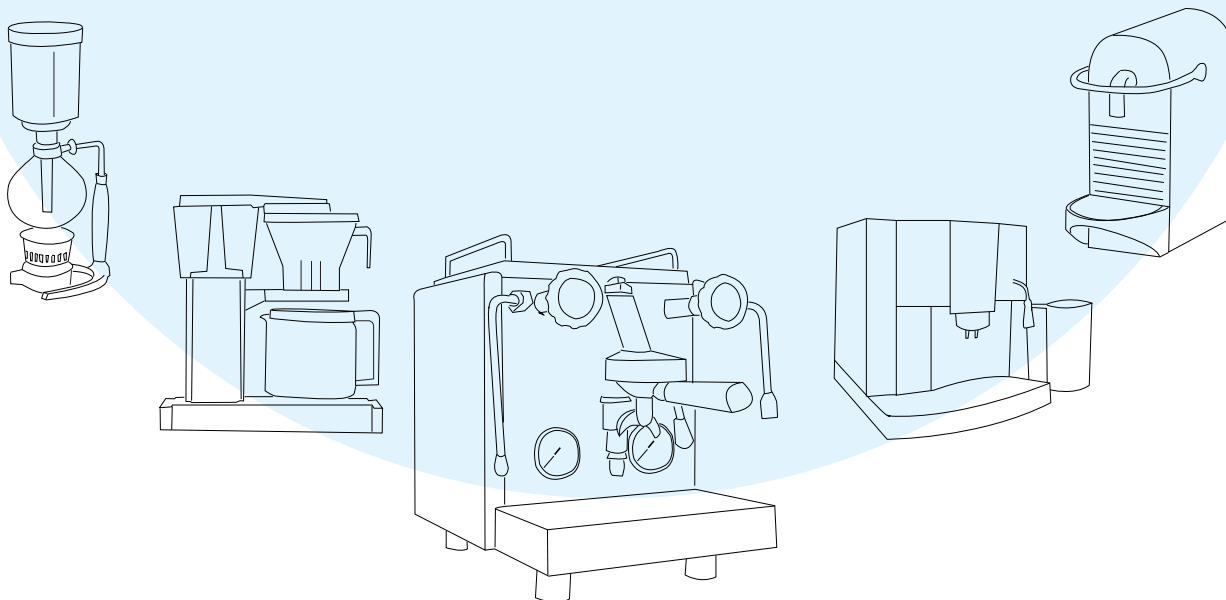




Reinheits **Gebote**

Reinigung der Mühle und des bevorzugten Kaffeezubereiter? Ein Thema, das gerne verdrängt wird. Eine umfangreiche Reinigung des Kaffee-Equipments erfordert schon ein wenig Zeit und Disziplin, aber die Mühe zahlt sich aus und sie hat große Auswirkungen auf das Endprodukt.



Die Aufgabe des Wassers ist es, die bis zu 1.000 verschiedenen Aromastoffe, die in gemahlenem Kaffeepulver stecken, zu lösen.

B

Bei der Röstung der Kaffeebohnen gewinnen diese ihre dunkle Färbung und geschmackliche Nuancen. Je nach Röstdauer treten Kaffeeöle aus der Kaffeebohne aus. Dies zeigt sich dann auch an einer glänzenden Optik. Diese Kaffeeöle sind fetthaltig und geben dem Kaffee Geschmack. Wenn nun Kaffee zubereitet wird, sammeln sich in dem jeweiligen Produkt zur Extraktion Kaffeeöle, die nicht wasserlöslich sind und einen Fettfilm bilden. Das verbrannte Kaffee Fett oxidiert in Kontakt mit Luft, Feuchtigkeit und Sauerstoff binnen 24 Stunden und wird ranzig. Die oxidierten Öle geben ihren unschönen Geschmack weiter und verderben somit den reinen, frischen Kaffeegenuss. Der Kaffee schmeckt

sauer, bitter oder einfach ranzig und die Crema des Espressos bleibt aus. Zudem tummeln sich Schwebstoffe des Kaffees und Bakterien da, wo eigentlich nur der gewünschte Kaffee die Erlaubnis zum Durchfluss haben sollte. Die Oxidation der Kaffee fette beginnt aber schon in der Kaffeemühle. Kaffeepulver vorheriger Mahlvorgänge und die gelösten Fette haften am Mahlwerk. Durch die Hitze beim Mahlen wird der Oxidationsprozess sogar noch beschleunigt. So haften dem frisch

