

Porzione di caffè macinato necessaria = 7 g ± 0,5
Temperatura dell'acqua uscita gruppo = 88° C ± 2° C
Temperatura bevanda in tazza = 67° C ± 3° C
Pressione di immissione dell'acqua = 9 bar ± 1
Tempo di percolazione = 25 secondi ± 2,5 secondi
Viscosità a 45° C = > 1,5 mPa/s
Lipidi totali = > 2 mg/ml
Caffeina = 100 mg/tazzina
Millilitri in tazza (compresa la crema) = 25 ml ± 2,5

Caffè espresso

Poesie oder Technokratie?

Was sich hier so klinisch ausnimmt, sind die technischen Daten des Getränks, wie ihn das *Istituto Nazionale Espresso Italiano* definiert. Diese Definition ist ein bisschen verrückt, und das genannte Institut ist ein von der Industrie geförderter Verein, der Espressomaschinenhersteller, Kaffeeröster und Barkeeper zertifiziert. Wenn man das für einen Moment ignoriert und sich auf diese Beschreibung der Eigenschaften für den Espresso einlässt, wird rasch klar, dass die Absteckung weise ist. Denn die Qualität des Materials »Espresso« ist nördlich der Alpen im Regelfall eher unbefriedigend – was zeigt, dass sich hierzulande nur wenige in vergleichbarer Weise um die Details kümmern.

Es soll einfacher sein

Die Annahme, scheint's, ist diese: Es ist eine Espressomaschine, es ist eine Espressokaffeemischung, und was aus der Maschine kommt, ist konsequenterweise Espresso. Diese Kombination von Analogien und vermeintlichen Kausalitäten ist wohlfeil, aber sie führt nicht zu genießbarem *caffè*. Und wer niemals einen korrekt zubereiteten Espresso gesehen, angeschaut, beobachtet, gerochen, geschwenkt, getrunken hat, fragt eben nicht nach ihm – ein Teufelskreis, denn woher soll der Kaffeetrinker an der Bar wissen, was er bekommen *könnte* und woher soll der Barman wissen, dass der Kunde es gerne hätte, wenn er denn wüsste, was er gerne hätte? Dabei ist die einfache Exposition nicht hinreichend. Es bedarf häufiger Begegnungen mit dem Getränk, einer ganzen Reihe von sensorischen Erfahrungen und einer daraus erwachsenden Vertrautheit mit dem Wesen der Substanz. Es ist kein Lehrgang nötig, um die Materie »Espresso« einschätzen zu lernen, aber Kontinuität.

Doch Kontinuität ist teuer hierzulande. Nicht, dass hohe finanzielle Investitionen zum Erfolg führten, oft ist es sogar die billigste Tasse beim Schmuddel-

italiener, die den Aficionado befriedigen kann, während hochpreisige Coffee Shops nicht selten und für den bald doppelten Preis kleine Tässchen mit flüssigen Beleidigungen hinstellen. *Teuer* ist die Erfahrung oder – die kulturell bedingte Gewohnheit. Beide sind sogar *unbezahlbar*. Es soll davon ausgegangen werden, dass sie vermittels scheinbar unterschiedlicher Voraussetzungen zum selben Ergebnis führen können: zum perfekten caffè. Dabei ist diese Perfektion kein Endpunkt, an dem man sich ausruhen kann – sie ist eine Anstrengung. Ob aus einer Suche heraus oder aus einer angeblichen Selbstverständlichkeit, ganz egal: Kontinuität bedeutet auch hier ein Verweilen bei den Unterschieden, das heißt *den Varianten* – so fühlt sich Virtuosität an. Um sie zu erreichen, müssen bestimmte Bedingungen erfüllt werden.

