

# DIE GEHEIMNISSE *des Baristas*

*Tipps und Tricks*  
für angehende  
Hobby Barista

DAS E-BOOK

# Inhalte

Was ist eigentlich der Unterschied zwischen einem Kaffee und einem Espresso?

Tipps und Tricks, damit Ihre Kaffeespezialität ein Genuss wird

Was benötige ich, um Kaffeespezialitäten zu zaubern?

Die Espresso-Methode

Problemlösungen beim Espresso kochen

Tipps zum Dekorieren

Die besten Kaffeespezialitäten-Rezepte

Unsere Unternehmensphilosophie

***Wenn ich einen schnellen Koffein-Kick suche, mache ich mir einen Espresso. Durch seine Öle legt sich der Geschmack auf die Zunge und verweilt dort – das ist für mich wie ein leckeres Bonbon zwischendurch.***

Nana Holthaus-Vehse, Meister-Barista



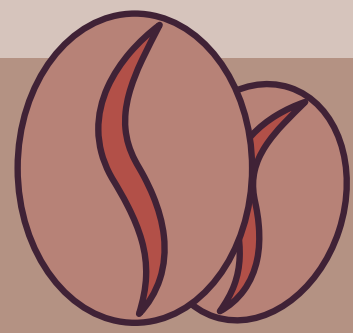
**Der Duft und die Schönheit eines frischen Barista-Kaffees sind mit kaum einem anderen Genuss zu übertreffen.**

**Mit diesem E-Book wird es für Sie zuhause möglich, einen Barista-Kaffee in all seiner Schönheit zuzubereiten und zu genießen!**

**Zaubern Sie mit unseren Tipps und Tricks köstliche Kaffeespezialitäten für Familie und Freunde!**

# Was ist eigentlich der Unterschied zwischen einem Kaffee und einem Espresso?

Beim Espresso werden die Bohnen dunkler geröstet und durch den hohen Druck, mit dem das Wasser durch das Pulver gedrückt wird, wird eine aromatische Crema erzeugt. Diese gibt es beim Filterkaffee nicht. Beim Filterkaffee läuft das Wasser ohne Druck durch das Kaffeepulver durch.



## Espresso

**Espresso ist eine Kaffeespezialität aus Italien. Einen perfekt zubereiteten Espresso erkennt man durch seine kompakte Crema und das Tigerstreifenmuster. Die säuerliche Note und der fein abgestimmte Säuregehalt sorgen für einen ausgewogenen und kräftigen Geschmack.**



**Tipps und Tricks,**



**damit Ihre Kaffeespezialität  
ein Genuss wird**

# Wie bereite ich den perfekten Espresso zu?

## Kurzanleitung

Sicher ist Ihnen der Ablauf der Zubereitung bereits bekannt. Der Vollständigkeit halber haben wir diese noch einmal kurz für Sie zusammengefasst:

1. Bei Bedarf: Milch aufschäumen
2. Der Leerbezug: Lassen Sie, bevor Sie den Siebträger einführen, etwas heißes Wasser durchlaufen, um die perfekte Temperatur zu erreichen.
3. Nachdem Sie den gemahlene Kaffee und das Wasser vorbereitet haben, drücken Sie das gemahlene Pulver mit dem Tamper in den Siebträger. Ziel ist ein gleichmäßig verdichtetes Kaffeebett, damit das Wasser beim Durchfließen möglichst gleichmäßig die Aromen extrahieren kann.
4. Führen Sie den Siebträger ein und lassen Sie das heiße Wasser durchlaufen.
5. Nach Benutzung der Espressomaschine nutzen Sie die Abschlagbox, um das verwendete Pulver aus dem Siebträger zu klopfen und die Maschine für eine weitere Kaffeespezialität vorzubereiten.