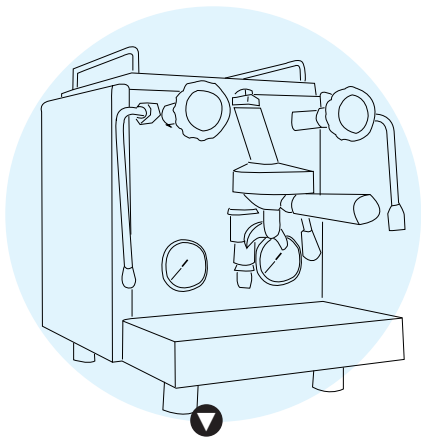
gemahlenen Kaffeepulver schon negative Aromen an, bevor diese überhaupt die Extraktion durchlaufen. Der zweite Übeltäter, der den Genuss einer guten Tasse Kaffee vereiteln kann, ist Kalk. Eine Tasse Kaffee besteht zu 99 Prozent aus Wasser. Die Aufgabe des Wassers, ist es die bis zu 1.000 verschiedenen Aromastoffe, die in dem gemahlenen Kaffeepulver stecken, zu lösen. Die im Wasser enthaltenen Mineralstoffe gehen mit den Aromen des Kaffees eine chemische Verbindung ein. Je nachdem, wie diese ausfällt, entscheidet sich der Geschmack, der sich später in der Tasse findet. Auf den Härtegrad des Wassers ist daher zu achten. „Weiches Wasser“, also Wasser mit einem geringen Härtegrad, ist für ein gelungenes Kaffee-Er-

gebnis optimal. Denn in Wasser mit einem höheren Härtegrad kommen mehr Kalzium und Magnesium vor, die die Kaffeesäuren zu stark neutralisieren und infolge kommt es zu vermehrten Kalkablagerungen. Ein Härtegrad von 0,6 – 7,0 ° dH (deutscher Härtegrad) bringt ein gutes aromareiches Ergebnis zustande. Bei einem höheren Härtegrad sollten Wasserfilter zum Einsatz kommen, bei denen das Wasser ionisiert und nahezu von Kalk befreit wird. Kalkablagerungen am oder im Kaffee-Equipment reagieren also chemisch mit den Geschmacksträgern, den Aromen.

Oft gesellt sich zum Kaffee oder Espresso auch noch Milch in die Tasse. Rund ein Drittel der Kaffeetrinker im deutschsprachigen Raum genießt das Kaffeetränk mit Milch oder Milchschaum. Ein wahrer Genuss! Wenn die Hygiene stimmt. In maschinellen Milchaufschäumern kann sich im Milchschauch sowie in der Dampfmaschine der sogenannte Milchstein bilden. Verhärtete denaturierte Milchweiße, die im Inneren haften und nur schwer zu entfernen sind. Neben einem unangenehmen Geruch und verfälschtem Geschmack der Milch bietet sich hier eine gute Grundlage für Bakterienwachstum, die zu einer wahren gesundheitlichen Gefährdung werden. Mindestens tägliche Reinigung eines Milchaufschäumers ist daher Pflicht und die sofortige Reinigung nach der Benutzung eine wohlgemeinte Empfehlung.

Schmutz VS. Maschine

Jede Zubereitungsform hat ihre eigenen Reize. Doch Kaffee und seine Öle sind tückisch. Wir sagen Ihnen, welche Reinigungsmethode zu Ihrem Lieblingsgerät passt.



Siebträgermaschine

VORREINIGUNG

Zunächst wird das Gefäß mit einem halben Liter heißem Wasser gefüllt. Darin werden circa 20 Gramm des fettlösenden Mittels aufgelöst. Nun wird der Siebträger aus der Maschine genommen. Der Hebel wird wie zur Espressoextraktion betätigt und das heiße Wasser läuft aus. Nun kommt die Gruppenbürste ins Spiel. Mit ihr werden der Bajonettverschluss, das Sieb des Siebträgers und die Dichtung der Brühgruppe kräftig gereinigt. Das Sieb wird anschließend aus dem Siebträger gelöst und unter fließendem Wasser von letzten Kaffeerückständen befreit. Anschließend darf es noch eine halbe Stunde in der vorbereiteten Lösung ruhen, bevor der zweite Reinigungsgang erfolgt und mittels reichlich fließendem Wasser das Reinigungsmittel abgewaschen wird.

