

MIT ALLEN WASSERN **GEWASCHEN**

Exquisite Bohnen, eine hochwertige Kaffeemaschine und die richtige Pflege dieser Maschine – das große Geheimnis des perfekten Kaffees. Alle Putzmuffel haben richtig gehört: Ja, auch das Putzen ist nicht zu unterschätzen. Doch kein Grund zur Panik! Mit diesen Tipps und Step-by-step-Anweisungen von crema gelingt das Säubern im Handumdrehen und nach getaner Arbeit schmeckt der nächste Kaffee garantiert doppelt so gut.

Bilder: Dennis Lee

 RANCILIO

Das Rückspülen ist einer der wichtigsten Vorgänge beim Reinigen der Siebträgermaschine. Dabei wird auch die innere Apparatur sauber.





Herkömmlicher Kaffee wird dem Samen der Kaffeepflanze aus der Familie der Rubiaceae (Rötegewächse) entnommen. Wenn die Kirsche den richtigen Reifegrad erreicht hat, wird aus ihr die Kaffeebohne entnommen. In ihrer ursprünglichen Form ist die rohe oder „grüne“ Kaffeebohne sehr komplex, da sie etliche chemische Verbindungen enthält. Nur durch den Prozess der Röstung wird die Kaffeebohne so trocken, dass sie gemahlen werden kann. Auch dann entfaltet sie erst ihre geschätzten aromatischen Eigenschaften. Zu den verschiedenen chemischen Verbindungen gehören unter anderem pflanzliche Fette und Öle, die während des Röstvorgangs – besonders wenn die Bohne sehr dunkel geröstet wird – aus der Kaffeebohne austreten und sich auf deren Oberfläche ab-



Nur durch gründliche und regelmäßige Reinigung kann eine erstklassige Bohne in Kombination mit guten Apparaturen ihr einzigartiges Aroma entfalten.



(1) Eine strahlend saubere Kaffeemaschine ist das A und O für ein unverfälschtes Geschmackserlebnis. (2) Vorbereitung für das „Rückspülen“: Spezielles Reinigungssalz wird in das Blindsieb gefüllt. (3) Angewinkelte Bürsten erleichtern den Zugang zu allen Ecken der Brühgruppe.

lagern. Genau diese Fette sind es, die dem Kaffee sein unverwechselbares Aroma geben, ihn gleichzeitig aber auch leicht verderblich und im Umgang empfindlich machen. Kaffee ist ein sensibles Konsumgut und verliert seinen Geschmack bei falscher Handhabung sehr leicht. Die Gründe für diesen Verlust lassen sich auf drei Faktoren zurückführen: Licht, Feuchtigkeit und Sauerstoff. So erklärt sich beispielsweise auch die Wichtigkeit der richtigen Verpackung für gerösteten Kaffee: Sie sollte sowohl für Luft wie auch für Licht undurchlässig sein.

Die für das Aroma verantwortlichen Fette und Öle der gemahlten Kaffeebohne kommen beim Brühvorgang automatisch mit der Atmosphäre in Kontakt. Dort setzt das Aufeinandertreffen von Sauerstoff und Kaffee unmittelbar oxidative Prozesse in Gang, sodass sich unerwünschte Aromen bilden, die sich infolgedessen auf den Geschmack des Getränks übertragen. Möchte man nicht, dass Oxidationsprozesse den Kaffee ranzig, bitter und alt schmecken lassen, nimmt man besser spezielle Putzutensilien für die Geräte zur Hand. Nur durch gründliche und regelmäßige Reinigung

kann eine erstklassige Bohne in Kombination mit guten Apparaturen ihr einzigartiges Aroma entfalten.

SIEBTRÄGERMASCHINE

Das Prinzip der klassischen Espressomaschine ist ausgefeilt. Indem heißes Wasser durch eine Schicht von gemahlenem und gepresstem Kaffee geleitet wird, entsteht ein unverwechselbares Heißgetränk. Wenn die Siebträgermaschine das heiße Wasser mit circa 9 Bar durch das Kaffeemehl drückt, werden unter anderem Kaffeeöle gelöst. Ein Teil davon findet seinen Weg in die Espressotasse und bildet dort die begehrte Crema. Wenn der Brühvorgang abgeschlossen ist, was circa 20 bis 30 Sekunden dauert, wird der restliche Druck im System über ein Ventil abgeleitet. Zusammen mit dem überschüssigen Wasser werden so auch Kaffeepartikel und Reste des gerade aufgebrihten Kaffees angesaugt. Dort bleiben Öle, die nicht wasserlöslich sind, haften und es hilft nur die gründliche Reinigung mit speziellen Produkten, um sie wieder zu entfernen.

