



Die goldenen Regeln des Espresso

Die wahre Herausforderung für einen Meisterbarista ist es, jederzeit einen perfekten Espresso zaubern zu können. Wenn Leidenschaft alleine nicht reicht...

sprechen wir über die Technik.

Hier nun für Sie das Geheimnis, wie man jeden Espresso perfekt zubereitet.

Eine Crema in Farbtönen, die von hellem Haselnussbraun bis ins Rötliche reichen: **Man sagt, dass ein perfekter Espresso auf den ersten Blick erkennbar ist. So wie man – möchten wir ergänzen – auch einen Barista bereits beurteilen kann, wenn man ihm bei seiner Arbeit zusieht. Doch es ist die klassischste Zubereitung, die für einen Meisterbarista die tückischste und wichtigste Bewährungsprobe darstellt. Es ist nicht irgendein Kaffee, sondern der perfekte Espresso!**

Um einen Volltreffer zu landen, sind Leidenschaft und Talent von Nöten, aber auch – und insbesondere – eine unfehlbare Technik.

Nur dank dieser Meisterschaft können Sie sicher sein, stets und in jedem Fall einen meisterhaften Espresso von konstant perfekter Qualität zu kredenzen.

Wie erreicht man Perfektion und – vor allem – wie hält man sie konstant aufrecht?

Die Geheimnisse eines perfekten Espresso lassen sich in fünf goldenen Regeln zusammen fassen – die **Zahlen, die zur wahren Perfektion führen:**

- **7 Gramm** beträgt die **Dosis** Kaffeepulver, die für jede Extraktion zu verwenden ist
- **85-92 Grad** muss die **Wassertemperatur** in der Espressomaschine betragen
- **9 Bar** muss der richtige **Druck** für die Kaffeeausgabe betragen
- **30 Sekunden** dauert die **Extraktion insgesamt**, 5 für die Preinfusion und 25 für die eigentliche Ausgabe
- **25 ml** Espresso hat man schließlich in der Tasse



Was benötigen Sie noch?

Wenn Sie sich diese einfachen, aber wesentlichen Daten gut einprägen, können Sie sicher sein, dass Sie einen wirklich perfekten Espresso zaubern.

→ Jetzt bleibt Ihnen nur noch, dies in die Praxis umzusetzen, Ihre Technik zu verfeinern und sie unfehlbar zu machen.

Eine letzte wichtige Anmerkung: **Hüten Sie sich vor den häufigsten Fehlern bei der Zubereitung, den wahren Alpträumen eines jeden Barista...**

Der überextrahierte Espresso

Er kann auf zu hohen Druck und/oder Temperatur oder eine überlange Extraktionszeit zurück zu führen sein, die häufig durch eine übermäßige Dosis Pulver oder eine zu feine Mahlung verursacht wurden; dadurch wird der Kaffeefluss verlangsamt.

Wie erkennt man das? **Der Espresso erscheint dunkler, mit einem hellen Knopf in der Mitte.**

Der unterextrahierte Espresso

Die Ursache hierfür ist zu niedriger Druck und/oder Temperatur oder eine viel zu kurze Extraktionszeit, was häufig auf eine zu sparsame Dosierung des Kaffees oder eine zu grobe Mahlung zurückzuführen ist, so dass sich die Tasse zu schnell füllt.

Woran erkennt man das? **Die Farbe ist blass und die Konsistenz ziemlich wässrig.**