



 BRÜNDERLICH

SCHULUNGSBUCH

Basiskurs

1.

GANZHEITLICHE KAFFEEBETRACHTUNG

Wenn wir einen Kaffee trinken, sollte dieser unserer Meinung nach ganzheitlich betrachtet werden. Das heißt, konkret sich folgende Fragen stellen: Wo kommt der Kaffee her? Wo wurde er geröstet? Wie wurde er zubereitet? Nur wenn in jeder dieser Wirkungsketten mit Qualität, Fairness und Leidenschaft gearbeitet wurde, halten wir am Ende ein gutes Produkt in den Händen.

Als Beispiel:

Es wurde ein hochwertiger Rohkaffee eingekauft. Dieser wurde richtig geröstet und zubereitet. Das Ergebnis stimmt.



Es wurde ein hochwertiger Rohkaffee eingekauft. Dieser wurde nicht gut geröstet, aber richtig zubereitet. Das Ergebnis ist verfälscht und könnte besser sein.



Du siehst, dass es immer gut ist sich mit den wie wir sie nennen drei Säulen, **Anbau, Röstung, Zubereitung** auseinanderzusetzen. Nur so wirst du am Ende ein gutes Produkt in den Händen halten.



2.

DIE KAFFEEKIRSCHEN UND KAFFEEBOHNE

Die Kaffeepflanze entstammt aus der Pflanzengattung *Coffea*, die wiederum der Familie der Rubiaceae (Rötegewächse) entstammen. Die Bekanntesten dieser Gattungen sind die *coffea arabica* (Arabica-Kaffee) und die *coffea canephora* (Robusta-Kaffee). Die Kaffeebohne selbst ist der Kern einer Kaffeekirsche, die an diesen Pflanzen wächst. Du kannst dir dies wie eine ganz normale Frucht vorstellen, bei der uns jedoch der Kern mehr interessiert als das Fruchtfleisch.

Nachdem sich die Frucht an den Sträuchern entwickelt hat, wird diese geerntet. Dies kann per Hand oder maschinell erfolgen. Bereits hier beginnt ein wichtiges Qualitätsmerkmal. Denn die Frucht selbst reift nicht immer gleichmäßig an den Sträuchern. Eine handverlesene Ernte steigert daher die Qualität enorm.

Die Kaffeebohne selbst besitzt nach ihrer Aufbereitung noch eine Pergamenthaut und ein Silberhäutchen. Die Pergamenthaut wird bereits maschinell im Ursprungsland entfernt. Das Silberhäutchen entfernt sich erst während der Röstung, indem sich die Bohne ausdehnt und das Silberhäutchen von ihr abspringt.

3.

ARABICA UND ROBUSTA



Arabica Bohne

Die Arabica Bohne hat ein eher ovales Aussehen. Die Pflanze selbst ist eine Hochlandpflanze und wird idealerweise in Höhen von ca. 600 – 1800m zum Meeresspiegel angebaut. Die Arabica Bohne hat den größten Weltmarktanteil von ca. 60%. In den Medien wird die Arabica Pflanze oft als ein Qualitätsmerkmal dargestellt. Jedoch solltest du hier wissen, dass 100% Arabica lediglich die Pflanzenart beschreibt und noch keinerlei Auskunft über die Qualität des Kaffees gibt. Den Geschmack selbst beschreiben wir als den typischen Kaffeegeschmack, den wir kennen, gewohnt sind und lieben.

Robusta Bohne

Die Robusta Bohne ist im Vergleich zur Arabica Bohne eher rund und etwas kleiner. Sie wird in niedrigeren Gefilden von 0 – ca. 1000m zum Meeresspiegel angebaut. Die Pflanze selbst ist weniger anfällig und leichter im Anbau. Ihr Geschmack ist kräftig und erdig. Der Weltmarktanteil beträgt ca. 36%.

4.

WEITERE KAFFEESORTEN

Wie du bereits gelernt hast sind die Kaffeesorten Arabica und Robusta eine Pflanzenart, die aus der Gattung der Coffea abstammen. Neben diesen beiden gibt es noch weitere Kaffeearten, die den restlichen Marktanteil ausfüllen.

