

schafter bei Macchiavalle, mit. Bei WMF ist eine Zwischenreinigung dieser Teile im System hinterlegt, das Einlegen in eine Reinigungslösung wird damit auf einmal wöchentlich reduziert. „Milch ist ein verderbliches Lebensmittel und deshalb sollte hier täglich gereinigt werden“, rät Patrice Wiedemann von Rancilio. Marc Griesser von Comtag konkretisiert dies: „Hier sollte im Prinzip direkt nach der Nutzung gereinigt werden, spätestens am Ende des Tages. Denn ungekühlte Milch wird schnell ranzig und bietet den perfekten Nährboden für Bakterien.“ Da Milchweiß sich nicht durch einfaches Durchspülen mit Wasser lösen lässt, ist hier ein alkalischer Reiniger notwendig, am besten mit desinfizierender Wirkung. Marion Wilken, Leitung Marketing bei Dr. Becher, gibt zusätzlich den Tipp, auf die richtige Dosierung zu achten: „Lieber regelmäßig mit etwas Chemie als unregelmäßig zu hoch dosiert!“

Mahlwerk

„Das Mahlwerk wird gerne vernachlässigt. Schimmel zählt – im Gegensatz zu den anderen Teilen – zwar hier nicht zu den Gefahren, allerdings setzen sich bei jedem Mahlvorgang Kaffeesterke, -fette und -öle ab“, weiß Marc Griesser. Diese Ablagerungen haben zwei Effekte: Zum einen trüben sie den Geschmack, der Kaffee wird geschmacksloser und bitter. Zum anderen lässt die Mahlwerkung nach, die Bohnen werden mehr gequetscht als gemahlen. „Daher sollte, je nach Nutzung, auch dieser Maschinenteil alle zwei Wochen gereinigt werden – spätestens aber jeden zweiten Monat“, rät er. Für diese spezielle Reinigung gibt es von Cerag Ultra den Mahlwerksreiniger. Die Kombination aus Kaffee-



bohnen als natürliches Trägermaterial und effizienter Reinigungsformel entfernt Verunreinigungen rückstandslos. Ebenso entfernt das Mittel Kaffeefette und -öle und ist vollständig abbaubar.

Problemfall Kalk

Wasser beeinflusst den Geschmack – das ist bekannt. Aber auch die Maschinentätigkeit kann durch Wasser, in diesem Fall hartes Wasser, beeinflusst werden. „Die regelmäßige Entkalkung gehört zwar nicht zum täglichen Reinigungs-

prozess, ist aber ein wichtiger Bestandteil der Maschinenpflege. Wie oft das geschehen muss, hängt von Wasserhärte und -verbrauch ab“, erklärt Hansjörg Marti, Geschäftsführer Schaefer Deutschland. Für die Entkalkung der Maschine gibt es den Kalk Raus von Dr. Becher. Das flüssige Produkt zeigt mittels Farbindikator an, ob die Maschine vollständig kalkfrei ist, „Wenn das Wasser eine rötliche Färbung zeigt, ist die Lösung gesättigt, d. h. dass sich noch Kalk in der Maschine befindet und der Entkalkungsvor-



Foto: © Lightfield Studios – stock.adobe.com; Jun Gastro, Dr. Becher, Comtag AG

TÄGLICH? MONATLICH?

Zum Thema Kaffeemaschinenreinigung geht Marc Griesser von Comtag mit der Marke Ceragol Ultra ins Detail.

Herr Griesser, wie oft muss eine Maschine gereinigt werden?

Relevant sind da mehrere Faktoren. Einmal die Anzahl der Kaffeebezüge, dann ist aber auch wichtig, welcher Bereich der Maschine gereinigt werden soll.

