

Ausschankkontrolle und Qualitätssicherung Teil 2



Foto: Tony Baggenstos

Ingo Rogalla

Um in einem Gastro-Betrieb eine immer gleich bleibende Kaffeequalität zu gewährleisten, sind Qualitätschecks, je nach Tassenverbrauch ein bis zwei mal jährlich, unerlässlich; allerdings nur, wenn sie seriös und professionell durchgeführt werden.

Über die Kontrolle der Wassertemperatur habe ich ja bereits in der letzten Ausgabe geschrieben. Als nächsten wichtigen Parameter wollen wir in dieser Ausgabe die Kaffeepulver-Dosierung im Zusammenspiel mit der Wassermenge und dem Mahlgrad fokussieren.

Ein Dosierungsstandard sollte auf jeden Fall mit der Grammwaage festgelegt werden. Die Kaffeepulvermenge ist natürlich abhängig von der Tassengrösse, von der ja die Wassermenge abhängt.

Da Vollautomatenmühlen die Pulvermenge dosieren und dies fast immer durch die Laufzeit der Mühle eingestellt wird, sollte man das Ergebnis auf jeden Fall nachwiegen, denn: Wenn eine Mühle zum Beispiel bei einer relativ groben Mahlung in drei Sekunden zehn Gramm dosiert, wird sie, wenn der Mahlgrad aus geschmacklichen Gründen feiner eingestellt wird, in drei Sekunden (also nach der Mahlgradjustierung auf fein) weniger als vorher dosieren. Die Mühle hat dann nämlich

mehr Arbeit und kann weniger Kaffeepulver mahlen. Pulvermengen nur nach Softwareprogrammierungen einzustellen ist also sehr ungenau, denn dies geschieht ja nach Laufzeit der Mühle. Mein Tipp: Eine Menge über Software einprogrammieren und dann nachwiegen, ob auch das rauskommt was man wollte.

Das Pulver wird bei der Dosierungskontrolle beim Auslauf der Mühle oder kurz bevor es in den Brühkolben fällt aufgefangen und dann gewogen. Dies sollte man vier bis fünf Mal wiederholen, da immer Schwankungen auftreten können. Oft sind daran stumpfe, verbrauchte oder qualitativ minderwertige Mahlscheiben schuld. Auch können unregelmässige Bohnengrössen in einer Kaffeemischung dazu beitragen, dass die Dosierung schwankt, was aber ganz normal ist bei Kaffeemischungen.

Kleinere Bohnen werden leichter von der Mühle verarbeitet (also ist die Dosierung etwas höher), gröbere werden schlechter von den Mahlscheiben erfasst und somit kann die Dosierung niedriger sein. Sind kleinere und grössere Bohnen vorhanden, ist es dem Zufall überlassen, was gerade gemahlen wird. Da die Mühlen beim Mahlen vibrieren, sind es meist die kleineren Bohnen, die zuerst im Bohnenbehälter nach unten geschüttelt werden und dann von den Mahlscheiben erfasst werden. Bei extremen Grössenunterschieden der Bohnen kann so eine Mischung durch die Mühle nach Bohnengrössen sortiert werden.

Die Menge sollte auf jeden Fall sieben Gramm bei einem Espresso von 25 ml nicht unterschreiten und neun Gramm sollten ausreichen, um einen guten kleinen Italiener einzustellen. Da bei einer Maschine mit nur einer Mühle für Café crème und Espresso die Mahlung eigentlich zu grob für Espresso sein wird, müssen auch schon mal ein bis zwei Gramm draufgelegt werden.

Beim klassischen Café crème ist ein Durchschnittswert von zehn Gramm zu nennen, der aber je nach Tassengrösse auch um ein Gramm rauf oder runter variiert.

Hier wie versprochen die Qualitätsstandard-Liste:

Wasserhärte (für alle Getränke):
4–6∞ dGH

Brühtemperatur (für alle Getränke):
– ∞ C

Brühdruck (für alle Getränke):
8.5 Bar

Parameter:

- Café crème, 1 Espresso, 2 Espresso, Cappuccino, Caffè latte (Milchkaffeeschale), Latte macchiato
- Wassermenge (in Milliliter)
- Pulvermenge (in Gramm)
- Extraktionszeit/Mahlgrad (in Sekunden)
- Kammeröffnen-Abstand zwischen den beiden Kolben (in Millimeter oder Millisekunden)
- Preinfusion (Vorbrühmenge und Verzögerungszeit, in Milliliter und Sekunden oder Millisekunden)
- Sonstige Maschinentyp-abhängige Spezialeinstellungen
- Milchmenge (in Milliliter)
- Milchschaummenge (wieviel Prozent der Milchmenge im Glas erkennbar?)

Über die Mahlgradkontrolle, die ja die Laufzeit (also die Geschwindigkeit der Maschine) und den Geschmack erheblich beeinflusst, werde ich in der nächsten Ausgabe schreiben.