Zu den weniger bekannten Kaffeesorten zählen **Excelsa, Liberica und Maragogype**. Weshalb diese sich auf dem Weltmarkt nicht durchgesetzt haben, liegt insbesondere daran, dass diese im Anbau schwieriger sind. Außerdem haben sie nicht den typischen Kaffeegeschmack, wie wir ihn kennen, sodass die Nachfrage sehr gering ist.

5.

KAFFEEAUFBEREITUNG

Es gibt grundsätzlich zwei verschiedene Aufbereitungsmethoden, um an die Kaffeebohne zu gelangen. Die Nassaufbereitung oder die Trockenaufbereitung.

Nassaufbereitung

Bei der Nassaufbereitung werden die Kaffeekirschen zunächst maschinell entpulpt. Das bedeutet, dass das Fruchtfleisch der Kirsche soweit wie möglich entfernt wird. Anschließend werden die Bohnen in einem Fermentierungstank für ca. 12 – 24 Stunden gelagert. Hierbei entsteht ein Gärungsprozess und das restliche Fruchtfleisch kann anschließend von der Bohne abgewaschen werden. Anschließend werden die Bohnen einem Trocknungsprozess ausgesetzt bis sich nur noch ein Wassergehalt von ca. 12% in der Bohne befindet. Für 1kg Rohkaffee werden in etwa 120 – 150 Liter Wasser benötigt.

Trockenaufbereitung

Bei der Trockenaufbereitung werden die Kaffeekirschen zum Trocknen ausgelegt und regelmäßig gewendet, damit sie von allen Seiten gleichmäßig trocknen können. Die Trocknungsdauer beträgt ungefähr drei bis fünf Wochen. Der Wassergehalt in der Kaffeekirsche liegt hier bei ca. 12%. Anschließend wird das Fruchtfleisch maschinell entfernt.

Merke:

Bei der Aufbereitungsmethode zeichnet sich bereits die Richtung des Geschmacksprofils in der Kaffeebohne ab. Bei der Nassaufbereitung geht der Geschmack in eine eher säuerliche Richtung und bei der Trockenaufbereitung eher in eine süßere Richtung.

Eine neue Aufbereitungsmethode, die aktuell gerne kommuniziert wird, ist die **Honey Processed**. Dies ist ein Mittelweg der Nass- und Trockenaufbereitung. Hier wird versucht die besten Eigenschaften der beiden Aufbereitungsmethoden zu verbinden.

6.

URSPRUNGLÄNDER UND ANBAU

Die Kaffeepflanze lässt sich optimal unter klimatisch tropischen Bedingungen anbauen. Deshalb eignen sich besonders Länder in der Nähe des Äquators zum Anbau. Zu den bekanntesten Anbauländern zählen **Brasilien, Guatemala, Costa Rica, Vietnam, Kenia, Äthiopien, Indonesien, Kolumbien, Dominikanische Republik** und **Thailand**.

7.

ZUBEREITUNGSMETHODEN

Um einen Überblick über die verschiedenen Zubereitungsmethoden zu bekommen, wollen wir uns in diesem Kapitel einmal die gängigsten Zubereitungen gemeinsam anschauen.

Wichtig zu wissen: Es gibt keine richtige und keine falsche Methode oder besser gesagt, keine gute und keine schlechte. Hier ist alleine dein Geschmack entscheidend. Spannend ist es einmal verschiedene Zubereitungsarten mit dem gleichen Kaffee auszuprobieren, um ein Gefühl für die Geschmacksunterschiede zu bekommen. Und die Zubereitungsart, die dir am besten schmeckt, ist die Richtige!