So werden bei jedem Brühvorgang die Brühgruppe, die Halterung des Brüh-

kopfs, der ableitende Kanal und das elektrische Ventil verschmutzt.

Auch unterhalb der gemahlten Kaffeeschicht gelangen Schmutz und Bakterien an den Ausgießer, das Sieb und das Innere des Siebhalters. Hier bilden sich immer mehr Verkrustungen, die allmählich unter der Hitze verkohlen und dicke Schichten bilden können. Die Häufigkeit der Reinigung variiert je nach Benutzung der Maschine. Wenn nur ein paar Tassen täglich gebrüht werden, dann reicht es, die nachfolgend beschriebene Prozedur nur einmal pro Woche durchzuführen. Wenn die Maschine jedoch permanent in Gebrauch ist, dann sollte die Reinigung einmal am Tag erfolgen.

SCHRITT 1 – VORBEREITUNG UND VORREINIGUNG

Zu Beginn wird ein kleines Gefäß aus Plastik, Edelstahl oder auch Glas (auf keinen Fall Aluminium) vorbereitet, das mit einem halben Liter heißem Wasser und circa 20 Gramm speziellem fettlösendem Mittel befüllt sein sollte.

Zuerst löst man den Siebträger aus der Brühgruppe und legt diesen zur weiteren



Nach dem Spülen landet das Reinigungsmittel samt Wasser und Kaffeeresten schäumend im Abtropfkasten.

Bei einem hohen Wasserhärtegrad (über 15°dh), sollte man seine Espressomaschine monatlich entkalken, bei einem normalen Wert (2-6°dh) alle drei Monate

Marc Griesser, Reinigungsmittelexperte

Reinigung beiseite. Nachdem dann der Hebel der Maschine betätigt wird, als wolle man wie gewohnt einen Espresso machen, läuft das heiße Wasser einfach aus. Mithilfe einer Gruppenbürste wird der Bajonettverschluss, das Sieb wie auch die Dichtung der Brühgruppe kräftig gesäubert. Jetzt kann das Sieb aus dem Siebträger genommen werden und so lange unter fließendem Wasser ausgespült werden, bis alle Kaffeereste beseitigt sind. Das Sieb muss danach circa eine halbe Stunde in dem vorbereiteten Wasserbad liegen und abschließend mit reichlich Wasser abgebraust werden, sodass keine Reste des Reinigungsmittels zurückbleiben.

SCHRITT 2 – BRÜHGRUPPE UND „RÜCKSPÜLEN“

Zum Säubern der Brühgruppe wird das sogenannte Blindsieb (ohne Löcher) in den leeren Siebträger eingesetzt. Befüllt mit circa 7 Gramm Reinigungsmittel sollte das Blindsieb unter heißes Wasser gehalten werden, bis sich das Mittel sichtbar schäumend auflöst. Jetzt wird der Siebträger samt Blindsieb und Reini-

gungsmittel eingesetzt und die Maschine wie gewohnt betätigt. Die Pumpe des Geräts pumpt wie gewohnt. Da jedoch das Blindsieb das Auslaufen des Wassers verhindert, baut sich im Kessel Druck auf, sodass das Rückspülen funktioniert. Der Clou: Das sich stauende heiße Wasser vermischt sich mit dem Reinigungsmittel, verteilt sich in der Brühgruppe und löst dort das Fett. Betätigt man jetzt den Hebel, zischt es und das heiße Wasser kann inklusive der Kaffeereste einfach in die Abtropfschale fließen. Diese Prozedur sollte ungefähr zehn Mal wiederholt werden, um sicherzustellen, dass auch wirklich alle Kaffeeölrreste und Spuren des Reinigungsmittels weg sind. Wenn nur noch klares Wasser aus dem Ventil des Brühkopfes kommt, kann der Siebträger herausgenommen werden. Mithilfe eines feuchten Tuchs und einer angewinkelten Bürste wird abschließend der Rand des Brühkopfes abgewischt bzw. gründlich geschrubbt. Achten Sie hierbei darauf, dass das Metall an dieser Stelle von den vorherigen Spülvorgängen noch sehr heiß sein könnte.

