

# Wo die kleinen braunen Espressobohnen herkommen

Jeder Espresso ist Kaffee, aber nicht jeder Kaffee ist Espresso

Autor: Dr. Steffen Schwarz

**ESPRESSO IST ENTGEGEN** der landläufig bestehenden Meinung keine eigene Pflanzenart, also nicht der Kaffee, der von der „Coffea Espressica“ stammt. Es handelt sich vielmehr um einen Kaffee, der dunkler geröstet wurde. So weit, so einfach – und dann auch wieder nicht, denn eigentlich gehört zum Espresso – wie der Name vermuten lässt – auch ein besonderes Zubereitungsverfahren, das „schnell“ und „unter Druck“ hergestellt wird.

Ursprünglich wurde übrigens zunächst von „Espresso“ gesprochen, denn das erste zum Espresso führende Zubereitungskonzept stammt aus Frankreich. Dabei muss erwähnt werden, dass damals die frische, individuelle Zubereitung im Vordergrund der Überlegungen stand. Der Kaffee wurde „expres pour quelqu'un“ zubereitet. Erst später entwickelte sich daraus ein Druckverfahren, das diese individuelle frische Zubereitung erlaubte, ohne zu große Wartezeiten in Kauf nehmen zu müssen. Auf alten Röstmaschinen findet sich auch immer noch die Bezeichnung „Espresso“ für die dunkle Röstung.

**EIN DUNKEL GERÖSTETER** Kaffee, der als Filterkaffee oder mit einem Auslaugungsverfahren hergestellt wurde, ist sicherlich kein Espresso und weist auch ganz andere geschmackliche Charakteristiken auf, sprich hat ein anderes Flavour-Profil. Dann wiederum gilt zu bedenken, dass es nicht einfach eine Rösttiefe gibt, die den Espresso als solchen kennzeichnet. Bereits in Italien besteht, was die Röstfarbe betrifft, ein Nord-Süd-Gefälle von heller Röstung im Norden zu dunkler Röstung im Süden. Neapel und Sizilien konkurrieren dabei um Höchstwerte bei der „Carbonisierung“ des Kaffees. Hier hilft wirklich nur noch Zucker

– zucchero, per favore! Vielleicht habe ich aber auch nur noch nicht den richtigen Zugang zu diesem Kaffee – oder besser Espresso – gefunden, der in seinem Geschmack für mich in etwa anmutet wie der Straßenbelag zwischen Split und Banja Luka. Zumindest stelle ich mir den Geschmack der Straße so vor – dort, wo sie nicht zu viele Schlaglöcher hat.

Zusätzlich spielt die Aufbereitung des Kaffees eine wesentliche Rolle für die Entscheidung, ob man den Rohkaffee besser als Espresso oder als Filterkaffee röstet. Ein trocken aufbereiteter Kaffee (also ein Kaffee, der in seiner Kirsche getrocknet wurde) weist ein anderes Röstverhalten auf als gewaschene Kaffees (die als Pergamentkaffees getrocknet wurden). Hierbei müssen dann natürlich wieder Unterverfahren wie „pulped natural“, „semi-washed“ oder „fully washed“ unterschieden werden. Das erste der drei gewaschenen Verfahren verfügt über die höchste Süße, das letzte über die ausgeprägteste Säure.

Und last but not least muss natürlich berücksichtigt werden, welcher Kaffee die Grundlage für den Espresso bildet. Ob es sich um eine Mischung handelt, eine sortenreine aus Arabica-Kaffees, aus reinen Canephora-Kaffees oder eine Mischung aus Arabica und Canephora (sog. Robusta) macht ebenfalls einen großen Unterschied aus. Den beeindruckendsten Körper erzielen Liberica-Kaffees, die im regulären Kaffeehandel nicht erhältlich sind.