Filterkaffee

Der Filterkaffee ist eine der bekanntesten Zubereitungsmethoden. Wir wollen hier einmal die Unterteilung in herkömmliche Filterkaffeemaschinen und dem Handfilter darstellen. Der Handfilter ist eine der ältesten Brühmethoden und erlebte in den letzten Jahren ein richtiges Comeback. Viele Menschen besinnen sich wieder auf Entschleunigung und zelebrieren die Zubereitung eines richtig guten handgefilterten Kaffees. Zu den Handfiltern zählen u.a. der klassische Handfilter von Melitta, Hario V60 Filter, der Kalita Filter, die Chemex Kanne und die Karlbader Porzellankanne. Bei all diesen Zubereitungsmethoden wird das Wasser durch einen Filter ob aus Papier oder Porzellan per Schwerkraft durch das Kaffeemehl extrahiert.

Weitere Zubereitungsmethoden:

Mokkakocher

Bei dieser Zubereitungsmethoden wird heißes Wasser in den unteren Teil des Mokka Kochers gegeben. Dieser extrahiert beim Aufkochen das darüberliegende Kaffeemehl, welches sich in einem Metallfilter befindet. Das Kaffeemehl wird hier mit ein wenig Druck extrahiert, da das kochende Wasser nach oben steigt.

Türkischer Mokka

Bei der Zubereitung des klassischen Mokka (Umgangssprachlich türkischer Mokka genannt) wird sehr feines Kaffeemehl direkt im Wasser, in der Regel in einem Mokka-Kännchen, aufgekocht. Der Kaffee wird nach der Zubereitung umgefüllt und das feine Kaffeemehl setzt sich am Tassenboden ab.

French Press

Bei der Zubereitungsart der French Press Kanne wird das Kaffeemehl nicht durch einen Papierfilter gegeben, sondern wird mit einem Gewebefilter nach unten gedrückt. Im Gegensatz zu einem Papierfilter bleiben hier die Kaffeeöle im Getränk erhalten.

Espresso

Hierbei handelt es sich um die klassische Methode, bei der über Wasserdruck das Kaffeemehl extrahiert wird. Der Richtwert für den Brühdruck beträgt 9 bar und die Wassertemperatur sollte 96 Grad nicht übersteigen. (siehe auch das Kapitel 5 M-Formel und Espressomaschine, hier wird dieser Vorgang noch einmal genauer beschrieben).

Vollautomaten

Hierzu zählen wir sowohl die klassische Filterkaffeemaschine, als auch die Vollautomaten, die auf Knopfdruck Espresso und Milchkischgetränke produzieren.

Syphon

Der Syphon besteht aus einer unteren und oberen Glaskammer. Zwischen den Glaskammern befindet sich ein Filter. Bei der Zubereitung wird in der unteren Glaskammer Wasser aufgekocht und fließt hierbei in die obere Glaskammer. Hier wird dann das Kaffeemehl zugegeben und die Hitze reduziert. Dabei fließt das Wasser wieder zurück in die untere Glaskammer und das Kaffeemehl bleibt durch den Filter in der oberen Glaskammer zurück.

Aero Press

Beim Aero Press wird das Kaffeemehl in einen Zylinder gegeben und mit heißem Wasser extrahiert. Anschließend wird der Kaffee per Hand mit einem Kolben durch einen Papierfilter gedrückt.

Cold Brew

Beim Cold Brew wird Kaffeemehl entweder mit kaltem Wasser tröpfchenweise extrahiert oder sofort während der Brühung heruntergekühlt. Zum Beispiel werden hier Eiswürfel in die Kanne gegeben, so dass der Kaffee sofort herunterkühlt, sobald er durch den Filter fließt.

8.

DIE 5 M-FORMEL

Die Qualität eines Espresso hängt traditionell von fünf Faktoren ab. Diese lassen sich in der sogenannten 5-M Formel zusammenfassen.

1M = Mischung

2M = Menge

3M = Mahlgrad

4M = Maschine

5M = Mensch

1 M = Mischung

Bezeichnet die Mischung, Qualität, Röstung und Frische der Espressobohnen.

2 M = Menge

Ist die richtige Menge für einen Espresso. Als Empfehlung wird für einen Espresso im 1er-Siebträger 7g auf 25ml Wasser verwendet. Für einen doppelten Espresso im 2er Siebträger sollten es 14g auf 50ml Wasser sein. Die Menge gilt jedoch lediglich als Richtwert und unterscheidet sich bei den verschiedenen Kaffeesorten.