SCHRITT 3 – SIEBTRÄGER UND MILCHSCHÄUMER

Im dritten Schritt sollte der Siebträger ohne Sieb in die Wanne mit Reinigungswasser gelegt werden. Hierbei darf der Kunststoffgriff des Trägers keinesfalls in der Flüssigkeit liegen, da ansonsten gebleichte Spuren auf dem Griff entstehen. Der Siebträger kommt an dieser Stelle – genau wie zuvor das Sieb selbst – ungefähr eine halbe Stunde in das Wasserbad und sollte danach wieder ordentlich abgespült werden.

Für den Fall, dass es sich um eine Maschine mit integriertem Milchaufschäumer handelt, so muss auch dieser (am besten nach jedem Gebrauch) gesäubert werden. Denn gerade die Rückstände von Milch – auch Milchstein genannt – verursachen ansonsten einen ungenießbaren Geschmack im Kaffee und können darüber hinaus gesundheitsschädlich sein. Oberflächlich kann der Dampfschlauch mit einem weichen Tuch abgewischt werden. Um auch das Innere des Schlauchs zu säubern, kann man die Dampffunktion nutzen: einfach heißen Dampf ausströmen lassen, damit die in der Düse befindlichen Milchreste verschwinden. Sollte die Düse einmal hartnäckiger verstopft sein, kann man diese abschrauben, die Dichtung entfernen

und sie über längere Zeit in das genannte Reinigungsbad legen.

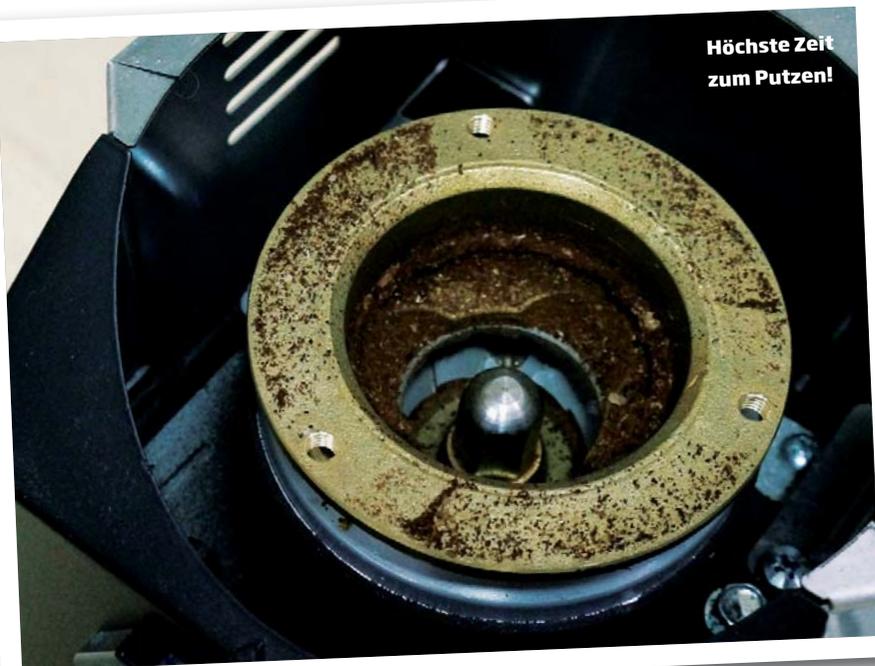
SCHRITT 4 – WANNE UND GEHÄUSE

Zu guter Letzt soll die Maschine ja auch äußerlich strahlen. Je nach Material kann optional ein feuchtes Tuch oder ein Mikrofasertuch verwendet werden. Auch die Wanne unterhalb des Tassenwärmers kann von Zeit zu Zeit gereinigt werden, um einen muffigen Geruch in den Espressotassen zu verhindern.

