



"Für den perfekten Espresso spielen viele Faktoren zusammen."
Alexander Kuckuk

"If you want to make perfect espresso, many factors must act together."
Alexander Kuckuk

Des. + Fab. ECM Espresso Coffee
Manufacture GmbH,
Neckarsgmünd/D,
www.ecm.de

Die Maschine

The Machine

Ein persönlicher Erfahrungsbericht

A personal report

Die 'Technika' ist handgefertigt und wird hinsichtlich Design und Qualität auch hohen Ansprüchen gerecht.

The 'Technika' is handmade and fulfils high demands as far as design and quality are concerned.

■ Es gibt Dinge, die stehen für etwas. Für eine Lebenshaltung, für ein Land. Espresso ist Italien. Genauer: das, worum wir Italiener schon immer beneidet haben. Ein perfekter Espresso ist klein, schwarz, stark, hat ein weiches, rundes Aroma und die richtige Temperatur, um ihn in ein, zwei Schlucken genießen zu können – und natürlich die Crema, jenen feinen haselnussbraunen Schaum. Man bekommt ihn in jedem noch so entlegenen Winkel des Landes, selbst in der unscheinbarsten Bar. Wenn ich italienischen Boden betrete, führt mich mein erster Weg stets in eine solche Institution der Alltagskultur, um genussvoll meinen ersten "richtigen" Espresso zu schlürfen. Nie wurde ich enttäuscht. Doch was in Italien jeder Barista mit Links hinbekommt, scheint in unseren Breiten eine schier unlösbare Aufgabe zu sein.

Bittere Erfahrungen

Es ist unvorstellbar, was einem alles zugemutet wird. Randvolle Tassen, gefüllt mit fragwürdigem Inhalt, wahlweise säuerlich oder bitter schme-



ckend, oft kochend-heiß. Warum dies so sein muss, hat sich mir nie gänzlich erschlossen. Ein Indiz indes ist greifbar: Deutschland ist das Land der Automation sprich der Vollautomaten, in der Gastronomie wie auch in den Privathaushalten. Vollautomaten liefern auf Knopfdruck leckeren Espresso und garantieren besondere Geschmacksfülle. Dies zumindest wollen einem die Hersteller einschlägiger Maschinen Glauben machen. Meine Erfahrung jedoch ist diese: Wer glaubt, ein Knopfdruck genügt, befindet sich auf dem Irrweg! Vollautomaten sind für die Zuberei-

guter Espresso herstellen, wenn man beste Bohnen kauft und sich ein ebensolches Mahlwerk leistet, denn vorgemahlenes Pulver hat nie den richtigen Mahlgrad und verliert, einmal geöffnet, innerhalb weniger Tage (manche Kenner rechnen gar in Stunden) sein Aroma. Der richtige Kaffee besteht fast immer aus Arabica, oft mit einem Anteil Robusta für mehr Crema und einen kräftigeren Geschmack. Ich bevorzuge eine 80/20 Mischung, die ich bei einem ortsansässigen Handwerksröster beziehe. Für Liebhaber von Cappuccino und für Haushalte, in denen regel-

■ *There are things that represent something. A way of life or a country. Espresso means Italy. More exactly put: something we have always envied Italy for. A perfect espresso is small, black and strong, it has a smooth, round flavour and just the right temperature to drink it in one or two sips. And it has, of course, that fine reddish-brown foam that's called "crema". You will get an espresso even in the most remote parts of the country, even in the most inconspicuous bars. Whenever I set foot on Italian ground, the first thing I do is to go to such an institution of everyday life*

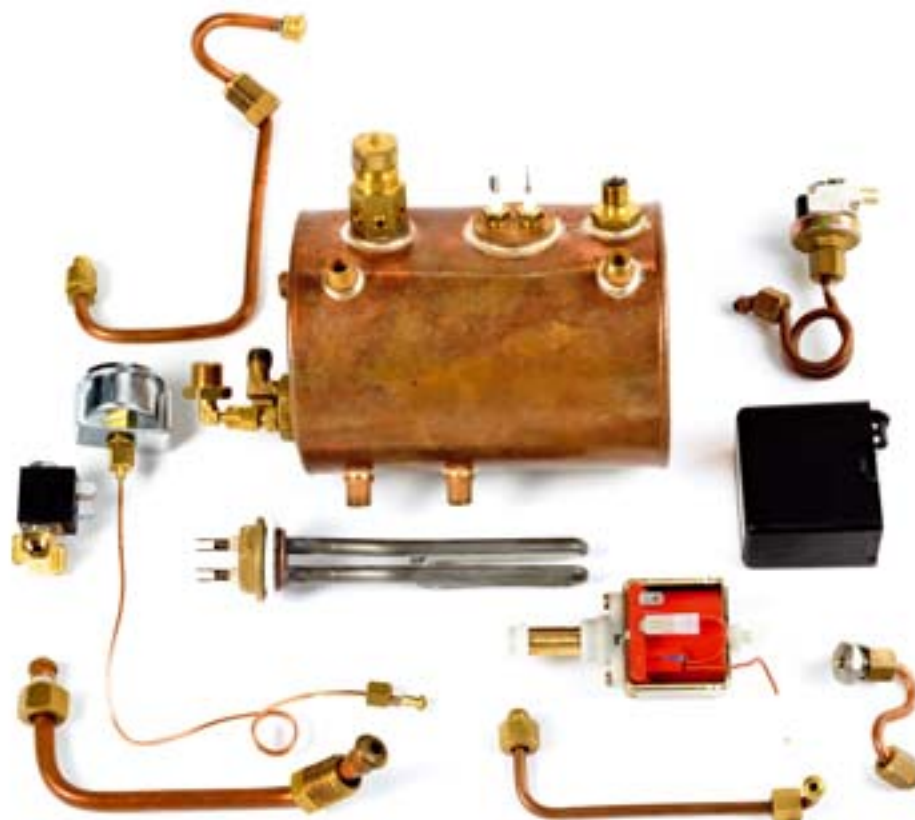
plastic brewing parts cannot build up the necessary amount of pressure that's needed to sufficiently extract the brew from the powder. Dogmatic as this may sound, it is nevertheless true. This is how an espresso is made: in 25 seconds 30 ml of water are pressed through 7 g of espresso powder at 90°C and 9 bar. And that's it!