Ein Beispiel: Deutsche USA-Reisende beschwerten sich regelmäßig über die Qualität des Brotes auf der anderen Seite des Atlantiks. Was bei uns so selbstverständlich ist: saftiges und dichtes Schwarzbrot aus der Bäckerei, ist dort Mangelware. Eine Bäckereikultur gibt es praktisch nicht, normalerweise wird Brot im Supermarkt gekauft. Und selbst wenn dann »Pumpernickel« auf der Verpackung steht – ist dunkel gefärbtes Weißbrot drin. Auch die rar gesäten Bakeries und Organic Food Stores bemühen sich zwar redlich, aber das angebotene Material hat mit dem uns vertrauten Schwarzbrot nicht viel zu tun. Dass nach längeren Aufenthalten in den Vereinigten Staaten dann von »Schwarzbrot-Entzug« gesprochen wird, ist symptomatisch und zeigt, wie sehr wir von den kulinarischen Eigenheiten unserer Kulturkreise geprägt werden. Das geht so weit, dass wir *genau wissen, wie etwas schmecken muss*, wenn wir von klein auf daran gewöhnt sind. Ein solches *Wissen, wie etwas schmecken muss*, gibt es für den Espresso in Deutschland nicht. Jede kulinarische Errungenschaft aus einem fremden Kulturkreis muss demzufolge erst erarbeitet werden und kann in der Regel nicht wie selbstverständlich importiert und unmittelbar verwendet werden.

Die Frage *Warum das denn überhaupt?* mag gestellt werden, und jemand wird sagen: Wenn es uns aber schmeckt! Doch die Erfahrung zeigt, dass eine Suche nach der Authentizität sich in fast jedem Fall lohnt. Mag das auch ein Axiom dieser Art von Annäherung sein, es lässt sich sogleich relativieren, indem man entgegenhält: Es gibt gute Gründe dafür, dass bestimmte kulinarische Traditionen sich in bestimmten Kulturkreisen ganz genau so und nicht anders entwickelt haben, denn die kulinarische Gewohnheit einer Region enthält mehr Erfahrung, als auf den ersten Blick einsehbar ist. Und diese Erfahrung schlägt sich in den oben angegebenen technischen Daten nieder. Sie stecken die Markierungen des Rahmens ab, in dem sich Virtuosität für diese Materie abzuspielen hat. Und erst im Regelspielraum der Kunst beweist sich der Meister.

Der Umgang mit den Rohstoffen

Weil nun in Deutschland die Espressozubereitung in den meisten Fällen stark an der Geschmackswahrnehmung des Filterkaffees orientiert ist, finden viele das Getränk vermeintlich »zu stark«, »zu bitter«, »zu sauer«, in jedem Falle »zu« irgendwas. Ein Liebhaber der kleinen, süßen, schwarzen, von

mönchskuttenfarbener Creme bedeckten Flüssigpraline wird wohl kaum verstehen, wozu jemand Milch auf den Espresso geben sollte. Und doch – Milch kann ein effizienter Puffer für den grausigen »zu«-Geschmack des hierzulande als Espresso verkauften Produkts sein. Sie haben recht – alle, die sagen, er sei »zu« was auch immer. Er ist es: einfach »zu« schlecht. Aber wer dem »richtigen« Espresso ein paar Male begegnet, der wird mit großer Wahrscheinlichkeit in Zukunft keinen Gedanken mehr an Milch verschwenden. Doch wie genau soll er sein, wie macht man ihn? Die technischen Daten sind abstrakt. Er soll hier beschrieben werden, und zwar ganz so, wie er entsteht. Nicht für seinen Macher, sondern für seinen Genießer. Dazu sei vorausgesetzt, dass eine frische, dunkel geröstete und fettige italienische Espresso-Kaffeemischung vorliegt, eine Mühle, die auf den korrekten Mahlgrad eingestellt ist und eine halbautomatische Siebträgermaschine. In den meisten Kaffeehäusern sind diese Voraussetzungen heute beinahe selbstverständlich. Leider kann mit dem großartigen Equipment fast niemand umgehen, und das beginnt beim falschen Mahlgrad (oft viel zu grob) und einer im Regelfall zu geringen Menge Kaffeemehl:

