

€5

KURZANLEITUNG

E S P R E S S O M A S C H I N E N



ZUBEREITUNG

Toller **Espresso** benötigt etwas Wissen. Wir zeigen Ihnen hier einen Überblick, damit Sie Ihre ersten Kaffees zubereiten können.

3

Ob Sie das Optimum an Geschmack aus der Bohne herausholen, entscheidet sich zu einem großen Teil an der Mühle.

6

Mahlt die Mühle ausreichend konsistent und **passt die Einstellung des Mahlgrades?**

Bei der Kunst des **Milchsäumens** bedarf es wenig Wissen jedoch etwas mehr Übung. Wir zeigen Ihnen ein paar Tipps für Latte Art Milchschaum

8

PFLEGE & REINIGUNG

Nicht nur die Zubereitung steuern Sie selbst, sondern auch um die **Reinigung** sollten Sie sich selbst kümmern. Eine gut gepflegte Maschine macht Freude über viele Jahre.

10

Reinigung **Espressomaschine**

11

Reinigung **Mühle**

15

WEITERE THEMEN

BASIS-REZEPTE

Können Sie kleinen Braunen oder Verlängerten genau zuordnen?

16

Das optimale **Wasser**

18

Espresso

ZUBEREITUNG



Espresso Standard Parameter

7-10g Kaffee/Portion

Mahlgrad: Sehr fein

Tamperdruck: 15-20 kg

Wasser: 90-94° mit 9-10 Bar

SCHRITT FÜR SCHRITT

zum tollen Espresso



1 Die Vorbereitungen: Sauber und vorgewärmt

Der gute Geschmack startet mit der passenden Vorbereitung. Die Espressomaschine soll vorgeheizt sein inklusive vorgewärmtem Brühkopf. Der Siebträger ist eingesetzt, sauber und ebenfalls vorgewärmt. Tassen sind auch auf Temperatur. Dann kann es losgehen!

2 Kaffee frisch mahlen

Mahlen Sie soviel Kaffee in den Siebträger, sodass dieser unkomprimiert eben mit dem Sieb abschließt. Der Mahlgrad soll dabei sehr fein sein. Gute Indikatoren für passenden Mahlgrad sind folgende: Das Mahlgut verbindet sich leicht zu „Knötchen“ beim Auswurf, die dann im Siebträger zerfallen. Mit den Fingern soll sich das Kaffeemehl leicht schmierig aber auch noch etwas körnig anfühlen.



3 Gleichmäßig verteilen und tampen

Verteilen Sie den Kaffee gleichmäßig im Siebträger (zB mit dem Finger). Dann ist es Zeit fürs Tampen. Geben Sie den Siebträger dazu in eine Tamping Station oder auf eine Tamping Matte und verwenden Sie einen massiven Tamper, der genau in das Sieb passt.

Mit 15-20kg Druck komprimieren Sie den Kaffee möglichst gleichmäßig und gerade. Ein leichter Dreh zum Schluss schafft noch eine flachere Oberfläche. Entfernen Sie Kaffeereste an den Rändern.



4 Einspannen und die Stunde der Wahrheit

Beim Einkreiser oder Dual Boiler, spannen Sie den Siebträger direkt ein. Im Falle eines Zweikreiser lassen Sie vorher etwas Wasser durch („Flushen“). Starten Sie gleich die Extraktion.

Jetzt zeigt sich, ob Mahlgrad, Kaffeemenge und Tampen passend war. In rund 25 Sekunden vom Einschalten der Pumpe gerechnet sollen 25-30 ml Kaffee in die Tasse kommen.

5 Genießen und fürs nächste Mal optimieren

Jetzt können Sie den intensiven Kaffeegeschmack genießen, während Sie an der Optimierung basteln.

Ist der Kaffee zu schnell in die Tasse gekommen (=Unter-Extrahieren), haben Sie entweder zu wenig Kaffee verwendet, zu grob gemahlen oder zu wenig intensiv getampt. Zu wenig Kaffee in der Tasse (Über-Extrahieren) lässt genau die gegenteiligen Schlüsse zu.

