



# IN 5 MINUTEN ZUM PERFEKTEN HOME BARISTA



**KAFFEE  
ZENTRALE**

DER BESTE WEG MIT 15 SEITEN  
ZUM PERFEKTEN ESPRESSO, CAPPUCCINO  
UND LATTE MACCHIATO.

**KAFFEEZENTRALE SCHWEIZ**

[www.kaffeezentrale.ch](http://www.kaffeezentrale.ch)



**HOME BARISTA**

# Home Barista Grundlagen

## Inhalte

<a href="#">Die vier M für den perfekten Espresso</a>	3
<a href="#">Der perfekte Espresso</a>	4
<a href="#">Der perfekte Cappuccino</a>	7
<a href="#">Der perfekte Latte Macchiato</a>	12
<a href="#">Die beste Reinigung der Kaffeemaschine</a>	14

## Der Barista

Ein Barista ist ein „Kaffeekünstler“ an der Espressomaschine, der ein grosses Wissen über Kaffee hat, diesen zubereitet, verziert und dem Kunden serviert.

Barista (m/w) ist das italienische Wort für Barkeeper (Theker), der Plural lautet baristi (m) bzw. bariste (w). Der Begriff wurde zunächst ins Englische übernommen, wobei die Bedeutung sich leicht verschob. Während ein Barista in Italien alle Arten von Getränken serviert, wird hiermit im englischen Sprachraum jemand bezeichnet, der – vornehmlich in Coffee Shops – Getränke auf der Basis von Espresso fachgerecht zubereitet und serviert. Mit dieser Bedeutung wurde der Begriff schliesslich auch in den deutschen Wortschatz übernommen.

Oft beherrscht ein Barista auch die „Latte Art“, wobei beim Eingiessen der aufgeschäumten Milch in den Espresso ein Cappuccino mit Gemälde entsteht.

Für sein Tätigkeitsfeld benötigt ein Barista Kenntnisse in Bezug auf Kaffeesorten, Kaffeeröstung, die Bedienung und Wartung der Espresso-Maschinen, das Aufschäumen von Milch und vieles andere mehr.

(Quelle: Wikipedia)

## Die Kaffeezentrale Schweiz



**KAFFEE  
ZENTRALE**

Bei der Kaffeezentrale.ch findet man Kaffee Spezialitäten zu vorteilhaften Preisen für Zuhause und das Büro. Eine grosse Auswahl an frischen Gourmet Kaffee Bohnen, Kaffee gemahlen und Pads. Zu finden sind über 30 Kaffeemarken wie zum beispiel Amici, Illycafé, Chicco d'Oro, Claro, Mauro, Sirocco, Segafredo, Stoll, Blaser, New York, Cubita, Diemme, Costadoro, Moak, Mokaflor, Hausbrandt, Kaffa Wildkaffee, Schreyögg, Jolly Caffè, La Semeuse, Rast Kaffee, Ferrari, Bristot, Tre Forze! Und viel Zubehör wie zum Beispiel Tamper, Milchkännchen und Reinigungsmittel oder Maschinen für das zubereiten von Kaffee von den bekannten Marken wie ECM, Rocket, Ditting und Olympia. Mehr unter: [www.kaffeezentrale.ch](http://www.kaffeezentrale.ch)

# Die vier «M» für den perfekten Espresso

## 1. M – Miscela / Die Mischung der Kaffeebohnen

Grundsätzlich gibt es zwei Kaffeesorten: Robusta und Arabica. Generell kann gesagt werden, dass Robusta-Kaffee die schönere Crema erzeugt als Arabica-Kaffee. Arabica-Bohnen werden daher meist mit Robusta-Bohnen gemischt, da bereits ein Anteil von wenigen Prozenten Robusta die Crema-Bildung positiv beeinflusst. Nur wenn die Arabica-Bohnen richtig und somit entsprechend aufwendig und schonend geröstet sind, kann man mit reinem Arabica-Kaffee optimale Resultate erzielen. Aber Achtung; nur ein mit «100 % Arabica-Kaffee» bezeichneter Kaffee ist ein reiner Arabica-Kaffee. Bei Sorten mit der Bezeichnung «reiner Arabica-Kaffee» sind meist ein kleiner Teil Robusta-Bohnen beigemischt.