Porzione di caffè macinato necessaria = 7 g ± 0,5

Im Sieb des Siebträgers wird für einen Espresso die fixe Menge Kaffeemehl von zirka sieben Gramm komprimiert. Das frisch gemahlene Espresso-Mehl wird mit einem Stempel in Form gebracht, so dass die Oberfläche des Pulvers im Siebträger eine saubere, gleichmäßig geglättete Angriffsfläche für das Wasser bietet. Es gibt Kaffeebars, und nicht die schlechtesten, in denen sogar bis zu neun Gramm Mehl verwendet werden. Das muss dem Ergebnis nicht abträglich sein, im Gegenteil. Eine kleinere Menge ist allerdings oft verheerend. Der Kaffee wird dann dünn, sieht zu hell aus, schmeckt aggressiv, ist sauer und stinkt. In der Tat machen kleine Varianzen hier große Unterschiede. Den größten Einfluss auf das Ergebnis hat jedoch die Mahlung des Kaffees: ist er zu grob gemahlen, wird das Ergebnis wieder dünn, es ist fast wie bei einer zu geringen Menge Mehl. Wird er zu fein gemahlen, verstopft die Maschine. Der Kaffee kommt dann – falls überhaupt – zu langsam (tröpfelnd!) und wird kalt, er schmeckt finster, paradoxerweise brandig, bitter. Sie ahnen bereits, dass eine gröbere Mahlung sich durch eine leicht größere Menge Kaffeemehl manchmal ausgleichen lässt und umgekehrt. Die richtige Balance von Mahlgrad und Menge ist eine Frage von Erfahrung mit der jeweiligen Kaffeemischung, der Mühle, der Maschine – und der Luftfeuchtigkeit: je mehr Wasserdampf in der Umgebungsluft, desto grober, je weniger Wasserdampf, desto feiner muss gemahlen werden. Denn Kaffeemehl ist hygroskopisch, zieht also Feuchtigkeit, die den Durchfluss in der Maschine behindert. Es sollte daher selbstverständlich sein, dass der Mahlgrad tages- und jahreszeitenabhängig angepasst wird.

Temperatura dell'acqua uscita gruppo = 88° C ± 2° C

Der Siebträger wird mit seinem Bajonettverschluss in die Brühgruppe eingehängt. Das Kaffeemehl befindet sich nun fast unmittelbar unter dem Duschsieb der Gruppe. Wird der Brühvorgang gestartet, soll das aus dem Sieb

schießende Wasser eine Temperatur von zirka 90 Grad Celsius haben. Warum nicht mehr? Die kleine achteckige Bialetti-Kanne für den Herd drückt Wasserdampf bei deutlich höherer Temperatur und weniger Druck durch das Kaffeemehl. Daher schmeckt der so gewonnene Kaffee (es handelt sich nicht um Espresso!) dunkler und strenger, eher vergleichbar mit türkischem Mokka als mit Espresso. Die völlige Abwesenheit von kohligen Geschmacksnoten im Espresso ist unter anderem auf die Brühtemperatur unterhalb des Siedepunkts zurückzuführen. Zu kaltes Brühen jedoch bringt wieder ähnliche Ergebnisse wie zu wenig oder zu grobes Mehl. Und: Der Siebträger soll auch bei Nichtbenutzung der Espressomaschine in der Brühgruppe hängen, um heiß zu bleiben. Neben der Maschine oder auf dem Abtropfgitter aufbewahrte Siebträger sind Grund genug, nur ein Stück Gebäck zu bestellen – wer seine Siebträger kalt werden lässt, dürfte sich auch sonst nicht um Kaffequalität scheren; überflüssig zu sagen, dass kalte Siebträger zu einer schwachen Extraktion und einem kalten Ergebnis führen:

Temperatura bevanda in tazza = 67° C ± 3° C

Haben Wasser, Brühgruppe und Siebträger die richtige Temperatur, dann sollte das Ergebnis in der Tasse knapp unter siebenzig Grad Celsius heiß sein – und auf dem Weg von der Maschine zum Gast nicht auskühlen. Die Tassen sind hier der entscheidende Faktor; sie sollen vor dem Brühen auf der heißen Maschine gelagert werden und aus einigermaßen dickwandigem Porzellan bestehen, damit sie die Wärme lange speichern. Andererseits sind überhitzte Tassen, an denen man sich beinahe die Lippen verbrennt – ein häufiger Fehler! – natürlich auch keine Freude.