Mehr zum Optimieren finden Sie auch der nächsten Seite.



Viel Spass und Genuss beim Probieren!

MÜHLEN 1x1

Der richtige Mahlgrad für Espresso

DER PERFEKTE ESPRESSO

Ob Ihnen der Espresso gelingt oder nicht ist vereinfacht gesagt von 3 Komponenten abhängig:

- Kaffeemenge
- Mahlgrad der Mühle
- Tamperdruck

DIE EXTRAKTION

Ob Sie das Optimum an Geschmack aus der Bohne herausholen, entscheidet sich zu einem großen Teil an der Mühle. Mahlt die Mühle ausreichend konsistent und passt die Einstellung des Mahlgrades?

Bei einer falschen Mahlgradeinstellung kann der Kaffee wässrig, "sauer", "bitter" oder "unbalanciert" schmecken.

Der Richtwert: Die Extraktion füllt **25ml Kaffee** innerhalb von **25 Sekunden** in die Tasse. Wenn es stark abweicht, sprechen wir von unterextrahiert bzw überextrahiert.

Sie sollten übrigens weder im überextrahiertem Fall, noch wenn Sie einen Verlängerten wünschen die Extraktionszeit über 30 Sekunden hinausgehen lassen. Dann lösen sich nämlich die Bitterstoffe und verderben Ihre Freude am guten Kaffee. Wenn Verlängert (oder auch Melange, ..), dann bitte den kleinen Schwarzen mit heißem Wasser verlängern. Am besten das Wasser zuerst - dann bekommen Sie auch eine schöne Crema.





UNTEREXTRAKTION

Der Kaffee “rinnt zu schnell”

Wenn das Wasser zu schnell durch den Kaffee kommt, bekommen Sie eine zu helle und dünne Crema. Geschmacklich ist dieser Kaffee meist fahl und oft auch säurebetont.

Gründe für eine Unterextraktion:

- zu wenig Kaffee
- zu grob gemahlen oder
- zu wenig intensiv getampt

ÜBEREXTRAKTION

Der Kaffee “tropft sehr zäh”

Wenn die 25ml nach 30 Sekunden noch nicht erreicht sind, spricht man von Überextraktion. Konkret heißt dies, dass der Widerstand des Kaffeemehls zu groß ist. Es ist hier nur eine “Kaffeeseiz” in der Tasse.

Gründe für eine Überextraktion:

- zuviel Kaffee
- zu fein gemahlen oder
- zu intensiv getampt

DIE RICHTIGE EINSTELLUNG

Schritt 1: Grobeinstellung

Wenn Sie eine Mühle erstmals einstellen oder stark verstellt haben, dann ist eine erste optische Einstellung sinnvoll.

Wenn Sie das Kaffeemehl angreifen, soll sich dies leicht schmierig aber auch noch etwas körnig anfühlen. Das Mehl darf im Auswurf leichte Klumpen machen - diese sollen aber im Siebträger wieder zerfallen.

Wenn diese Einstellung gemacht ist, probieren Sie die erste Extraktion am Siebträger.

Schritt 2: Feineinstellung

Halten Sie für die Einstellung **Kaffeemenge** und **Druck beim Tamp** möglichst konstant. Bewerten Sie die Einstellung aufgrund der Extraktion am Siebträger.

Wenn der Kaffee über- oder unterextrahiert, dann verstellen Sie die Mühle und bereiten Sie erneut zu.

Die erstfolgende Zubereitung ist aber noch eine Mischung, da immer noch etwas Kaffee im Mahlraum ist. Bewerten Sie daher immer erst die übernächste Extraktion.

Verändern Sie die Einstellung in kleinen Schritten und tasten Sie sich an das Optimum heran.

BEI UNTEREXTRAKTION: Stellen Sie den Mahlgrad der Mühle schrittweise feiner. In diesem Fall ist es empfehlenswert, dass die Mühle während der Drehung in Betrieb ist. Ansonsten kann sich eine Bohne in den Scheiben verklemmen.