## 2. M - Macinato / Das Mahlgut

Der perfekte Espresso ist immer frisch gemahlen. Gemahlener Kaffee verliert schon nach sehr kurzer Zeit an Aroma. Je nach Röstgrad des Kaffees muss dieser feiner oder grober gemahlen werden. Frisch gemahlener Kaffee und eine gute Maschine sind die Grundvoraussetzungen für einen guten Kaffee. Doch ohne den richtigen Mahlgrad nutzt dies wenig. Ist der Kaffee zu fein gemahlen, tropfelt der Kaffee nur sehr langsam und wird bitter; ist der Kaffee zu grob gemahlen, kann hingegen der optimale Druck auf das Kaffeemehl nicht aufgebaut werden. Der Kaffee läuft zu schnell und hat keine oder eine zu helle Crema.

## 3. M - Macchina / Die Maschine

Die Espressomaschine ist der Ort, wo alle anderen Faktoren zusammenkommen. Die Maschine ist einer der wichtigsten Faktoren, wenn es um die Zubereitung eines perfekten Espressos geht. Die wichtigsten Bestandteile einer Espressomaschine sind: Heizung, Bruhelement, Temperaturregelung, Druck, Schläuche / Leitungen, Gehäuse. Die Heizung erhitzt das Wasser auf ca. 92 bis 94° C und hält das Wasser während der gesamten Kaffeeextraktion konstant auf dieser Temperatur. Bei günstigen Maschinen sind die Heizungen meist aus Aluminium oder Stahl gearbeitet. Diese Heizungen haben schlechtere thermische Eigenschaften, verkalken schneller und sind wesentlich anfälliger für Reparaturen. Gute Heizungen sind aus Messing oder Kupfer gefertigt. Das Bruhelement ist das Herzstück jeder Maschine. Ein grosser Durchmesser der Bruhkammer ergibt auch eine grossflächige und somit bessere Extraktion.

Alle handelsüblichen Pumpen erreichen mühelos den optimalen Druck von zirka 10 Bar. Gute Espressomaschinen haben ein einstellbares Überdruckventil, welches den Druck auf das Kaffeemehl regelt. Schläuche und Leitungen, welche das Wasser zwischen der Heizung und dem Bruhelement befördern, sollten möglichst aus Kupfer gefertigt sein, damit sich die Wassertemperatur nicht zu schnell abkühlt.

## 4. M - Mano / Die Hand

Ein wenig Geschick ist schon erforderlich, um alles unter Kontrolle zu halten: Wie stark wird das Kaffeepulver angepresst? Nimmt man lieber ein bisschen mehr oder ein bisschen weniger Kaffee? Ist die Mühle richtig eingestellt? Stimmen alle diese Kriterien, ist die Grundvoraussetzung für einen perfekten Kaffee gegeben.

# Der perfekte Espresso

**Bei der Zubereitung eines perfekten Espresso sind 6 wichtige Punkte die es zu beachten gilt. Der Kaffee ist frisch gemahlen. Die Wassertemperatur ist am Siebträger etwa 93°C. Die Pulvermenge liegt abhängig der Kaffeesorte bei 7-9 Gramm pro Portion. Die Durchlaufzeit liegt bei 25 Sekunden. Die Menge liegt bei max. 30 ml. Die Crema ist fest und haselnussbraun.**

## Die Vorbereitung

Die Espressomaschine sollte mindestens 15 Minuten vor dem Gebrauch eingeschaltet werden, damit in allen Teilen die richtige Temperatur und der notwendige Druck herrscht. Da sich gewisse Teile erst bei der Espressozubereitung richtig erwärmen, kann man zusätzlich den Siebträger mit Sieb aber ohne Pulver einsetzen und etwas Wasser auslaufen lassen.

## Das Mahlen

Von entscheidender Bedeutung ist die Einstellung des Mahlwerks, durch welche die Feinheit des Espressopulvers bestimmt wird. Da zahlreiche Faktoren wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Luftdruck, Qualität, Mischung und Röstgrad der Bohnen für das Endergebnis von Bedeutung sind, gibt es nicht den «einzig richtigen» Mahlgrad. Von einem idealen Mahlgrad spricht man dann, wenn die Extraktionszeit für 25–30 ml Espresso zwischen 20 und 30 Sekunden liegt.

## Die Dosierung

Nach dem Mahlen geht es darum, den Siebträger mit der optimalen Menge an Espressopulver zu füllen. Als ideal gelten Mengen zwischen 7,5 und 9 Gramm.