Unsere Empfehlung ist deshalb zuerst einmal den Espresso mit 7g bzw. 14g zu extrahieren und dann nach Bedarf mit der Dosierung grammweise hoch oder runter zu gehen.

3 M = Mahlgrad

Der Mahlgrad für einen Espresso sollte so eingestellt sein, dass die Extraktionszeit bei 25 Sekunden liegt. Je nach Kaffeesorte kann sich die Extraktionszeit für ein optimales Ergebnis ein wenig unterscheiden. Deshalb ist unsere Empfehlung als Richtlinie 25 (+ -5) Sekunden.

4 M = Maschine

Die Espressomaschine ist maßgeblich für ein gutes Ergebnis entscheidend. (siehe auch **Kapitel Espressomaschine**). Ausschlaggebend ist neben den technischen Daten auch die Wasserqualität.

5 M = Mensch

Der Mensch bleibt ein wesentlicher Teil für ein gutes Ergebnis. Die typischen Handgriffe eines Barista, die für einen Espresso ausschlaggebend sind, sind **Mahlen, Tampen, Flashen** und **Extrahieren**. (siehe auch **Kapitel Espressozubereitung**).

9.

ESPRESSOZUBEREITUNG

Um die Espressozubereitung etwas genauer zu betrachten, wollen wir uns einmal die hierfür typischen Handgriffe, die es benötigt anschauen.



Mahlen

Hier geht es primär um die richtige Mühleneinstellung und die richtige Dosierung vom Kaffeemehl.



Tampfen

Für ein optimalen Brühvorgang sollte das Kaffeemehl mit 15 – 20kg im Siebträger gleichmäßig mit einem Tamper festgedrückt werden. (Tampfen = Festdrücken).

Das Kaffeemehl darf keine Risse haben, damit das Wasser gleichmäßig durch den Siebträger durchfließen kann und alle Teile des Kaffeemehls gleichmäßig extrahiert werden.



Flushen

Bevor der Siebträger in der Espressomaschine eingespannt wird, sollte vorher etwas Brühwasser laufen gelassen werden. Dadurch wird verhindert, dass die Brühtemperatur zu hoch ist und mögliche Espressoeste aus der Brühgruppe entfernt.



Extrahieren

Der Barista sollte immer den Brühvorgang beobachten und im richtigen Moment beenden. Der Espresso darf zu Beginn noch etwas langsamer aus dem Siebträger laufen und dann etwas schneller werden. Sobald die Farbe beim Brühvorgang ins Helle übergeht, sind bereits die wichtigsten Aromen extrahiert worden.

10.

WORAN ERKENNE ICH GUTEN KAFFEE?

Unsere Empfehlung lautet immer, ganze Bohnen einzukaufen und diese selbst frisch zu mahlen. Hier gibt es nämlich die Möglichkeit die Qualität der gerösteten Bohnen zu beurteilen. Bei einem sortenreinen Kaffee sollten die gerösteten Bohnen eine gleichmäßige Röstung aufweisen. Grundsätzlich gilt, dass die Bohnen nicht kaputt sein und keine Kaffeesplitter in der Mischung sein dürfen. Als Test kannst du zum Beispiel deine Hand in die Bohnen legen und schauen ob kleine Kaffeesplitter an deiner Hand kleben bleiben. Dies wäre ein Zeichen von minderwertiger Qualität.



11.

ESPRESSOMASCHINEN

Espressomaschinen werden in zwei Kategorien unterteilt. In **Vollautomaten** und **Siebträgermaschinen**. Im technischen Sinne werden sie unterteilt in **Einkreismaschinen, Zweikreismaschinen, Handhebelmaschinen, Dualboilermaschinen** und **Thermoblockmaschinen**.

Eine adäquate Espressomaschine sollte einen Brühdruck von **9 bar** aufbauen können und eine Wassertemperatur von **96 Grad** erreichen. Beim Milchaufschäumen kommt es auf einen konstanten Druck von **1 bar** an.