Pressione di immissione dell'acqua = 9 bar ± 1

Die bereits erwähnte Bialetti-Kanne schafft drei, höchstens fünf Bar Druck. Die Motorpumpen der professionellen Siebträgermaschinen leisten teilweise deutlich über zehn Bar. Der Druck ist letztlich die technische Besonderheit dieser Art von Kaffeezubereitung – er sorgt für die hohe Geschwindigkeit des Prozesses, so dass das Wasser im Wesentlichen nur die erwünschten Stoffe aus dem Kaffee extrahiert. Einige scheußliche Reizstoffe, die im Filterkaffee infolge der anderen Röstung und des langen Kontakts von Wasser mit Kaffeemehl in die Kanne gespült werden, fehlen dem Espresso daher weitgehend. Der hohe Druck ist im Übrigen entscheidend für die entstehende Crema auf dem Kaffee und die Dauer des Durchflusses:

Tempo di percolazione = 25 secondi ± 2,5 secondi

Bei korrektem Widerstand des Kaffeemehls (richtige Menge, richtige Mahlung, richtiger Anpressdruck) ist bei maximal halber Füllhöhe Schluss. Von einem italienischen Barkeeper stammt der Satz: »Wie ein Mäuseschwanz, so dünn muss der Kaffeestrahler sein«. Er braucht dann fünfundzwanzig Sekunden für die richtige Länge. Der Espresso hat dann optimalerweise die richtige Farbe, den richtigen Duft, die richtige Konsistenz:

Viscosità a 45° C = > 1,5 mPa/s

Die Konsistenz gehört zu den Eigenschaften, die wir unmittelbar und sofort spüren, wenn wir das Getränk in der Tasse schwenken und kleine Schlucke davon über die Zunge gleiten lassen. Während Wasser bei 45 Grad Celsius eine Viskosität von etwa 0,6 mPa/s hat, ist der Espresso mit 1,5 mPa/s ein bisschen zäher. Seine Konsistenz ist spürbar dichter als die des Filterkaffees, was kein Wunder ist – er ist ja auch extraktreicher und fettiger. Die leicht geringere Fließfreudigkeit des Espressos ist es auch, die ihn vom bloßen Getränk wegrückt und ihm eine gewisse Pralinenhaftigkeit verleiht. Er ist nicht bloß wässrige Lösung, sondern auch Emulsion – schließlich ist er fast buttrig:

Lipidi totali = > 2 mg/ml

Ohne die Fette gäbe es keine Creme. Die erwünschte Cremedecke ist neben ihrem ästhetischen Reiz auch ein wichtiger Indikator für die Qualität der Extraktion. Mit ihr steht und fällt der *gelungene* Espresso. Während der Extraktion, wenn der Espresso aus dem Siebträger läuft, macht es den Eindruck, als bestünde das Getränk ausschließlich aus dieser Creme. Anfangs kastanienbraun, am Ende haselnuss- bis mönchskuttenbraun und von einer zarten (dabei nicht zu kontrastreichen) Streifigkeit verlässt der Kaffee die letzte metallische Etappe seiner Reise. Wenn er die verchromte Messingtülle des Siebträgers verlässt, krümmt sich der dünne Strahl leicht, aber beständig, und nach anfänglichem kurzen Tröpfeln fließt er kontinuierlich und schlank auf das weiße Porzellan der auf dem Abtropfgitter stehenden Tasse. Der Fettgehalt ist allerdings keineswegs bei allen Espressomischungen gleich, und dementsprechend variieren auch Farbe, Dichte und Beständigkeit der Cremedecke. Mischungen mit einem hohen Anteil Arabica-Bohnen liefern eine dünnere, dichtere und hellere Creme, und je höher der Robusta-Anteil wird, desto dunkler, grobporiger und dunkler wird die schaumige Krone des Espresso.