TÄGLICHE TIPPS: SIEBTRÄGERMASCHINE

Um den Reinigungsvorgang möglichst zügig zu gestalten und den einwandfreien Zustand der Siebträgermaschine zu erhalten, sollte man tagtäglich nach der Espressoextraktion einige simple Maßnahmen durchführen:

Sieb durchspülen
Werden mehrere Espressi gemacht, sollte man das Sieb immer mal wieder mit klarem Wasser durchspülen, um Kaffeereste und Öle zu entfernen, bevor sich diese festsetzen. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

Flushen
Vor jeder neuen Espressoextraktion empfiehlt es sich, den Brühkopf zu „flushen“, also zu spülen. Dazu nimmt man einfach den Siebträger aus der Maschine und lässt Wasser durchlaufen.



Entleerung des Auffangsiebs
Das Auffangsieb sowie Becken muss täglich entleert und gereinigt werden, um einem muffigen Geruch vorzubeugen.

Abwischen der Dampfplanze
Nach jeder Milchschaumung sollte man den Dampfstoß einmal kurz aufdrehen, um auch garantiert die letzten Milchreste herauszuspülen. Anschließend mit einem feuchten, weichen Tuch äußerlich kurz reinigen.

Rückstände entfernen Nach der Extraktion kann man mit einer Gruppenbürste die Kaffeerückstände entfernen. Somit beugt man Verkrustungen vor.

Rund ein Drittel der Kaffeetrinker im Milch oder Milchschaum. Ein wahrer

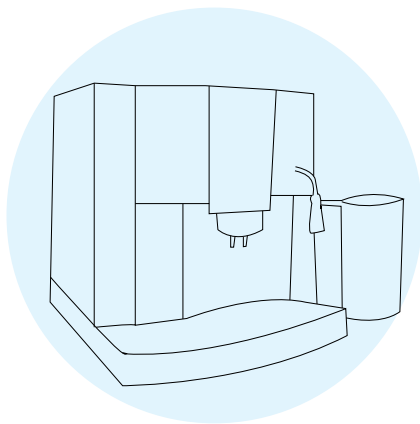
HAUPTREINIGUNG

Die Espressomaschine wird aufgeheizt und in den Siebträger wird nun das sogenannte Blindsieb eingesetzt. Dieses hat keine Löcher und lässt somit kein Wasser hindurchfließen. Das Sieb wird mit circa 5 – 10 Gramm oder einem Teelöffel (auf die Herstellerhinweise achten) des Reinigers befüllt. Nun wird der Siebträger in die Maschine eingespannt, der Brühgruppen-Bedienhebel (Kaffeebezugsschalter) wird betätigt.

Die Pumpe der Siebträgermaschine pumpt wie gewohnt, um den Siebträger mit heißem Wasser zu füllen. Nun setzt das sogenannte Rückspülen ein. Das Blindsieb verursacht einen Wasserstau. Wasser vermischt sich mit dem Fettlöser und verteilt sich in der Brühgruppe und löst dort das Fett. Das Reinigungsmittel sollte 2 – 3 Minuten einwirken. Der Kaffeebezugsschalter wird bei Maschinen

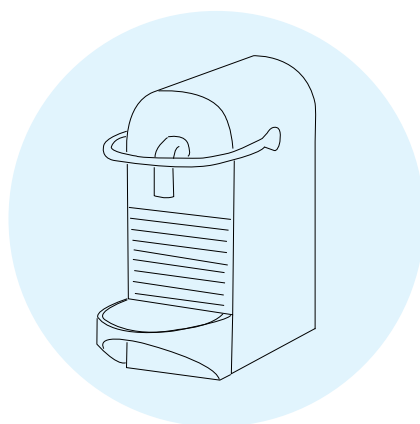
mit E-61-Brühgruppe nur zur Hälfte umgelegt. Nach ausreichender Einwirkzeit drückt man nun den Hebel ganz nach unten und das sich stauende Wasser kann mit den gelösten, unerwünschten Rückständen in die Abtropfschale ablaufen.