BEI ÜBEREXTRAKTION: Stellen Sie den Mahlgrad der Mühle schrittweise gröber, bis ausreichend Flüssigkeit durch das Kaffeemehl durchkommt.

MILCHSCHAUUM

So funktioniert “Latte-Art”

Die Kunst des Zeichnens in der Milch bedarf viel Übung und etwas Know-How.

Fast jede Milch lässt sich schäumen. Entscheidend ist ein ausreichender Proteingehalt. Sogar vegetarische Alternativen sind möglich. Wir bevorzugen aufgrund des Geschmacks **Frisch-Vollmilch**.

Das Ziel des Aufschäumens ist kein Schaum, der auf dem Kaffee sitzt! Optimal ist eine Milchcreme ohne Bläschen, die sich mit dem Kaffee schön vermischt.

Die Milch soll beim Schäumen rund 65° erreichen. Eine höhere Temperatur zerstört die Süße in der Milch und vermindert den Geschmack.





Verwenden Sie zum Schäumen am Besten gekühlte Milch 4 – 5°C damit sie ausreichend Zeit haben für ein feinporiges Ergebnis. Ebenso bewähren sich Metallkannen, genannt „Pitcher“, da sie die Temperatur am besten leiten und der/die Barista/e stets über das Befinden der Milch informiert ist.

Beachten: Zuerst das Kondenswasser aus der Dampfdüse lassen!

Füllen Sie die Milchkanne zu einem guten Drittel mit kalter Milch. Setzen Sie die Dampfdüse leicht unter die Oberfläche der Milch zwischen Mitte und Rand. Drehen Sie die Düse auf und die Luft wird nun angesaugt. Schauen Sie, dass die Milch ständig in kreisender Bewegung ist. Hören Sie auch genau hin: Es soll ein säuselndes, leises Geräusch sein. Ist der Boden gut handwarm ist diese Phase vorbei.

Wichtig! Die Milch muss sofort in eine drehende Bewegung versetzt werden.



Danach beginnt das Rollen: Sie geben die Dampfdüse weiter unter die Oberfläche damit keine neuen Bläschen entstehen und die bereits vorhandenen zerkleinert werden. Dies geschieht durch das zirkulieren der Milch. Sie halten den Pitcher dabei ruhig dh. keine auf und ab oder umrühren, bis die gewünschte Temperatur von 65°C erreicht ist.



Motiv: HERZ

Das Herz ist die erste Figur, die man in Latte-Art Kursen lernt.



YouTube Anleitungen



PFLEGE & REINIGUNG

Ein Überblick

Nicht nur die Zubereitung steuern Sie selbst, sondern auch um die Reinigung sollten Sie sich selbst kümmern. Eine gut gepflegte Maschine macht Freude über viele Jahre.

Die Tabelle listet alle nötigen Reinigungsschritte auf, die auf den nachfolgenden Seiten erklärt werden:



ESPRESSOMASCHINE

R1a	Mit Wasser rückspülen	Täglich vor dem Ausschalten
R1b	Mit fettlösendem Reinigungsmittel rückspülen	14-tägig (privat) Wöchentlich (Büronutzung) Täglich (Gastro)
R2	Wasser filtern & entkalken	nur kalkarmes Wasser verwenden
R3	Siebträger, Siebe, Duschsieb	Je nach optisch sichtbarer Verschmutzung
R4	Milchdüse mit Reinigungsmittel spülen	nur Gastro
R5	Duschsieb & Dichtungsring tauschen	Nach Abnutzung alle 1-2 Jahre



MÜHLE

M1	Reinigung mit Mühlenreiniger oder manuelle Reinigung	Alle 2 kg Kaffee 2x/Jahr (privat) wöchentlich (Gastro)
M2	Mahlscheiben tauschen	Je nach Abnutzung Privat: frühestens nach ~3 Jahren Gastro: jährlich



REINIGUNG Espressomaschine

R1 | RÜCKSPÜLEN

a) Mit Wasser rückspülen

Der wichtigste Reinigungsvorgang ist das Rückspülen:

1. Blindsieb oder Gummieinlage in den Siebträger geben und Siebträger einspannen
2. Pumpe mit Knopf bzw. Hebel aktivieren
3. Nachdem sich der komplette Druck aufgebaut hat: Ausschalten. Über das Überdruckventil fließt das Wasser ab

Durchführung täglich vor Ausschalten!

b) Mit Reinigungsmittel rückspülen

Wasser löst nicht alle Fette. b) Daher **14-tägig** (Haushalt) mit Reinigungsmittel rückspülen.