Caffeina= 100 mg/tazzina

Es gibt in verschiedenen Quellen widersprüchliche Angaben über die Koffeinmenge. Am häufigsten hört man von vierzig bis fünfzig Milligramm pro Tasse Espresso. Die Koffeinmenge ist dabei auch von den verwendeten Bohnenmischungen abhängig; doch einerlei, ob nun fünfzig oder hundert tausendstel Gramm: Zweifelsohne ist das Koffein eine Bedingung für den *Mythos Kaffee*, ja eine Art materieller Seele, die das Getränk in unserer Wahrnehmung mit einem transzendenten *Touch* versieht. Hinzu kommt, dass – auch heute noch – die Chemie des Getränks ein ziemliches Geheimnis ist. Man meint zwar zu wissen, dass sich die aromatische Bandbreite aus einem komplexen Zusammenspiel von über achthundert chemischen Verbindungen zusammensetzt, aber die Architektur dieses Geschmacksgebäudes bleibt vorerst offenbar ein Rätsel. Der gesamte Vorgang der Verarbeitung ist an sich bereits Plädoyer für das Raffinement: Welche Bestandteile stammen aus der Bohne? Welche Bestandteile entstehen bei der Röstung? Welche beim Brühvorgang? Der Espresso profitiert in

besonderer Weise von der Seelenhaftigkeit seines Hauptwirkstoffs und der ihn umgebenden Aromenkathedrale, ist er doch nicht mehr Bohne und auch nicht mehr Wasser oder bloß wässrige Lösung wie der Filterkaffee, sondern eine merkwürdige Rekombination seiner Ausgangsstoffe Wasser und Röstkaffee. Mäßig gezuckert, cremig, schmierig, melasseartig schwer stellt der Espresso die Spitze der Raffinierung seiner Ausgangsmaterialien dar. Das Miniaturformat rückt sein Wesen in die Nähe einer Essenz, eines Elixiers. Dieser Charakter lässt sich nur noch steigern durch die Reduktion der Wassermenge:

Millilitri in tazza (compresa la crema) = 25 ml ± 2,5

Vielleicht erinnert sich der eine oder andere an Abbildungen von Verpackungen für Haushaltsespressomaschinen. Auf den Fotografien ist oft ein Exemplar der enthaltenen Maschine mit zwei unter dem Kaffeeauslauf stehenden Espressotassen zu sehen. Diese Tassen sind fast randvoll mit einer Flüssigkeit, deren Oberfläche sich bestenfalls als cremeweiß bezeichnen lässt. Mit Espresso hat das angepriesene Produkt nichts zu tun, eher mit der schweizerischen »Schümli«. Einerlei, eigentlich. Aber in der Gastronomie muss leider niemand lange suchen, um vergleichbar aussehende Produkte als Espresso vorgesetzt zu bekommen. Der Unterschied zum Filterkaffee ist häufig erschreckend klein – die Gastwirte *meinen es gut* und lassen die Tassen so voll laufen, wie es eben möglich ist. Was bleibt ihnen anderes übrig, wenn der Kunde angesichts der für einen Espresso üblichen fünfundzwanzig Milliliter fragt, wofür er eigentlich zahle. Dabei beklagt sich bekanntlich niemand darüber, dass ein Glas Wein eben nur ein Glas Wein ist. Es ist die Konditionierung auf den »Pott Kaffee«, die es dem Espresso so schwer macht.

Doch die kleine Flüssigkeitsmenge mit dem traditionell dazu servierten Glas Wasser ist absolut genussgerecht: Man nehme einen winzigen Schluck Espresso, lasse die Flüssigpraline Besitz vom Gaumen ergreifen, dann nehme man einen Schluck kaltes Wasser, um das Aroma überall hin zu tragen und gleichzeitig Gaumen und Zunge in Vorbereitung des nächsten Schlucks Espresso zu spülen. Die Verlängerung kommt also beim Trinken, so man denn möchte.

Übrigens: Je weiter man in Italien gen Süden reist, desto kürzer wird der Espresso. Bei gleicher Menge Kaffeemehl – vielleicht auch feinerer Mahlung – wird ein caffè von nur etwa fünfzehn Millilitern extrahiert. Er ist konzentrierter, rauchiger und – infolge anderer Bohnenmischungen und dunklerer Röstungen – sichtbar finsterer. Dieser *caffè ristretto* ist die größtmögliche Steigerung der Intensität, die für den Espresso ohnehin charakteristisch ist.