

## 2. Vom richtigen und vom falschen Mahlgrad

Mit der Entscheidung für ein echtes Espresso-Mahlwerk stehen Sie kurz vor der Vollendung eines göttlichen Genusses. Nicht von ungefähr sagen wir - kurz davor; denn Ihr neues Mahlwerk will erst einmal optimal auf Ihren persönlichen Geschmack, und den von Ihnen bevorzugten Kaffee eingestellt werden. Die einzig verlässliche Methode dafür ist die empirische - das heißt es wird ausprobiert - zu viele Faktoren, bis hin zu Witterungseinflüssen, spielen dabei eine entscheidende Rolle. Wir haben das Mahlwerk auf einen mittleren Mahlgrad voreingestellt.

**Falls Ihnen dieses Verfahren zunächst ein wenig aufwendig erscheinen mag, so ist es letztlich doch sehr einfach – vor allem: es lohnt sich!**

**Bei manuellen Hebeldruck-Maschinen: sollte der Espresso innerhalb von ca. 10-15 Sekunden durchgepreßt sein.**

Je feiner Sie Kaffee mahlen – und je stärker Sie mit dem Preßstempel anpressen, um so langsamer läuft das Wasser durch und um so länger dauert es, bis die Tasse gefüllt ist.

Umgekehrt läuft der Kaffee um so schneller durch das Filtersieb, und um so kürzer dauert es bis die Tasse gefüllt ist – je grober Sie mahlen und je leichter Sie anpressen.

Dies gilt bei jeweils gleichbleibender Kaffee- und Durchlaufmenge.

- Prüfen Sie zuerst den Mahlgrad, indem Sie das 2-Tassen Filtersieb benutzen: Mahlen Sie mit dem von uns voreingestellten mittleren Mahlgrad direkt in das Filtersieb - bis es randvoll gefüllt ist - ca. 7 g = 1 Meßlöffel je Tasse. Das Kaffeemehl mit dem Preßstempel anpressen, den Siebträger in den Brühkopf einsetzen.
- Beginnen Sie die Sekunden zu zählen, nachdem Sie den Druckhebel hochgezogen haben. Nach ca. 15-20 Sekunden sollte etwas Kaffee aus dem Filtersiebträger in die Tassen tropfen.
- Innerhalb von 10-15 Sekunden sollten Sie durch zweimaliges kräftiges Herunterdrücken des Druck-Hebels zwei Espresso erhalten, d.h. die Tassen etwa halbvoll gefüllt, mit schöner Crema oben auf. Falls Ihnen das perfekte Ergebnis noch ►

**Bei elektrischen Pumpdruck-Maschinen: beginnen Sie die Sekunden zu zählen, wenn Sie die Druck-Pumpe einschalten und stoppen Sie, wenn die Tassen 1/2 bis 3/4 gefüllt sind.**

**Der Espresso sollte innerhalb von ca. 20-30 Sekunden zubereitet sein. Unabhängig ob Sie 1 oder 2 Tassen Espresso oder 1 große Tasse Caffè zubereiten.**

## Manueller Hebeldruck? – Elektrischer Pumpdruck?

Ihr ‘Arte di Poccino Mahlwerk’ läßt sich für alle Espresso-Maschinen einstellen. Das Design und die solide Verarbeitung ist jedoch ganz auf die dazu passende manuelle Hebel-Druck-Espressomaschine ‘Arte di Poccino’ abgestimmt. Wir gehen zunächst davon aus, daß Sie dieses Mahlwerk speziell für die Zubereitung mit dieser Espressomaschine einstellen werden. Aus diesem Grund gehen wir auf die manuelle Espresso-Zubereitung etwas ausführlicher ein. Wie Sie sehen werden, ist die Einstellung aber nahezu identisch...

- ▶ nicht beim ersten Versuch gelingt, probieren Sie es erneut, mit verändertem Mahlgrad.

Erreichen Sie eine kürzere Durchlaufzeit, wird der Kaffee unterextrahiert, und schmeckt zu dünn - stellen Sie einen feineren Mahlgrad ein. Ist die Zubereitungszeit länger, wird der Kaffee überextrahiert und schmeckt bitter - mahlen Sie etwas grober.

- Bereiten Sie nun erneut 2 Tassen, bis Sie die optimale Durchlaufzeit erreichen. Variieren Sie auch den Anpreßdruck des Preßstempels. Kaffeemehl so einfüllen, daß sich der Siebträger stets bis zum Anschlag in den Brühkopf einsetzen läßt.

**Der Barist einer guten! Espresso-Bar stellt den Mahlgrad jeden Morgen neu ein.**

Auf der Basis Ihrer optimalen Einstellung können Sie nun wie ein Profi-Barist auch auf Witterungs-Schwankungen durch nachträglichen Anpassen des Mahlgrades reagieren. Denn gemahlener Kaffee, speziell dunkel gerösteter Espresso, reagiert stark auf Veränderungen der Luftfeuchtigkeit. Bei trockener Witterung wird Kaffee poröser, das Wasser würde zu schnell durchschießen, und der Espresso unterextrahiert - Ergebnis: zu dünn. Bei feuchter Witterung verdichtet sich Kaffee, das Wasser würde zu langsam und zu lange durchlaufen und der Espresso überextrahiert - Ergebnis: zu bitter.

### Bei elektrischen Pumpdruck-Maschinen:

**Läuft der Espresso kürzer als ca. 20-30 Sekunden wird er unterextrahiert, weil sich die erwünschten Aromastoffe nicht lösen können - er schmeckt zu dünn.**

**Läuft der Espresso länger als ca. 30 Sekunden wird er überextrahiert, weil sich unerwünschte Bitterstoffe lösen - er schmeckt bitter.**

**Bei trockener Witterung wird feiner mahlen.**

**Bei feuchter Witterung wird grober mahlen.**