## Das Anpressen

Das Kaffeepulver wird mit einem Tamper, auch Kaffeestampfer oder Espressostampfer genannt, gepresst, um dem durchfliessenden Wasser den nötigen Widerstand entgegenzusetzen.

## Die Zubereitung

Nun setzen Sie Sieb und Siebträger in die Brühgruppe ein. Bei Kolbenmaschinen ziehen Sie den Kolbenhebel langsam nach oben und drücken ihn anschliessend kräftig nach unten. Bei normalen Siebträgermaschinen hingegen drücken Sie den Extraktionsknopf bis Sie die gewünschte Menge Espresso erreicht haben und drücken ihn dann erneut um den Extraktionsvorgang zu beenden.

## Das Resultat

Das Ergebnis wird ein herrlich duftender, köstlich schmeckender Espresso mit wunderschöner haselnussfarbener Crema sein. Wenn Sie allen Empfehlungen bei der Zubereitung gefolgt sind, ist das Resultat ein perfekter Espresso.

## Der optische Eindruck

Die Farbe der Crema auf der Oberfläche ist Ausdruck der Karamelisierung der in der Kaffeebohne enthaltenen natürlichen Zuckerarten. Im Idealfall ist sie von haselnussbrauner Farbe mit rötlichem Schimmer und durchzogen von mehr oder weniger regelmässigen Streifen. Die Dicke der Crema sollte drei bis vier Millimeter betragen, sehr fein sein, also keine grossen Luftblasen enthalten und mindestens zwei bis drei Minuten erhalten bleiben, ohne sich zu öffnen oder zu zerteilen.



Der perfekte Espresso



Untereextrahierter Espresso



Überextrahierter Espresso

Ist die Crema hell, grossblasig und dünn und verschwindet schnell, ist das meist ein Hinweis auf ungenügende Ausnutzung des espressopulvers. Ist die Crema dunkelbraun bis schwärzlich, mit einem weissen Fleck oder einem schwarzen Loch in der Mitte, ist sie dünn und hat die Tendenz, sich rasch an den Rand zurückzuziehen und dort einen schwarzen Ring zu bilden, liegt der Grund vermutlich in einem zu starken Auslaugen des espressopulvers.

## Das Aroma in der Nase

Das Espressoaroma setzt sich aus über tausend verschiedenen Stoffen zusammen. Der Geruch direkt nach dem Ausfliessen des espressos muss intensiv und angenehm, leicht süsslich, dicht und kräftig sein. Er darf weder verbrannt noch holzig sein, weder nach Tabak noch nach Moschus riechen. Ein leichter Anflug von Haselnuss kann bei Mischungen mit hohem Arabica-Anteil auftreten. Ein unklarer, schwacher oder gar fehlender Duft ist praktisch immer ein Indiz für eine schlechte Ausnutzung des espressopulvers. Ein beissender, säuerlicher oder zu dominanter Geruch weist auf eine zu intensive Ausnutzung des espressopulvers hin.

## Der Geschmack im Mund

Der perfekte Espresso zeigt sich bei der Geschmacksprobe ausgewogen zwischen süsslichen und bitteren Komponenten, verfügt über Körper sowie eine ausreichende, aber nicht zu starke Dichte. Er schmeckt niemals verbrannt und hinterlässt keinen bitteren Nachgeschmack. Ein dünner Espresso mit wenig Körper, schalem, wässrigem Geschmack und ohne die nötige Dichte ist in der Regel auf schlecht ausgebrühtes espressopulver zurück zu führen. Ein bitterer Espresso mit stechendem Geschmack, wenig Aroma und starkem Nachgeschmack ist in der Regel das Resultat von allzu stark ausgebrühtem espressopulver.

## Unterextrahierter Espresso korrigieren

Ist der Espresso ungenügend ausgebrüht dann sieht der er wie folgt aus: Heller, grossblasiger Schaum, geringe Dicke und rasch verschwindend. Dünner, aromaschwacher Espresso, schal und wässrig.

### Grund

Kaffee zu grob gemahlen  
Menge zu gering  
Kaffee zu wenig stark oder überhaupt nicht gestopft  
Wassertemperatur unter 88°C  
Der Espresso fliesst zu rasch aus (Ausflusszeit unter 20 Sekunden)

### Lösung

Kaffee feiner mahlen  
Menge kaffeepulver erhöhen  
Kaffee stärker stopfen  
Heizkesseldruck neu einstellen lassen  
Temperatur und Druck prüfen; wenn in Ordnung, Kaffee feiner mahlen, Menge erhöhen und/oder fester stopfen

## Überextrahierter Espresso korrigieren

Ist der Espresso zu stark ausgebrüht dann sieht der er wie folgt aus: Schaum dunkelbraun bis schwärzlich, mit einem weissen Fleck oder einem schwarzen Loch in der Mitte, dünn und mit Tendenz, sich schnell an den Rand zurückzuziehen. Geschmack stark und bitter, ohne eigentliches Aroma.

