

Kaffee: Frische geht über alles

Evelyne Rast

Kaffee ist ein Frischprodukt. Punkt. Auch wenn Kaffee zwar nicht wie Milch nach dem Ablaufdatum sauer wird, so verliert er nach einer gewissen Zeit seine Aromavielfalt. Darum gilt: Nur frisch gerösteter Kaffee schmeckt wirklich frisch. Denn nach der Kaffeeröstung unterliegt der Kaffee einer Vielzahl von physikalischen und chemischen Prozessen und nimmt schon minim vorhandene Fremdgerüche auf. Darum gilt der Grundsatz: Kaffee frisch rösten und frisch konsumieren.

Die wichtigste Angabe ist daher das Röstdatum – nicht etwa ein vermeintlicher Haltbarkeitstermin! Die Mindesthaltbarkeit ist ohne Aussage, zumal die Kriterien für die Mindesthaltbarkeit von Röstern oder Verkäufern selbst festgelegt werden und diese dann zwischen drei Monaten und zwei Jahren betragen kann. Konsumenten müssen sich unbedingt am Röstdatum orientieren. Als Gastronomin und Gastronom müssen Sie immer wissen, wann Ihr Kaffee geröstet wurde. Denn nur mit dem Röstdatum kann die für den effektiven Kaffeegenuss so bedeutende Frische garantiert werden. Rast Kaffee röstet deshalb erst nach Eingang der Kaffeebestellung und versendet den Kaffee röstfrisch.

Aromavielfalt sichern

Kaffee enthält bis zu zwanzig Prozent Fett. Wenn Fett nicht mehr frisch ist, schmeckt es ranzig. Das gesamte Kaffeearoma verblasst in der Tasse, es bilden sich ein schaler Geschmack sowie unangenehme Aromenoten heraus. Das ist die Art, wie sich Kaffee bei unsachgemäsem Umgang wehrt. Während beispielsweise die

Milch schnell sauer wird, verdirbt Kaffee kaum. Aber er verliert seine Aromavielfalt. Dafür verantwortlich sind Licht, Sauerstoff, Feuchtigkeit sowie Mikroorganismen und Enzyme. Darum muss gerösteter Kaffee unbedingt luftdicht, kühl, trocken und dunkel gelagert werden. Aber nicht im Kühlschrank. Je frischer der Kaffee getrunken wird, desto grösser ist die Aromenvielfalt in der Tasse.

Das heisst im Alltag konkret: Röstkaffee soll für maximal acht Wochen eingekauft werden. Er darf nicht angehäuft, sondern muss möglichst frisch, optimalerweise innert sechs bis acht Wochen nach dem Rösten genossen werden. Füllen Sie den Bohnenbehälter immer erst am Morgen auf – mit höchstens einem Tagesbedarf. Und mahlen Sie den Kaffee, wenn möglich, immer frisch.

Einfluss durch Reinigung der Maschine ...

Auch ist eine gründliche – tägliche – Reinigung der Kaffeemaschine nötig. Der verwendete Kaffee kann qualitativ noch so hochstehend sein – wird die Maschine nicht gepflegt und gereinigt, schlägt sich das rasch auf das Aroma nieder. Die Reinigung muss täglich erfolgen – unabhängig von der Kaffeemaschine und der Menge der zubereiteten Kaffeeprodukte. Diese zehn Minuten jeden Tag sind unabdingbar.

Bei den meisten Vollautomaten geschieht die Reinigung mit Hilfe des integrierten Reinigungsprogramms. Bei den meisten Halbautomaten hingegen lässt sich das Brühsieb entfernen und unter fließendem Wasser und mit einer Reinigungstablette reinigen. Die Brühgruppe ist das Herzstück der Halbautomaten und benötigt

eine besondere Behandlung. In der Brüheinheit treffen gemahlener Kaffee und heisses Wasser aufeinander. Dieser Vorgang hinterlässt Rückstände. Alle entnehmbaren Teile – zum Beispiel der Wasserauffangbehälter – müssen ebenfalls täglich mit warmem Wasser und Entfetter gereinigt werden.

Das Duschsieb sowie der Siebträger und das Sieb werden in einem speziellen Reinigungsmittel mit Fettlöser eingelegt. So werden Ablagerungen, die sich festgesetzt haben, entfernt. Gleichzeitig wird das sogenannte Blindsieb mit Reinigungsmittel – Tablette oder Pulver, ganz nach Ihrer Wahl oder Empfehlung des Maschinenherstellers – gefüllt und wie ein normales Sieb wieder in den Siebträger eingesetzt. Dieses Blindsieb ist wasserundurchlässig. Dadurch werden auch die Ventile durchgespült. Das automatische Reinigungsprogramm kann jetzt gestartet werden. Falls die Maschine kein Reinigungsprogramm hat, kann durch das abwechselnde Drücken der Wassertaste und kurzem Warten manuell ein Überdruck erzeugt werden. Während das Reinigungsprogramm läuft, kann die Tropfschale ausgewaschen werden.

Ein weiterer wichtiger Bauteil jeder Kaffeemaschine ist die Dampfzange, die nach jeder Benutzung von Milchresten befreit werden muss. Frische Milchresten lassen sich am einfachsten entfernen – also auf keinen Fall antrocknen lassen. Einfach die Dampfzange mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und anschliessend für einen Dampfstoß kurz aufdrehen. So werden auch die letzten Milchreste herausgepusht.

... des Bohnenbehälters und der Mahlscheiben der Kaffeemühle

Reinigen Sie regelmässig den Bohnenbehälter, mindestens einmal wöchentlich. Das rasch ranzig werdende Kaffee-Fett wird sonst von den frisch eingefüllten Kaffeebohnen aufgenommen. Die Mahlscheiben in der Kaffeemühle werden mit gepresstem Getreide, dem sogenannten Grindz, gereinigt. Hierfür muss der Bohnentrichter komplett entleert und mit dem Mühlenpinsel von Bohnenresten befreit werden. Dann wird der Grindz in den Trichter gefüllt und vermahlen. Dabei werden Kaffeepulverrückstände von den Mahlscheiben gelöst. Mit dem Pinsel müssen nach erfolgreichem Mahlgang die Reste des Granulats abgewischt werden. Sodann können Sie die Mühle wieder mit Kaffeebohnen füllen und müssen so lange mahlen, bis nur noch Kaffee ohne Grindz-Reste aus der Mühle kommt.

So schaffen Sie in rund zehn Minuten maschinenseitig jeden Tag die Voraussetzungen für den perfekten Kaffee.

Die Expertin

Evelyne Rast leitet zusammen mit ihrer Schwester Beatrice Rast die Gourmet Rösterei Rast Kaffee mit Sitz in Ebikon bei Luzern. Das inhabergeführte Familienunternehmen gewann 2022 zum zweiten Mal die Auszeichnung «Röster des Jahres».

www.rast.ch

Die Voraussetzungen für den perfekten Kaffee brauchen jeden Tag zehn Minuten Aufwand: Evelyne Rast bei der Kaffeezubereitung.