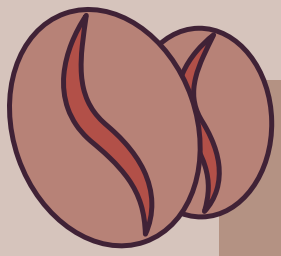


# Was benötige ich, um Kaffeespezialitäten zu zaubern?

Für einen die Geschmacksnerven streichelnden Espresso sind die beiden Zutaten Wasser und eine gute Bohne ausschlaggebend.

## Das Wasser

Sauerstoff und Mineralien sind Geschmacksträger, daher sollte das Wasser auch immer frisch und weich sein. Ein Härtegrad zwischen 7 und 12 ist optimal. Magnesiumhaltiges Wasser eignet sich besser als calciumhaltiges Wasser, denn letzteres verkalkt die Maschinen.



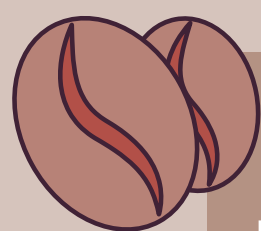
**Tipp: Informieren Sie sich, welche Härtegrade das Wasser in ihrer Region hat!**

**Dazu können Sie in ihrer Gemeinde nachfragen oder mit Lackmus-Streifen aus der Apotheke oder dem Zoohandel den pH-Wert ihres Wassers testen. Wasserfilter regeln alles Weitere.**



## Die Temperatur

Das Wasser darf nicht zu heiß sein, sonst wird der Espresso bitter. 90-95°C sind in der Regel eine gute Temperatur. Eine gute Maschine liefert Ihnen bereits eine passende Voreinstellung. Schauen Sie in der Bedienungsanleitung Ihrer Espressomaschine, um die Temperatur bei Bedarf zu ändern. Eine Senkung des Drucks führt zu einer Senkung der Temperatur.



### Tipp:

**Bevor Sie Kaffee zubereiten, machen Sie einen Leerbezug. Das heißt, Sie lassen etwas heißes Wasser ohne den Siebträger durchlaufen. Dadurch wird überhitztes Wasser aus der Maschine abgelassen, das durch längere Standzeit entsteht.**





## Die Bohne

Eine gute Bohne kostet in etwa 22 Euro je Kilo. Bei dieser Preisklasse erhalten Sie hochwertige und frische Bohnen.

Das Rösten von Bohnen ist ein traditionelles Handwerk und entscheidend für den Geschmack des Getränkes. Röstmeister legen für jede Bohne ein eigenes Röstprofil an, das den persönlichen Charakter betonen soll.

Der bedeutendste chemische Prozess beim Rösten ist die „Maillard Reaktion“. Dieser Prozess ist für die Bräunung und die Bildung der bis zu 800 Aromen, welche der Espresso enthalten kann, zuständig. Übrigens läuft diese Reaktion nicht nur beim Rösten der Bohnen ab, sondern zum Beispiel auch beim Brotbacken oder Steak braten.

**Wissenswert: Eine Coffea-Pflanze produziert pro Jahr ungefähr 0,6 kg Kaffeebohnen, allerdings erst nach einer Zeit des Aufwachsens von ungefähr 5 Jahren. Die Ernte kann 10 bis 12 Wochen dauern, da die Früchte unterschiedlich schnell reifen.**



## Der Mahlgrad

Ein Schlüsselfaktor einer gelungenen Zubereitung von Espresso ist der Mahlgrad. Diesen können Sie in der Regel an Ihrer Kaffeemühle einstellen. Eine inkorrekte Einstellung führt zu einem wässrigen oder bitteren Geschmack des Espressos.

Es gilt grundsätzlich: Je feiner der Mahlgrad, desto kürzer die Kontaktzeit mit dem Wasser. Ist der Mahlgrad zu fein, wird der Espresso bitter und stark. Schmeckt der Espresso säuerlich und wässrig, ist der Mahlgrad zu grob. Das Ziel ist die optimale Entfaltung des Aromas.