Dieser Vorgang sollte so lange wiederholt werden, bis aus dem Zylinder der Brühgruppe wieder klares Wasser läuft. Anschließend wird das Vorderteil des Siebträgers in das Reinigungsgefäß gestellt und das entnommene Blindsieb gesellt sich dazu. Nach einer gewissen Einwirkzeit wird beides entnommen und mit klarem Wasser abgespült. Nun wird das normale Sieb in den Siebträger eingesetzt und der vorherige Spülungsvorgang muss einige Male ohne Reinigungsmittel wiederholt werden, um sicherzugehen, dass alle Reinigerückstände ausgespült wurden.



Vollautomat

Voll automatisch läuft hier auch nicht alles. Manchmal ruft der Vollautomat mittels Display um Hilfe, wenn es Zeit für eine Reinigung oder Entkalkung ist. Beharrlich wird dies oft ignoriert und prompt mit schlechtem Kaffee bestraft. Deshalb das Programm täglich durchführen und den Milchschauch sofort nach Gebrauch reinigen. Die Brühgruppe öfter unter fließendes Wasser halten.



Kapselmaschine

Die Reinigung der Kapselmaschinen erfolgt meist mittels eines mitgelieferten Reinigungsprogramms. Dabei ist darauf zu achten, das vorgeschriebene Reinigungsmittel zu verwenden. Eine regelmäßige Entkalkung ist ebenso wie das Entleeren des Wassertanks bei längerem Stillstand wichtig. Bei erneutem Einsatz: zunächst ein Reinigungsprogramm durchlaufen lassen. Verbrauchte Kapseln täglich entfernen.



Filterkaffeemaschine

Wird der Kaffee gefiltert, so bleiben viele Fette schon im Filter haften. Der Filteraufsatz muss deshalb täglich von diesen ansonsten oxidierenden Kaffeeölen befreit werden. Dies geschieht mit milden, fettlösenden Reinigungsmitteln. Auch die Kanne, die den Kaffee auffängt, sollte täglich gereinigt werden. Der Brühkopf muss täglich mit einem feuchten Tuch geputzt werden, um ein Verstopfen zu verhindern.

deutschsprachigen Raum genießt das Kaffeegetränk mit Genuss ist das! Wenn die Hygiene stimmt.

REINIGUNG DER DAMPFLANZE

Dieser Schritt ist für alle Maschinen relevant, die einen integrierten Milchaufschäumer haben. Zunächst wird der untere Teil der Lanze abgedreht und das Gewinde mit einem Schwammtuch gereinigt. Danach wird ein Glas mit warmem Wasser und Milchschaumreiniger befüllt und die Dampfplanze für mehrere Stunden oder bestenfalls über Nacht darin eingelegt. Danach unter fließendem Wasser abwaschen und nach erneutem Aufsetzen die Dampffunktion einige Male benutzen um auch hier alle eventuellen Reinigungsrückstände zu entfernen.

GLANZFINISH

Jetzt soll alles noch schön glänzen. Schon Oma wusste: Den Korpus der Siebträgermaschine bringt man am besten mit einem feuchten fusselfreiem Reinigungstuch wieder auf Hochglanz.

ENTKALKUNG

Bei mäßiger Verkalkung kann die Entkalkung mittels geeigneter Entkalkermittlung zu Hause vorgenommen werden. Wird stets mit ungefiltertem Wasser gearbeitet so muss bei zu starker Verkalkung eine professionelle Entkalkung vorgenommen werden. Die sonst gelösten zu großen Kalkteilchen wandern unter Umständen durch die Maschine und können andere Teile verstopfen.

Besonders ärgerlich: Schäden, die durch Kalkablagerungen in der Siebträgermaschine entstehen, werden auch nicht in der Gewährleistung des Herstellers berücksichtigt. Bei der Entkalkung ist aber natürlich auch sehr genau auf den Maschinentyp zu achten und ebenso auf die individuellen Angaben des Herstellers der Siebträgermaschine oder des Entkalkermittels.

EINKREISER

Um eine einkreisige Siebträgermaschine zu entkalken, muss der Entkalker in den Tank gegeben werden. Nach dem Erhitzen lässt man das Reinigungsmittel durch das Heißwasserventil der Maschine ablaufen. Zuletzt wird der Wassertank gereinigt.

