

MAHLKÖNIG GMBH & CO.KG
MARKETING&KOMMUNIKATION
TILSITER STR. 142
D-22047 HAMBURG
TEL: +49 40 696940-0
FAX: +49 40 696940-88



Kaffee richtig mahlen: Frisch- oder Vorratsvermahlung

Frisch- oder Vorratsvermahlung

Zusammenfassung

Je feiner gerösteter Kaffee gemahlen wird, desto größer wird die Oberfläche und desto mehr flüchtige Aromastoffe werden freigesetzt. Im Kontakt mit Luftsauerstoff verfliegen diese Aromen schnell – espressokaffee hat bereits 15 Minuten nach dem Mahlvorgang etwa 60 % seiner flüchtigen Aromen verloren.

Da das Aroma aber in die Tasse und nicht in die Luft gelangen soll, ist es wichtig, die Bohnen möglichst erst kurz vor der Zubereitung zu mahlen. Bei der Vorratsvermahlung in Mühlen mit Dosierbehälter wird eine bestimmte Menge Kaffee gemahlen und in einem Vorratsbehälter vorgehalten. In Stoßzeiten kann das Mahlgut dann schnell und unkompliziert in den Siebträger dosiert werden. Diese Art der Vermahlung ist allerdings nur bei sehr hohem Durchsatz sinnvoll, ansonsten bleibt das Kaffeepulver zu lange im Vorratsbehälter und verliert ebenfalls sein Aroma.

Eine andere Methode ist die Vermahlung nach Bedarf (engl. „Grind-On-Demand“), die den Kaffee erst direkt vor der Zubereitung gleich in den Siebträger dosiert. Diese Art der Direktmahlung erhält das maximale Aroma und gewährleistet shot für shot für jeden Kunden die gleiche Qualität in der Tasse.

Frisch- oder Vorratsvermahlung

Inhalt

1. Dosiermühlen mit Vorratsvermahlung

Dosiermühlen - Pro und Kontra

2. Grind-on-Demand Mühlen mit Frischvermahlung

Frischvermahlung - Pro und Kontra

3. Quellen und Literatur

1. Dosiermühlen mit Vorratsvermahlung

Italienische Mühlen mit Dosierbehälter waren lange Zeit technischer Standard bei der Espresso-Vermahlung. Das Kaffeepulver fällt direkt nach dem Mahlvorgang in einen Vorratsbehälter mit Dosierkammern. Das Kaffeepulver wird mit einem Hebelzug aus einer der Dosierkammern in den Siebträger dosiert. Durch die Größe der Dosierkammern ist die Kaffeemenge genau definiert. Voraussetzung für die exakte Dosierung des Mahlgrades ist allerdings, dass der Vorratsbehälter und damit die Dosierkammern gut gefüllt sind. Nur bei gleichmäßigem Druck auf die Dosierkammern wird konstant die gleiche Menge dosiert.

Eine eventuell größere Menge Kaffeepulver-Abfall entsteht jedoch dann, wenn der Mahlgrad nachjustiert werden muss. Dazu muss die Dosierkammer nämlich erstmal komplett entleert werden, damit der Kaffee mit dem veränderten Mahlgrad nachgemahlen werden kann. Wird weniger Pulver verbraucht, als vorgemahlen wurde, tritt schon nach kurzer Zeit auch im Dosierbehälter ein Aromaverlust beim Kaffee auf. Bleibt der Kaffee länger als 30 Minuten im Dosierbehälter, sollte man ihn deshalb bereits nicht mehr verwenden. Dasselbe Problem entsteht, wenn man die Mühle abschaltet, z. B. abends. Befindet sich dann noch ein Rest gemahlener Kaffee im Dosierbehälter, sollte man ihn nicht bis zum nächsten Morgen stehen lassen, sondern entsorgen.

Eine Kaffeemühle mit Vorratskammer lohnt sich also im Grunde nur, wenn man einen entsprechenden Kaffeeverbrauch hat bzw. bei hoher Frequenz in Stoßzeiten in der Gastronomie.

Die Reinigung der Mühle und des Dosierbehälters gestaltet sich recht kompliziert, da die Mühlen in der Regel nicht modular aufgebaut sind, und nicht einfach für die Reinigung auseinandergenommen werden können. Der Dosierbehälter muss per Hand mit Pinsel und Lappen gereinigt werden, das Mahlwerk sollte am besten mit einem speziellen Mühlenreiniger in Bohnenform von Rückständen befreit werden.