### Grund

Kaffee zu fein gemahlen  
Menge über 10 g  
Kaffee zu stark gestopft  
Wassertemperatur über 92°C  
Der Espresso fliesst nur tropfenweise aus (Ausflusszeit über 30 Sekunden)

### Lösung

Kaffee gröber mahlen  
Menge auf 7,5 - 9 g einstellen  
Kaffee schwächer stopfen  
Heizkesseldruck neu einstellen lassen  
Temperatur und Druck prüfen; wenn in Ordnung, Kaffee gröber mahlen, Menge reduzieren und/oder weniger fest stopfen

# Der perfekte Cappuccino

**Unter «Cappuccino» versteht man ein Mischgetränk aus Espresso, Milch, Milchschaum und womöglich weiteren Zutaten wie Zucker. Einen traditionellen Cappuccino bereiten Sie zu, indem Sie einen aromatischen Espresso mit heisser Milch und cremigem Milchschaum bis an den Tassenrand füllen, so dass sich die goldbraune Crema des Espressos oberhalb des Milchschaums zu einem Ring formt. Diese Form gibt dem Cappuccino sein charakteristisches Aussehen. Serviert wird das Trendgetränk meistens in vorgewärmten Porzellan-Tassen.**

## Die Milch

Füllen Sie ein Milchkännchen zu einem Drittel mit kalter Milch. Die Konsistenz des Schaums hängt vom Proteingehalt der Milch ab. Vollmilch liefert einen cremigen, dichten und samtig glänzenden Schaum, teilentrahmte Milch einen weniger dichten und festeren Schaum. Vollentrahmte Milch ergibt einen recht festen Schaum, dessen Konsistenz aber Eischnee gleicht und der sich schnell in der Tasse auflöst. Für einen optimalen Cappuccino empfehlen wir daher, Vollmilch oder teilentrahmte Milch zu verwenden.

## Der Milchschaum

Öffnen Sie für ein paar Sekunden die Dampfdüse, um kondensiertes Wasser auslaufen zu lassen und die Dampftemperatur zu justieren. Tauchen Sie die Spitze der Dampfdüse ca. 1.5 cm schräg in die Milch ein und öffnen Sie das Dampfventil. Sobald sich der erste Milchschaum bildet und das Volumen in der Kanne zunimmt (Ziehphase), heben Sie die Kanne ein Stück an. Dann lassen Sie wieder die Kanne ein wenig sinken, so dass die Spitze der Dampfdüse immer unter der Milchoberfläche bleibt.



Halten Sie die Dampfdüse ruhig und parallel zum Rand des Milchkännchens, ohne es im Kreis oder nach oben und unten zu bewegen. Sobald sich die Milch erwärmt, neigen Sie die Kanne leicht zur Seite, um einen Rolleffekt (Rollphase) in der Milch zu bewirken. Dies hilft, das Volumen der Milch zu vergrössern und einen schönen glänzenden Schaum mit mikrofeinen Bläschen zu erzeugen. Faustregel: Führen Sie weiter Dampf zu, bis die Milch ihr Volumen verdoppelt hat und die Kanne zu heiss wird, um sie in der Hand zu halten. Der Wasserdampf sollte bei einer Milchttemperatur von zirka 56 Grad Celsius ausgeschaltet werden, denn diese steigt danach um weitere zehn Grad an.

Um Blasen, die sich in der Milch bilden zu beseitigen, klopfen Sie die Unterseite der Kanne mehrmals auf eine ebenen Fläche. Nach der Schäumung blasen Sie abschliessend die Dampfdüse zwecks Reinigung kurz aus und reiben Sie sie mit einem feuchten Baumwolltuch ab.

## Der richtige Cappuccino



Klassischer Cappuccino



Marocchino

## Der Kaffee

Verwenden Sie eine frische und kräftige Espressomischung aus 100% Arabica Kaffeebohnen. Der 100-prozentige Arabica-Espresso ergibt eine weniger voluminöse Crema als eine Kaffeemischung mit Robustanteilen. Der Milchschaum vermischt sich mit dieser rascher.

