

# Kenntnisse des Barista an der Espressomaschine

## Barista Handwerk - Kunst und Präzision in einer Tasse

Das Barista Handwerk vereint die Leidenschaft für hochwertigen Kaffee mit echter Handwerkskunst. Ein Barista beherrscht nicht nur die klassische Zubereitung von Espresso und Cappuccino, sondern geht weit darüber hinaus.

## Kenntnis der Kaffebohne

Herkunft, Anbau, Ernte und Röstung bestimmen das Aroma. Ein Barista kann diese feinen Unterschiede erkennen und gezielt einsetzen.

## Perfekte Extraktion

Wasserqualität, Temperatur, Druck und Durchlaufzeit werden präzise kontrolliert, um das beste Geschmacksergebnis zu erzielen.

## Manuelle Techniken

Statt sich auf vollautomatische Maschinen zu verlassen, nutzt ein Barista gezielt Siebträgergeräte, Handhebelmaschinen, Pour-Over-Methoden oder klassische Mokakannen – jede Technik wird meisterhaft beherrscht.

## Latte Art und Präsentation:

Nicht nur der Geschmack, auch das Aussehen zählt. Milchschaum wird in filigrane Muster gegossen, Getränke werden mit Stil serviert.

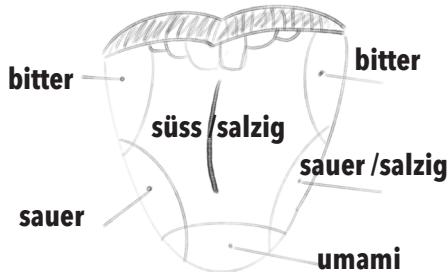
## Im Zentrum

Respekt vor dem Produkt, Sorgfalt bei der Zubereitung und die Freude, Menschen mit einem besonderen Kaffeeerlebnis zu begeistern.

## Sensorik

Fünf Geschmacksrichtungen

**Süß - sauer - bitter - salzig - umami**



## Zungenkarte?

- Die klassische Vorstellung, dass jeder Geschmack nur an einem bestimmten Punkt wahrgenommen wird, ist überholt.
- Alle Geschmacksknospen können alle fünf Geschmäcker wahrnehmen – mit Unterschieden in der Empfindlichkeit.

## Ohne Nase kein Geschmack

- Der Großteil der Aromen (über 70 %) wird retronasal wahrgenommen – über die Nase beim Ausatmen nach dem Schlucken.
- Deshalb ist Kaffee mit verstopfter Nase oft geschmacklos.

## Der Barista und seine Tools

Ein guter Barista muss seine Espressomaschine in- und auswendig kennen. Zu den wichtigsten Kenntnissen gehören: Ein erfahrener Barista macht auf jedem System guten Espresso, egal wie teuer das Setting.

## Mahlgrad:

Der Mahlgrad beeinflusst die Extraktion maßgeblich. Je feiner das Kaffeemehl, desto langsamer fließt der Espresso.



## Druck und Temperatur

Der optimale Brühdruck liegt bei 9 - 13 bar, die Brühtemperatur zwischen 95-95 °C.

## Dosierung und Verteilung

Die richtige Menge Kaffee (in der Regel 18-20 g für einen doppelten Espresso) wird gleichmäßig im Siebträger verteilt.

## Tamping

Das Kaffeemehl wird mit Druck gerade und fest angedrückt, damit das Wasser gleichmäßig hindurchfließt. Das Kaffeemehl kann sowohl mechanisch wie auch chemisch beeinflusst werden. Mechanisch ist der Druck und chemisch mit einem sog. Distributor, welcher die statische Aufladung löst.



## Extraktionszeit

Ein guter Espresso läuft in etwa 25-30 Sekunden aus der Maschine. Zu kurze oder zu lange Extraktionen beeinträchtigen den Geschmack.

## Maschinenpflege

Regelmäßiges Reinigen von Brühgruppen, Siebträgern und Dampfzügen ist Pflicht, um gleichbleibend hohe Qualität zu garantieren. Der Kreislauf in der Espressomaschine muss genau so gereinigt werden, wie die Malscheiben der Kaffeemühle.



## Vorbereitungs Tipps

- Sauberkeit:  
Pelzige Dampfzüge etc.
- Sieb ausklopfen austrocknen
- Brückkopf spülen und abreiben
- MilchLappen (blau) immer feucht
- Kaffeelappen (braun) immer trocken
- ReinigungsLappen (schwarz) immer nass
- Verlängern mit heißem Wasser  
Achtung Temperatur

## Ablauf

### 1. Vorbereitung

- Maschine aufheizen (Betriebstemperatur)
- Siebträger trocken wischen, einhängen, aufheizen
- Mühle überprüfen, feinjustieren
- Tassen vorwärmen

### 2. Kaffeemehl mahlen und dosieren

- wenn möglich frisch mahlen
- Kaffereimahl Menge abwägen
- Kaffereimahl gleichmäßig im Siebträger verteilen.

### 3. Tamponieren

- Kaffeemehl fest, gerade und gleichmäßig andrücken.
- allenfalls vorher statisch entladen (Distributor)
- Oberfläche polieren

### 4. Extraktion starten:

- Siebträger einspannen.
- Brühvorgang sofort starten
- Auf gleichmäßigen Fluss achten, wie flüssiger Honig

### 5. Espresso prüfen:

- Crema Volumen und Farbe beurteilen.
- Verkostung zur Qualitätssicherung.

### 6. Nachbereitung:

- Siebträger leer, ausklopfen und reinigen.
- Brühgruppe rückspülen (nicht nur am Ende der Schicht).



Caffè Julia mobile  
Thomas Zahnd  
079 754 754 9  
[www.caffejulia.ch](http://www.caffejulia.ch)  
[barista@caffejulia.ch](mailto:barista@caffejulia.ch)