KAMPF DEM KALK

Selbst wenn man für die Zubereitung des Kaffees ausschließlich gefiltertes Wasser verwendet, bilden sich schnell Kalkablagerungen im Wassertank. Bei einem Siebträger mit nur einem Schaltkreis gestaltet sich das Entkalken verhältnismäßig einfach: Der speziell dafür produzierte Entkalker muss lediglich in den Tank gegeben werden. Nach dem Erhitzen lässt man das Reinigungsmittel durchlaufen und reinigt zuletzt den Wassertank selbst. Komplizierter sieht es hingegen bei einem Zweikreiser aus. Bei diesem lässt sich der Dampfkessel nicht komplett leeren, ohne dass er ausgebaut wird. Wer nicht handwerklich begabt ist, sollte in diesem Fall in regelmäßigen Abständen einen Profi ranlassen.

Höchste Zeit zum Putzen!



Zuverlässige Pflegemittel

für eine glänzende Maschine.



Reinigungspulver: Nur 7 Gramm reichen aus, um die Maschine zuverlässig und umweltschonend von Fettresten zu befreien. > www.pulicaff.com

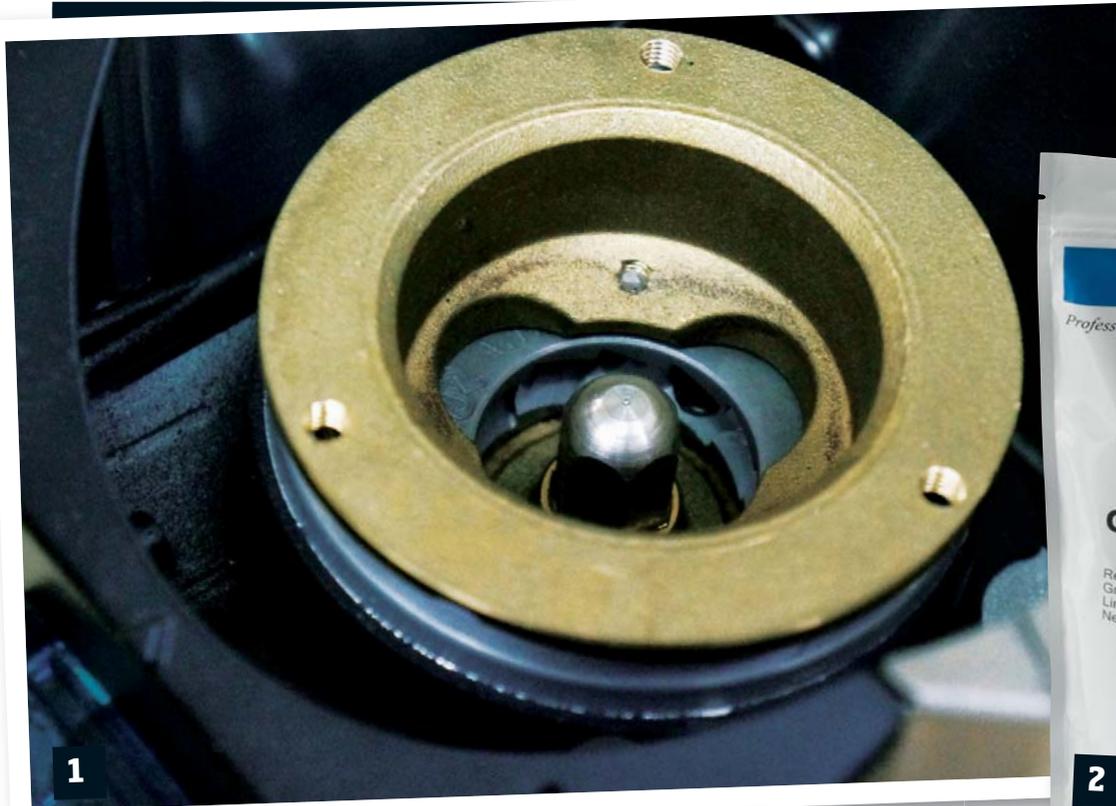


Schnell und schonend: Flüssiger Entkalker eignet sich zur regelmäßigen Entkalkung der Maschine, da er einfach zu portionieren und dabei geschmacksneutral ist.

> www.durgolswissespresso.com



Eine runde Sache: Bei Vollautomaten bietet sich die Rundumreinigung mit Tabletten an. Sie ergänzen vorprogrammierte Reinigungsprogramme optimal. > www.ceragol.com



Den Milchschäumer sollte man mindestens einmal täglich reinigen, denn Milchreste sind der perfekte Nährboden für Bakterien.

