

Handarbeit ist gefragt

Kaffeegenuss mit Siebträgermaschinen

Wer die Vorzüge maschineller Technik mit der traditionellen Zubereitungsmethode für italienischen Espresso kombinieren möchte, sollte sich für einen so genannten Kaffee-Halbautomaten bzw. eine Siebträgermaschine entscheiden. Hier bestimmt der Zubereitende selbst in nicht unerheblichem Maße die Qualität des Kaffees, der Faktor Mensch bekommt eine größere Bedeutung als beispielsweise beim Vollautomaten.

Der Bedienende bestimmt bei der Siebträgermaschine den Mahlgrad der Kaffeebohnen, Menge und Stärke der Kompression des Kaffeemehls im Siebträger und die Dauer des Bezugs. Siebträgermaschinen verfügen in der Regel nicht über ein integriertes Mahlwerk für die Kaffeebohnen. Werden frisch gemahlene Bohnen gewünscht, ist eine separate Kaffeemühle als Zubehör unerlässlich. Das Kaffeemehl wird dann in einen entnehmbaren Siebträger gefüllt, der mittels eines Bajonettverschlusses an der Maschine befestigt wird. Schon beim Befüllen des Siebträgers gibt es wichtige Aspekte zu beachten.

Das Kaffeepulver sollte möglichst gleichmäßig verteilt und gegebenenfalls mit einem Kaffeepressstempel (Tamper) angedrückt und geebnet werden. Nur wenn das Kaffeepulver schön verteilt und geglättet ist, kommt es auch gleichmäßig mit dem durchfließenden heißen Wasser in Kontakt, und es werden alle Aromastoffe aufgenommen. Ein ungleichmäßiges Durchfließen kann dazu führen, dass der Kaffee überextrahiert wird. Die Folge ist ein aromaloser, bitter schmeckender Espresso ohne Crema. Sind alle Vorbereitungen getroffen, wird der Bezug gestartet. Auch hier übt der Mensch einen großen Einfluss auf das spätere Ergebnis aus.

Im Optimalfall sollte die Durchlaufzeit des Wassers durch das Kaffeepulver zwischen 20 und 30 Sekunden liegen. Experten raten zu einer Bezugszeit von 25 Sekunden, um einen wohlschmeckenden Espresso mit typisch goldbrauner Crema zu erhalten. Im Gegensatz zum Vollautomaten wird die Bezugszeit bei der Siebträgermaschine jedoch nicht immer maschinell geregelt. Mitunter muss man selbst abschätzen, wann der Wasserbezug idealerweise beendet werden sollte.

Die genaue Bezugszeit hängt aber wiederum vom Mahlgrad der Bohnen ab.



„Der Rolls Royce unter den Siebträgermaschinen“

„ECM Manufacture“ steht für ein Team von Experten mit jahrelanger Erfahrung und Kompetenz bei Espresso-Kaffeemaschinen. So war Wolfgang Hauck, Geschäftsführer des Unternehmens, maßgeblich an der Einführung der italienischen Espresso-Kultur in Deutschland beteiligt. Besondere Bestätigung für die ECM-Philosophie: Das Erfolgsmodell „Technika“ wurde in vielen Tests als beste Espressomaschine mit Filterträger bewertet. Test-Zitat: „... der Rolls-Royce unter den Siebträgermaschinen“. Das Modell ist – wie die eng verwandte „Mechanika“ – bereits heute legendär. Auch die neue hier vorgestellte Generation „Technika III“ und „Mechanika III“ setzt wieder Maßstäbe bei Espresso-Kaffeemaschinen für Haushalt und Büro.

Die neue Mechanika III setzt die Tradition der Mechanika-Reihe fort.

Bei den Siebträgermaschinen, die die Philosophie des italienischen Kaffeegenusses perfekt umsetzen, ist Handarbeit gefragt. So wird man zu Hause oder im Büro zum Barista, der köstliche Kaffeespezialitäten mit moderner Technik, aber auch kombiniert mit Handarbeit und eigenem Wissen zelebriert. Die aktuelle „MECHANIKA III“ ist Nachfolgerin der legendären „MECHANIKA II“, die in Vergleichstests stets Höchstnoten erzielte. Die „MECHANIKA II“ hat diesen Standard nochmals gesteigert: Hochwertige Materialien und Einzelkomponenten aus der Profitechnik in einem perfekt verarbeiteten Gehäuse wahlweise aus poliertem oder satiniertem Edelstahl. Bei weiterhin kompakter Bauweise wurde der Inhalt des Kupferkessels auf 2,1 Liter erhöht. Durch das vergrößerte Volumen können ohne thermische Probleme ca. 1,2 Liter kochend heißes Wasser, z.B. für Tee, entnommen werden. Kaffeezubereitung, gleichzeitige Dampf- und Heißwasserentnahme sind so jederzeit möglich – ein wichtiger Pluspunkt dieses Modells!



Facts:

- Automatische mikroprozessorgesteuerte Kesselbefüllung
- Professionelle Ventile zur Dampf- und Heißwasserentnahme
- Frischwasserbehälter mit ca. 3,5 Liter Fassungsvermögen
- Schwere hochglanzverchromte Brühgruppe aus massivem Messing
- Progressiv arbeitender mechanischer Infusionszylinder
- Verrohrung aus Kupfer mit Messing-Verschraubungen
- Kontroll-Leuchte zur Anzeige bei Wassermangel
- 18 bar Hochleistungs-Vibrationspumpe
- Kessel- und Pumpendruckmanometer
- Sehr große Tassenvorwärmefläche
- Thermosiphonsystem
- Wassertankadapter

Abmessungen: B 30, 2 x T 42, 7 x H 39, 3 cm,
Gewicht: 23 kg, Anschluss: 230 V/1.350 W

Das Erfolgsmodell Technika von ECM wurde in zahlreichen Tests als beste Espressomaschine mit Filterträger bewertet.