

Moka Kanne Napoli Style



Warum ist die Zeit so wichtig?

Wird das Wasser kalt in den Boiler gefüllt, kocht das Kaffeemehl gemeinsam mit dem Wasser auf. Ab etwa 95 °C beginnt der Kaffee zu extrahieren – wird er zu lange dieser Hitze ausgesetzt, verbrennt er und entwickelt bittere Aromen.

Deshalb:

Wir kochen das Wasser vor, ohne es mit dem Kaffee in Berührung zu bringen. Erst wenn das Wasser den Siedepunkt erreicht hat, setzen wir das System zusammen.

Das Ziel:

Die Extraktion soll nur so lange dauern, wie das Wasser benötigt, um Druck aufzubauen und durch das Kaffeemehl zu steigen. Mit vorgekochtem Wasser dauert dieser Vorgang etwa 2 Minuten.

Das Ergebnis:

- ➔ Der Kaffee wird schonend extrahiert, ohne zu verbrennen.
- ➔ Er ist danach genussbereit und trinkfertig.
- ➔ klare Aromen, keine Bitterkeit und kein Magenbrennen.

Tipp

Mit der Kochtemperatur kann der Geschmack feinjustiert werden.

- ➔ Ist sie höher wird die Extraktionsdauer zwar verkürzt, aber das Wasser heisser und so wird der Kaffee kräftiger leicht bitterer.
- ➔ Ist sie tiefer wird die Dauer etwas verlängert und es entwickelt sich mehr Aroma.



Caffè Julia mobile
Thomas Zahnd
079 754 754 9
www.caffejulia.ch
barista@caffejulia.ch

Alfonso Bialetti entwickelte 1933 die berühmte Moka Express – eine kleine Herdkanne aus Aluminium, die es erstmals ermöglichte, zu Hause starken, aromatischen Kaffee zuzubereiten. Der Geschmack ähnelte dem Espresso, der bis dahin fast ausschließlich in Cafés erhältlich war. Das Design war inspiriert von industriellen Dampfsystemen und wurde schnell zum Klassiker des italienischen Alltags.

Es ist gut zu wissen, wie das System funktioniert. Durch das kochende Wasser im Boiler entsteht ab ca. 120°C Dampfdruck. Mit diesem Druck wird das Wasser vom Boiler in die Ausgiesskanne durch den Kaffee gepresst.

Die richtige Zubereitung

Heißes Wasser

- ➔ Für gutes Gelingen wird das Wasser vorgekocht, bevor es mit dem Kaffeemehl in Berührung kommt.

Kaffeemehl

- ➔ Der Kaffee wird leicht gröber gemahlen als für eine Espressomaschine.
- ➔ Das Kaffeepulver wird locker bis zum Rand des Filters gefüllt – nicht gepresst oder verdichtet.
- ➔ Das System wird erst zusammengesetzt, wenn das Wasser kocht.

Extraktion

- ➔ Die Moka-Kanne zusammenschrauben und sofort auf die heiße Platte setzen.
- ➔ Die Temperatur der Herdplatte beeinflusst den Geschmack: Eine zu hohe und vor allem zu lange Hitze führt zu Bitterkeit.
- ➔ Die gesamte Extraktion sollte die Dauer von 2 Minuten nicht überschreiten.

Nachgang

- ➔ Nach dem Abschluss der Extraktion den unteren Teil (Boiler) der Kanne sofort unter kaltes Wasser halten. Dadurch wird der Brühvorgang sofort gestoppt und eine Überextraktion vermieden.

Merkmale des Caffè Napoli

- ➔ Kräftig, aromatisch
- ➔ Bei sorgfältiger Zubereitung entfaltet der Kaffee sogar fruchtige und außergewöhnliche Aromen.

Tipps für den perfekten Moka-Kaffee

- ➔ Vorsicht bei Robusta-Bohnen: Sie reagieren empfindlich auf zu hohe Temperaturen.
- ➔ Gründliche Reinigung der Kanne garantiert einen reinen Geschmack.
- ➔ Ein Küchentuch bereithalten: Es hilft beim sicheren Zusammensetzen der heißen Teile.
- ➔ Hinweis bei Induktion: Reine Aluminiumkannen funktionieren nicht auf Induktionsherden, es sei denn, es wird eine spezielle Metallplatte verwendet.