Eine kleine Kaffeemaschinen-kunde.

Nichts geht heutzutage ohne Norm. Nicht einmal die Zubereitung einer Tasse Espresso. Fragen Sie beim Istituto Nazionale Espresso Italiano in Brescia nach – dort hat man die folgenden Regeln festgelegt.

Perfekt gelingt ein Espresso, wenn er diese vier Kriterien erfüllt: Die Wassermenge darf nicht mehr als 20–30 ml betragen. Die Brühtemperatur sollte um die 90 °C liegen und besagte Menge Wasser bei einem Druck von etwa 8 bis 10 bar durch den Siebträger gepresst werden. Die Kaffeemenge? 6,5 bis 7,5 g, fein gemahlen. Und schließlich: Der Extraktionsvorgang sollte nicht länger als 20 bis 30 Sekunden dauern.

Klingt kompliziert? Ist es aber gar nicht. Daher unser Rat: Beschäftigen Sie sich erst einmal mit der Technik. Lernen Sie Ihr Gerät kennen, probieren Sie das ein oder andere aus. Von der Röstung der Bohne bis zum Mahlgrad des Kaffeepulvers gibt es einige Faktoren, die den Geschmack eines Espresso in der Tasse beeinflussen können.

Die Italiener sprechen von den vier M. La macchina ist die Maschine selbst. La miscela: die Bohnenmischung. La Molina, die Mühle, ist das Instrument, das den Espressogenuss im Innersten zusammenhält. Und il Mano, die Hand, steht für das Gespür, das Sie mit der Zeit für die Eigenheiten Ihrer Espressomaschine entwickeln.

Daher gilt: Übung macht die oder den Meister-Barista. Denn eine Espressomaschine ist keine App. Mit einem einfachen Knopfdruck ist es daher nicht getan. Wir erklären Ihnen hier, worauf Sie achten sollten.

1.

Wichtigstes Teil im Lieferumfang: die Bedienungsanleitung.
Ganz einfach: Lesen Sie die Bedienungsanleitung. Gründlich. Machen Sie sich so mit Ihrer Espressomaschine vertraut, bevor Sie sie das erste Mal einschalten. Die Bedienungsanleitung enthält die wichtigsten Informationen zu Technik und Handhabung des Geräts. Wenn Sie die kennen, ist das schon der erste Schritt, um Fehlfunktionen zu vermeiden.

Mit berühmter Brühgruppe: die Espresso Synchronika von ECM (Artikelnummer 36832)

2.

Wasser ist ein Geschmacksfaktor.
Gönnen Sie Ihrer Maschine und sich das geeignete Wasser. Und zwar aus folgenden Gründen: zum einen, um Kalkablagerungen im Gerät möglichst zu vermeiden. Zu hartes (oder saures) Wasser kann außerdem die Dichtungen schädigen. Zum anderen, um den vollen Geschmack und alle Aromen aus Ihrem Kaffee herauszuholen.

Wenn es nach dem Gerät geht, ist Wasser mit dem Härtegrad 3–4 deutscher Härte perfekt. Wenn es nach dem Geschmack Ihres Kaffees geht, zählen weitere Faktoren. Denn ist das verwendete Wasser zu weich und bevorzugen Sie einen Kaffee mit heller Röstung, wird der Espresso schnell recht sauer schmecken. Ist das verwendete Wasser dagegen sehr hart (Härtegrad deutscher Härte höher als 7) und die Kaffeebohne hell geröstet, wird der Geschmack Sie sicher enttäuschen. Die Kombination aus zu hartem Wasser und dunkler Röstung der Bohne kann dagegen in der Tasse einen sehr bitteren Kaffee ergeben.

Daher raten wir von Leitungswasser ab. Verwenden Sie stattdessen besser stilles Wasser aus der Flasche. Wir sagen Ihnen auch, auf welche Werte Sie achten sollten (gelöst pro Liter, siehe die Angaben auf dem Etikett): 3–8 mg Magnesium, 12–16,5 mg Kalzium sowie 8–75 mg Hydrogencarbonat.

Unser Tipp: Wenn Sie doch zu Wasser aus der Leitung tendieren, fragen Sie beim örtlichen Wasserwerk nach seinen inneren Werten. Und beachten Sie bitte: Je härter das verwendete Wasser, umso häufiger sollten Sie Ihre Espressomaschine entkalken lassen.

3.

Spülen, spülen, spülen. Vor dem ersten Gebrauch.
Bei Erstinbetriebnahme (sowie nach dem Urlaub oder wenn Sie Ihre Espressomaschine länger als eine Woche nicht genutzt haben) gilt: alle Wasserentnahmestellen einmal gründlich durchspülen. Also sowohl die Brühgruppe als auch die Dampflanze und die Heißwasserentnahme (wenn vorhanden).

Kalkulieren Sie für diesen Vorgang eine Menge von drei bis vier Litern Wasser ein. Das entspricht etwa einem Wassertankinhalt. Warum? Denken Sie an den Geschmack von Leitungswasser, das einige Tage in der Leitung stand. Dieses Metallische möchten Sie in Ihrem Kaffee nicht haben. Auf diese Weise lassen sich zudem Produktionsrückstände aus der Maschine spülen (wenn sie neu ist).

Und noch ein Tipp: Entleeren Sie nach Gebrauch (oder am Abend) den Wassertank und trocknen Sie ihn von innen gründlich ab.