## Die Mahlung

Wenn Sie Bohnenkaffee mahlen, verwenden Sie eine Mühle mit einem Scheiben- oder Kegelmahlwerk. Um die beste Frische zu garantieren, verwenden Sie mit Vorteil eine Kaffeemühle mit direkter Mahlung in den Siebträger (Grind on demand). Passen Sie den Mahlgrad und die Dosierung den Kaffeebohnen sowie den Umfeldbedingungen an, wie zum Beispiel Luftfeuchtigkeit und Temperatur.

## Die Espressozubereitung

Geben Sie den Kaffee in den Siebträger und drücken Sie mit einem Kaffeetamper das Kaffeemehl kräftig in den Siebträger. Die Menge Kaffeemehl ist abhängig von der Luftfeuchtigkeit und vom Mahlgrad des Kaffees. Für eine Tasse sollte man 7 bis 8 g, für zwei Tassen 12 g Kaffeemehl verwenden. Damit der Siebträger dicht schliesst, sollten Sie lose Kaffeemehl-Resten am Siebträger entfernen, bevor Sie die Brühvorrichtung in die Maschine einsetzen. Vor dem Einsetzen des Siebträgers lassen Sie das Heisswasser für 2 Sekunden laufen. Dadurch wird die Temperatur vor der Zubereitung des Espresso auf die richtige Temperatur von ca. 90 Grad Celsius gesenkt. Die Durchlaufzeit sollte 25 bis 30 Sekunden bei einem Wasserdruck von 9 Atmosphären betragen. Ein Espresso sollte 30 ml Flüssigkeit nicht übersteigen und entwickelt auf der Oberfläche eine köstliche caramelfarbige Crema.

## Die Cappuccino Latte Art

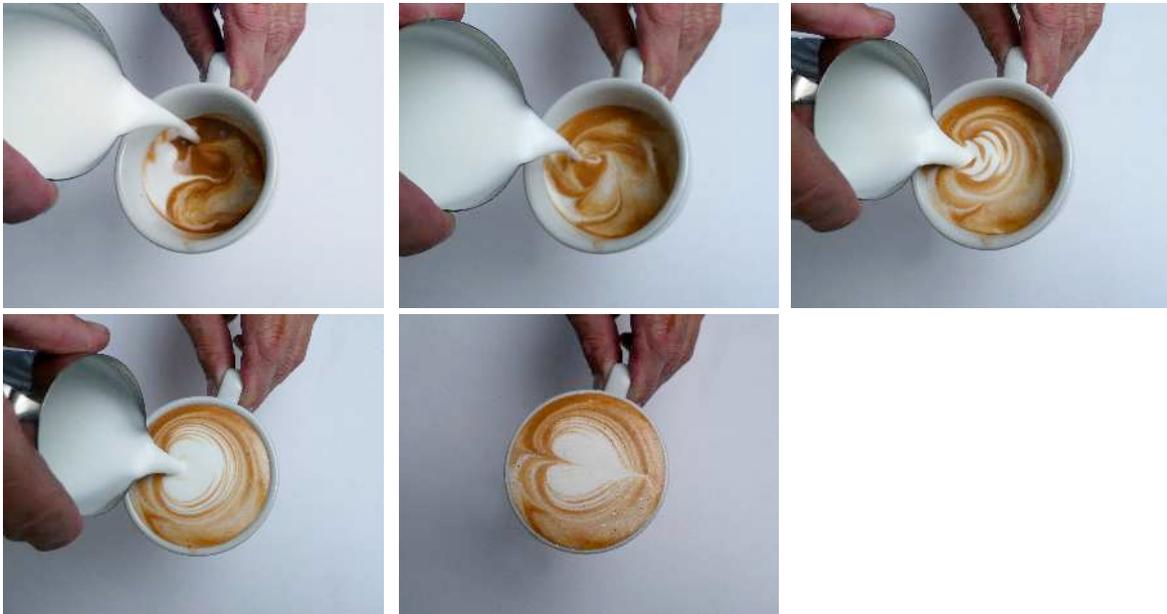
Cappuccino entsteht, indem man einen aromatischen Espresso zügig mit halbflüssigem cremigem Milchschaum bis an den Tassenrand füllt, so dass sich die goldbraune, dichte Crema des Espresso oberhalb des Milchschaums zu einem Ring oder einer Figur wie zum Beispiel einem Herz, einer Tanne oder einem Fabeltier formt. Sie gibt dem Cappuccino sein charakteristisches Aussehen .



