

## Newsletter unserer Mitgliederfirma Schaerer AG

### Schritt für Schritt zum vollendeten Kaffeegenuss



**schaerer**

#### Neues Handbuch des Schaerer Coffee Competence Centres unterstützt mit umfangreichem Wissen von der Bohne bis zur Tasse.

Das Schaerer Coffee Competence Centre (CCC) hat es sich zur Aufgabe gemacht, Kunden und Partner mit weitreichendem Know-how rund um die Kaffe Zubereitung sowie Maschineneinstellung zu unterstützen – gleichermassen in den modernen Schulungsräumlichkeiten am Hauptsitz in Zuchwil wie auch direkt bei ihnen vor Ort. Schaerer Coffee Competence Centre-Trainerin Monika Oeggerli hat innerhalb des letzten Jahres das digitale Handbuch «Die perfekte Einstellung», welches bei vielen Kursen zum Einsatz kommt, umfassend weiterentwickelt. «Um schmackhaften Kaffee zu servieren, reicht es nicht aus, eine sehr gute Kaffeemaschine zu haben. Auf dem Weg zum vollendeten Kaffeegenuss kann leider vieles schiefgehen. Ich freue mich, dass wir unsere Kunden und Partner mit dem neuen Handbuch nun noch besser dabei unterstützen können, ihren Gästen die perfekte Tasse Kaffee zu servieren», so die Kaffeexpertin. Das Buch «Die perfekte Einstellung» zeigt im ersten Teil Schritt für Schritt sowie mit vielen Beispielen und praktischen Tipps auf, worauf es für ein optimales Kaffegetränk ankommt. Teil zwei und drei widmen sich der Kaffeemaschineneinstellung unter Berücksichtigung der verschiedenen Parameter rund um die Kaffeebohnen und die Milch. Die umfangreichen Einstellungsmöglichkeiten einer Schaerer Kaffeemaschine werden zudem anschaulich am Beispiel der Schaerer Coffee Soul mit «Select»-Konzept erläutert. Das Handbuch ist als PDF-Version auf der Unternehmenswebseite <https://www.schaerer.com/coffee-competence-centre/die-perfekte-einstellung/> für jeden frei zugänglich. Dazu Oeggerli: «Wir möchten unser weitreichendes Wissen mit so vielen Kaffeeliebenden wie möglich teilen. Wer nach dem «Online-Reinschnuppern» das PDF zum Download erhalten möchte, kann sich gerne direkt bei uns melden.»

#### Schritt für Schritt zum optimalen Kaffegetränk

Erst die ideale Einstellung einer Kaffeemaschine ermöglicht Hoteliers und Gastronomen, ihren Gästen vollendeten Kaffeegenuss zu servieren. Gleichzeitig gilt es, einige Herausforderungen zu meistern. Bevor man sich der eigentlichen Maschineneinstellung – in der Regel gemeinsam mit einem Schaerer-Servicetechniker oder -Partner – widmet, empfiehlt Schaerer wichtige Fragestellungen im Vorfeld zu klären. Schrittweise und systematisch sollten dabei das gewünschte Geschmacksprofil, die Kaffeemischung, die Wasserqualität sowie Einstellmöglichkeiten bezüglich Kaffee und Milch unter die Lupe genommen werden:

##### Schritt 1: Geschmacksdefinition

Der erste und sicher auch wichtigste Schritt auf dem Weg zur perfekten Tasse Kaffee ist die Entscheidung, welches Geschmacksprofil gewünscht wird. Als Geschmacksprofil wird das Zusammenführen des Geschmacksempfindens auf der Zunge, der Aromawahrnehmung sowie das Erfassen des Mundgefühls bezeichnet. Das optimale Geschmacksprofil besteht aus einem ausgewogenen Anteil an Aromen/Duftstoffen, Geschmackskomponenten – insbesondere aus gesuchten Säuren und Bitterstoffen – sowie aus einem angenehmen Mundgefühl, die zusammen eine ausbalancierte Genuss Erfahrung ermöglichen. Eine ausführliche Verkostung sollte deshalb immer am Anfang stehen.