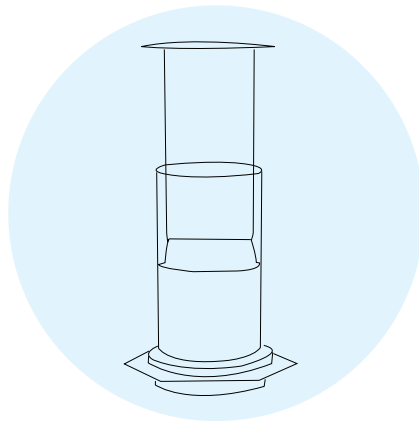
ZWEIKREISER

Der Dampfkessel lässt sich nicht komplett entleeren, also folglich das Entkalkermittel nicht ganz ausleiten. Der Wassertank sollte also ausgebaut werden, um direkt gereinigt zu werden. Zur Sicherheit und bei mangelnden handwerklichen Fähigkeiten kann hierzu ein Profi konsultiert werden.



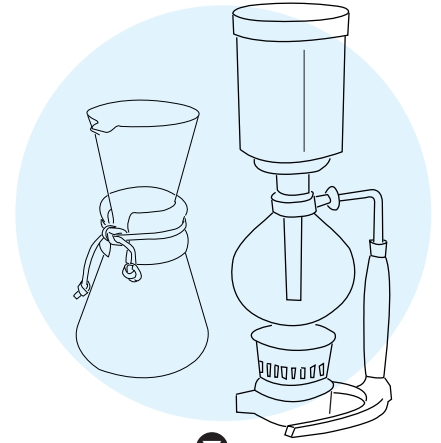
Caffettiera

Der beliebte Klassiker für den Herd besteht zumeist aus Aluminium oder Edelstahl. Nach dem Gebrauch empfiehlt es sich, die abgekühlte Kanne auseinanderzudrehen und gleich alle Teile von Kaffeerückständen zu säubern. Dies geschieht am besten unter warmem fließendem Wasser. Wichtig ist hierbei das gründliche Durchspülen des Trichters des Siebes und des Dichtungs-rings. Alle Teile gut austrocknen lassen.



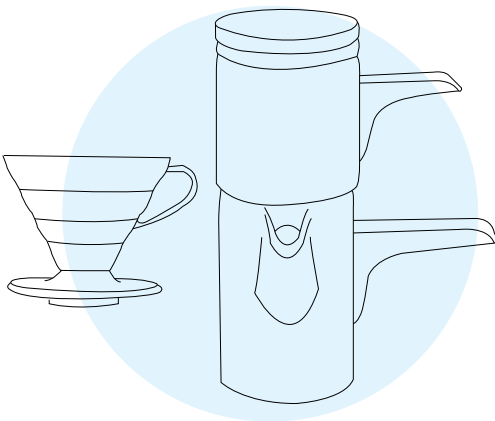
Aeropress

Die Aeropress besteht aus einem Kunststoff der sehr gut mit einem milden Spülmittel gereinigt werden kann. Die Reinigung sollte ohne raues Material wie Spülschwämme geschehen, um das Material nicht zu verkratzen und Ablagerungen zu begünstigen. Zudem empfiehlt es sich, zwischen Benutzung und Reinigung keinen 14-tägigen Jamaika-Urlaub zu legen und nicht zu starke Reiniger zu verwenden.



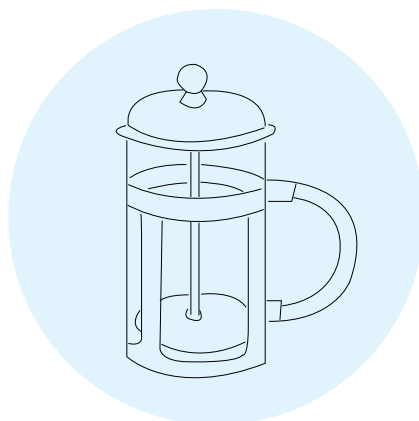
Chemex und Siphon

Beide Zubereitungsarten basieren auf einer Methode, die ein Glasgefäß zur Zubereitung und als Auffangbehältnis verwendet. Beide Elemente können daher auch gut gereinigt werden. Gut geeignet, sind eine weiche Flaschenbürste, ein Spültuch oder auch - alle paar Tage einmal - die Spülmaschine. Der Vorteil der letzten Methode: Hierbei ist der mechanische Abrieb geringer.