MANUFACTUM.

Telefon 02309 939050 · Fax 02309 939850
manufactum.de · info@manufactum.de

Stand: Oktober 2021

Kurz erklärt: Wie sie Ihre Maschine bedienen.

4.

Die Dampflanze.
Vortemperieren empfohlen.
Nicht alle Espressomaschinen-Modelle verfügen über eine automatische Entlüftung. Damit das Gerät vollständig aufheizen kann, empfiehlt es sich daher, beim Einschalten die Dampflanze zu öffnen.

Zwei Dinge sprechen außerdem für dieses Vorgehen: In der Dampflanze kann sich Kondenswasser bilden. Das sollten Sie entfernen – ausblasen, sagen die Fachleute –, bevor Sie sie das nächste Mal Milch aufschäumen. Und: Trifft eine nicht vorgeheizte (also kalte) Dampflanze auf kalte Milch, entsteht Unterdruck (durch Unterkühlung) und es wird Milch in den Kessel gezogen. Halten Sie's daher wie der oder die Barista in Ihrem Lieblingscafé und blasen Sie die Dampflanze Ihrer Maschine einmal vor dem Aufschäumen der Milch aus und einmal danach.

5.

Das Wichtigste: regelmäßiges Reinigen Ihrer Espressomaschine.
Die regelmäßige, wöchentliche Reinigung ist das A und O. Kaffeefette, -rückstände und Milchreste können den Geschmack Ihres Espresso beeinflussen und auf Dauer den Genuss schmälern.

Das Gehäuse Ihrer Espressomaschine reinigen Sie am einfachsten (und gründlichsten) mithilfe von destilliertem Wasser und einer Sprühflasche. Sprühen Sie alle Oberflächen sorgfältig ein und wischen Sie mit einem weichen Tuch nach, das viel Feuchtigkeit aufnehmen kann – am besten, solange die Maschine noch warm ist.

Zur Reinigung von Duschsieb und Brühgruppe empfehlen wir, einen geeigneten Spezialreiniger zu verwenden (siehe Onlineshop: unseren Kaffeeautomatenreiniger können Sie unter der Artikelnummer 37009 bestellen). Dabei lohnt es sich die Brühgruppe einmal komplett auseinanderzunehmen und alle Teile einzeln zu reinigen – inklusive Siebträgerhaltern und Einsätzen.

Wichtig: Kippen Sie den Kaffeeautomatenreiniger nie in den Wassertank Ihrer Espressomaschine!

6.

Keine Chance den Ablagerungen.
Entkalken erbeten.
Verkalkungen schädigen auf lange Sicht die Bauteile Ihrer Espressomaschine und beeinträchtigen ihre Funktionalität und Energieeffizienz. Mit anderen Worten: Espresso aus einer verkalkten Maschine wird Ihnen nicht schmecken.

Aber: Nicht alle Espressomaschinen vertragen es gleich gut, zu Hause entkalkt zu werden. Daher empfehlen wir dringend, im Rahmen der Wartung Ihres Geräts auch eine professionelle Entkalkung vornehmen zu lassen. Normalerweise sollte das in Abständen von etwa drei bis fünf Jahren geschehen. Es sei denn, Sie verwenden Wasser, das härter ist als 3 bis 4 Grad deutscher Härte, dann sollten die Reinigungsintervalle kürzer ausfallen.

7.

La molina! Warum sich die Investition in eine Mühle lohnt.
Da sind wir ehrlich: In der Tasse wird sich die Investition in eine Espressomaschine erst so richtig zeigen, wenn Sie Ihre Kaffeebohnen frisch und im passenden Mahlgrad mahlen können. Diesen herauszufinden, wird vielleicht den einen oder anderen Testdurchlauf benötigen. Aber der Aufwand lohnt sich, das versprechen wir Ihnen.

Unsere Empfehlung: Wählen Sie für Espresso einen feinen bis sehr feinen Mahlgrad, um die optimale Extraktion und Aromabildung zu erreichen. So ist und bleibt die Mühle das entscheidende Instrument, um den Geschmack Ihres Espresso zu beeinflussen.

Ob Sie eventuell nachjustieren sollten, erkennen Sie an der Durchflussgeschwindigkeit Ihres Kaffees: Läuft die Flüssigkeit nur langsam oder gar tröpfelnd durch den Siebträger, wurde das Pulver eindeutig zu fein gemahlen. Und läuft die Flüssigkeit sehr schnell durch, ist das Pulver für Ihre Maschine doch noch zu grob geraten.

Unser Tipp: Wenn das frisch gemahlene Pulver feine Klümpchen bildet, sollte es die richtige Konsistenz besitzen.

8.

Unbedingt aufbewahren: die Versandverpackung.
Üblicherweise entstehen die größten Schäden an der Maschine beim Transport. Also: Da Sie Ihr Gerät in regelmäßigen Abständen zur Wartung bringen oder verschicken, bewahren Sie bitte den Umkarton und die Versandverpackung auf. Und heben Sie auch die Bedienungsanleitung auf, damit Sie bei Bedarf nachschlagen können, wie Sie die Kessel entleeren und Ihre Espressomaschine vor dem Transport vollständig trockenlegen können.

MANUFACTUM.

Telefon 02309 939050 · Fax 02309 939850
manufactum.de · info@manufactum.de

Stand: Oktober 2021