

# Die entscheidenden 10 Minuten jeden Tag

TEXT **Evelyne Rast**

Die Zubereitung des perfekten Kaffees in der Tasse beginnt ...

... mit der Reinigung der Kaffeemaschine. Guter Kaffee setzt eine saubere Maschine und somit eine professionelle Reinigung voraus. Denn mit jeder Tasse lagert sich Fett in der Maschine ab, das mit der Zeit ranzig wird. Die Reinigung muss täglich erfolgen – unabhängig von der Kaffeemaschine und der Menge der zubereiteten Kaffeeprodukte. Diese zehn Minuten jeden Tag sind unabdingbar.

Bei den meisten Vollautomaten geschieht die Reinigung mit Hilfe des integrierten Reinigungsprogramms. Bei den meisten Halbautomaten hingegen lässt sich das Brühsieb entfernen und unter fließendem Wasser reinigen. Die Brühgruppe ist das Herzstück der Halbautomaten und benötigt eine besondere Behandlung. In der Brüheinheit treffen gemahlener Kaffee und heisses Wasser aufeinander. Dieser Vorgang hinterlässt Rückstände. Alle entnehmbaren Teile – zum Beispiel der Wasserauffangbehälter – müssen ebenfalls täglich mit warmem Wasser und Entfetter gereinigt werden.

Das Duschsieb sowie der Siebträger und das Sieb werden in eine spezielle Reinigungslösung eingelegt. So werden Ablagerungen, die sich festgesetzt haben, entfernt. Gleichzeitig wird das sogenannte Blindsieb mit



Reinigungsmittel – Tablette oder Pulver, ganz nach Ihrer Wahl oder Empfehlung des Maschinenherstellers – gefüllt und wie ein normales Sieb wieder in den Siebträger eingesetzt. Dieses Blindsieb ist wasserundurchlässig. Dadurch werden auch die Ventile durchgespült. Das automatische Reinigungsprogramm kann jetzt gestartet werden. Falls die Maschine kein Reinigungsprogramm hat, kann durch das abwechselnde Drücken der Wassertaste und kurzem Warten manuell ein Überdruck erzeugt werden. Während das Reinigungsprogramm läuft, kann die Tropfschale ausgewaschen werden.

Ein weiterer wichtiger Bauteil einer jeden Kaffeemaschine stellt die Dampfzange dar, die nach jeder Benutzung von Milchresten befreit werden muss. Frische Milchresten lassen sich am einfachsten entfernen – also auf keinen Fall antrocknen lassen. Einfach die Dampfzange mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und anschliessend für einen Dampfstoß kurz aufdrehen. So werden auch die letzten Milchreste herausgepustet.

Reinigen Sie auch regelmässig den Bohnenbehälter, mindestens einmal wöchentlich. Das rasch ranzig werdende Kaffee-Fett wird sonst von den frisch eingefüllten Kaffeebohnen aufgenommen. Die Mahlscheiben in der Kaffeemühle werden mit gepresstem Getreide, dem sogenannten Grindz, gereinigt. Hierfür muss der Bohnentrichter komplett entleert und mit dem Mühlenpinsel von Bohnenresten befreit werden. Dann wird der Grindz in den Trichter gefüllt und vermahlen. Dabei werden Kaffeepulverrückstände von den Mahlscheiben gelöst. Mit dem Pinsel müssen nach erfolgtem Mahlgang die Reste des Granulats abgeschwicht werden. Sodann können Sie die Mühle wieder mit Kaffeebohnen füllen und müssen so lange mahlen, bis nur noch Kaffee ohne Grindz-Reste aus der Mühle kommt.

So werden in zehn Minuten maschinenseitig jeden Tag die Voraussetzungen für den perfekten Kaffee geschaffen. ■



## Die Autorin

**Evelyne Rast** ist zusammen mit ihrer Schwester Beatrice Rast Inhaberin der Gourmetrösterei Rast Kaffee mit Sitz in Ebikon bei Luzern.

[rast.ch](http://rast.ch)