Einkreismaschinen

Einkreiser sind Maschinen mit einem Wasserkessel. Das Wasser im Kessel wird sowohl für den Espresso-Brühgang, als auch zum Milchaufschäumen benutzt. Da wir beim Milchaufschäumen jedoch einen konstanten Druck von 1 bar benötigen, eignen sich die Einkreismaschinen primär zum Espresso brühen.

Zweikreismaschinen

Die Zweikreismaschine besteht aus zwei Wasserkesseln. Sie ist sozusagen die technische Erweiterung der Einkreismaschine. Der zweite Kessel befindet sich im ersten Kessel und dient ausschließlich für das Brühwasser. Im ersten Kessel befindet sich Wasser, welches über 100 Grad erhitzt wird, damit Wasserdampf und ein konstanter Druck von 1 bar entsteht. Dieser Dampf wird zum Milchaufschäumen benutzt. Wenn du also für Zuhause eine Espressomaschine zulegen möchtest, mit der du guten Milchschaum produzieren kannst, dann sollte dies eine Zweikreismaschine sein.

Dualboilermaschinen

Die Dualboilermaschine ist letztendlich die Weiterentwicklung der Zweikreismaschine. Diese Maschine besitzt für jede Brühgruppe eigene Kessel und ermöglicht somit individuellere Einstellungen. Sie wird vorwiegend in der Gastronomie eingesetzt.

Handhebelmaschinen

Bei der Handhebelmaschine wird der Brühdruck manuell per Hebeltechnik erzeugt. Somit kann die Wassermenge und der Druckaufbau manuell gesteuert werden. Die Handhebelmaschine war die erste Espressomaschine die einen Druck aufgebaut hat. Heute hat sie einen eher nostalgischen Charakter, wird aber von einigen Barista immer noch gerne benutzt.

Thermoblockmaschinen

Bei den Thermoblockmaschinen wird das Wasser über einen Heizstab erhitzt. Diese Technik wird häufig angewendet im Hausgebrauch wie beispielweise bei Kaffeepad Maschinen. Für die Espressozubereitung ist diese eher weniger geeignet, da die Wassertemperatur schwer zu steuern ist.

12.

GETRÄNKEBEGRIFFE

Wenn du dich mit dem Thema Kaffee einmal intensiver auseinandersetzt gibt es oftmals eine große Verwirrung bei all den Getränkebezeichnungen, die wir in den Coffeeshops finden. Um hier etwas Klarheit zu schaffen möchten wir Euch einmal eine einfache Erklärung zeigen.

Wir teilen die Getränke deshalb gerne in vier **Kategorien** auf: **Espresso, Americano, Cappuccino, Latte, Filter.**

Kategorie Espresso

Hierzu zählen alle „kurzgezogenen“ Getränke aus der Siebträgermaschine wie Espresso, doppelter Espresso, Ristretto.

Kategorie Americano

Der Americano ist ein langgezogener Espresso. Also ein Espresso, der mit deutlich mehr Wasser, zubereitet wird. Wenn wir also den Americano als Kategorie betrachten, dann zählen hierrunter noch Getränke wie Cafe Crema.

Kategorie Cappuccino

Der Cappuccino bekommt bei uns seine eigene Kategorie. Ein guter Cappuccino ist kräftig, cremig und besteht zu einem $\frac{1}{3}$ aus Espresso, $\frac{1}{3}$ warmer Milch und $\frac{1}{3}$ cremigem Milchschaum.

Kategorie Latte

Hierzu zählen wir alle Milchmischgetränke wie Latte Macchiato, Cafe Latte und verschiedene Latte Getränke mit Flavours. Der Unterschied zum Cappuccino liegt darin, dass bei den Latte Getränken deutlich mehr Milch enthalten ist.

Kategorie Filter

Bezeichnen wir als alle gefilterten Getränke die nicht aus dem Siebträger stammen.

13.