Dosiermühlen Pro und Kontra

Pro:

- schnelle Dosierung, wenn Kammer voll ist
- geräuscharme Dosierung
- preiswertes System

Kontra:

- für exakte Dosierung muss die Vorratskammer gefüllt sein
- Aromaverlust über die Zeit
- keine konstante Qualität in der Tasse
- nicht modular: schwierig zu reinigen
- viel Abfall bei Nachjustierung und Abschalten abends

2. Grind-on-demand Mühle mit Frischvermahlung

In den letzten Jahren hat sich die frische Vermahlung - Portion für Portion - immer mehr durchgesetzt. Mahlkönig war das erste Unternehmen, das im Jahr 2000 mit der K60 Mühle Grind-on-demand-Mühlen in Serie produzierte. Im Jahr 2005 kam die bekannte K30 Mühle auf den Markt, 2007 folgte mit der K30 Twin eine Grind-on-demand Mühle mit zwei Mahlwerken. Das Prinzip der Portionsmahlung funktioniert in Ladenmühlen oder bei den Einbaumühlen in Kaffee-Vollautomaten schon lange. Dann zog die Gastronomie nach und mittlerweile hat sich dieses Frischmahlprinzip auch in vielen Kaffeeliebhaber-Haushalten durchgesetzt. Jede Kaffeeportion, ob für einen einzelnen Espresso oder für eine Tasse oder Kanne Filterkaffee wird erst direkt vor der Zubereitung gemahlen, so bleibt die größtmögliche Aromenvielfalt erhalten.

Vor allem in der Gastronomie müssen die „Grind-on-demand“-Mühlen auch in Stoßzeiten schnell und exakt mahlen. Flache Mahlscheiben und

leistungsfähige Motoren machen es möglich, eine 7-g Portion Espresso in unter zwei Sekunden in den Siebträger zu dosieren. Wie viel Kaffeepulver pro Durchgang gemahlen wird, lässt sich in der Regel elektronisch über die Zeiteingabe steuern. Die Mengen für einen einfachen und einen doppelten Espresso kann der Benutzer individuell festlegen und einspeichern. Gestartet wird der Mahlvorgang automatisch über einen Schalter, der beim Einlegen des Siebträgers in die dafür vorgesehen Halterung betätigt wird. Bei manchen Modellen muss der Mahlvorgang nach dem Einlegen des Siebträgers manuell durch das Drücken eines Startschalters aktiviert werden. Einige Mühlen verfügen auch über einen ein- bzw. angebauten Tamper, mit dem das Pulver direkt nach dem Mahlen in einem Arbeitsgang angepresst werden kann.

Bei der Justierung des Mahlgrades fallen bei diesem Mühlentyp nur wenige Gramm Kaffee als Abfall an. Die Dosiereinrichtung ist von außen einfach, z. B. mit einem Pinsel, von Kaffeerückständen zu befreien.

Für das Mahlwerk sollte zur Reinigung ebenfalls ein spezieller Mühlenreiniger zum Einsatz kommen.

Frischvermahlung Pro und Kontra

Pro:

- Kein Aromaverlust: konstante Qualität in der Tasse
- modularer Aufbau: einfaches Öffnen und Reinigen
- hohe Dosiergenauigkeit bei regelmäßiger Reinigung
- geringer Kaffeeabfall bei Nachjustierung
- kein Abfall bei Abschalten Abends

Kontra:

- höhere Anschaffungskosten
- längere Dosierungsdauer

3. Quellen und Literatur

Thomas Leeb, Kaffee- Das magische Elixier, Bucher Verlag, 2008

Dr. Steffen Schwarz / Martin Kienreich, FAQ Kaffee, coffee media & event, 2008

Deutscher Kaffeeverband (Hrsg.), Kaffeewissen: Vom Anbau zum Endprodukt, 2004

Thomas Leeb / Ingo Rogalla, Kaffee, Espresso & Barista, TomTom Verlag, 2002

Weitere Mahlkönig Whitepaper:

1/2011 Kaffee richtig mahlen: die Grundlagen

2/2011 Kaffee richtig mahlen: Frisch- oder Vorratsvermahlung?

3/2011 Kaffee richtig mahlen: Espresso

4/2012 Kaffee richtig mahlen: Filterkaffee und French Press

5/2012 Kaffee richtig mahlen: Mühlenreinigung und Pflege

6/2012 Kaffee richtig mahlen: Vermahlung in Vollautomaten

Kontakt:

MAHLKÖNIG GMBH & CO.KG

MARKETING&KOMMUNIKATION

TILSITER STR. 142, D-22047 HAMBURG

TEL: +49 40 696940-0, FAX: +49 40 696940-88

E-MAIL: office@mahlkoenig.de,

WEB: www.mahlkoenig.de

Seit über 80 Jahren ist MAHLKÖNIG die weltweit führende Marke im Bereich der Qualitätsmühlen für professionelle Anwender. Das MAHLKÖNIG-Logo steht für Innovations- und Qualitätsführerschaft. Die Entwicklung von Mühlen für eine optimale Vermahlung für alle Sorten von Röstkaffee steht im Mittelpunkt unserer Arbeit. So werden knapp 90 % der MAHLKÖNIG Produkte im Bereich der Kaffeevermahlung eingesetzt. Ziel ist es, den Kaffee schonend ohne Aromaverlust homogen zu vermahlen.

MAHLKÖNIG verfügt heute über ein nationales und internationales Netzwerk an eigenen Niederlassungen sowie über 150 Vertragshändlern und Servicepartnern zur Betreuung der über 400.000 MAHLKÖNIG-Mühlen weltweit. Das Know-how von MAHLKÖNIG wird so überall täglich genutzt.