

Zubereitung eines echten Espresso

Die beste Espressosorte kann nicht schmecken, wenn sie falsch zubereitet wird. Deshalb sollte jeder Espressoliebhaber bei der Espressozubereitung einige Faktoren berücksichtigen, um einen möglichst exzellenten Espresso genießen zu können. Sie erhalten einen der geschmacksreichsten und koffeinärmsten Kaffees.

Wichtig ist die **Wassertemperatur**, der **Druck**, die **Extraktionszeit** sowie die **Kaffee-Pulvermenge** und eine **vorgewärmte Espressotasse**.

Die Wassertemperatur sollte je nach verwendeter Bohnensorte um die 90° Celsius betragen und der Druck mit dem die Öle aus dem Kaffeepulver gelöst werden, sollte 9 Bar betragen.

Die Extraktionszeit sollte zwischen 22,5-27,5 Sekunden liegen, jedoch nicht mehr als 25 ml (2,5cl) Espressokaffee ergeben (ca. eine ½ Espressotasse)

Pro Espressotasse werden ca. 6,95 g bis 7 g Kaffeepulver (1 Kaffeepad) benötigt.

Auch die Technik der Espressomaschine ist eine andere als die einer normalen Kaffeemaschine. Dabei darf der Espresso, wenn alles stimmt, nur als sogenanntes „Mäuseschwänzchen“ in die, unbedingt vorgewärmte, Tasse laufen. Es darf sich also lediglich ein sehr feiner Strahl entwickeln, der blasenfrei sein sollte.

Die Crema ist ein weiterer wichtiger Gradmesser für die Qualität eines Espresso. Hat sie eine goldbraune Färbung mit leichter Marmorierung, dann ist der Espresso perfekt. Auch eine geschlossene Cremadecke, die trotz Umrühren erhalten bleibt bzw. sich wieder schließt, ist ein Hinweis auf einen gelungenen Espresso. Crema sollte nach dem Trinken des Espresso auch an den Tassenwänden und am Boden Reste hinterlassen.