



Ingo Rogalla

Ausschankkontrolle und Qualitätssicherung Teil 1

Jeder Gastroprofi mit einem Vollautomaten im Lokal kennt sie, die Einstellungssessions bei einer neuen Maschine, nach dem Wartungsservice oder bei Qualitätskontrollen der Röstkaffeeverkäufer. Ich habe mich schon früher in meiner Coffee Shop-Zeit in Deutschland als Kunde von Kaffeemaschinenherstellern gefragt, was jeder seriöse Maschinentechniker bei die da eigentlich genau an meiner Maschine rumfingern.

Interessant wurde es, als ich mich tiefer mit dem Thema auseinandersetzte und viele Prozeduren und Techniken bei den Kaffeemaschinen-Einstellungen kritisch hinterfragte. Das Ergebnis sind die folgenden Tipps, die man auch in meinem Buch *Kaffee Espresso & Barista* nachlesen kann:

Um eine immer gleich bleibende Kaffeequalität zu gewährleisten, sind Qualitätschecks, je nach Tassenverbrauch ein bis zwei Mal pro Jahr, unerlässlich; allerdings nur, wenn sie seriös und professionell durchgeführt werden. Als erstes sollte man sich darauf einigen, dass man nach der Einstellung der Maschine die für den Kaffeegeschmack wichtigen Einstellungen notiert, sozusagen als Qualitätsstandard, vergleichbar mit einem Rezept. Das ist übrigens bei fast jeder grösseren Gastronomiekette selbstverständlich. Eine solche Liste werde ich in meiner nächsten Kolumne veröffentlichen.

Eine entscheidende Rolle spielt die Brühtemperatur, also die Temperatur die das Wasser hat, wenn sie im Kolben auf das Kaffeepulver trifft. Diese Energie bestimmt, welche Geschmacksstoffe aus dem Kaffee gelöst werden. In der Regel überwiegen die Säuren bei kälteren Temperaturen und Bitterstoffe bei hohen bzw. zu hohen Temperaturen. Schockgeröstete und helle Röstungen vertragen weniger Temperatur als langsam geröstete und dunkle Kaffees. Zerfällt die Crema nach der Brühung sofort zu grossen Blasen, ist die Stellungsspielraum liegt hier bei minimal 86 Grad für Café Crème und maximal 95 Grad für italienischen Espresso. Ist nur ein Boiler vorhanden, sollte man eine Temperatur für beide Getränke einstellen. Oft sind 92 Grad Celsius ein guter Kompromiss.

Gemessen werden muss mit einem geeichten Digitalthermometer, das jeder seriöse Maschinentechniker bei sich haben sollte. Softwareprogrammierungen sind zu ungenau, weil hier Boilertemperaturen angegeben werden, die nichts mit der Brühtemperatur gemeinsam haben. Denn auf dem Weg vom Boiler bis zum Kolben verändert sich die Temperatur, meist nach unten. Messungen am auslaufenden Kaffee bringen eben so wenig. Schaut man sich über mehrere Tassen hintereinander die Messungen an, steigen die Temperaturen von Tasse zu Tasse und man hat keinen wirklich ernst zu nehmenden Referenzwert.

Das Kaffeepulver selbst absorbiert während der Brühung Hitze und der gebrühte Kaffee verliert auf dem Weg vom Kolben bis in die Tasse Temperatur. Hinzu kommt, dass unterschiedliche Maschinen unterschiedliche Auslauftemperaturen haben. Der einzige Weg, eine zuverlässige Messung und dadurch einen Qualitätsstandard zu haben: Das Wasser im Auslauf messen, wenn es durch den Kolben ohne Kaffeepulver läuft. Das geht ganz einfach und ist sehr effektiv: Eine Wassertemperatur in den Einstellungsparametern der Maschine programmieren (z.B. 92 Grad.) Eine freie Produktetaste ohne Kaffeepulver programmieren und mit dieser Taste ca. fünf Minuten Brühwasser durch den Kolben und den Kaffeeauslauf laufen lassen. Auslaufendes Wasser messen und schon ist die Brühtemperatur ermittelt. Schmeckt der Kaffee zu bitter, reguliert man die Temperatur Grad um Grad nach unten, ist der Kaffee nicht aromatisch genug oder säuerlich, geht man den umgekehrten Weg. Ohne Temperaturfühler im Kolben ist dies die einzige seriöse Technik, einen der wichtigsten Parameter bei der Brühung zu kontrollieren.