Marc Griesser, Reinigungsmittelexperte

Benutzt man die Maschine einmal längere Zeit nicht, empfiehlt es sich, das Wasser ganz aus dem Tank zu entfernen, da es ansonsten eventuell „umkippen“ könnte. Die anschließende Reinigung wäre dann zeitaufwendig und könnte sogar dauerhaft zur Verschlechterung des Geschmacks führen.

VOLLAUTOMAT

Zwar ist die Automatik bei diesen Kaffeemaschinen jenes Attribut, welches am meisten beworben wird und es scheint, als ob auch die Reinigung vollautomatisch funktionieren würde. Trotz integrierter Reinigungsfunktionen kommt man nicht umhin, selbst zusätzlich händisch zu säubern. Denn dadurch, dass das Gerät alle Funktionen im System des Ganzen vereint, kommen die vielen einzelnen Teile ständig mit Wasser und Wärme in Berührung.

SCHRITT 1

Die Brühgruppe ist bei nahezu allen Vollautomaten praktisch und mit wenigen Handgriffen zu entnehmen. Etwa einmal die Woche sollte diese unter fließendem Wasser von Kaffeepulver und anderen Rückständen befreit werden. Der Leerraum unter der Brühgruppe

kann in der Zwischenzeit mit einem feuchten Lappen ausgewischt werden.

SCHRITT 2

Um die Fettrückstände der Bohnen, die dem Kaffee auf Dauer einen bitteren und muffigen Beigeschmack verleihen, im Inneren der Maschine zuverlässig entfernen zu können, benötigt man fettlösende Mittel. Letztere werden der Maschine im Allgemeinen einfach in Form einer Reinigungstablette verabreicht.

SCHRITT 3

Ähnlich wie bei den Siebträgermaschinen greift Kalk auch den Vollautomaten an. Obwohl in den meisten Geräten bereits Kalkfilter integriert sind, setzt der Kalk sich an allen angreifbaren Stellen ab und verstopft hier die Zuleitungen. Dadurch verschlechtert sich unter anderem die Wärmeübertragung und auch an der Wasserpumpe selbst können Schäden auftreten. All dies führt zu einem erhöhten Energieverbrauch sowie einer verkürzten Lebensdauer des Vollautomaten. Neben regelmäßigem Wechseln des Wasserfilters sollte man den Automaten ähnlich wie die Siebträgermaschine einmal monatlich intensiv entkalken. Grundsätzlich ist es zu empfehlen, diesbezüglich zuerst Informationen bei dem

(1) Bevor frische Bohnen eingefüllt werden, sollte das Mahlwerk unbedingt von alten Kaffeemehlresten befreit werden, denn das wirkt sich auf die Mahlleistung und auch auf den Geschmack aus.
(2) Bei größeren Verschmutzungen empfiehlt es sich auf spezielle Reiniger für Mühlen zurückzugreifen, welche man statt des Kaffees in den Bohnenbehälter geben und mahlen kann.

Hersteller einzuholen und die Empfehlungen für Reinigungsmittel genauestens zu beachten.

DIE KAFFEEMÜHLE

Immer wenn der Barista eine neue Packung Rohkaffee öffnet und den Inhalt in den Fülltrichter des Mahlwerks schütet, setzt er in diesem Moment jede einzelne Kaffeebohne der sauerstoffreichen Atmosphäre aus und schafft dadurch ideale Voraussetzungen für das Alterieren der Öle an der Oberfläche einer jeden Kaffeebohne. Die Aromafette, die während des Lagerns der Kaffeebohnen im Fülltrichter aus der Oberfläche der Kaffeebohne austreten, unterliegen im Kontakt mit dem Sauerstoff einem andauernden Oxidationsprozess, der die Fette ranzig werden lässt. Diese unerwünschten Aromen werden ohne gewissenhafte Reinigung dann wieder an später nachgefüllte, frische Kaffeebohnen abgegeben.