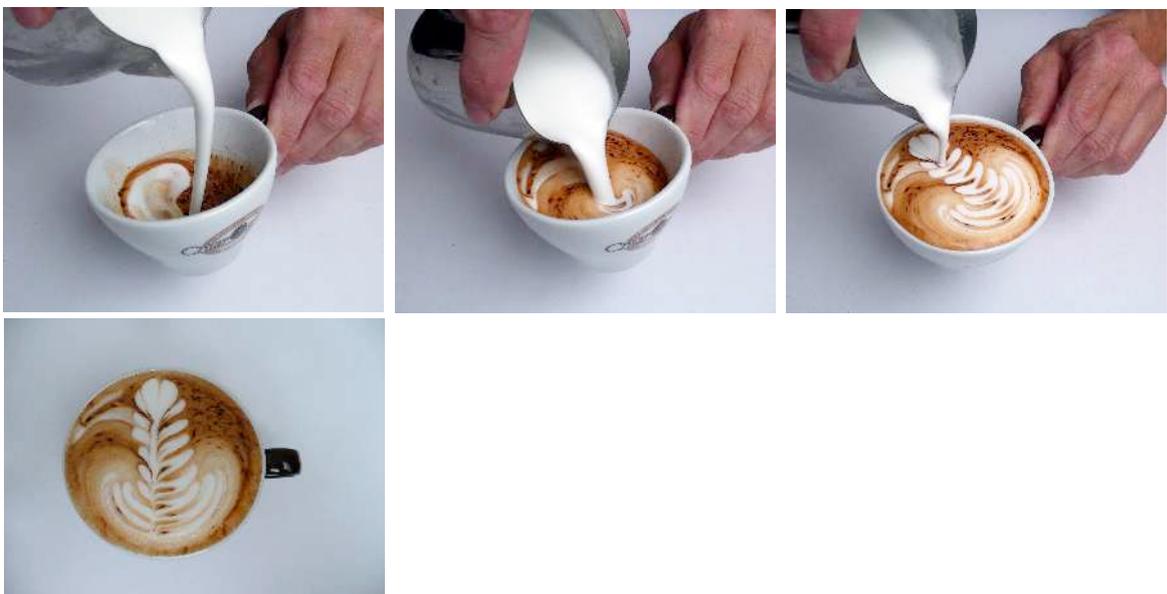
## Cappuccino perfekt serviert

Serviert wird das Trendgetränk meist in vorgewärmten Porzellan-Tassen. Begleitet wird der Cappuccino von einem Glas Wasser. Zucker und Kakaopulver sind optional. Ein Cappuccino mit Latte Art ist eine komplexe Angelegenheit und die Ausübung erfordert fundierte Kenntnisse von Kaffee, Milch, Eigenschaften der Espressomaschine, Dampfhahn und andere Hilfsmitteln, Wahl der Kaffeesorte, Fett- und Proteingehalt der Milch, Form und Grösse der Tasse, sowie von den Motiven der Latte Art.

### Das Herz giessen



### Eine Tanne giessen



## Kreationen mit Latte Art oder Topping

Einen perfekten Cappuccino zu präsentieren, ist für Anfänger mühselig. Gelingt es schliesslich, den feinporigen, cremigen und stabilen Milchschaum immer gleich gut herzustellen, beginnt erst das Spielfeld der geübten Kaffeevirtuosen.

Mit schönen optischen Effekten soll ein perfekter Cappuccino auch für die Augen zum Genuss werden. Eine gelungene Verzierung auf der schaumigen Haube wird zum persönlichen Markenzeichen; ein Verkaufsargument, das sich nicht aufdrängt sondern herumspricht. Latte-Art-Design wird inzwischen sogar als Spitzensport betrieben; beispielsweise am World Latte Art-Contest Ende Juni in Köln. In der Latte-Art-Disziplin müssen die Baristi innert acht Minuten je zwei perfekte Cappuccini, Espresso Macchiati und Signature Drinks zubereiten.