**Beim Prozess des Aufbrühens, der Extraktion, löst heißes Wasser die Inhaltsstoffe aus dem Pulver: maximal 30 % der Bestandteile können aus dem Pulver einer Bohne extrahiert werden. Doch bei 30 % schmeckt der Espresso bitter und stark. Der von der SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) als ideal empfohlene Extraktionsbereich liegt zwischen 18-22 %. In diesem Bereich wird die perfekte Menge an Inhaltsstoffen herausgelöst und der Espresso erreicht eine tolle Balance aus Aromen und Intensität.**



# Die Espresso-Methode

Mit der Espresso Methode erreichen Sie optimale Ergebnisse bei der Zubereitung.

## Wie funktioniert die Espresso-Methode?

Heißes Wasser wird bei der Espresso-Methode mit einer genau festgelegten Temperatur sowie hohem Druck durch eine Einzelportion Espressopulver gepresst.

Es existiert folgende Faustregel:

7 g Kaffeepulver

30 ml Wasser

92 °C Wassertemperatur

10 bar Druck

25 Sekunden Extraktionszeit



# Varianten der Espresso-Methode

Die Faustregel kann natürlich nach Belieben verändert werden. Ob mehr oder weniger Wasser, Temperatur, Druck, Kaffeemenge oder Mahlgrad - es gibt viele Stellschrauben, an denen gedreht werden kann.

Die kleinsten Details entfachen teilweise Diskussionen, aber jeder entscheidet nach seinem eigenen subjektiven Geschmacksempfinden, was ihm schmeckt und was nicht. Probieren Sie aus und experimentieren Sie!

Wird die Zubereitungsart beherrscht, erzielt man mit der Espresso-Methode großartige Geschmackserlebnisse.



# Problemlösungen beim Espresso kochen

Beim Espresso kochen kann einiges schief gehen - wir liefern die Erste Hilfe:

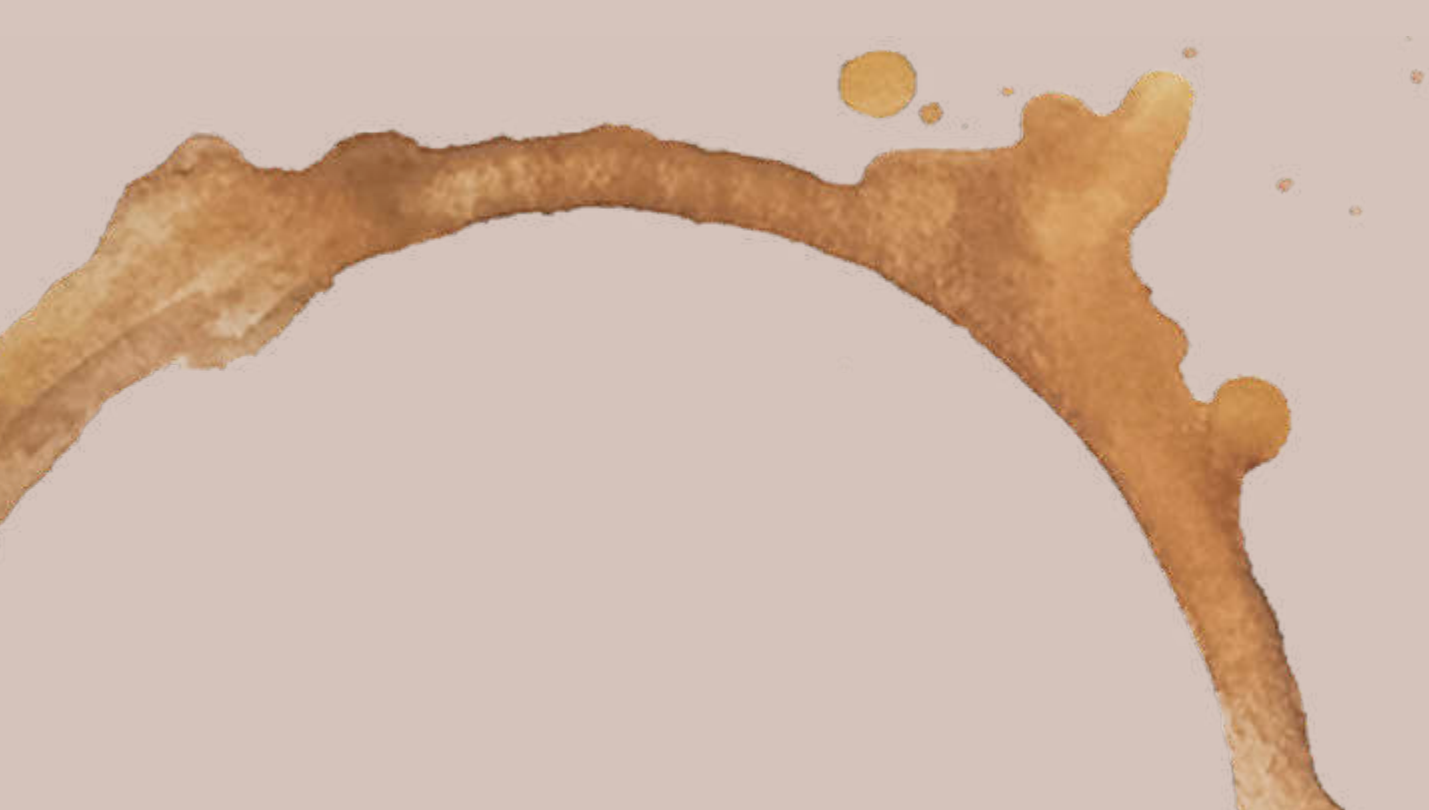
Wenn der Espresso zu dünn ist und kein Aroma hat, dann wurden die Bohnen zu grob gemahlen, zu leicht angepresst oder partiell extrahiert. Wenn der Puck Löcher hat, hat sich das Wasser den einfachsten Weg gesucht. Zur Vermeidung dieses Fehlers die Bohnen das nächste Mal feiner mahlen und fester anpressen.  
(Pressdruck im Idealfall 17kg!)

Wenn der Espresso zu bitter ist, wurden die Bohnen zu fein gemahlen, zu fest angepresst oder zu viel Kaffeemehl hat in zu langer Extraktion resultiert. Das macht den Espresso bitter.

Wenn der Espresso keine Crema hat oder die Crema schnell aufreißt, dann war der Kaffee zu alt oder das Wasser zu heiß.

Eine sehr helle Crema, kein Aroma und ein etwas grasiger Geruch rühren davon, dass die Wassertemperatur zu gering war. Dann sollten Sie den Druck im Kessel erhöhen (mind. 0,8 bar).

Bei einem matschigen Kaffeepuck wurde zu wenig Kaffeemehl für dieses Sieb verwendet, die Bohnen wurden zu fein gemahlen oder (nur relevant wenn die Maschine kein Magnetventil hat!) das Sieb zu schnell nach dem Espresso bezug aus der Gruppe entfernt.





**Tipps  
zum  
Dekorieren**

# Kakaopulver Muster

Mit Cappuccino Schablonen und einem Kakaostreuer lassen sich ganz einfach zauberhafte Muster auf dem Milchschaum Ihres Kaffeegetränkes zaubern.



# Schaumkunst

Um zum Beispiel ein Herz aus zartem Milchschaum auf Ihren Kaffee zu zaubern, benötigen Sie zunächst eine Espressomaschine mit Dampfdüse oder einen Milchaufschäumer. Die Kaffeetasse sollte so rund und so breit wie möglich sein. Außerdem brauchen Sie noch ein gutes Milchkännchen mit ausgeprägtem Ausgießer und schließlich kalte Milch mit hohem Fettgehalt.

