



Worauf es bei Kaffeemühlen wirklich ankommt

TEXT Evelyne Rast

Kaffee ist ein Frischprodukt. Punkt. Darum muss Kaffee auch immer frisch gemahlen und dann sofort zubereitet werden. Kein Vormahlen! Denn durch das Mahlen werden die Aromen der Kaffeebohnen freigesetzt. Das riecht zwar verführerisch – doch entfliehen diese Aromen damit auch dem Kaffeemehl. Sie verflüchtigen sich in der Luft, anstatt sich durch die Extraktion in der Tasse zu entfalten. Gemahlen bietet Kaffee eine erhöhte Angriffsfläche für Sauerstoff, Licht und Wärme. Das bedeutet: Der Mahlvorgang vor der Zubereitung muss möglichst kurz gehalten werden, die Mühle möglichst schnell mahlen. «Grind on Demand», also mahlen bei Bedarf, heisst die Losung.

Doch was macht eine gute Kaffeemühle aus? Zwei Faktoren sind qualitätsentscheidend: eine homogene Zerkleinerung und keine Hitzeentwicklung beim Mahlen. Wichtig ist, dass beim Mahlvorgang die Kaffeebohnen in der Mühle geschnitten und nicht gequetscht werden. Die Kaffeebohnen müssen gleichmässig verkleinert werden. Je einheitlicher Kaffee gemahlen wird, umso gleichmässiger kann die Extraktion erfolgen. Und weil die Mahlscheiben sich abnutzen, müssen diese regelmässig nachgeschliffen werden. Der Motor und das Mahlwerk dürfen nicht zuviel Wärme entwickeln. Denn werden Kaffeebohnen beim Mahlen zu stark erhitzt, beeinflusst das die Aromen im Kaffeepulver. Die Folge ist ein bitterer bis verbrannt schmeckender Kaffee.

An der Mühle gilt es, den Mahlgrad und die Dosierung einzustellen. Mit dem Mahlgrad wird die Auslaufzeit definiert und mit der Dosierung die Pulvermenge. Bei einem Kaffeefullautomaten, bei dem die Mühle integriert ist, übernimmt Ihr Techniker diese Einstellungen. Und er wird die Einstellungen mindestens einmal

jährlich im Rahmen des Service überprüfen und justieren. Bereiten Sie den Kaffee auf einem Siebträger auf, steht die Kaffeemühle separat daneben. Und Sie können die Einstellungen von Mahlgrad und Dosierung selber vornehmen.

Dabei spielen Ihre persönlichen Vorlieben genauso eine Rolle wie die Vorgaben durch die verschiedenen Grössen der Siebeinsätze. Ihre persönlichen Vorlieben entdecken Sie durch das Aus- und Durchprobieren. Beachten Sie, dass Sie die Körnigkeit des Mahlgrades jeweils anhand des Auslaufes von zwei Tassen definieren. Die Dosierung hingegen können Sie für eine und für zwei Tassen individuell festlegen.

Den gemahlten Kaffee verteilen Sie dann gleichmässig im Siebeinsatz, was im Fachjargon «Levelling» heisst. Und drücken, also «tampen», diesen mit dem Tamper eben fest. Denn das Wasser sucht den Weg des geringsten Widerstandes («Channeling»). Ist das Kaffeepulver im Sieb nicht gleichmässig gelevelt und getampt, erfolgt die Extraktion nicht optimal.

Beim Kauf einer Kaffeemühle empfehle ich Ihnen, sich nicht nur an Marken oder gar am Preis zu orientieren, sondern an den eigenen Ansprüchen und an den Ansprüchen Ihrer Gäste. Lassen Sie sich vom Verkäufer Ihrer Kaffeemaschine beraten. Denn das Ziel muss es sein, Maschine und Mühle, und gemeinsam mit Ihrer Rösterei Kaffeesorte und Röstung zusammen mit Ihren Ambitionen in Einklang zu bringen. Nur so holen Sie das Beste aus dem Kaffee heraus. Wichtig: Befüllen Sie dann den Bohnenbehälter immer nur mit höchstens einer Tagesmenge. Denn Sie wissen schon: Kaffee ist ein Frischprodukt. Punkt. ■

Die Autorin

Evelyne Rast ist zusammen mit ihrer Schwester Beatrice Rast Inhaberin der Gourmetrösterei Rast Kaffee mit Sitz in Ebikon bei Luzern.

rast.ch