Bei den beiden ersten Getränkearten bewertet die Jury den Geschmack und die durch sichere Handführung gegossene Zeichnung wie ein Herz, Tännli oder Blatt. Bei den Eigenkreationen, den «Signatures», darf die Oberfläche nachträglich dekoriert werden. Feinzeichnen und Akzentuieren einer Schaumkreation mit Chocosirup unter Verwendung eines Holzstäbchens nennt man «Latte-Art-Topping». «Kunst ist das zielsichere Eingiessen des Milchschaums, nicht das Topping», sagt Martin Egger, der diesjährige Vertreter der Schweiz an der Weltmeisterschaft.

«Aber auf dem Weg zur perfekten <Milk-Art> bieten schöne Topping-Kreationen bereits Erfolgserlebnisse und gelingen mit weniger Zeitaufwand auch im Tagesgeschäft», ergänzt Latte-Art-Meister Daniel Heiniger. Damit die aus der Flasche gedrückte Schokoladensauce feine Linien zeichnet und nicht zerfliesst wie Tinte auf einem Fliessblatt, ist stabiler Milchschaum unbedingte Voraussetzung. Übung macht den Meister oder die Meisterin.



# Der perfekte Latte Macchiato

**Ein Latte Macchiato wird üblicherweise in einem hohen, schmalen Glas serviert. Er besteht aus drei Schichten, die sich nur wenig miteinander vermischen sollten. Die unterste Schicht bildet heisse Milch. Dann folgt eine Schicht aus einem Espresso. Die oberste Schicht ist Milchschaum.**



## Der Milchschaum

Die grösste Dichte hat Milch - obwohl sie mehr Fett enthält als Kaffee und eigentlich oben schwimmen sollte. Aber der Kaffee ist heisser und daher stärker ausgedehnt. Das verringert seine Dichte, und so schwimmt er über der Milch. Der Milchschaum besteht zum grossen Teil aus Luft, hat die niedrigste Dichte und krönt deshalb den Latte Macchiato. Die Abkühlung des Getränks an der Glaswand erzeugt Konvektion, aufgrund derer sich die einzelnen Schichten mit der Zeit vermischen.

## Die Zubereitung

Am einfachsten gelingt die Zubereitung eines Latte Macchiato, wenn man als erstes heiss geschäumte Milch wie für einen Cappuccino ins Glas giesst. Das Glas muss bis etwa 1cm zum Glasrand gefüllt sein. Danach bereitet man den Espresso zu. Am besten direkt in ein kleines Kännchen. In dieser Zeit trennt sich die geschäumte Milch im Glas in zwei Schichten. Unten die Milch, oben der Milchschaum. Als letztes giesst man den frischen Espresso vorsichtig in den Milchschaum. Dabei entsteht ein kleiner braunen Flecken. Der Espresso verteilt sich zwischen der heissen Milch und dem Milchschaum. Serviert wird der Latte Macchiato auf einem Unterteller mit einem langen Löffel. Getrunken wird er Macchiato sofort.

## Das Spektakel

In Italien wird der Latte Macchiato traditionell mit einem Strohhalm serviert. Durch diese Trinktechnik werden die verschiedenen Schichten des Getränks nicht vermischt. Wer Zucker auf seinen Latte Macchiato streut, wird Zeuge eines kleinen Spektakels. An der Milch-Kaffee-Grenze entstehen hübsche braune Streifen. Physiker sehen darin einen „Mischungsprozess im Mehrphasensystem“, der zwar schön anzuschauen, aber schwer zu verstehen ist. Hier regiert die Chaosphysik, ebenso wie beim Umrühren. Schon nach wenigen Löffelschlägen sind Milch und Kaffee vermischt, der Turbulenz sei Dank.

Schlägt der Löffel beim Umrühren gegen das Glas, wird der Klang dabei immer heller. Physiker erklären das mit den winzigen Luftbläschen in der Flüssigkeit. Anfangs sind diese noch gleichmässig verteilt; sie bremsen den Schall, und der Ton klingt dunkel. Durch das Rühren vereinigen sich Bläschen, steigen nach oben und entweichen. Es gibt weniger Schallbremsen, die Schallgeschwindigkeit nimmt zu, der Ton klingt heller. Lässt man den Kaffee stehen und rührt später noch einmal um, wiederholt sich das Klangwunder, weil die im Kaffee gelöste Luft neue Bläschen gebildet hat.



