



DAS EINMA(H)LEINS DES MAHLENS

Genau wie das Einmaleins will auch der richtige Umgang mit einer Kaffeemühle gelernt sein.

Grind-on-Demand, also erst Mahlen, unmittelbar bevor der Kaffee gebrüht wird, hat mehrere Vorteile gegenüber Mühlen, bei denen der Kaffee für mehrere Portionen gemahlen und so "gelagert" wird. So gelangt bei Grind-on-Demand die volle Aromenvielfalt in die Tasse. Wird das Kaffeepulver jedoch nach der Mahlung nicht direkt verwendet, verflüchtigen sich viele der freigesetzten Aromen und gehen somit verloren. Ein weiterer Vorteil ist, dass man den Mahlgrad und die Mahlmenge sehr genau und auf den jeweiligen Kaffee abgestimmt einstellen kann.

Doch worauf ist zu achten beim Einstellen der Mühle?

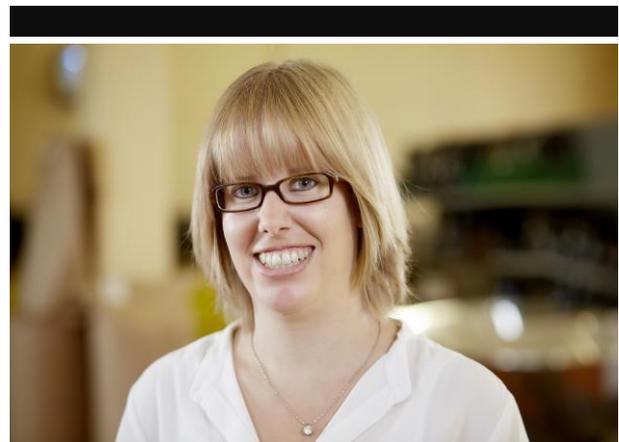
1. Zuerst gilt es, den optimalen Mahlgrad, zum Beispiel für einen Espresso mit dem 2er-Kolben und einer Siebgrösse von 15.5g (die Grösse der Siebe variiert je nach Maschinentyp), zu finden.
2. Wenn der Kaffee in den Bohnenbehälter eingefüllt ist, wird die Mühle zuerst zweimal ausgemahlen. Das ist nötig, damit Mahlreste von der letzten Mahlung vollständig aus der Mühle entfernt werden.
3. Anschliessend mahlt man den Kaffee in einen Becher und misst mithilfe einer Waage und einem Löffel genau die Menge ab, die dem jeweiligen Sieb der Kaffeemaschine entspricht (15.5g in unserem Beispiel).
4. Diese Menge wird nun ins 2er-Sieb eingefüllt und gleichmässig mit einem Druck von ungefähr 15 kg gerade angepresst.
5. Sobald man den Knopf für den 2er-Espresso gedrückt hat, steigt die Spannung. Wie bei einem Glücksrad beobachtet man die Anzeige der Durchlaufzeit und hofft, dass diese zwischen 23 und 30 Sekunden stehen bleibt, optimalerweise genau bei 25 Sekunden. Das ist nämlich die perfekte Durchlaufzeit für einen guten Espresso im Doppelauslauf. Wenn die Durchlaufzeit jedoch weniger als 23 Sekunden beträgt, ist das Wasser zu schnell durch den Kaffee durchgelaufen. Das bedeutet, der Kaffee sollte feiner gemahlen werden, damit das Wasser seinen Weg nicht so schnell in die Tasse findet. Wenn die Durchlaufzeit jedoch über 30 Sekunden beträgt,

so ist der Kaffee zu fein gemahlen, und das Wasser gelangt nur schwer durch das Kaffeepulver. Je nach Resultat wird der Kaffee feiner oder gröber gemahlen. Wichtig ist dabei, nach dem Verstellen des Mahlgrads zuerst die Mühle auszumahlen und erst dann den nächsten Mahlgang zu starten.

6. Ist der optimale Mahlgrad einmal festgelegt, so folgt das Einstellen der Mahlmenge. Die Mahlmenge lässt sich in der Regel an der Mühle nicht direkt in Gramm festlegen. Man kann jedoch die Mahlzeit in Sekunden einstellen. Das heisst, wenn nun die gemahlene Menge unter 15.5g liegt, so verlängert man die Mahldauer oder umgekehrt.

Wer noch auf der Suche nach dem passenden Kaffee ist, um einen perfekt gemahlten Espresso zuzubereiten und zu geniessen, dem empfehlen wir die Kaffee-Mischung "Milano".

Nun fehlt nur noch ein Schritt: Das Geniessen des fertigen Espresso in der Tasse!



ANDREA MATTMANN IM PORTRÄT

Andrea Mattmann arbeitet seit Mai 2016 in der Rösterei Rast Kaffee. Sie unterstützt uns neben der Kundenbetreuung und Auftragsbearbeitung auch im Bereich der Kommunikation.

WWW.RAST.CH