

# Bittere Wahrheiten und heiße Liebe

Wer „nicht die Bohne Ahnung“ hat, wird nie den perfekten Espresso zubereiten. Galeria Kaufhof hat alles zu bieten, was den idealen Kaffee ausmacht



Heiß, schwarz, aromatisch und sanfte, feinporige Crema schäumend vor Temperament – so sollte der ideale Espresso sein. Doch der Weg bis zum perfekten italienischen Caffè hält so manche Tücke bereit. Das wissen Espresso-Liebhaber. Bei Galeria Gourmet im Kaufhof können sie nicht nur aus mehr als 30 verschiedenen Sorten von Espresso-Bohnen auswählen, sie sind auch in der Haushaltswaren-Abteilung im Haus am Marienplatz bestens beraten. Denn was nützt die schönste Espressomaschine in ihrer vollchromigen Anmut und die flotteste Kaffeemühle von allen, wenn man nie eingeweiht wird, worauf es wirklich ankommt:

Die Verwendung einer Mühle empfiehlt sich in jedem Fall. Denn das Ritual, für jede Tasse unter fröhlichem Prasseln seine Bohnen gesondert zu mahlen, bereitet nicht nur als solches Freude. Frisch gemahlener Kaffee schmeckt schlichtweg deutlich besser. Kenner betonen, das Geld für eine Mühle sei oftmals besser investiert, als in eine entsprechend teurere Maschine. Dabei ist zu beachten, dass herkömmliche Kaffee-Mühlen in der Regel nicht fein genug mahlen, die Mühle sollte also als Espressomühle ausgewiesen sein.

Der ideale Malgrad der Bohnen ist das A und O: Der passionierte Espressokoch hat ihn gefunden, wenn die Dauer eines Brühvorgangs zwischen 20 und 30 Sekunden beträgt. Wenn der Kaffee schneller durchläuft, ist er „unterextrahiert“ und schmeckt flach. Dauert es länger, wird der Kaffee „überextrahiert“ und schmeckt bitter – in diesem Fall ist es angeraten, die Mühle etwas grober einzustellen.

Als Anhaltspunkt kann man das Aussehen des gemahlten Kaffees benutzen. Er sollte gerade eben anfangen, Klümpchen zu bilden. Er ist zu grob gemahlen, wenn der Kaffee keine Klümpchen bildet – dann fällt er einem aus dem Mahlwerk eher körnig entgegen. Sollten die Klümpchen jedoch mehr als Erbsengröße erreicht haben, so ist der Kaffee bereits zu fein gemahlen und sieht ganz sicher eher mehlig denn körnig aus.

Bei manchen Espressomühlen wirkt sich das Verstellen des Mahlgrades erst nach etwa zwei Portionen richtig aus – auch das gilt es zu bedenken.

Zudem eine wichtige Erkenntnis: Bei feuchter Luft klumpt der Kaffee eher zusammen als bei trockener Luft. Das heißt, das Wetter hierzulande hat maßgeblichen Einfluss auf den täglichen Espressogenuss. Und wenn Regen fällt, stellt man die Maschine gern mal etwas gröber ein – damit in der Tasse die Sonne wieder scheint ...

Was die Sorten anbelangt: Espresso setzt sich aus verschiedenen Arabica-Sorten und einem kleineren Anteil Robusta-Bohnen zusammen. Der typische Espresso-Geschmack entsteht aber vor allem durch das besonders intensive Röstverfahren der Bohnen. Espresso enthält übrigens auch sehr viel weniger Koffein als andere Brühverfahren.

60 Prozent der Weltproduktion an Kaffee wird aus der Arabica-Bohne gewonnen. Deren Geschmack ist in der Regel leicht süßlich. Im Vergleich zu anderen Sorten enthalten die Arabica-Bohnen relativ wenig Säure und Koffein. Natürlich gibt es zahlreiche Ab- und Unterarten, die für spezielle handelsübliche Marken individuell gemischt werden. Zu den reinen Sorten, die als besonders edel gelten, zählt zum Beispiel der „Blue Mountain Coffee“ aus Jamaika: Er wächst dort auf besonders fruchtbarem Vulkanboden, hat ein volles Aroma und schmeckt dabei doch weich und mild – und ist entsprechend teuer. Ähnliches gilt für den „Kona“ von der Trauminsel Hawaii. Er hat einen leicht nussigen Geschmack, eine leichte Säure und wird ebenfalls auf Vulkanboden angebaut.

Robusta schmeckt etwas bitterer als Arabica, ist aber im Anbau widerstandsfähiger und zudem ertragreicher. Dafür enthält die Robusta-Bohne aber auch doppelt so viel Koffein und hat einen höheren Säureanteil, was auch den Geschmack erklärt. Doch oftmals überzeugen Kaffees gerade durch das ausgewogene Gleichgewicht zwischen diesen beiden unterschiedlichen Temperamenten. Das ist wie bei einem perfekten Liebespaar.