RÖSTUNG

Die Kaffeeröstung ist ein sehr komplexer Vorgang, bei der die eigentlichen Kaffeearomen gewonnen werden. Rohkaffee selbst hat keinen typischen Kaffeegeruch wie wir kennen, sondern riecht vielmehr ähnlich wie frisches Getreide. Bei jeder Röstungsart sollte darauf geachtet werden, die Bohnen sortenrein zu rösten. Das heißt, dass nicht vor dem Röstvorgang die Rohbohnen gemischt werden, sondern jede Sorte einzeln geröstet wird. Dies trägt enorm zur Qualität bei, da jede Kaffeesorte bei einem anderen Röstgrad ihre besten Eigenschaften entfaltet. Hier benötigt es sehr viel Erfahrung und Übung, die ein guter Röstmeister mitbringt. Außerdem ist die Temperatur während der Röstvorgangs entscheidend. Bei zu hoher Temperatur verkürzt sich die Röstzeit und in der Kaffeebohne entsteht eine unangenehme Chlorogensäure, die den Kaffee sehr schnell unangenehm sauer werden lässt. Leider wird in der Industrie oft ein sehr schnelles Röstverfahren angestrebt, da dies kostengünstiger ist. Deshalb empfehlen wir von Brühderlich Kaffee immer von kleinen Röstern zu beziehen.

Grundsätzlich gilt:



Eine gute Rösttemperatur liegt zwischen 180 – ca. 260 Grad Celsius.



Wenn der Kaffee bei einer guten Rösttemperatur schonend und möglichst lang geröstet wird, ca. 20 – 25 Minuten, sprechen wir von einer schonenden Langzeitröstung.



Wird der Kaffee hell geröstet entstehen eher fruchtig-säurehaltige Geschmacksprofile.
Wird der Kaffee dunkel geröstet entstehen eher bittere-herbere Geschmacksprofile.

Bei der Röstung werden grundsätzlich zwei unterschiedliche Verfahren/Techniken eingesetzt, die wir hier kurz erläutern möchten.

Trommelröstung

Ist eine klassische Röstung, bei der die Kaffeebohnen in einer Trommel hin und her bewegt werden. Ähnlich wie Wäsche in einer Waschmaschine. Die Trommelröstung hat sich im Laufe der Zeit sehr etabliert und wird gerne von kleinen Röstern benutzt, da hier auch kleinere Chargen geröstet werden können.

Heißlufttröstung

Die Heißlufttröstung wird gerne von der Industrie verwendet. Hier werden die Kaffeebohnen per Heißluft von allen Seiten geröstet und es entsteht eine sehr hohe Temperatur. Die Methode ist geeignet, um möglichst große Mengen in kurzer Zeit zu rösten.

14.

SENSORIK

Kaffee enthält über **800** verschiedene Aromen und ist und bleibt damit eines der komplexesten Getränke. Zum Vergleich besitzt Wein in etwa **600** und Bier **400** verschiedene Aromen.

Unser Geschmackssinn selbst unterteilt sich in fünf verschiedene Geschmacksrichtungen. Süß, sauer, salzig, bitter und Umami.

Was ist Umami?

Die Geschmacksrichtung Umami wurde erstmals durch den japanischen Forscher Kikunae Ikeda 1908 bekannt. Träger des Umami-Geschmacks ist die Aminosäure Glutamin. Sie sorgt für einen vollmundigen, fleischigen Geschmack im Mund und wird gerne auch von der Lebensmittelindustrie als Geschmacksverstärker verwendet. Glutamat befindet sich aber auch in vielen natürlichen Lebensmitteln wie zum Beispiel in Tomaten oder Parmesan.

Geschmack entsteht aus einem Zusammenspiel aus unserem Geruchs- und Geschmackssinn. Etwa 80% des empfundenen Geschmacks nehmen wir durch Aromen über unseren Geruchssinn wahr. 20% entstehen über unseren Geschmackssinn auf der Zunge.