##### Schritt 2: Wahl des Kaffees

Keine Maschine beziehungsweise Maschineneinstellung kann einen «schlechten» Kaffee kompensieren und Geschmack oder Aroma erzeugen, das im Röstkaffee nicht enthalten ist. Wer also besten Kaffeegenuss erreichen möchte, kommt um eine gute Kaffeewahl nicht herum. Neben Varietät, Herkunft und Verarbeitung beeinflusst nicht zuletzt die Art und Weise, wie die Kaffeebohnen geröstet wurden, den Geschmack und das Aroma des Getränks. So vielseitig die visuellen, aromatischen und geschmacklichen Unterschiede der verschiedenen Röstkaffees sind, so unterschiedlich und individuell muss die Kaffeemaschine eingestellt werden. Übrigens: Sobald Kaffee mit Sauerstoff

und Wärme in Berührung kommt, beginnt der Aromaverlust. Die Kaffeebohnen sollten deshalb immer so lange wie möglich in der Originalverpackung luftdicht, dunkel und kühl gelagert werden. Zudem ist anzuraten, die Bohnenbehälter der Kaffeemaschine nur mit dem Tagesbedarf zu befüllen. Auch das Röstdatum – oder anders gesagt das Röstkaffeealter – beeinflusst die Qualität in der Tasse. Frisch geröstete Kaffeebohnen setzen noch nach Tagen grössere Mengen an Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) frei. Kaffee braucht deshalb nach dem Rösten eine gewisse Ruhezeit, die Zeit zum sogenannten «Ausgasen». Bei dunklen Röstungen dauert es rund zwei bis drei Wochen, bei helleren Röstungen hingegen etwas kürzer, bis sich die Geschmacksnuancen optimal herausbilden.

### **Schritt 3: Wasserqualität beachten**

Kaffee besteht je nach Brühmethode bis zu 99 Prozent (Filterkaffee) aus Wasser. Bei einem Espresso sind es immerhin noch 90 bis 94 Prozent. Fast ebenso wichtig wie die Qualität der Kaffeebohnen ist aus diesem Grund die des verwendeten Wassers. Ideales Wasser für Kaffee sollte einen ausgewogenen Gehalt an Mineralien wie Kalzium und Magnesium sowie eine ausreichende Gesamthärte und Alkalinität aufweisen. Nur so kann der Kaffee seine Aromastoffe voll entfalten. Beispielsweise betont zu hartes Wasser die Bitterstoffe des Kaffees, gleichzeitig können sich die Aromen nicht richtig entfalten. Darüber hinaus hat zu hartes Wasser negative Auswirkungen auf die Maschine, unter anderem reduziert es die Lebensdauer und kann Ausfallzeiten sowie Service- und Reparaturkosten erhöhen. Nach einer Wasseranalyse machen der Einsatz von Wasserfiltern oder die Zugabe von verschiedenen Inhaltsstoffen aus gutem Leitungswasser das ideale Kaffeewasser.

### **Schritt 4 und 5: Grundlagen zur Kaffeeextraktion und Milchausgabe**

Um das eingangs angesprochene balancierte Geschmacksprofil in der Tasse zu erreichen, ist letztlich ein sorgfältig eingestellter und ausgeführter Brühprozess wichtig. Aus diesem Grund widmen sich der mittlere und letzte Teil des Buchs «Die perfekte Einstellung» sehr ausführlich diesem Thema. Der Brühprozess bei einer Kaffeemaschine wird durch folgende fünf Hauptkriterien beeinflusst: Pumpendruck, Brühtemperatur, Brew-Ratio, Anpressdruck und Mahlgrad. Jeder dieser Parameter muss exakt auf die jeweilige Röstung (Mischung bzw. Single Origin) und die gewünschte Kaffeespezialität abgestimmt sein, damit sich Geschmack und Aroma voll entfalten können. Schon kleinste Abweichungen beeinflussen die Kaffeequalität. Oberstes Gebot: Einstellen und probieren, bis die Qualität in der Tasse überzeugt. Ist das definierte Geschmacksprofil beispielsweise des Café Crème und Espresso erreicht, steht für die Zubereitung von Kaffeespezialitäten wie Cappuccino oder Latte Macchiato die Milch im Zentrum des Interesses. Eiweissgehalt, Fett und auch die Temperatur sind hier von zentraler Bedeutung. Vollmilch, pasteurisiert und homogenisiert mit einem Proteingehalt von 3,2 -3,5 Prozent und einem Fettanteil von 3,5 Prozent, ist ideal. Viele Aromastoffe sind lipophil und das Milchfett übernimmt so die Rolle des Geschmacksträgers. Die ideale Milchtemperatur für perfekten Schaum liegt bei 3-5 Grad, maximal 6 Grad für die Milch im Milchbehälter. Deshalb sollte auch UHT-Milch für ein optimales Ergebnis gekühlt werden. Hintergrund: Die Milch braucht eine gewisse Zeit, bis sie durch das ganze Milchsystem läuft, und wird dabei aufgewärmt. Liegt die Eingangstemperatur bereits höher als 6 °C, ist die Milch am Ende zu heiss.



*Um der Vielfalt an möglichen Aromen eines Kaffees auf die Spur zu kommen, stimuliert Monika Oeggerli im Sensorik-Workshop des Schaerer Coffee Competence Centres den Geschmackssinn der Teilnehmenden mit verschiedenen Aromastoffen.*