Bei der Entkalkung ist es beispielsweise wichtig, wie hart das Wasser ist. Der Härtegrad lässt sich mit Hilfe von speziellen Teststreifen bestimmen oder beim Wasserversorger erfragen. Bei sehr hartem Wasser sollte man spätestens

alle zwei Wochen entkalken, bei weichem reicht das auch alle zwei Monate. Im Gastrobereich verkürzt sich die Zeit wegen der vielen Bezüge natürlich. Die meisten Kaffeevollautomaten weisen,

bei eingestelltem Wasserhärtegrad, automatisch auf die Entkalkung hin. Dies geschieht meist basierend auf der Anzahl der gebrühten Kaffees. Man sollte aber, gerade wenn die Maschine nur sporadisch genutzt wird, trotzdem spätestens alle zwei Monate entkalken. Das Restwasser in den Leitungen hinterlässt ansonsten zu viel Kalk und die Maschine meldet sich aufgrund der geringen Kaffeeanzahl zu spät.

Was muss man bei milchführenden Teilen beachten?

Aktuelle Maschinen verfügen oft über Milchaufschäumereinheiten zur Herstellung von Cappuccinos oder Latte Macchiatos. Hier sollte im Prinzip direkt nach der Nutzung gereinigt werden, spätestens aber am Ende des Tages. Denn ungekühlte Milch wird bekanntlich schnell ranzig und bietet den perfekten Nährboden für Bakterien. Milcheiweiß lässt sich durch einfaches Durchspülen mit Wasser nicht lösen. Daher ist hier ein alkalischer Reiniger notwendig.

Welche Maschinenelemente bedürfen noch besonderer Behandlung?

Die Brühgruppe sollte alle 1-2 Wochen herausgenommen und gereinigt werden, hier setzen sich unhygienische und schimmelfördernde Reste und Fettrückstände ab. Es empfiehlt sich auch gleich das Reinigungsprogramm laufen zu lassen, um das Kaffeefett und -öl von den Sieben zu lösen. Diese verstopfen sonst, was zu defekten Pumpen führen kann.

Tresterbehälter und Abtropfschale sollten bei

„Bei sehr hartem Wasser sollte man spätestens alle zwei Wochen entkalken, bei weichem reicht das auch alle zwei Monate. Im Gastrobereich verkürzt sich die Zeit wegen der vielen Bezüge natürlich.“

Marc Griesser, Comtag AG

jedem Entleeren gründlich geputzt werden. Ansonsten muss auch hier mit Schimmel gerechnet werden.

Reicht es, die Maschine einmal wöchentlich komplett zu reinigen? Oder lieber täglich?

Je nach Bereich reicht das nicht, gerade die Milchaufschäumereinheit sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Vielen Dank für das Gespräch!

www.ceragol.com



gang wiederholt werden sollte. Kommt das Wasser klar aus dem Auslauf, war die Entkalkung erfolgreich und ausreichend“, erklärt Marion Wilken von Dr. Becher.

Wer ist dran?

„Die tägliche Reinigungsroutine kann von jedem Mitarbeiter durchgeführt werden, der entsprechend geschult und in die Bedienung eingewiesen wurde“, teilt Thermoplan Deutschland mit. Zusätzlich kann die Bedienung bzw. die Reinigung in der Betriebsanleitung nachgelesen werden. Viele Hersteller haben ihre Maschinen bereits mit Touchdisplays ausgestattet, die den Benutzer durch die Reinigung führen. Das Wissen rund um Reinigungshäufigkeiten und -vorgehen allein reicht also nicht aus, die Reinigung muss auch verantwortungsvoll ausgeführt werden. Ein Plan kann dabei unterstützen, sodass dem Kaffeegenuss des Gastes nichts mehr im Wege steht. **eva**

Mehr zur Reinigung im Netz:

www.ceragol.com, www.drbecher.com,
www.eversys.com, www.franke.com,
www.macchiavalley.com,
www.rancillogroup.com,
www.schaerer-gmbh.de,
www.servomat-steigler.de,
www.thermoplan.ch/de,
www.wmf-coffeemachines.com