1. Reinigungsmittel (wenig! Volumen eines 5 Cent-Stücks) in das Blindsieb geben
2. 1 x rückspülen und dann 30 Sekunden warten
3. Danach sooft rückspülen bis das Reinigungsmittel ausgespült ist – reines Wasser kommt aus Überdruckventil

Wir empfehlen flüssige Reinigungsmittel.



Abb.: Blindsieb einlegen



Abb.: Überdruckventil



Abb.: Reinigungsmittel für Blindsieb

Verwenden Sie kalkarmes Wasser!

Folgende Möglichkeiten gibt es:

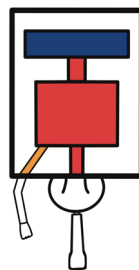
1. Sie haben sehr weiches Wasser ($< 5^\circ\text{dH}$). Entkalkung wird hier nicht nötig sein.
2. Verwendung von Filter direkt im Tank. Unseren Messungen nach wird hier die Härte beispielsweise von 20°dH auf 6°dH reduziert. Wir empfehlen trotzdem zusätzlich 3-4 x / Jahr zu entkalken. Alternativ kann auch mit eigenen Geräten wie Brita-Kannen gearbeitet werden.
3. Verwendung von Wasserfiltern in der Zuleitung. Dies ist bei Direktanschluss der Espressomaschine nötig.

R2b | ENTKALKUNG

Ein leidiges aber wichtiges Thema ist die Entkalkung. Calcium und Magnesium lagern sich in Leitungen und Boiler ab. Durch die unterschiedlichen Wasserhärten sowie Aufbereitungs-Technologien sind Pauschalregeln hier schwierig.

ENTKALKUNG BEI EINKREISER

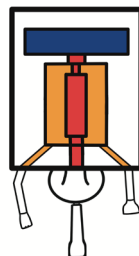
1. **Wassertank entleeren** und einen eventuell vorhandenen **Wasserenthärter (Filter) entfernen**.
2. **Entkalkungslösung** in den Wassertank füllen.
3. Wasser solange durch die Brühgruppe ablassen, bis Boiler und Leitungen mit Entkalkungslösung gefüllt sind. Bei gefärbtem Entkalkungsmittel sieht man dies sobald Farbe durch die Brühgruppe kommt. Wenn Heißwasser- oder Dampf-Lanze vorhanden sind, auch hier **kurz Wasser ablassen**, sodass auch dort sich das Entkalkungsmittel breitmacht.
4. Die **Espressomaschine AUSSCHALTEN** und den Entkalker für **30 min** einwirken lassen.
5. **Tank entleeren** (den restlichen Entkalker können Sie beim nächsten Mal verwenden) und mit frischem Wasser füllen. Falls ein Wasserenthärter vorhanden ist, diesen nun wieder anschließen.
6. Nun **Wasser durch alle Auslässe** lassen, damit die Entkalkungslösung wieder aus der Espressomaschine ausgespült wird. Die Pumpe etwas abkühlen lassen (mindestens 5 min) und erneut durch alle Auslässe Wasser auslassen. Wieviel Frischwasser Sie durchlassen sollten, hängt von der Boiler-Größe ab. Zumindest das Doppelte der Boilergröße sollte es sein.



ENTKALKUNG BEI ZWEIKREISER

Wie der Begriff schon sagt, gibt es hier 2 Kreisläufe: Kaffee und Dampf/Heißwasser. Sie können die Frequenzen hier unterschiedliche wählen, wenn Sie zB Dampf/Heißwasser selten verwenden.

