



Foto: Tony Baggenstos

Ingo Rogalla

# Die Basics beim Umgang mit der traditionellen Espressomaschine

Espressi aus einer traditionellen Espressomaschine sind qualitativ und geschmacklich eigentlich unerschlagbar. In der Realität sieht das leider oft anders aus, weil sehr viele grundsätzliche Fehler beim Arbeiten mit traditionellen Maschinen gemacht werden und es zu viele Missverständnisse über sie gibt.

Beim Arbeiten mit einer Traditionellen sollte man berücksichtigen, dass die Maschine für den Barista nur ein Arbeitswerkzeug ist, so wie für den Koch der Herd und die Pfanne. Das Ergebnis wird sehr stark durch den Menschen, der damit arbeitet, beeinflusst. Und der Barista kann nur so gut sein, wie sein Wissen über die Zutaten, also Wasser und Röstkaffee sowie über seine Arbeitsgeräte, also Mühle und Maschine und den Umgang damit. Auch die persönliche Einstellung zum Produkt, die Liebe oder das Desinteresse an gutem Kaffee bestimmen, ob er sogar im Stress, dem Produkt, das ja frisch auf Bestellung hergestellt wird, die nötige Sorgfalt zukommen lässt.

Hier nun die wichtigsten Punkte beim Umgang mit der traditionellen Espressomaschine:

1. Alle Materialien die mit dem Kaffee Kontakt haben, müssen peinlich genau sauber gehalten werden. Dazu gehört die abendliche Reinigung der Maschine mit Reinigungsmittel, genauso wie das Einweichen aller Einzelteile (Siebträger, Siebe, Wasserverteilsiebe der Duschen, Schrauben vom Duschkopf etc.) über Nacht in Reinigungsmittel und Heisswasser. Zweiwöchentliche Bohnenbehälter- und Mühlenreinigung sollten zum Standardreinigungsplan gehören.
2. Die Maschine muss mindestens eine halbe Stunde am Morgen vorgeheizt werden, sodass alle Maschinenteile auf Betriebstemperatur kommen. Siebträger am Morgen aus der Einweichflüssigkeit nehmen, und mit klarem Wasser spülen. Maschinenduschen montieren, Siebträger einspannen und in der Maschine belassen, nie auf das Tropfblech oder die Tassenablage legen. Den ersten Espresso aus jeder Gruppe am Morgen in den Ausguss laufen lassen, da die Metallsiebe erst mit frischen Kaffeeölen benetzt werden sollten. Geschieht dies nicht, schmeckt der erste Espresso buchstäblich metallisch.
3. Der Dosierbehälter der Kaffeemühle muss am Morgen leer sein. Sind Reste im Behälter verblieben, kann man diesen Kaffee allenfalls für den ersten Espresso zum Benetzen der Siebe verwenden, aber für einen servierwürdigen Espresso ist dieses Pulver nicht mehr geeignet. Die Aromen sind über Nacht verflogen und die Öle oxidiert. Man muss sich daran gewöhnen, das Kaffeepulver zum Abend hin zu verbrauchen, andernfalls müsste dieses alte Pulver entsorgt werden. Hilfreich sind hier Frischmahlmühlen, da jede Tasse frisch gemahlen wird. Erst morgens frischen Kaffee in die Bohnenbehälter füllen –
4. Den alten Kaffee nach der Brühung im Siebträger lassen. Das hält das Sieb und den Siebträger heisser, als wenn sie leer sind. Beim Befüllen schnell aber sorgfältig arbeiten. Je kälter Sieb und Siebträger werden, desto kälter wird die Brühtemperatur. Kalte Siebträger entziehen dem Brühwasser enorm viel Temperatur. Temperaturkonstanz ist hier das Schlagwort.
5. Die Brühtemperatur muss so gleichmässig und konstant wie möglich sein. Steht die Maschine für längere Zeit (ca. fünf Minuten) ohne Espresso zu Brühen, ist das Wasser zu heiss. Es steht nämlich im Dampfboiler und hat sich auf dessen Temperatur erhitzt (120–130 °C). Also nach dem Herausdrehen des Siebträgers und vor dem Montieren eine kleine Menge (ca. 50 ml) Wasser herauslassen. Hierbei werden übrigens auch die Duschen von alten Kaffeepulverresten befreit, die sonst nach kurzer Zeit unangenehm riechen und sich dann auf den Esspressogeschmack übertragen. Ist das Sieb nach dem Ausklopfen stark verschmutzt oder verstopft, kurz mit einem trockenen Tuch auswischen.
6. Beim Befüllen des Siebes darauf achten, dass das Pulver gleichmässig im Sieb verteilt liegt, gegebenenfalls mit dem kleinen Finger ebnen.
7. Immer gleichmässig gerade und mit demselben Druck das Mehl anpressen. Mit Handstempeln (Tampers) kann der geübte Barista viel gleichmässiger und kräftiger anpressen als mit den angeschraubten Stempeln der Espressomühlen.
8. Nach dem Befüllen, Verteilen und Anpressen, sofort den Siebträger einspannen und die Produktetaste für die Brühung drücken. Das Pulver verliert in der heissen Brühgruppe augenblicklich an Qualität, wenn man den Espresso nicht gleich zubereitet.
9. Immer saubere, vorgewärmte Espressotassen mit konischer Form verwenden. Ein Tipp: Dickwandige Tassen speichern Wärme besser.
10. Immer den Mahlgrad anhand der Laufzeit des Espresso kontrollieren. Läuft der Espresso schneller als 25 Sekunden, muss die Mahlung feiner eingestellt werden; läuft er zu langsam, muss die Mahlung gröber eingestellt werden.
11. Sofort nach der Brühung den Espresso mit einem Lächeln servieren.
12. Übrigens kann der beste Koch aus einer Schuhsohle kein Filetsteak zaubern und der beste Barista kann billige, minderwertige Rohkaffeequalitäten im Röstkaffee auch nicht zu einem Traum- Espresso verwandeln. Die Röstkaffeequalität steht an oberster Stelle!