Kaffee besitzt von Natur aus eine eher herbe Geschmacksnote und eine feine Säure. Je nach Sorte und Röstung unterscheiden sich die Intensität der einzelnen Geschmacksnuancen. Es wurde bis jetzt ebenfalls nicht geschafft den Kaffeegeschmack künstlich herzustellen, weshalb Kaffee auch in Zukunft ein Naturprodukt bleiben wird.

15.

MILCHAUFSCÄUMEN

Einen guten Milchschaum zu produzieren ist die Königsdisziplin eines jeden Barista. Es erfordert ein wenig Übung, um den idealen Schaum hinzubekommen. Milchschaum besteht aus Milch und Luft und entsteht in zwei Phasen.

Zieh- und Rollphase

Bei der ersten Phase, der **Ziehphase**, wird Luft unter die Oberfläche der Milch gezogen. Hierbei entsteht ein leichtes Zischgeräusch. Dieses sollte nicht zu laut sein, sondern sich gleichmäßig anhören. Hierbei vergrößert die Milch das Volumen.

Um den Milchschaum jetzt cremig zu bekommen wird der Dampfhahn etwas tiefer in die Milch gegeben und es entsteht die **Rollphase**. Hierbei werden die Luftbläschen, die in der ersten Phase entstanden sind, in der Milch verteilt und es entsteht eine cremige Konsistenz.

Folgende Faktoren sind ebenfalls entscheidend für die Qualität des Milchschaumes.

Milchtemperatur

Diese muss vor dem Aufschäumen kalt sein. Optimal zwischen 4 – 7 Grad Celsius.
Je kälter die Milch ist, desto länger können die Zieh- und Rollphase ausgeführt werden und umso cremiger wird am Ende der Milchschaum.

Die aufgeschäumte Milch sollte eine Temperatur von max. 60 – 65 Grad Celsius haben. Hier entsteht der sogenannte **Sweet Spot**, der Punkt an dem das Milcheiweiß am süßesten schmeckt und die Milch ihre beste Konsistenz besitzt.

Konstanter Druck von 1 Bar

Ebenfalls ist die Espressomaschine entscheidend für ein gutes Ergebnis. Beim Milchaufschäumen ist es wichtig, einen konstanten Druck von 1 Bar zu haben, damit der Druck während des Aufschäumens stabil bleibt. Dies ist mit einer Einkreismaschine nicht immer gegeben.

Milchqualität

Grundsätzlich ist es möglich jede Milch aufzuschäumen. Jedoch ist unsere Empfehlung immer eine qualitativ hochwertige Milch zu benutzen mit einem hohen Fettgehalt. Fett ist ein Geschmacksträger und wirkt sich am Ende auf den Geschmack positiv aus.

16.

GIESSTECHNIK

Wie beim Milchaufschäumen benötigt auch die Gießtechnik ein wenig Übung. Im Video zeigen wir dir die Grundlage der Gießtechnik, mit der du weiter üben kannst. Milchaufschäumen und Gießtechnik gehen ineinander über, denn nur mit einem guten Milchschaum kannst du auch richtig gießen.

Ein kleiner Trick beim Gießen ist: Gießt du die Milch von weiter oben, dann entsteht kein Schaum auf der Oberfläche. Gießt du die Milch nah am Getränk heran, entsteht Schaum auf der Oberfläche.

Wenn du dies ein wenig geübt hast, kannst du schon bald den nächsten Schritt gehen und kleine Muster wie Herzen oder Lilien auf dein Getränk zaubern.

17.

NÜTZLICHE KAFFEEAPPS

Zu guter Letzt möchten wir dir noch einige Kaffeeapps empfehlen, mit denen du ein wenig üben oder diese nutzen kannst, um dich mit dem Thema Kaffee mehr auseinanderzusetzen.

Apps

The Great Coffee

Art of Coffee

Best Coffee Guide

Wir wünschen dir ganz viel Spaß beim Üben und möchten uns noch einmal vom ganzen Herzen bedanken, dass du an dem Brühderlich Basis Kurs teilgenommen hast.

Dieser Kurs entstand aus einer Kooperation mit

BRÜHDERLICH

VICCI
Caffe
RÖSTEREI