1. **Wassertank entleeren** und einen eventuell vorhandenen **Wasserenthärter (Filter) entfernen**.
2. **Entkalkungslösung** in den Wassertank füllen.
3. **a) Kaffeekreislauf:** Wasser solange durch die Brühgruppe ablassen, bis der Wärmetauscher mit Entkalkungslösung gefüllt ist. Bei gefärbtem Entkalkungsmittel sieht man dies sobald Farbe durch die Brühgruppe kommt.
b) Dampf/Heißwasser: So lange Heißwasser ablassen, bis der Dampfdruck bei 0 bar ist oder kein Heißwasser mehr aus dem Auslass kommt. Am besten davor kurz die Maschine ausschalten (damit

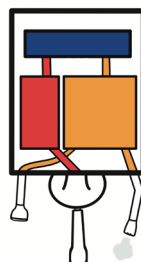


möglichst viel ohne Nachfüllen entleert wird). Hierfür ist ein großes und hitzebeständiges Gefäß empfehlenswert (Inhalt mindestens 1 Liter). Maschine wieder einschalten: Die Entkalkungslösung wird von der Maschine automatisch in den Boiler gepumpt.

4. Die **Espressomaschine AUSSCHALTEN** und den Entkalker für 30 min einwirken lassen.
5. **Tank entleeren** (den restlichen Entkalker können Sie beim nächsten Mal verwenden) und mit frischem Wasser füllen. Falls ein Wasserenthärter vorhanden ist, diesen nun wieder anschließen.
6. **a) Kaffeekreislauf:** Frischwasser durch die Brühgruppe lassen. Sie sollten hier bei Haushaltsmaschinen zumindest 1l durchlassen.
b) Dampf/Heißwasser: Erneut soviel Heißwasser beziehen wie in Punkt 3 beschrieben. Die Pumpe etwas abkühlen lassen (mindestens 5 min) und erneut durch den Heißwasserablauf Wasser auslassen. Dies solange wiederholen, bis mindestens 3 Tankladungen Frischwasser durch die Espressomaschine ausgelassen wurden.

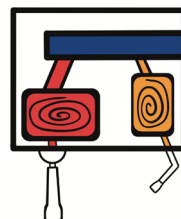
ENTKALKUNG BEI DUAL BOILER

1. **Wassertank entleeren** und einen eventuell vorhandenen Wasserenthärter (Filter) entfernen.
2. **Entkalkungslösung** in den Wassertank füllen.
3. **a) Kaffeeboiler:** Wasser solange durch die Brühgruppe ablassen, bis der Brühboiler mit Entkalkungslösung gefüllt sind. Bei gefärbtem Entkalkungsmittel sieht man dies sobald Farbe durch die Brühgruppe kommt. Ansonsten schauen Sie in der Beschreibung die Größe des Brühboilers nach und lassen etwas mehr als dies durch.
b) Dampf/Heißwasser: So lange Heißwasser ablassen, bis der Dampfdruck bei 0 bar ist oder kein Heißwasser mehr aus dem Auslass kommt. Am besten davor kurz die Maschine ausschalten (damit möglichst viel ohne Nachfüllen entleert wird). Hierfür ist ein großes und hitzebeständiges Gefäß empfehlenswert (Inhalt mindestens 1 Liter). Maschine wieder einschalten: Die Entkalkungslösung wird von der Maschine automatisch in den Boiler gepumpt.
4. Die **Espressomaschine AUSSCHALTEN** und den Entkalker für 30 min einwirken lassen.
5. **Tank entleeren** (den restlichen Entkalker können Sie beim nächsten Mal verwenden) und mit frischem Wasser füllen. Falls ein Wasserenthärter vorhanden ist, diesen nun wieder anschließen.
6. **a) Kaffeekreislauf:** Frischwasser durch die Brühgruppe laufen lassen. Sie sollten hier die doppelte Brühboilergröße durchlassen.
b) Dampf/Heißwasser: Erneut Heißwasser beziehen wie in Punkt 3 beschrieben. Die Pumpe etwas abkühlen lassen (mindestens 5 min) und erneut durch den Heißwasserablauf Wasser auslassen. Dies solange wiederholen, bis mindestens 3 Tankladungen Frischwasser durch die Espressomaschine ausgelassen wurden.



