



OPTIMALE WASSERQUALITÄT FÜR EINE AUSGEWOGENE TASSE

Kaffee besteht zu über 90% aus Wasser. Am internen Wasserkurs von Ende Januar mit Dr. Marco Wellinger der ZHAW in Wädenswil, gingen wir der Zusammensetzung von Wasser und dessen Einfluss auf den Kaffee auf den Grund.

Wellinger hat uns die Schlüsselfaktoren für eine gute Tasse Kaffee aufgezeigt. Das Wasser, welches wir verwenden, hat einen erheblichen Einfluss auf den Geschmack der Tasse.

Das Wasser sollte:

- geruchsfrei, klar, hygienisch sein
- eine Gesamthärte aufweisen, die höher ist als die Alkalinität
- einen pH zwischen 6.5 und 8 haben

Doch was genau bedeuten Fachbegriffe wie Alkalinität? "Die Alkalinität ist die Menge an Säure, die wir Wasser zugeben müssen, um den pH auf 4.3 zu senken", erklärt Wellinger. Nicht zu verwechseln also mit der Wasserhärte, welche Auskunft über die Summe der Calcium- und Magnesiumionen im Wasser gibt. Nebst der Alkalinität und der Wasserhärte ist auch der pH ein Wert, den man kennen sollte. pH ist streng wissenschaftlich eine Verhältniszahl. Sie gibt den Anteil der gespaltenen Wassermoleküle im Wasser an. Wichtig ist, den pH immer bei 25°C zu messen, weicht die Temperatur ab, verändert sich auch der pH-Wert.

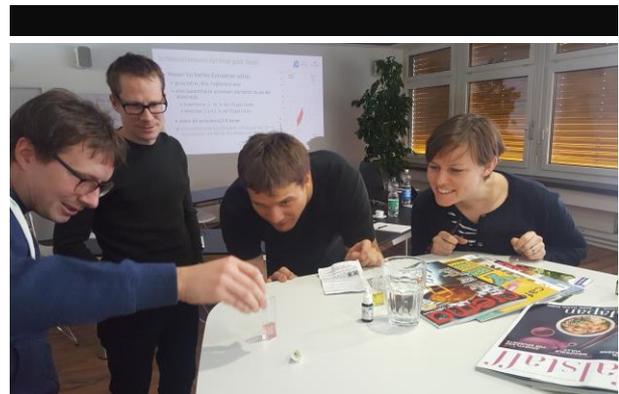
Wellinger zeigte uns wie die Alkalinität und die Wasserhärte gemessen werden. Zudem bewies er in verschiedenen Tests, dass die Verwendung von unterschiedlichem Wasser einen erheblichen Einfluss auf den Duft und das Aroma des Kaffees haben. Ist zum Beispiel die Alkalinität sehr tief, so schmeckt der Kaffee sauer und aggressiv. Bei einer hohen Alkalinität verändern sich die Säuren im Kaffee und werden flach und schal.

Um den perfekten Geschmack in der Tasse zu erhalten, ist es also wichtig, sich vorgängig mit dem verwendeten Wasser auseinanderzusetzen. Falls nötig, muss das Wasser behandelt werden, um die gewünschten Werte zu erzielen. Die gängigsten Methoden zur Verminderung, respektive Entfernung von Inhaltsstoffen sind die Filtration mit einem Aktivkohlefilter, die Umkehrosmose (dabei wird auf eine Wasserhärte von 0.0 d° demineralisiert) und der Austausch von spezifischen Ionen. Natürlich kann

das Wasser aber auch angereichert werden - zum Beispiel mit Magnesium oder Calciumsalzen.

Zusammengefasst macht es auf jeden Fall Sinn, die Wasserhärte und die Alkalinität zu messen. Dadurch bekommt man einen Ist-Zustand für das weitere Vorgehen der Kaffeezubereitung. Zubehör für die Wassermessung erhalten Sie in einem Fachgeschäft oder bei Wasseraufbereitungsfirmen. Je nach Ergebnis der Messung lohnt es sich, das Wasser anzureichern oder zu filtern. Ein Wasserfilter lohnt sich besonders ab einer Wasserhärte von 10°d.

Aber Achtung: Man darf die Kaffeemaschine bei der Wasseraufbereitung nicht ausser acht lassen. Werden gewisse Bestandteile rausgefiltert oder angereichert, kann sich dies unter Umständen positiv auf die Kaffeequalität auswirken, jedoch der Kaffeemaschine schaden (bsp. Verkalkung).



DR. MARCO WELLINGER

Dr. Marco Wellinger untersucht an der ZHAW (Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften) Kaffeearomen, führt sensorische Analysen von Kaffee durch (zertifizierter Q Grader für Arabica) und setzt sich mit der Wasserbehandlung- und -charakterisierung auseinander.

WWW.ZHAW.CH/DE/UEBER-UNS/PERSON/WELI/