Beim Milchaufschäumen unterscheidet man zwischen zwei Phasen, dem 'Ziehen' und dem 'Rollen'. Beim 'Ziehen' wird mit dem Milchaufschäumer oder der Dampfdüse Luft unter die Milch gezogen. Dafür muss der Dampf ganz knapp unter der Oberfläche der wirbelnden Milch kratzen.

Wenn sich dann das Volumen der Milch etwa um die Hälfte vergrößert hat, beginnt das 'Rollen': Dazu tauchen Sie die Düse einige Zentimeter tiefer in die Milch, so lange, bis die Milch die richtige Temperatur erreicht hat.







Nach dem Schäumen das Milchkännchen ein paar Mal auf die Tischplatte klopfen, sodass sich die größeren Luftblasen verflüchtigen können.

Weiter geht es mit dem Eingießen des Milchschaums in die Kaffeetasse - was möglichst zügig nach dem Aufschäumen passieren sollte: Zunächst gießen Sie die Milch von etwas weiter oben in die Tasse, damit der Milchschaum unter die Crema des Kaffees kommt und ein brauner Schaum entsteht. Dann bewegen Sie den Ausgießer näher zur Tasse, so dass der Schaum auf der Oberfläche bleibt.

Dann gießen Sie ein Herz: Geben Sie den Milchschaum in die Mitte der Tasse, bis ein großer runder Kreis entsteht. Anschließend den Ausgießer von oben nach unten durch den Kreis drücken. Voilá: Ein Herz in Ihrer Kaffeetasse.

Natürlich brauchen Sie auch für dieses Motiv eine ruhige Hand und ein wenig Übung - aber Ihre Gäste werden begeistert sein!





# Die besten Kaffeespezialitäten - Rezepte

# Cappuccino

## Zutaten:

⅓ Milch

⅓ Espresso

⅓ Milchschaum

**Zubereitung:** Die Milch mit dem Milchaufschäumer dampferhitzen und in die Tasse geben. Anschließend Espresso zubereiten und hineingeben. Der Name des Cappuccino geht zurück auf die Mönche des Kapuzinerordens. Das Getränk erinnert an die braunen Roben der Mönche, die mit weißen Kapuzenspitzen versehen waren (italienisch Cappuccino).

**Cappuccino gilt in Italien als Frühstücksgetränk, wird in Deutschland jedoch auch gerne über den ganzen Tag verteilt genossen. Sie werden schnell als Tourist erkannt werden, sollten Sie einen Cappuccino nach 12 Uhr in Italien zu sich nehmen.**