ENTKALKUNG BEI THERMOBLOCK

1. **Wassertank entleeren** und einen eventuell vorhandenen Wasserenthärter (Filter) entfernen.
2. **Entkalkungslösung** in den Wassertank füllen.
3. **Wasser** solange durch die Brühgruppe **ablassen**, bis Thermoblock und Leitungen mit Entkalkungslösung gefüllt sind. Bei gefärbtem Entkalkungsmittel sieht man dies sobald Farbe durch die Brühgruppe kommt. Solange Heißwasser ablassen, bis die Leitungen mit Entkalkungslösung gefüllt sind. Eine Teetasse an abgelassenem Wasser sollte auf jeden Fall ausreichen. Hierfür ist ein hitzebeständiges Gefäß empfehlenswert.



4. Die **Espressomaschine AUSSCHALTEN** und den Entkalker für 30 min einwirken lassen.
5. **Tank entleeren** (den restlichen Entkalker können Sie beim nächsten Mal verwenden) und mit frischem Wasser füllen. Falls ein Wasserenthärter vorhanden ist, diesen nun wieder anschließen.
6. Nun **Wasser durch alle Auslässe lassen**, damit die Entkalkungslösung wieder aus der Espressomaschine ausgespült wird. Bei einem Thermoblock reichen 1,5 l insgesamt.

R3 | REINIGUNG SIEBE, BRÜHKOPF, AUSLÄUFE

Kaffeeöl lagern sich auf all diesen Komponenten ab.

1. Die Siebträger-Ausläufe und Siebe kann man laufend durchspülen nach der Zubereitung bzw. mit Tüchern und Bürsten reinigen
2. Bei festhaltenden Ablagerungen können Sie diese auch in verdünntes Reinigungsmittel legen
3. Die Brühkopf-Innenseite reinigt man laufend mit Tuch oder Bürste – Ablagerungen sieht man hier auch gut
4. Das Duschsieb lässt sich einfach abmontieren und reinigen: Entweder mit einem Tuch oder in verdünntes Reinigungsmittel legen.

Beim E61 Brühkopf ist das Duschsieb einfach gesteckt und lässt sich mit einem stumpfen Gegenstand (zB Löffelstiel) entfernen.

Bei anderen Geräten (zB Elektra) ist ein Imbusschlüssel nötig.

R4 | MILCHDÜSE REINIGEN

Die Milchdüse immer direkt nach dem Aufschäumen ausdampfen und außen abwischen. Bei professioneller Anwendung verwenden Sie regelmäßig auch Reinigungsmittel – entweder das flüssige Reinigungsmittel oder noch bessere einen speziellen Milchdüsen-Reiniger.

1. Reinigungsmittel verdünnen und Lanze einstecken
2. Flüssigkeit kurz „aufschäumen“ und dann die Lanze in der Flüssigkeit einwirken lassen – optimalerweise > 15 Minuten
3. Lanze aus der Lösung ziehen und gut ausdampfen lassen sowie außen abwischen

R5 | DUSCHSIEB & DICHTUNGSRING TAUSCHEN

Wenn der Dichtungsring in der Brühgruppe hart und spröde wird, tauschen Sie diesen am besten aus. Einfach Duschsieb herunterzwängen (E61) mit Löffelstiel bzw. Herunterschrauben. Dichtungsring tauschen und wenn nötig Verschmutzungen in der Brühgruppe dabei entfernen.

Das Duschsieb tauschen Sie, wenn das Wasser nicht mehr gleichzeitig abläuft beispielsweise durch Verschmutzungen oder Beschädigungen. Beide Teile kosten nur weniger Euro und sollten so großzügig getauscht werden. Ihre Kaffeequalität wird es danken.



