn die Mahlung fein genug war. Ansonsten gibt es hellen, schnell zerfallenden, grobblasigen Schaum.

– Kaffee ist sofort nach der Röstung als Frischprodukt zu definieren. Nach der Röstung verliert das Produkt nämlich zunehmend an Aromen. **Platz 3:** Der Bedeutung der Kaffeefrische wird zu wenig oder keine Aufmerksamkeit geschenkt. Den Geschmack von frisch geröstetem Kaffee habe ich in Basel nirgends in der Tasse gehabt. Das liegt zum einen an zu grossen Bestellintervallen, zum anderen an Lagerfehlern vor Ort (zu warm gelagert, zu kalt gelagert, zu viel Bohnen in warme Bohnenbehälter gefüllt, zu viel auf Stunden vorgemahlene Kaffee in den Dosierbehältern der Espressomühle usw.)

– Kaffeeöle oxidieren und werden ranzig, wenn sie mit Sauerstoff in Kontakt geraten. Arabica-Kaffees enthalten bis zu 16 Prozent Kaffeeöle! **Platz 2:** Bohnenbehälter werden nicht gereinigt, und die an den Seiten befindlichen Kaffeeöle vom eingefüllten Röstkaffee oxidieren und werden von neuen Kaffeebohnen in die nächsten Tassen Kaffee oder Espresso transportiert.

– Nur wenn man dem Brühwasser Zeit gibt, Aromen aus dem Kaffee zu lösen, wird es das auch tun. Eine schnelle Brühung (bedingt durch grobe Mahlgrade) bringt ein dünnes, fades und saures Ergebnis. **Platz 1:** Gerade italienische Espressomaschinen sind unbequemer und aufwändiger in der Reinigung als Vollautomaten

Und hier die Fehlerrangliste aus Basel: und werden deshalb ungenügend oder gar nicht gereinigt. **Platz 5:** Einige Röstkaffees, die verwendet wurden, hatten Ernte- und Verarbeitungsfehler und hätten um Klassen hochwertiger sein können, wenn man etwas mehr Geld in die Qualität des Ausgangsproduktes investiert hätte. Ein ranziger, bitterer Espresso ist das Ergebnis.

Platz 4: Die Mahlgrade, die bei den meisten Espressi eingestellt waren, waren viel zu grob für Espresso. Das Ergebnis war ein Kaffee in einer Espresso-tasse anstelle eines wirklichen Espresso. Die Mahlgrade, die für Kaffee geeignet Die meisten dieser Punkte wären mit mehr Sensibilität für das Produkt schnell verbessert, und ohne grosse Mehrinvestitionen hätte man die Durchschnittsqualität um Einiges gehoben ...