# Caffè Latte

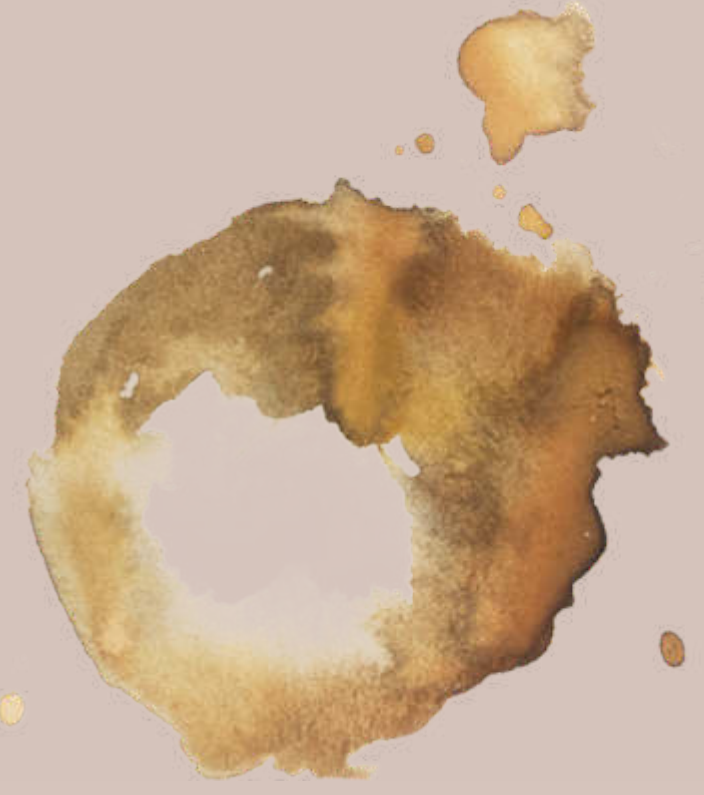
**Zutaten:** Espresso, Milch

**Zubereitung:** Man bereitet einen doppelten Espresso vor, den man dann mit Milch aufgegossen serviert. Viele Barista geben noch eine kleine Milchschaumhaube hinzu.

**Italien ist die Heimat der meist geliebten und berühmtesten Kaffeekultur der Welt. In Italien beginnt der Tag mit einem Milchkaffee oder Caffè Latte und dazu gibt es ein paar Kekse oder ein Stück Kuchen.**



# Latte Macchiato



## Zutaten:

¼ Espresso

½ Milch

¼ Milchschaum

**Zubereitung:** Die Milch mit dem Milchaufschäumer dampferhitzen und in die Tasse geben. Beachten Sie das Verhältnis von Milch und Milchschaum! Anschließend den Espresso hineingeben.

Schon in jungen Jahren beginnt in Italien der Genuss von Kaffee - nämlich mit einem Latte Macchiato, einer Mischung aus heißer Milch, Espresso und Milchschaum.





## Caffè Doppio

Übersetzt bedeutet Caffè Doppio 'doppelter Espresso' – und darum handelt es sich auch bei dem Heißgetränk.

### **Zubereitung:**

Für einen Doppio benötigen Sie die doppelte Menge Pulver und die doppelte Menge Wasser.

Aufgebrüht wird das Getränk nach der Espresso-Methode. Der Doppio wird aus einem größeren Trinkgefäß, z.B. einer Cappuccino-Tasse, getrunken.



# Caffè Ristretto



Der verkürzte Espresso

Caffè Ristretto ist ein kurzer (mit wenig Wasser aufgebrühter) Espresso, der besonders gern in Süditalien getrunken wird.

## Zubereitung:

Der Ristretto wird wie ein herkömmlicher Espresso hergestellt – nur mit weniger Wasser: 15-20 ml statt 25-30 ml.

In Italien gilt die Regel: je weiter südlich, desto weniger Flüssigkeit.

Geschmacklich ist der Ristretto besonders intensiv.

