

Vollautomat



PROFIL

Extrem süß mit prickelnder, gut integrierter Säure. Langer, karamelliger Abgang und Noten von Kirschen, Rhabarber und Haselnuss.

KAFFEEALTER

Wie Wein hat auch Kaffee seine Trinkreife. Die meisten Kaffees sind direkt nach dem Rösten unangenehm zu trinken. Durch den Röstprozess wird CO₂ freigesetzt, welches den Kaffee sauer und flach schmecken lässt. Ist der Kaffee hingegen zu alt, sind all seine Facetten verflogen. Der beste Zeitpunkt für den Genuss liegt meist zwischen 1–2 Wochen und maximal 3 Monaten nach dem Röstdatum.

WASSER

Das Wasser macht den absoluten Löwenanteil des Kaffees aus, daher sollte es mit Bedacht gewählt werden. Gutes Wasser ist allerdings nicht nur für den guten Geschmack essenziell, sondern auch für die Langlebigkeit der Maschine.

Was macht gutes Wasser aus?

Die Mineralien im Wasser fördern die Extraktion und neutralisieren Säuren. Was sich im ersten Moment als gut anhört, resultiert schnell in einem flachen, bitteren Kaffee. Für Klarheit, Süsse und eine kalkarme Maschine empfehle ich Wasser im Bereich von 20 ppm – 90 ppm. Wie hart euer Leitungswasser ist, kann man einfach mittels einem TDS-Messgerät messen. Hat man leicht erhöhte Werte, kann ein Brita-Tischfilter helfen. Bei Wasser über 150 ppm empfehle ich destilliertes Wasser mit Leitungswasser zu vermengen, bis der gewünschte Wert erreicht wird, oder mit Volvic zu arbeiten.

EINSTELLEN

Ist der Kaffee zu stark:

Füllmenge anpassen > Mehr Kaffee in die Tasse extrahieren.

Ist der Kaffee zu wässrig:

Füllmenge anpassen > Weniger Kaffee in die Tasse extrahieren.

Schmeckt der Kaffee verbrannt:

Wassertemperatur verringern oder Kaffeemaschine reinigen.

Schmeckt der Kaffee zu sauer:

Stärke erhöhen = längere Extraktionszeit oder Wassertemperatur erhöhen.

Ist der Kaffee zu bitter:

Stärke verringern = kürzere Extraktionszeit oder Kaffeemaschine reinigen.

Sollte das gewünschte Ergebnis trotz obiger Anleitung nicht erreicht werden, könnte es sein, dass die integrierte Mühle nicht fein genug mahlt.

Ein Espresso hat üblicherweise eine Extraktionszeit zwischen 20 und 30 Sekunden. Wird dies trotz maximaler Stärke-Einstellung nicht erreicht, kann entweder das Mahlwerk abgenutzt sein oder der Vollautomat nicht für die Espresso-Extraktion geeignet sein.

Um die Extraktionszeit zu bestimmen, wird die Zeit, in welcher die Pumpe aktiv ist, gestoppt.

REINIGUNG

Der Kaffee hinterlässt eine ölige Schicht auf der Maschine, welche mit der Zeit ranzig wird. Wird die Maschine nicht regelmässig mit Kaffeemaschinenreiniger sauber gehalten, kann dies zu einer unangenehmen Bitterkeit führen. Da hilft dann auch die beste Einstellung nicht.

AUTOR: NICOLAS SCHÄPPI

- Vizemeister Brewers Cup
- In den USA im Jahr 2012 zum ersten Mal mit Specialty Coffee in Berührung gekommen
- Baute mit Milo Kamil das Coffee Lab auf
- Arbeitete bei Cimbali Schweiz als Qualitätsmanager
- Geschäftsführer bei Coffee Space