Das Gleiche gilt auch für die Mahlscheiben der Kaffeemühle. Unabhängig davon, aus welchem Material, ob flach oder konisch, werden immer auch Aromafette an die Metallscheiben der Mühle abgegeben und fangen dort – nicht zuletzt wegen der durch das Mahlen entstehenden Wärme – sofort an, ranzig zu werden. Ein weiteres Problem stellt die Ablagerung von Kaffee in den Vertiefungen und auf den Erhebungen der Mahlscheiben dar. Sie führt dazu, dass sich zum einen die Korngröße des Mahlguts ändert, die für die Abgabe der Aromastoffe an das heiße Wasser wichtig ist, und zum anderen aber auch an den

Mahlscheiben selber die unerwünschten oxidativen Prozesse beginnen.

Um dies zu verhindern, sollten die Mahlscheiben alle zwei bis drei Tage mit einem dafür vorgesehenen Pinsel sowie einem speziellen Granulat gereinigt werden. Das Granulat wird ganz einfach anstelle der ungemahlene Bohnen in die Öffnung der Mühle gegeben. Wenn man nun das Mahlwerk startet, verteilt sich das körnige, trockene Mittel in allen Ecken und auch in schlecht zugängigen Winkeln der Mahlscheiben und des Gehäuses. Weiterer Pluspunkt: Dadurch, dass die Reinigungskörner in ihrer Form den Kaffeebohnen ähneln, bleibt der voreingestellte Mahlgrad nach der Reinigung konstant. Verbliebene Bohnenreste und jegliche Gerüche sind verschwunden.

Wir empfehlen, ein organisches Granulat zu verwenden, denn dieses wirkt sich nach der Reinigung nicht auf den Geschmack des Mahlproduktes aus.

Auch die Innenwände des Bohnenvorratsbehälters, der dauerhaft mit den Bohnen in Berührung kommt, sollten täglich mit einem feuchten Tuch ausgewischt werden. Geschieht dies nicht, können sich die ätherischen Öle und Fette an den Wandungen festsetzen und den Geschmack auf lange Sicht verändern.

DIE FILTERKAFFEE MASCHINE

Filterkaffee liegt wieder voll im Trend. Doch auch diese handliche und schnelle Methode der Kaffeezubereitung kommt nicht ohne die nötigen Reinigungsmaßnahmen aus. Selbst ein dünner Filter entzieht dem Kaffeepulver die das Aroma tragenden Fette und Öle. Folglich muss auch der Filteraufsatz unter Verwendung spezieller Produkte regelmäßig gereinigt werden. Es empfiehlt sich, den Filteraufsatz täglich zu putzen, ebenso die Thermoskannen, die verwendeten Kaffeekannen und das Gehäuse der Kaffeemaschine.

Für einen genießbaren Filterkaffee ist die Art und Weise, wie das Wasser auf das frisch gemahlene Kaffeepulver tropft, überaus wichtig. Um sicherzustellen, dass die Öffnungen für das austretende Wasser nicht verstopft sind, sollte auch der Brühkopf immer wieder mit kleinen Bürsten gereinigt werden. Einmal im Monat kann

Mit regelmäßiger Erneuerung des Wasserenthärter kann man unerwünschten Verkrustungen, welche die thermische Leitfähigkeit vermindern, an der Maschine vorbeugen.

die Apparatur in ihre Einzelteile zerlegt werden, sodass eine intensive Grundreinigung vorgenommen werden kann.

NACH DER REINIGUNG IST VOR DER REINIGUNG

Zusätzlich zu diesen Reinigungstipps haben wir nun noch einige generelle Anregungen, mit denen das Brühen des Kaffees garantiert immer auf einem idealen qualitativen Niveau bleiben wird. Mit regelmäßiger Erneuerung des Wasserenthärter kann man unerwünschten Verkrustungen, welche die thermische Leitfähigkeit vermindern, an der Maschine vorbeugen. Die jeweilige Anweisung sollte einem jeden Gerät in Form der ausführlichen Produktinformation beigefügt sein. Da Kaffeepulver 15 Minuten nach dem Mahlen circa 60 Prozent seiner Aromen verliert, empfiehlt es sich, auch zu Hause eine Kaffeemühle zu verwenden. Mit dieser wird das Mahlen „on demand“ – also immer eine frisch gemahlene Dosis – zu einem neuen Luxus des Trinkgenusses. Für ein gleichbleibendes Ergebnis ist es außerdem wichtig, regelmäßige Kontrollen und Kalibrierungen der Korngröße durchzuführen. Nur so kommt immer die gleiche Menge Kaffee bei gleichbleibender Zubereitungszeit in die Tasse. ☕