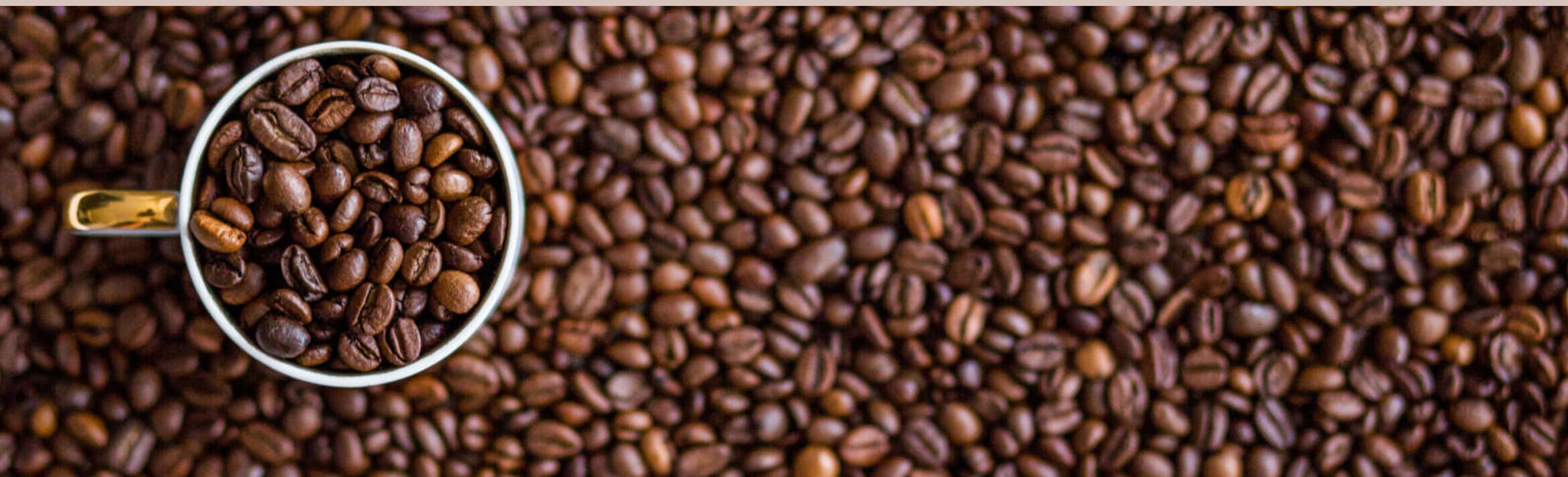
# Caffè Lungo

Der lange Espresso

Lungo bedeutet auf Italienisch lang. Ein Caffè Lungo ist also ein Espresso mit längerer Durchlaufzeit.

## Zubereitung:

Mehr Wasser bei derselben Menge Pulver – das ist die einfache Formel für den Lungo. Die Zubereitung funktioniert ähnlich wie die eines Espressos – lediglich die Durchlaufzeit verlängert sich entsprechend.



# Flat White

Der Flat White wird als Verwandter des Cappuccinos gehandelt. Sein Name (deutsch: „Flacher Weißer“) ist Programm: als gelungen gilt er dann, wenn sein Rand genau mit dem der Tasse abschließt. Im Gegensatz zum Cappuccino wird die Milch beim Flat White nur minimal mit Luft versetzt, sodass die Konsistenz der Milch fast flüssig ist und nur eine dünne Schaumschicht entsteht.

## **Zubereitung:**

Zwei Espresso aufbrühen. Danach die Milch aufschäumen, bis sie etwa 60-65 °C warm ist und in die Espresso geben. Dabei vorsichtig die Kanne schwenken. Dadurch trennen sich Milch und Schaum nicht voneinander und man kann auf das Umrühren verzichten. Der Schaum sollte ungefähr 5 mm dick sein.

# Caffè Macchiato

Caffè Macchiato, auch Espresso Macchiato genannt, ist ein Espresso mit einer kleinen Menge Milchschaum. Das Getränk erfreut sich in Italien großer Beliebtheit.

## **Zubereitung:**

Zunächst wie gewohnt einen Espresso in eine entsprechende Tasse oder ein kleines Glas aufbrühen. Nun die Milch aufschäumen und den Kaffee mit ein oder zwei Teelöffeln Schaum verfeinern – fertig!





# Caffè Freddo

Caffè Freddo ist eine Eiskaffee-Variante mit kalter Milch und Espresso.

## Zubereitung:

Einen Espresso in ein vorgekühltes Glas aufbrühen. Die kalte Milch und Zucker hinzugeben. Gut umrühren, dann die Eiswürfel hinzufügen und sofort servieren.



# Caffè Americano

Ein Americano ist ein Espresso, der mit heißem Wasser verdünnt wurde. Geschmacklich ist er daher weniger stark.

## Zubereitung:

Das Mischungsverhältnis beim Americano beträgt etwa 1:3 (Espresso-Wasser). Zunächst das heiße Wasser in die Tasse geben. Dann einen Espresso darauf brühen.

Erfunden wurde der Americano im zweiten Weltkrieg. Da die amerikanischen Soldaten Espresso als zu stark empfanden, wurde dieser kurzerhand mit heißem Wasser verlängert und sanfter gemacht.

