



Kaffeemühle

Kaffee ist ein Naturprodukt, von Haus aus recht ölig und neigt (auch ungemahlen als Bohne) dazu, Umgebungsfeuchtigkeit aufzunehmen.

Das bedeutet, dass Sie bei stärkeren Wetterveränderungen (Regen oder Trockenheit) den voreingestellten Mahlgrad etwas zum Groben oder zum Feinen hin verändern müssen.

Diese Feinabstimmung sollten Sie selbst vornehmen können, das können wir Ihnen auf Dauer leider nicht abnehmen. Aber keine Angst, das ist keine hohe Kunst und mit etwas Übung haben Sie das in Null-Komma-Nichts im Griff :-)

Bei richtigem Mahlgrad läuft der Espresso senkrecht am Auslaufhahn herunter, weder schießt er heraus, noch „quält“ er sich am Ablauf herunter.

Der Espresso bildet eine schöne Crema, die auch noch 2 min. danach in der Tasse schwimmt.

Die Kaffeemehlmenge sollte klassischerweise ca. 7 - 8 Gramm betragen (aktuell geht der Barista-Trend allerdings in Richtung 8 - 9,5 Gramm). Diese Voreinstellung nehmen wir ebenfalls für Sie vor, also bitte nicht dramatisch verändern. Am besten ist es, wenn Sie sich eine feinjustierte Waage zulegen, mit der Sie diese Menge selber kontrollieren können (erhältlich u.a. bei uns im Zubehör/Barista-Shop).

Und noch etwas vorweg: Sie sollten keinen zu billigen und minderwertigen Espresso verwenden, denn dessen Geschmack und Cremabildung kann auch der perfekte Mahlgrad nicht verbessern.

Woran erkennen Sie, dass Sie den Mahlgrad etwas verändern müssen?

Fall 1:

- der Espresso braucht zu lange beim Durchlaufen (ideal sind ca. 20-25 sec.)
- er schmeckt plötzlich bitter, sauer oder verbrannt
- im schlechtesten Fall läuft fast gar nichts mehr aus dem Hahn

→ **der Kaffee ist zu fein gemahlen**

1. Bitte entleeren Sie den Vorratsbehälter vollständig von dem falsch gemahlene Kaffee.
2. Drehen Sie den Mahlgrad einen Finger breit größer, ggfs. zuerst den Mahlgrad verändern und dann das Mahlwerk in Gang setzen.
3. Mahlen Sie ein wenig Pulver und testen Sie es. Am besten einen Portionierlöffel benutzen, damit Sie nicht den Vorratsbehälter zu weit füllen müssen.
4. Sollte diese Einstellung nicht reichen, Vorratsbehälter wieder vollständig entleeren und noch einen Finger breit größer stellen.

Fall 2:

- der Espresso schießt eher heraus
- er schmeckt dünn, wässrig und bildet kaum oder keine Crema

→ **der Kaffee ist zu grob gemahlen**

Befolgen Sie die gleichen Schritte wie in Fall 1., nur dass Sie diesmal den Mahlgrad zum Feineren hin justieren.

Wetterveränderungen sind nicht ständig an der Tagesordnung aber um zu vermeiden, eventuell zuviel Kaffeemehl wegschütten zu müssen, sollten Sie zum Ende des Geschäftstages keine größere Kaffeemenge mehr in den Vorratsbehälter mahlen.

Lieber jeden Tag frisch und lecker ;-)