REINIGUNG Mühle

M1 | REINIGUNG MIT MÜHLENREINIGER

Die Mahlscheiben sind nicht immer ganz schnell zu reinigen. Spezieller Mühlenreiniger entfernt die Ablagerungen dort. Eine Portion Mühlenreiniger (meist so 40g) in den Trichter geben. Mahlgrad etwas gröber einstellen und den Reiniger durchmahlen. Etwas Kaffee nachmahlen und schon ist es erledigt. Die Reiniger sind aus Naturprodukten sodass eventuelle Reste im Siebträger danach kein Problem sind. Alternativ können Sie auch die Mahlkammer öffnen und manuell reinigen



M2 | MAHLSCHEIBEN TAUSCHEN

Wenn Sie merken, dass die Konsistenz des Mahlgrades sinkt, dann ist es Zeit die Mahlscheiben zu tauschen.

ESPRESSO, GROSSER BRAUNER, VERLÄNGERTER, AMERICANO & CO. Viele Begriffe für das Gleiche?



Der **kleine Schwarze** ist die Basis für die meisten Rezepte.

Es gibt hunderte verschiedene Arten, wie Kaffee auf der Welt zubereitet und serviert wird.

Und auch auf den Café-Karten in unseren Breiten finden sich verschiedenste Begriffe. Können Sie kleinen Braunen oder Verlängerten genau zuordnen? Oder kennen Sie die Kaisermelange?

Wir haben die wichtigsten Rezepte zusammengefasst.

DIE BASIS-REZEPTE



KLEINER SCHWARZER | ESPRESSO | MOKKA

meist zubereitet in einer Siebträgermaschine, ca. 25ml - serviert in einer Espressotasse. Ein perfekter Espresso ist von einer goldbraunen Crema bedeckt.

Abwandlung: kleiner Brauner wird mit einem Schuss Milch oder Obers serviert - Espresso Macchiato mit heißem Milchschaum



KURZER | RISTRETTO

ein "kurzer" Espresso - gleiche Zubereitung wie Espresso, allerdings nur 15ml Wassermenge - serviert in einer Espressotasse.

GROSSER SCHWARZER | DOPPELTER ESPRESSO | DOPPIO

Ein 2facher Espresso - serviert in einer größeren Tasse.

Abwandlung: Großer Brauner wird mit einem Schuss Milch oder Obers serviert. Caffè Latte mit viel Milch!



VERLÄNGERTER | LUNGO | AMERICANO

Espresso mit Wasser verlängert.

Wichtig: Den kleinen Espresso mit heißem Wasser "verlängern". Nie den Kaffee selbst mit doppelter Menge Wasser extrahieren - sonst lösen sich nur Bitterstoffe, und der Kaffee wird ungenießbar. Americano wird üblicherweise mit doppeltem Espresso zubereitet.



CAPPUCCINO

Die Basis für einen Cappuccino ist ein Espresso. Die Milchcreme wird zuerst unter den Kaffee gehoben. Beim Eingießen des Milchschaums setzt sich die braune Crema des Espressos oberhalb des Schaums ab und gibt dem Cappuccino sein charakteristisches Aussehen.



LATTE MACCHIATO

Heißer Milchschaum kommt in eine hohes Glas. Der Espresso wird separat zubereitet und vorsichtig in den heißen Milchschaum eingegossen damit sich Schichten bilden - serviert in einem hohen Glas.

ABWANDLUNGEN

IRISH COFFEE

Espresso mit Rohrzucker und Irischem Whisky.

Unsere Abwandlung: Irish Espresso: Espresso mit einem Schuss Traubenstein Whiskylikör vom Sammerhof

KAISERMELANGE (Österreich)

Klein Schwarzen aufbrühen, 25ml Cognac dazu und mit Honig vermisches Eigelb aufsetzen. Danach 1 Esslöffel Schlagobers als Dach.

BABUSCHKA (Russland)

6cl Wodka und 3cl WKahlúa mit einem Doppeltem Espresso mischen - Schlagobers aufsetzen

FLAT WHITE (Australien)

Filterkaffee mit Milchschaum - in Europa oft auch mit großem Schwarzen als Basis serviert

MELANGE (Österreich)

Ein Verlängerter mit heißer Milch und meist einer Milchschaumhaube.