# Sommerliche Espresso Variationen

## Granita di Caffè

Granita di Caffè ist ein sommerliches Dessert mit cremiger Sahne und gefrorenem Espresso.

### Zubereitung:

Einen doppelten Espresso aufbrühen. Vanillezucker nach Geschmack einrühren. Abkühlen lassen und in einer kleinen Schüssel einfrieren. Währenddessen ab und zu umrühren, damit kein fester Eisblock entsteht. Nach ungefähr vier Stunden ist die gewünschte Konsistenz (grobkörniges Sorbet) erreicht.

Kurz vor dem Servieren die Sahne steif schlagen. Den gefrorenen Espresso mit der Schlagsahne in einem Glas anrichten. Sofort servieren.

## Affogato al Caffè

Ein Affogato al Caffè ist ein beliebtes Dessert aus Italien, das aus Espresso und Vanilleeis besteht. Übersetzt bedeutet sein Name 'im Kaffee ertrunken'.

### Zubereitung:

Eine Kugel Vanilleeis in ein Glas geben. Einen doppelten Espresso aufbrühen und über das Eis gießen. Mit einem kleinen Löffel servieren. Auch andere Eissorten, z.B. Haselnuss oder Stracciatella, können für den Affogato al Caffè verwendet werden. Manchmal wird das Dessert zusätzlich mit Schokoladensauce, Sahne oder weiteren Zutaten verfeinert.

# Espresso Sorbetto

Espresso Sorbetto ist ein kaltes Milchgetränk, das mit gefrorenem Espresso zubereitet wird.

## Zubereitung:

Am Vortag den Espresso wie gewohnt zubereiten. Abkühlen lassen, in eine Eiswürfelform gießen und einfrieren. Am nächsten Tag die kalte Milch, die Espresso-Eiswürfel (Menge nach Geschmack) und den Zucker in einen Standmixer geben. Gut durchmischen, dann in ein Glas geben und genießen.



# Unsere Unternehmensphilosophie

Wir hoffen, wir konnten Ihnen mit diesem E-Book einige Anregungen für das Aufpeppen Ihrer Kaffeespezialitäten geben.

Wir - praxxim - wer ist das eigentlich?

Wir sind ein kleines, deutsches Familienunternehmen aus Magdeburg an der schönen Elbe.

Unser Motto lautet: Praktisches für Sie und Ihn. In unserem Online Shop finden Sie Produkte, die praktische Begleiter im Alltag sind.

Wo Sie auch unterwegs sind: im Alltag, auf Reisen, beim Sport – wir bieten Ihnen Produkte an, die sich als äußerst hilfreich und nützlich erwiesen haben.

Unsere Mission ist es, Ihnen mit unseren Produkten ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

Besuchen Sie auch unsere Webseite auf [www.praxxim.com](http://www.praxxim.com)



# Sie sind zufrieden mit Ihrem Produkt?

Dann lassen Sie uns und die Welt daran teilhaben! Nur durch Ihr Feedback können wir unsere Produkte und die Produktauswahl ständig verbessern und Ihnen ein noch besseres Käuferlebnis schaffen!

[Klicken Sie hier um Ihre Bewertung abzugeben!](#)



# Darf es auch ab und zu eine Tasse Tee sein?

Bei unserer praxxim Teekanne haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, das größte Ärgernis beim Teetrinken abzuschaffen: Das Tropfen und Kleckern. Unsere mundgeblasene Teekanne hat eine speziell geformte Tülle, die die Tropffreiheit garantiert. Um dies sicherzustellen wird jede Kanne noch einmal manuell überprüft.

Die praxxim Teekanne ist in den Größen 1200ml und 1600ml erhältlich. [Klicken Sie hier.](#)





## Impressum

Online Marketing  
Anne Goldammer  
Lassallestraße 17  
39114 Magdeburg  
Deutschland