

Kaffee- vollautomaten



Inhalt

Kaffeegenuss aus dem Vollautomaten	4
Johanna Wechselberger	5
Dein perfekter Kaffee mit dem Vollautomaten	6
Espresso	7
Aufbau eines Vollautomaten	8
Rezepte programmieren	10
Reinigung	12



Kaffeegenuss aus dem Vollautomaten

Du möchtest schnell und stressfrei Kaffee zubereiten und trotzdem hohe Kaffee-individualität genießen? Dann ist ein Vollautomat eine sehr gute Option.

Vollautomaten sind optimal, wenn man schnell und ohne großen Aufwand tollen Kaffee zubereiten möchte. Hat man dazu noch ein Modell mit vielen Einstellungsmöglichkeiten, kann man seiner Kreativität freien Lauf lassen.

Barista und Rösterin Johanna Wechselberger erklärt dir in ihrem Kurs den Aufbau eines Vollautomaten und wie du damit verschiedene Kaffeegetränke zubereitest. Besonders spannend ist für sie die Möglichkeit, Rezepte zu individualisieren, sodass du deine Kaffeegetränke nach deinem Geschmack verändern kannst.

In diesem Begleitheft findest du alle Infos zum Kurs. Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen!

Danke!



Miele

SieMatic

Thomas

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.

„Es ist unheimlich wichtig, aus dem Kaffee immer das Beste zu extrahieren.“



Johanna
Wechselberger

www.dieroesterin.at

Dein perfekter Kaffee mit dem Vollautomaten

Es gibt Vollautomaten, die dir erlauben, besonders viele Parameter zu verändern und deinen Wünschen anzupassen.

Vollautomatische Kaffeemaschinen sind sehr praktische Begleiter im Alltag, die Zeit und Stress sparen, wenn man schnell guten Kaffee genießen möchte. Besonders interessant für Johanna sind Modelle, die viel Spielraum ermöglichen. So kann man die verschiedenen Rezepten seinen Vorlieben anpassen oder neue Ratios ausprobieren. Das macht Spaß und ist vor allem dann praktisch, wenn es mehrere Nutzer desselben Vollautomaten gibt, die verschiedene Vorlieben haben.

Vollautomaten, bei denen man verschiedene Parameter wie Kaffeemenge, Wassertemperatur, Durchlaufzeit u.v.m. einstellen kann, sind in der Regel im höherpreisigen Segment zu finden.

Wichtige Parameter:

- Kaffeemenge
- Mahlgrad
- Wassertemperatur
- Wassermenge
- Brühzeit

Espresso

Espresso ist die Basis für viele Kaffeegetränke. Magst du deinen Espresso stark oder leicht? Mit dem Vollautomaten kannst du das mühelos einstellen.

Die meisten Kaffeegetränke haben einen oder zwei Espresso als Basis. Daher empfiehlt Johanna, zunächst den voreingestellten Espresso des Vollautomaten auszuprobieren und bei Bedarf an deinen Geschmack anzupassen. Es kann auch sein, dass du je nach Kaffeegetränk eine unterschiedliche Intensität präferierst. Auch das ist mit dem Vollautomaten einstellbar.

Johannas favorisiertes Espresso Rezept benötigt etwa 10–14 g Kaffeemehl. Das Wasser sollte in 20–30 Sekunden durchlaufen, sodass am Ende 25 ml Flüssigkeit herauskommen.

Tipp: *Hochwertige Kaffeebohnen und gefiltertes Wasser erhöhen den Kaffeeenuss.*



Kursheft

mit Infos zum Premium
Online Kochkurs mit
Johanna Wechselberger

Kurs

Kaffeevollautomaten

Barista

Johanna Wechselberger