

Espresso Advanced



Inhalt

Espresso für Fortgeschrittene	4
Johanna Wechselberger	5
Der perfekte Espresso	6
Kaffeemühlen	10
Siebe und Siebträger	14
Verteilen des Kaffeemehls	16
Tampen	18
Siebträgermaschinen	20
Espresso von Hand	24
Milch schäumen	26



Espresso für Fortgeschrittene

In diesem fortgeschrittenen Kaffeekurs erklärt dir Johanna Wechselberger Schritt für Schritt, wie du den perfekten Espresso zubereitest.

Lerne jetzt, wie man richtig guten Espresso brüht! Rösterin Johanna Wechselberger erklärt dir, wie du die besten Aromen aus deinem Kaffee extrahierst und welche Parameter du beeinflussen und optimieren kannst. Dazu gehören: Kaffeemenge, Mahlgrad, Wassertemperatur, Wasserdruck, Durchlaufzeit und viele verschiedene Geräte und Tools.

In diesem fortgeschrittenen Kurs legt Johanna viel Wert auf technische Informationen. Denn: Nur wenn du die Prozesse hinter der Kaffe Zubereitung verstehst, kannst du diese so adjustieren, dass dir dein Kaffee optimal schmeckt.

In diesem Begleitheft findest du alle Informationen aus dem Kurs. Viel Spaß beim Experimentieren und Genießen!

Danke!

SieMatic

Miele



UNIQUE GRINDING SOLUTIONS



GRAEF
Für heute. Für morgen. Für dich.

smeg

la marzocco
handmade in Florence

Johanna Wechselberger

Johanna ist seit 20 Jahren in der Kaffeebranche tätig und kennt sich mit allen Facetten von Kaffee, vom Anbau bis zur Zubereitung, bestens aus.

Johanna Wechselberger entdeckte ihre Leidenschaft für Kaffee zunächst privat. 2004 entschloss sie sich dazu, beruflich in die Kaffeebranche einzutauchen. Sie flog nach Seattle, nahm an Kursen teil und erforschte die damals beginnende Kaffeeszene in den USA. Sie gründete den Coffeeshop „Mocca Club“, gefolgt von ihrer „Vienna School of Coffee“ und der Spezialitäten-Kaffeerösterei „die Rösterin“. Zuerst als Teilnehmerin und später als Jurorin reiste sie zu verschiedenen nationalen und internationalen Kaffeemeisterschaften. Der Cup of Excellence und andere Events brachten sie unter anderem nach El Salvador, Nicaragua, Rwanda und Costa Rica und Brasilien. Darüber hinaus besuchte sie Kaffeeplantagen auf der ganzen Welt und lernte, wie man die Qualität der Kaffeebohnen von der Pflanze bis zum fertigen Getränk evaluiert.

Johanna hat ihr profundes Wissen in mehreren Büchern festgehalten und gibt auf Anfrage Kurse und Personal Trainings, um Interessenten die Welt des Kaffees detailliert zu erklären. Dabei legt sie großen Wert auf das technische Verständnis der Maschinen und die verschiedenen Prozesse, die bei der Kaffeeherstellung zusammenspielen.

Die meisten Fehler passieren zwischen dem Mahlwerk und der Maschine.



Johanna Wechselberger

www.dieroesterin.at

Der perfekte Espresso

Espresso ist die Basis für alle Kaffeegetränke. Aber was macht einen technisch perfekten Espresso aus?

Aroma extrahieren

Grundsätzlich kann man bis zu 30 % Aroma aus einer Kaffeebohne herausholen. Das würde allerdings viel zu intensiv schmecken. Ziel ist es daher, 18–22 % zu extrahieren.

Überextraktion:

Bei einer Extraktion ab 23 % spricht man von Überextraktion. Dies kann passieren, wenn die Durchlaufzeit zu lang, die Temperatur zu heiß und/oder das Kaffeemehl zu fein ist. Je feiner das Kaffeemehl, desto größer ist die Oberfläche des Kaffees – es kann also mehr extrahiert werden, vor allem Bitterstoffe. Wenn man die Temperatur erhöht, kann man dem Kaffee mehr Süße entlocken, falls diese darin vorhanden ist. Bei zu hoher Hitze kann ein süßer Kaffee jedoch sauer werden. Eine dunkle Röstung wird bei zu hoher Hitze bitter. Man sollte auch darauf achten, dass man nicht zu viel Wasser verwendet, da dieses ebenfalls saure oder bittere Stoffe heraustragen kann.

