

## Der perfekte Espresso

Für den perfekten Espresso sind die fünf «M» von grösster Bedeutung.

### 1. M – Miscela / Die Bohnenmischung



Grundsätzlich gibt es zwei Kaffeesorten: Robusta und Arabica. Generell kann gesagt werden, dass Robusta-Kaffee die schönere Crema erzeugt als Arabica-Kaffee. Arabica-Bohnen werden daher meist mit Robusta-Bohnen gemischt, da bereits ein Anteil von wenigen Prozenten Robusta die Crema-Bildung positiv beeinflusst.

Nur wenn die Arabica-Bohnen richtig und somit entsprechend aufwendig und schonend geröstet sind, kann man mit reinem Arabica-Kaffee optimale Resultate erzielen.

Achtung: Nur ein mit «100% Arabica-Kaffee» bezeichneter Kaffee ist ein reiner Arabica-Kaffee. Bei Sorten mit der Bezeichnung «reiner Arabica-Kaffee» sind meist Robusta-Bohnen beigemischt.

### 2. M – Macinato / Das Mahlgut



Der perfekte Espresso ist immer frisch gemahlen. Gemahlener Kaffee verliert schon nach sehr kurzer Zeit an Aroma.

Je nach Röstgrad des Kaffees muss dieser feiner oder gröber gemahlen werden. Frisch gemahlener Kaffee und eine gute Maschine sind die Grundvoraussetzungen für einen guten Kaffee. Doch ohne den richtigen Mahlgrad nützt dies wenig. Ist der Kaffee zu fein gemahlen, tröpfelt der Kaffee nur sehr langsam und wird bitter; ist der Kaffee zu grob gemahlen, kann hingegen der optimale Druck auf das Kaffeemehl nicht aufgebaut werden. Der Kaffee läuft zu schnell und hat keine oder eine zu helle Crema.

### 3. M – Macchina / Die Maschine



Die Espressomaschine ist der Ort, wo alle anderen Faktoren zusammenkommen. Die Maschine ist einer der wichtigsten Faktoren, wenn es um die Zubereitung eines perfekten Espressos geht.

Die wichtigsten Bestandteile einer Espressomaschine sind: Heizung, Brühelement, Temperaturregelung, Druck, Schläuche/Leitungen, Gehäuse.

Die Heizung erhitzt das Wasser auf ca. 92 bis 94° C und hält das Wasser während der gesamten Kaffeextraktion konstant

auf dieser Temperatur. Bei billigen Maschinen sind die Heizungen meist aus Aluminium oder Stahl gearbeitet. Diese Heizungen haben schlechtere thermische Eigenschaften, verkalken schneller und sind wesentlich anfälliger für Reparaturen. Gute Heizungen sind aus Messing oder Kupfer gefertigt.



Das Brühelement ist das Herzstück jeder Maschine. Ein grosser Durchmesser der Brühkammer ergibt auch eine grossflächige und somit bessere Extraktion.

Alle handelsüblichen Pumpen erreichen mühelos den optimalen Druck von zirka 10 Bar. Gute Espressomaschinen haben ein einstellbares Überdruckventil, welches den Druck auf das Kaffeemehl regelt.

Schläuche und Leitungen, welche das Wasser zwischen der Heizung und dem Brühelement befördern, sollten möglichst aus Kupfer gefertigt sein, damit sich die Wassertemperatur nicht zu schnell abkühlt.

### 4. M – Mano / Die Hand



Ein wenig Geschick ist schon erforderlich, um alles unter Kontrolle zu halten: Wie stark wird das Kaffeemehl angepresst? Nimmt man lieber ein bisschen mehr oder ein bisschen weniger Kaffee? Ist die Mühle richtig eingestellt? Stimmen alle diese Kriterien, ist die Grundvoraussetzung für einen perfekten Kaffee gegeben.

### 5. M – Missione / Das Lebensgefühl



Nicht zuletzt spielt auch die südliche Lebensart eine Rolle.

Das ist dann letztlich auch der Grund, warum der Espresso im Urlaub besser schmeckt als zu Hause. Aber immerhin, man kann sich auch hier ein kleines Stück Urlaub in der Tasse zubereiten – einfach die Augen schliessen und geniessen.