

# Ausschankkontrolle und Qualitätssicherung Teil 3



Foto: Tony Baggenstos

Ingo Rogalla

Hier nun der dritte und letzte Teil meiner Tipps zur Ausschankkontrolle bei vollautomatischen Kaffeemaschinen.

Der letzte aber sehr wichtige Punkt bei der Einstellung der Maschine für den perfekten Kaffeegenuss ist der Mahlgrad. Obwohl dieser Parameter gemeinsam mit der Brühtemperatur der wichtigste überhaupt ist, wird er leider oft unterschätzt.

Es gibt zwei Gründe warum Kaffee überhaupt gemahlen wird. Erstens: Durch das Zerkleinern der kompakten Bohne wird die Oberfläche, von der das heisse Wasser Farbe, Geschmack und Aromen lösen kann, um ein vielfaches vergrößert. Je feiner die Mahlung, desto grösser die Angriffsfläche und umso intensiver und aromatischer das Getränk. Die Farbe der Crema wird intensiver und bei der entsprechenden Feinheit erhält man die nussbraune Farbe der echten italienischen Espresso.

Zweitens: Die Feinheit der Mahlung bestimmt auch den Widerstand, den der später angepresste Kaffeekuchen dem Wasser bieten wird. Je feiner die Mahlung, desto besser werden Kaffeeöle die einzelnen Partikel miteinander zum Kaffeekuchen verbinden, ja regelrecht verkleben und somit entscheidend die Zeit bestimmen, die das Wasser mit dem Kaffeekuchen in Kontakt sein wird.

Also wird durch die Mahlung die Brühzeit bestimmt. Und anhand dieser kann man seinen Qualitätsstandard für die Mahlung definieren. (Es ist übrigens in jedem Coffee-shop selbstverständlich, die Mahlung zu überprüfen und anhand der Extraktions- oder Brühzeit als Standardparameter zu definieren).

Es ist eher unprofessionell, die Feinheit der Mahlung mit den blossen Fingern oder gar am alten ausgelaugten Kaffeekuchen zu prüfen. Jede kleinste, von Hand unmöglich fühlbare Mahlgradveränderung verändert die Auslaufzeit und ergo den Geschmack in der Tasse enorm. Die Messung erfolgt bei Profis mit dem Sekundenzeiger oder mit einer Stoppuhr. Manche Maschinen zeigen die Lauf- oder Extraktionszeit auch im Bedienerdisplay an.

Welches ist nun die richtige Brühzeit? Fast könnte man meinen, dass das Geschmackssache ist, aber Fakt ist, dass der Kaffee nach maximal dreissig Sekunden das Getränk nur noch bitterer macht und die Geschmacksfülle (also der Körper) stark abnimmt.

Die Standardbrühzeiten für echten italienischen Espresso betragen 25 plus/minus 5 Sekunden für die Doppelbrühung, wobei sich die Einzelbrühung nach dem Mahlgrad der Doppelbrühung richtet. Der Einzelespresso wird immer etwas schneller laufen als der doppelte, ergo ist der Ausgangspunkt für die Einstellung der Mahlung immer der Doppelte. Einige Vollautomaten verstopfen allerdings bei solch feinen Mahlungen oder der Espresso beginnt beim Auslaufen unregelmässig zu tropfen. Der Mahlgrad sollte also nur so fein eingestellt werden, dass der doppelte Espresso immer noch gleichmässig ohne zu tropfen auslaufen kann. Beim Café Crème liegen gute Auslaufzeiten im Bereich zwischen 16 und 25 Sekunden, gemessen vom ersten sichtbaren Tropfen bis zum Letzten. Um also optimale Brühzeiten für Café Crème und Espresso einstellen zu können, sollten zwei Mühlen pro Maschine Standard sein.

Stellt man seine Kaffeemaschine auf schnellere Brühzeiten ein, um mehr Stundenleistung aus der Maschine raus zu quetschen, opfert man, zu Gunsten der Geschwindigkeit, allerdings auch wertvolle Aromen und Geschmacksbestandteile des Kaffees.

Je gröber die Mahlung, desto schneller die Maschine, umso weniger Geschmack des Kaffees wird in die Tasse transportiert. Bei schlechten Bohnenqualitäten ein guter Trick, um schlechten, unangenehmen Geschmack zu verwässern. Bei guten Kaffees wäre es allerdings schade, auf Aromen zu verzichten die sich erst nach einiger Zeit lösen.

Die Schlussfolgerung hieraus wäre, dass eine Maschinenleistungsangabe nie in Stundenleistungen benannt werden sollte, sondern nur nach Tagesbelastbarkeit. Denn man kann in einer Stunde vielleicht 160 Espresso mit einer guten Extraktionsqualität herauslassen oder zweihundert dünne, langweilige mit heller, sich schnell auflösender Crema.