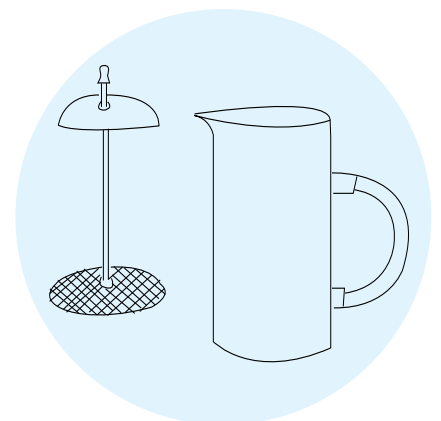
Handfilter & Karlsbader

Diese beiden Kaffeeproduzenten bestehen meist aus glasiertem Porzellan. Die Oberfläche des Materials lässt die Flüssigkeit abperlen. Die Karlsbader Kanne hat den Filter im Inneren verbaut. Beide Geräte reinigt man am besten sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Hierbei sollten keine zu rauen Schwämme benutzt werden, weil sie die Oberflächenstruktur zerstören können.



French Press

Der Korpus der French Press wird mit einem Spülmittel gereinigt, um die Fettrückstände zu entfernen. Am Sieb, welches das Kaffeemehl nach der Ziehdauer am Boden behält, haften feine Rückstände von Kaffeepulver. Das Sieb gilt es sofort abzuspülen, bevor sie sich zu heimisch fühlt. Um hartnäckige Rückstände zu entfernen, sollte man das Sieb zudem für einige Zeit in lauwarmes Wasser einlegen.



Handmilchaufschäumer

Schäumt man die Milch mit der Hand auf, so sollte man das Gefäß und den Siebeinsatz nach dem Benutzen sofort reinigen. Zunächst sollte man jedoch hierfür kaltes Wasser verwenden, um die Eiweiße nicht zu spalten. So haften sie nicht an und lassen sich vom Material abwaschen. Nach dieser Vorreinigung kommen dann Spülmittel und heißes Wasser ins Spiel. Danach sollte das Sieb an der Luft austrocknen.

Tipps vs. Schmutz

Jede Zubereitungsform hat ihre eigenen Reize. Doch Kaffee und seine Öle sind tückisch. Wir sagen Ihnen, welche Reinigungsmethode zu Ihrem Lieblingsgerät passt.



- (1) Starke und schonende Reinigung für Vollautomaten:** „Innenbereichsreiniger, wie der ceragol ultra Coffee Clean, welche Kaffeefette und -öle lösen, sollten so ausgelegt sein, dass Silikonfette an beweglichen Teilen nicht mit gelöst werden.“ Marc Griesser, Ceragol >www.ceragol.com. **(2) Kalk ade:** Der Schnell-Entkalker von Durgol entkalkt auf biologischer Basis schneller als Zitronensäure und zudem schonend. >www.durgol.com. **(3) Weg mit dem Fett:** Der Reinigungsschaum von Più Caffè eignet sich zur Reinigung von Kaffeemaschinen, Bohnen-, Auffang- und Tropfbehälter sowie Brühgruppe und Gehäuse einfach mit dem Schaum besprühen und nach 1-minütiger Einwirkzeit abspülen. >www.piucaffee.de. **(4) Reinigungsspray für das Kaffee-Equipment:** „Puly BAR IGIENIC“ reinigt mit grüner Kraft Oberflächen aus Edelstahl, Marmor, Holz, Plastik, Glas und Porzellan hygienisch und geruchlos. Einfach einmal sprühen und mit einem Tuch verteilen. >www.pulicaff.com. **(5) Eine für alle:** Mit den Reinigungstabletten Cafizza von Urnex lassen sich sowohl Siebträgermaschinen als auch Halb- und Vollautomaten kraftvoll von allen Kaffeerückständen und -öl befreien. >www.bennett-shop.de. **(6) Bunte Reinigungshelfer:** Mit der Produktpalette „clean your machine“ ist das Kaffee-Equipment des Siebträger-Besitzers von der Mühle über die Brühgruppe und den Boiler bis zum Milchaufschäumer rundum versorgt und gereinigt. >www.concept-art.de. **(7) Natürlich stark:** Die Reinigungstabletten von cafetto sind biologisch abbaubar und frei von GMO und Phosphaten. Sie reinigen zuverlässig automatische Espressomaschinen und Siebträger. >www.cafetto.com. **(8) Die Reinigungstabs von Swirl** eignen sich für Filterkaffeemaschinen und Wasserkocher. Dabei erfüllen sie gleich drei Funktionen: 1. Entkalken, 2. Reinigen des Filterhalters, 3. Korrosionsschutz für die Leitungen >www.swirl.de.