Abwandlung: 1/3 Kaffee, 1/3 heiße Milch und 1/3 heißer Milchschaum

DIE SUCHE NACH DEM OPTIMALEN WASSER

Gefiltertes Wasser für Kaffeemaschinen

Wie optimiere ich Geschmack und vermeide gleichzeitig Verkalkung der Maschine? Der Schlüssel liegt im passenden Wasser bzw dem richtigen Filter.

Filtermethoden gibt es einige: von renommierten Anbietern bis zu eher esoterischen Lösungen. Leider gibt es sehr wenig verlässliche Information, was diese Filter genau machen.

Folgende Möglichkeiten gibt es:

1. Sie haben sehr weiches Wasser ($< 5^\circ\text{dH}$ Carbonathärte). Hier brauchen Sie nichts zu tun
2. Verwendung von **Filter direkt im Tank**
3. Verwendung von **Wasserfiltern** in der Zuleitung
4. **Tischwasserfilter** (zB von Brita)



gesamter Artikel zum
Thema Wasser

DEFINITIONEN

WASSERHÄRTE

Die Wasserhärte gibt den Anteil von Erdalkalimetallen im Wasser an - im Wesentlichen sprechen wir von Calcium und Magnesium. In unseren Breiten wird die Wasserhärte in dH° gemessen. Ein Anteil der Calcium und Magnesiumionen können sich als langläufig bezeichnetem "Kalk" ablagern. Dieser Anteil ist die Carbonathärte. Nicht-Carbonathärte lagert sich nicht ab.

Meist wird die Gesamthärte angegeben: **Gesamthärte = Carbonathärte + Nicht-Carbonathärte**

Je niedriger die Carbonathärte, umso weniger Ablagerungen. Doch es ist eine gewisse Härte nötig, um Geschmack optimal zu lösen.

Der übliche Richtwert sind rund 7dH° Gesamthärte bzw 4dH° Carbonathärte.

Die Härte Ihres Wassers erfahren Sie auf der Webseite von Ihrem Wasserwerk.

PH-WERT

Wer in der Schule aufgepasst hat wird sich erinnern, dass 7 ein neutraler pH-Wert ist. Alles darüber ist basisch - alles darunter sauer.

Auswirkungen bei Kaffee: saures Wasser betont die Säure im Kaffee (Das ist für die meisten Genießer unerwünscht)

NIE WIEDER FILTERWECHSEL VERGESSEN



mit unserem **KALKULATOR**

KAFFEETRATSCH

Infos, Freak Artikel & mehr

In unserem Kaffeetratsch finden Sie weitere Infos und Artikel zu Themen rund um den Kaffee:

- > **ARTIKEL RUND UM KAFFEE & DIE PERFEKTE ZUBEREITUNG**
- > **INFOS ZU ESPRESSOMASCHINEN**
- > **FREAK ARTIKEL**
- > **MILCHALTERNATIVEN**
- > **KAFFEE REISEBERICHTE**
- > **INFOS ZUM RICHTIGEN WASSER**
- > **STROMMESSUNGEN**

und viels mehr!



WWW.DIEROESTER.AT/KAFFEETRATSCH

VIDEOS

Vorstellungen, Latte Art, Rösterinfos



WWW.YOUTUBE.COM/C/DIERÖSTER

Auf unserem YouTube Kanal gibt es Videos unter Anderem zu folgenden Themen:

- > **VORSTELLUNG ESPRESSOMASCHINEN**
- > **LATTE ART ANLEITUNGEN**
- > **MAHLGRADEINSTELLUNG**
- > **REINIGUNG VON ESPRESSOMASCHINEN**

und viels mehr!

ESPRESSOMASCHINEN

Erste Hilfe, Ersatzteile, Bedienungsanleitungen

- > **ANLEITUNG ENTKALKUNG**
- > **PFLEGE & REINIGUNG**
- > **ERSATZTEILE BZW. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN**
- > **BEDIENUNGSANLEITUNGEN**



WWW.DIEROESTER.AT/SERVICE

DIE
Röster

WWW.DIERÖSTER.AT