

**Pflege:** Gewissenhafte Menschen schalten die Maschine abends komplett aus (Netzschalter) und nehmen die Schublade mit Trester und Wasserresten aus dem Gerät, spülen alles ab und lassen es über Nacht trocknen. Unter anderem wird dadurch Schimmelbildung im Gerät verhindert.

Morgens wird die Maschine wieder zusammengesetzt, mit frischem Wasser gefüllt und der Netzschalter betätigt. Die ganze Prozedur dauert abends und früh ca. 1 Minute.

**Der Geschmack** hängt wohl sehr von den verwendeten Bohnen ab. Teurere Bohnen sind NICHT immer die Besten. Auch die Wasserqualität ist sehr entscheidend für den Geschmack.

### Espresso-/ Kaffezubereitung und Anwendertips

**Espresso:** Das Nationale Institut für italienischen [Espresso](#) hat folgende Kriterien festgelegt ([Variationen](#)): 7 g Kaffee, 67 °C Getränketemperatur, 25 s Durchlaufzeit, 100 mg Koffein, 25 Milliliter in der Tasse.

**Caffè lungo:** ein „verlängerter“ Espresso mit doppelter Wassermenge (ca. 35-40ml) bei gleicher Kaffeemenge

**Caffè ristretto:** ein sehr konzentrierter Espresso mit geringerer Wassermenge (ca. 15-20ml)

**Espresso macchiato (caldo):** 7 g Kaffee + 25 ml Wasser + kleine Haube geschäumter Milch

**Caffè macchiato freddo:** 7 g Kaffee + 25 ml Wasser + kleiner Schluck KALTER Milch

**Cappuccino:** Espresso (25-30 ml) in einer 150ml Tasse, der mit [aufgeschäumter](#) heißer Milch aufgefüllt wird.

**Latte macchiato** wird aus einem Glas getrunken und besteht aus drei Schichten: einer untersten Schicht heißer Milch (2/3), einer obersten Schicht geschäumter Milch (1/3) und einem Espresso, der durch den Milchschaum langsam hindurch gegossen wird. Er "schwimmt" dann auf der fetthaltigeren Milch.

**Café Crema** oder [Schümli Kaffee](#): "ein Schluck und Sie werden nie wieder Filterkaffee haben wollen"

Ein "langer Kaffee" (ca. 120ml, 7 g) der aus einer speziellen Mischung gebrüht wird, die vom Röstgrad her zwischen Filterkaffee und Espresso liegt. Ähnlich dem Espresso trägt er eine dünnere, hellere Schaumschicht. Dosierung und Durchlaufzeit entsprechen in etwa denen von Espresso, nur der Mahlgrad ist etwas gröber.

(Auslaufzeit etwa 18-20 Sekunden bei 6-7 g und einer idealen Brühtemperatur bei 87- 90°C für etwa 100ml).

**Crema** nennt man den dichten, goldbraunen Schaum, der sich auch auf richtig zubereitetem Espresso bildet. Die Crema bindet einen großen Teil des Aromas. Variante: "[Cafe latte crema](#)"

**Caffè Americano:** eine Alternative zum Cafe Crema ist der mit Wasser verlängerte Espresso. Er ersetzt nach Meinung vieler einen Filterkaffee. Aber: nicht einfach mehr Wasser durch das Pulver laufen lassen, sondern zusätzlich heißes Wasser in einen fertigen Espresso geben! In der Regel 110 - 140 g auf einen 7 g Espresso. Er schmeckt gut, hat aber wenig bis keine Crema. Deswegen macht es der eine oder andere umgekehrt: heißes Wasser in die Tasse und einen Espresso obendrauf. Schmeckt dann sehr ähnlich und hat auch noch Crema. Damit der Americano auch wirklich schmeckt sollte man einen weniger stark gerösteten Kaffee als für Espresso verwenden. Am besten einen sortenreinen Papua Neuguinea oder Indien Balmaadi.

**Marocchino:** wird mit einem Teelöffel Schokolade, Espresso, Milchschaum und Kakaopulver zubereitet. Die geschmolzene Schokolade wird mit kreisenden Bewegungen an der Glasinnenwand verteilt und mit einem Espresso aufgegossen. Zwei bis drei Teelöffel [Milchschaum](#) abschließend mit viel Kakaopulver bestäuben.

**Bicerin:** eine Espresso-variante aus [Turin](#) besteht zu gleichen Teilen aus Espresso und heißer Schokolade. Den Abschluss bildet eine Haube aus leicht geschlagener Sahne.

### Kaffeesorten und weitere Info

Während Arabica-Kaffeesorten einen milderen, edleren Geschmack entwickeln, bildet sich bei der Verwendung von Robusta-Kaffeesorten mehr Crema, daher werden häufig Espresso-Kaffeemischungen mit einem Anteil von wenigstens zehn Prozent der billigeren Robusta-Bohnen kreiert. Ein Robusta-Anteil muss aber nicht für einen billigen oder gar schlechten Espresso sprechen, da es auch hochwertige Robusta-Sorten gibt. Umgekehrt gibt es viele weit billigere reine Arabica-Kaffees am Markt.

Die [Crema](#) lässt durch Menge, Farbe, Dichte und ihre Standzeit Rückschlüsse auf die Zubereitung und die Frische der Röstung zu, aber nur im Vergleich ähnlicher Mischungen.

Billige Espressomaschinen, die meisten Kaffeefullautomaten und die meisten Arten von Maschinen, die mit vorkonfektionierten Portionen arbeiten produzieren über ein Ventil künstlich Crema, die keinen Rückschluss auf die Röstung und Zubereitung zulässt. Diese künstlich erzeugte Crema hat mit dem Geschmack echter Crema wenig gemeinsam, wird aber dennoch oft als wesentliches Merkmal solcher Maschinen angepriesen. Sie besteht schlichtweg aus mit Luft aufgeschäumtem Kaffee, wodurch sie nicht separat herausgeschmeckt werden kann, was jedoch aufgrund mangelnder Erfahrung den wenigsten Konsumenten solcher Espresso negativ auffällt. „Falsche Crema“ erkennt man auf den ersten Blick an ihrer groben Bläschenstruktur. Die Blasen echter Crema sind mit bloßem Auge kaum zu erkennen. **Echte Crema bildet sich nicht direkt beim Herausrinnen des Espresso aus der Maschine, sondern steigt in den Sekunden danach aus dem Espresso auf!**

Obwohl Espresso traditionell aus Porzellantassen getrunken wird, kommen auch mehr und mehr Tassen aus hochwertigem Kristallglas auf den Markt. Mit diesen lässt sich die Entstehung und Veränderung der Crema ganz besonders gut (nämlich von der Seite) beobachten.

Auch für Espresso muss man nicht unbedingt eine Espresso-Röstung verwenden; beliebt sind auch Single Origins (Äthiopien, Kenya, Costa Rica).

**Beim koffeinfreien Espresso** werden die Rohkaffeebohnen durch ein Extraktionsmittel entkoffeiniert. Mit einem zweiten Einfüllstutzen für gemahlene Kaffee kann man neben der Lieblingssorte, beispielsweise Schümli, eine weitere Sorte, z.B. Espresso, in gemahlener Form in ein und derselben Maschine zubereiten.