**WAS ALSO SIND** die Grundlagen für einen Espresso? Wie kann man Espresso begreifen und wie kann man diese verschiedenen Arten von Espresso korrekt zubereiten? Nur Rumpelstilzchen konnte Stroh zu Gold spinnen. Einen Kaffee, der also keine hohe Süße besitzt, wird

## MACHT...

ROCKET  
ESPRESSO MILANO  
ECM  
PREMIUM SERVICE PARTNER



BZ 10



GIOTTO EVOLUZIONE



TECHNIKA 4 PROFI



**BARESTA**  
CAFFÈ ESPRESSO MERCATO

ONLINE SHOP: [WWW.BARESTA.COM](http://WWW.BARESTA.COM)  
SHOWROOM: SCHWANTHALERSTR. 123 80339 MÜNCHEN

QUALITÄT GENIEßEN.

schließenden dritten Röstphase, 150 °C – 199 °C, die auch als eigentliche Röstung bezeichnet werden kann, finden die Maillard-Reaktion und der Strecker-Abbau statt. Die Bohnen nehmen dabei ihre typische braune Farbe an und die Aromen werden gebildet. In der vierten Phase, ab 200 °C der Ausröstung, wird die Oberfläche geglättet. Dies ist besonders für den Schutz der Aromen wichtig. Eine zu raue, nicht geschlossene Oberfläche hat eine deutlich kürzere Haltbarkeit des Kaffees zur Folge. Eine zu lange Ausröstung reduziert die Süße und steigert zugleich die Bitterkeit des Kaffees. Was die Zubereitung betrifft, hilft die Betrachtung, dass Espresso Widerstand ist.

**DEM PUMPENDRUCH ODER** dem über Dampf- oder Handhebel aufgebauten Druck wird der Espresso als Widerstand entgegengesetzt. Die Widerstandswirkung bildet sich aus der Oberfläche des Kaffees, der Kaffeemehlmenge, dem Anpressdruck und dem Fettgehalt des Kaffees. Den wesentlichsten Einfluss hat hierbei die Oberfläche des Kaffeemehls (also der Mahlgrad). Durch die Mahlung für Espresso wird die Oberfläche rund um den Faktor 120 vergrößert. Solche Faktoren – also eine Verhundertzwanzigfachung – ist bei der Kaffeemehlmenge nicht denkbar (bei 8 g müssten es dann ja

960 g, bei einem Anpressdruck von 16 kg entsprechend 1.920 kg sein).

Um einen idealen Espresso zu erhalten lässt sich also zusammenfassen:

Als Rohkaffee eignen sich idealerweise Kaffees mit hoher Grund Süße und einer natürlichen Fruchtnote, die nicht zu lange in der Trocknungsphase gehalten werden sollten, wenn der Kaffee – in diesem Falle dann Espresso – mit Milch genossen werden soll. Als puren Espresso sollte man das Röstprofil in dieser Phase etwas verlängern, zugunsten einer gut entwickelten Süße.

Zubereitet – nach den Regeln der Kunst – in einer gut eingestellten Espressomaschine, steht dann dem Espressogenuss nichts mehr im Wege. Bitte in einer vorgeheizten Porzellantasse mit geeigneter Form.

**ÜBRIGENS:** Es gibt auch keinen „Coffea Cappuccinica“ – also eine Cappuccino-Kaffee-Art. Es handelt sich dabei ebenfalls um Espresso. Nur wird dieser nach seiner – hoffentlich korrekt ausgeführten – Extraktion mit aufgeschäumter Milch aufgegossen. Idealerweise hat dieser Espresso dann gut ausgeprägte Fruchtnoten und eine runde Säure, denn die entwickelt dann in der Milch (mit ihrer natürlichen Süße) runde, balancierte Karamellnoten.



## SCAE STANDART DEFINITION FÜR ESPRESSO

### SCAE Standard Definition für Espresso

Kaffeemehl: 6-8g, Volumen: 20-30 ml, Extraktionszeit: 20-30 Sekunden, Extraktionstemperatur: 88-94 °C, Tassentemperatur: ca. 65° C (vorgeheizte Tasse)

# SÜCHTIG.



**ROCKET**  
ESPRESSO MILANO



PREMIUM SERVICE PARTNER



CASA POLIERT



EUREKA MIGNON



MINI MODELL A EL



**BARESTA**  
CAFFÈ ESPRESSO MERCATO

ONLINE SHOP: [WWW.BARESTA.COM](http://WWW.BARESTA.COM)

SHOWROOM: SCHWANTHALERSTR. 123 80339 MÜNCHEN

QUALITÄT GENIESSEN.