# Die Reinigung und Wartung

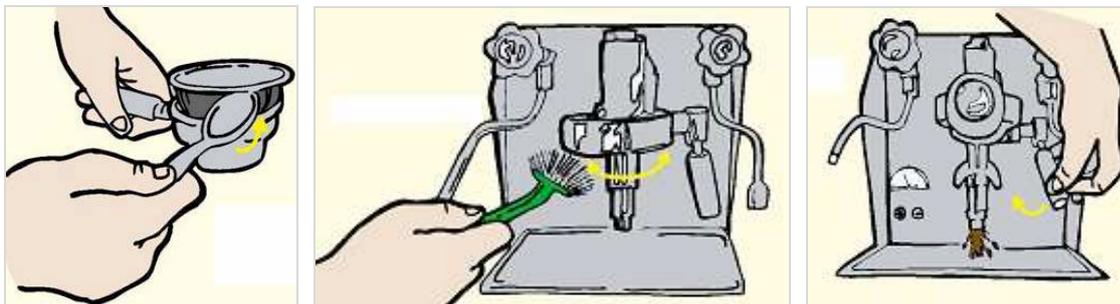
**Unverzichtbare Voraussetzungen für besten Espresso sind die tägliche Reinigung und die regelmässige Wartung der Maschine.**



## Nach jedem Gebrauch

So sollten Sie das Dampfrohr nach jeder Benutzung kurz ausdampfen lassen und mit einem feuchtem Tuch säubern. Dazu drehen Sie den Dampfahn leicht auf.

Wir empfehlen jeden Abend eine sorgfältige Spülung aller Siebe mit Wasser, damit die Löcher nicht verstopfen. Bitte verwenden Sie dafür kein Spülmittel. Sobald die Sieblöcher vergrössert sind oder die Siebe am Rand Quetschungen durch das Ausklopfen aufweisen, sollten sie ersetzt werden. Nach dem Entfernen des Siebes zur Reinigung bitte auch die Innenseite des Siebträgers säubern.



Die Dusche in der Brühgruppe wird automatisch durch die tägliche Reinigung des Kolbensystems durchgespült (siehe oben). Überprüfen kann man dies, indem man das Wasser aus der Brühgruppe laufen lässt, ohne den Siebträger einzuhängen. Fliesst das Wasser gleichmässig und kompakt aus der Dusche, ist sie sauber. Andernfalls läuft das Wasser unregelmässig aus und spritzt. Ist dies der Fall, obwohl die Dusche richtig gereinigt wurde, ist sie wahrscheinlich kaputt und muss ersetzt werden. Die Dichtungen verhindern das Herausspritzen von Wasser während der Benutzung der Maschine und müssen ersetzt werden, sobald Wasserverlust bei der Brühgruppe auftritt. Wasserverlust führt zur Reduzierung des Drucks auf den Siebträger und verschlechtert so das Ergebnis.

## Entkalken

Je kalkhaltiger das Wasser, desto häufiger muss der Heizkessel entkalkt werden. Wir empfehlen eine Entkalkung durch unsere regionalen Service-Händler, dabei ist in der Regel eine einmal jährlich erfolgende professionelle Entkalkung ausreichend.



Sollten Sie Ihre Maschine selbst entkalken wollen, gehen Sie folgendermassen vor:

Den Heizkessel zur Hälfte mit weissem Essig füllen und bis zum oberen Ende des Wasserstandsanzeigers («max») mit Wasser auffüllen und verschliessen. Maschine einschalten, bis der Heizkessel unter Druck ist. Eine bis zwei Stunden stehen lassen. Durch Betätigung des Extraktionsknopfes und Öffnen des Dampfhahns das Essigwasser durchlaufen lassen. So wird auch die Brühgruppe gereinigt. Die Maschine ausschalten, Druck über den Dampfhahn ablassen, Schraubverschluss öffnen. Restliches Essigwasser auskippen. Diese Prozedur noch einmal mit frischem Wasser wiederholen. Wird die Maschine für einige Zeit nicht gebraucht, Heizkessel entleeren und vor der Wiederverwendung mit frischem Wasser spülen.



**KAFFEE  
ZENTRALE**

In 5 Minuten zum perfekten Home Barista.

16 Seiten Kaffeewissen für eine bessere Qualität in der Tasse.

**Kaffeezentrale Schweiz.**

Bei der Kaffeezentrale.ch findet man Kaffee Spezialitäten zu vorteilhaften Preisen für Zuhause und das Büro.

Mehr unter: [www.kaffeezentrale.ch](http://www.kaffeezentrale.ch)

**Gustus GmbH**, Aathalstrasse 84, 8610 Uster, Schweiz, Telefon +41 44 941 50 55

© 2015 Armin Luginbühl – Kaffeezentrale Schweiz