Unterextraktion:

Bei einer Extraktion von unter 18 % spricht man von Unterextraktion. Dies kann passieren, wenn die Durchlaufzeit zu kurz oder die Temperatur zu niedrig ist. Eine zu schnelle Durchlaufzeit kann durch zu groben oder zu wenig Kaffee passieren. Der Kaffee schmeckt sehr leicht oder wässrig und das Bouquet der Kaffeebohne kann sich nicht voll entfalten.

Johannas Espresso-Rezept

25 ml Espresso, die zwischen 20–30 Sekunden bei 88–92 °C Wassertemperatur in die Tasse rinnen. Die Temperatur hängt von der Kaffeesorte und ihre Röstung ab.

Um dies zu erreichen gibt es mehrere Parameter, die du adjustieren kannst: Mahlgrad, Kaffeemenge, Wasserdruck, Wassertemperatur,



Wasserqualität und Durchlaufzeit. Zunächst kannst du vor allem mit Mahlgrad und Kaffeemenge spielen, um die richtige Durchlaufzeit zu erreichen. Im nächsten Schritt kannst die Temperatur optimieren. Auch der Wasserdruck und die Wasserqualität spielen eine wichtige Rolle.

Da der Espresso die Grundlage für alle Kaffeegetränke ist, ist es wichtig, dass du diesen korrekt einstellst. Erst dann solltest du zu den nächsten Kaffee Rezepten übergehen.

Experiment: Der dreigeteilte Espresso

Um die Extraktion des Espressos zu optimieren, ist es hilfreich, zu verstehen, wie diese abläuft. Dazu kannst du ein kleines Experiment machen: Stelle alle Parameter so ein, dass dein Espresso in ca. 25 Sekunden zu 25 ml herausläuft. Nutze drei kleine Shotgläser statt einer Espressotasse und lasse den Espresso zu drei Teilen nacheinander hineinlaufen, sodass am Ende jedes Glas ca. ein Drittel des Espressos enthält. Wenn du die Gläser nebeneinander stellst, siehst du, dass der Espresso immer heller wird und die Crema immer weniger. Das erste Drittel schmeckt sehr intensiv, das mittlere wie ein Filterkaffee und das letzte Drittel dagegen schon nur mehr wie bitteres Wasser. So kommt man in der Mischung auf einen ausgewogenen Espressogeschmack.

Johanna präferiert eigentlich nur die ersten 15–20 ml, um den wässrigen, bitteren Teil nicht zu trinken. Dies wäre aber offiziell ein Ristretto, kein Espresso.

Grundsätzlich empfiehlt Johanna immer nach Rezepten bzw. nach Gewicht zu arbeiten und nicht mit Ratios, denn das könnte zu Fehlern führen, wenn man die verschiedenen

Siebgrößen nicht beachtet. Ein Ratio ist eine Berechnung der Extraktion. Man sollte also zunächst lernen, die Maschine auf den perfekten Espresso einzustellen und danach mit verschiedenen Extraktionsratios zu spielen.

Doppelwandige Gläser und Espressotassen

Das Gefäß, in dem du Espresso servierst, hat einen großen Einfluss auf den finalen Geschmack des Getränks. Die Espressotasse nimmt die Wärme des Kaffees auf, sodass der Espresso 2–3°C abkühlt und man sich beim Trinken nicht verbrennt. Johanna empfiehlt, möglichst kleine Espressotassen von 70 ml zu nehmen, nicht große von 90–100 ml. Auch die Farbe der Tasse kann das Geschmackserlebnis beeinflussen.

Doppelwandige Gläser speichern die Hitze des Espressos, sodass dieser beim direkten Servieren zu heiß zum Trinken ist. Darüber hinaus führt die angestaute Hitze zu einer Überextraktion und der Espresso schmeckt bitterer als in der Espressotasse.



Kursheft

mit Rezepten und Infos zum
Premium Online Kochkurs
mit Johanna Wechselberger

Kurs

Espresso Advanced

Barista

Johanna Wechselberger