The right equipment

This can only be achieved with a classical high-grade filter-holder ("portafilter") machine whose brewing head and internal mechanism are the same as in the big professional machines that are on duty everywhere in Bella Italia. Such a machine may not guarantee a perfect espresso, but it's an absolute prerequisite. All you will then have to do is try and try again. And you will have to be ready to invest a little time before preparation. At the beginning you'll have to allow a goodish 30 minutes for the boiler to heat up. You can make very good espresso even with a relatively simple machine if you buy the best beans and invest in an excellent grinder, because pre-ground coffee will never have the right degree of grind and will, once opened, lose its flavour within a few days (or within a few hours, as connoisseurs say). The right type of coffee is almost always made of Arabica, sometimes with a certain amount of Robusta for more crema and a stronger taste. I prefer an 80/20 blend that I buy at a local coffee roaster's. If you are a cappuccino fan or live in a household where people drink more than just one shot of espresso per day, I recommend an espresso machine with two boilers, because water and steam can be dispensed at the same time, and the temperature stability is higher. I myself have used such a machine, the 'Technika' by ECM. I find that this model combines virtues like highest precision, handcrafted quality and purist elegance. Its individual components are of course derived from professional machines and are packed in a perfectly worked body of polished stainless steel. Each lever and each wheel has its proper place, the instruments are clearly readable, there are no superfluous flourishes – nothing will impair the daily ritual. True, such a fine machine will cost you as much as a weekend with your sweetheart in Milan, but seriously: life wouldn't be what it is without those beautiful things.

Die schwere Brühgruppe aus massivem Messing stammt wie alle anderen Einzelkomponenten auch, aus der Profitechnik.

The heavy brewing group made of solid brass is derived from professional machines as are all the other parts.



tung eines guten Espresso gänzlich ungeeignet. Das hängt damit zusammen, dass durch die fragile Konstruktion der Brühgruppe aus Kunststoff nicht genug Druck aufgebaut werden kann, um das Pulver in ausreichendem Maße zu extrahieren. Dies mag rechthaberisch klingen, ist es aber nicht. Denn ein Espresso entsteht so: 30 ml 90 Grad heißes Wasser werden in 25 Sekunden mit 9 Bar durch 7 Gramm Espressomehl gepresst. Punktum!

Das richtige Equipment

Und dies leistet nur eine klassische, hochwertige Siebträgermaschine, deren Brühkopf und Innenleben identisch sind mit dem der großen, professionellen Maschinen, die überall in Bella Italia ihren Dienst tun. Der Besitz einer solchen garantiert zwar keinen perfekten Espresso, ist aber unabdingbar. Der Rest ist eine Frage der Übung und die Bereitschaft, etwas Zeit in die Vorbereitung zu investieren. Dies fängt damit an, dass der Kessel eine Vorheizzeit von gut 30 Minuten braucht. Schon mit einem einfachen Modell lässt sich ein sehr

mäßig mehr als nur "eine" Tasse Espresso getrunken wird, empfiehlt sich übrigens eine Espressomaschine mit zwei Heizkreisläufen, weil diese konstruktionsbedingt Wasser und Dampf gleichzeitig verfügbar hat, und zudem eine höhere Temperaturstabilität aufweist. Ich selbst benutze seit längerem eine solche Zweikreis-Maschine und zwar die 'Technika' von ECM, die in meinen Augen Tugenden wie höchste Präzision, handwerkliche Qualität und puristische Eleganz verkörpert. Ihre Einzelkomponenten entstammen selbstredend der Profitechnik und sitzen in einem perfekt gearbeiteten Gehäuse aus poliertem Edelstahl. Jeder Hebel, jedes Rad sitzt an der richtigen Stelle, die Instrumente sind gut ablesbar, es gibt keine überflüssigen Schnörkel – nichts stört das tägliche Ritual. So etwas Feines kostet zwar annähernd so viel wie ein Wochenende mit der Liebsten in Milano, aber sind wir doch mal ehrlich – was wäre das Leben ohne solch schöne Dinge.

Alexander Kuckuk

and enjoy my first "real" espresso. Never was I disappointed. In our latitudes, however, it seems well-nigh impossible to solve this task that in Italy is effortlessly accomplished by each barista.

Bitter experiences

Inconceivable what one is faced with. Brimful cups, containing a dubious liquid, tasting either slightly sour or bitter, often scalding hot. I have never really understood why this should be so. There is, however, one tangible evidence: Germany is the land of automation, i.e. the fully automatic machine. Not only in gastronomy, but also in private households. Fully automatic coffeemakers produce a delicious espresso at the touch of a button and ensure a wealth of taste. At least that's what manufacturers of relevant machines want us to believe. But I beg to differ: anybody who thinks that this touch of a button is all that's needed, is completely on the wrong track. Fully automatic machines are totally unsuitable for brewing a good espresso. This has to do with the fact that the fragile construction of the