

Wasser schlecht, Kaffee, nun ja.

98 bis 99 Prozent einer Tasse Kaffee bestehen aus Wasser. Ich habe Geschmackstests und Versuche mit Wässern gemacht und Kaffee gebrüht, um herauszufinden, ob das Wasser eine Rolle spielt. Antwort: Es spielt. Und wie.

TEXT: INGO ROGALLA FOTO: TONY BAGGENSTOS

Eine ganze Reihe von Inhaltsstoffen des Wassers haben einen Einfluss auf die Kaffeezubereitung. Zuerst die unerwünschten: **Erstens:** Chlor. Riecht stark nach Schwimmbad, wird in der Schweiz aber dem Trinkwasser äusserst selten beigemischt.

Zweitens: Kupfer. Leitungswasser kann viel Kupfer enthalten, das sich aus Kupferrohrnetzen gelöst hat, welche keine schützende Kalkschicht haben. Insbesondere Wasser, das in Boilern mit Kupferleitungen übernachtet, kann stark gekupfert sein. Ab etwa 3 mg/l Kupfer schmeckt das Wasser metallisch und bitter, ab 5 mg/l ist es ungeniessbar.

Drittens: Schwebestoffe, die unter Umständen Ventile und Verbindungen in Kaffeemaschinen verstopfen können.

Diese unerwünschten Bestandteile lassen sich mit Aktivkohle herausfiltrieren. Die Feinfilter sind nicht teuer und lassen sich vor dem Wasseranschluss der Kaffeemaschine einsetzen.

Das Wasser hat aber weitere geschmacksrelevante Bestandteile, welche diese Filter nicht kontrollieren können: Calcium, Magnesium, Carbonate und Hydrogencarbonate.

Calcium und Magnesium misst man in der Regel mit der GH-Messung in deutschen Härtegraden (°dGH), Carbonate und Hydrogencarbonate in deutschen Karbonathärtegraden (°dKH). Einfache Wassertests hierfür gibt es in jedem Aquaristikgeschäft für etwa zehn Franken. Weitere Mineralien: Sulfat, Natrium, Chlorid und Kalium.

Wasser mit sehr hohen Mineraliengehalten können salzig, ja fad und wenig erfrischend schmecken. Es gibt Mineralwässer, die kaum noch einer trinken mag, sobald die erfrischende Kohlensäure verflogen ist. Stille Wässer enthalten oft wesentlich weniger Mineralien. Wer die Etiketten vergleicht, wird staunen.

Darum schmecken Kaffee und Espresso mit zu hartem Brühwasser ähnlich fad und salzig. Dem Kaffee fehlt die feine Fruchtsäure, und die Aromen werden geschmacklich überdeckt. Dazu kommt der Kalk: Erhitzt man das Wasser, dann verbinden sich Carbonate sowie Calcium und Magnesium. Ergo: Je mehr Mineralien, desto mehr Kalk. Was also spricht dagegen, mit einem Enthärtungsfilter alle Mineralien herauszuholen?

Der pH-Wert. Er gibt die Säureaktivität des Wassers an. Neutrales, wenig aktives/aggressives Wasser weist einen pH-Wert von 7 auf. Filtriert man alle Mineralien aus dem Wasser, dann

fällt der pH-Wert unter 7, das Wasser wird pH-sauer und schmeckt dann auch so. Ebenso der Kaffee, der mit solchen Wässern gebrüht wird. Stark pH-saures Wasser kann mit der Zeit sogar Metallteile in der Kaffeemaschine zersetzen. Ausserdem zerfällt mit voll enthärtetem Wasser die Crema des Espresso schneller.

Den idealen Wert erreicht man mit wenig Mineralien im Kaffeewasser. Also: Wassertester kaufen und das Leitungswasser messen. Achtung: Immer das kalte Wasser aus den Leitungen messen, nie das Wasser, das bereits in der Kaffeemaschine erhitzt wurde.

Hat bereits das Leitungswasser die Härte von 4 bis 6° dKH, dann genügt ein einfacher Feinfilter mit Aktivkohle zur Reduktion der ungewünschten Schwebestoffe. Liegt der dKH-Wert darüber, empfiehlt es sich, einen handelsüblichen Enthärtungsfilter mit Verschneidung vorzuschalten. Damit lässt sich das enthärtete Wasser mit Leitungswasser verschneiden, bis der optimale Wert erreicht ist.



INGO ROGALLA. Koffein im Blut. Kaffee-Experte aus Passion. 37 Jahre alt, stammt aus einer Kölner Gastrofamilie. Nach der Ausbildung zum Restaurationsfachmann, «rutschte» er 1996 ins Kaffeegeschäft. Aufbau und Führung der deutschen Kaffee-Kette Cafetiero. Seit dem Jahr 2000 Leiter des Coffee Competence Centers beim Kaffeemaschinenhersteller Schaefer, wo er Kaffeeschulungen und Barista-Trainings durchführt. Für Salz&Pfeffer schreibt er die Kolumne Café Complet.