

Versuchen Sie mahl etwas Neues

Kaffeegenuss Mit der richtigen Kaffeemühle gelingt der Espresso oder Cappuccino zuverlässig. Worauf ist bei der Auswahl zu achten, und warum ist die Mühle noch wichtiger als die Kaffeemaschine?

Michael Staub
Journalist BR, Kriens

In vielen Schweizer Haushalten und Büros hat sich der Kapselkaffee durchgesetzt. Er ist praktisch, schnell und liefert immer dasselbe Resultat in der Tasse. Doch wer geschmacklich höhere Ansprüche hat, gerne verschiedene Röstungen ausprobiert oder einfach ein bisschen mehr Italianità im Alltag möchte, kommt irgendwann nicht mehr an einer Siebträgermaschine vorbei. Hier wird der Kaffee frisch gemahlen und in ein Sieb gepresst. Dieses wird mit einem Siebträger («Kolben») in die Maschine eingespannt, und der Kaffee wird frisch gebrüht. Siebträgermaschinen gibt es ab circa 500 Franken, die Preise sind nach oben offen. Um die individuell richtige Maschine und Mühle zu finden, empfiehlt sich ein Besuch im Fachgeschäft. Hier gibt es eine breite Auswahl, fundierte Beratung und in der Regel auch eine kostenlose Schulung, damit man die neu gekaufte Hardware fachgerecht einsetzen kann.

Gut beraten

Zu diesen Kaffee-Spezialgeschäften gehört die Mingmatic AG in Sursee LU, wo seit über 25 Jahren Mühlen und Maschinen verkauft werden. «Die Mühle ist im Prinzip wichtiger als die Maschine. Denn wenn die Kaffeebohnen durch die Mahlung nicht gut vorbereitet werden, nützt die beste Maschine wenig», sagt Fernando Grüter, Werkstatt- und Servicespezialist bei Mingmatic. Deshalb empfiehlt er Kundinnen und Kunden, im Zweifelsfall lieber mehr in die Mühle zu investieren und erst dann die Maschine aufzurüsten. «Ab 500 oder 600 Franken erhält man eine Mühle mit Mahlscheiben,

deren Durchmesser 50 Millimeter oder mehr beträgt. Von einem Mahlwerk dieser Grösse werden die Kaffeebohnen schonend zerkleinert, damit beim Brühen die Aromastoffe extrahiert werden», erläutert Grüter. Wichtig sei in jedem Fall, dass sich das Mahlwerk stufenlos verstellen lässt. Nur so kann der Mahlgrad perfekt an die jeweilige Röstung angepasst werden.

«Die Mühle ist im Prinzip wichtiger als die Maschine.»

Fernando Grüter

Während früher noch auf Vorrat gemahlen wurde, hat sich heute das «single dosing» durchgesetzt: Es wird immer nur die Menge Bohnen gemahlen, die für einen einzigen Kaffee nötig ist. Dafür kann man die Mühle entweder eine fixe Zeitdauer mahlen lassen (z. B. zehn Sekunden), oder man wägt den gemahlten Kaffee haargenau ab. Dies geht mit einer Digitalwaage oder bei einigen Mühlen auch mit deren eingebauter Waage. Eine weitere Variante ist die volumetrische Dosierung – hier «schöpft» ein spezieller Mechanismus immer die gleiche Menge Kaffeebohnen und übergibt diese dem Mahlwerk.

Für jeden Geschmack

Welche Mühle die richtige ist, hängt von den individuellen Vorlieben ab. «Manche Kundinnen und Kunden wollen am Morgen nur ein Knöpfchen drücken. Für sie sind die Maschinen mit

programmierbaren Mengen ideal», berichtet Grüter. Es gebe aber auch Enthusiasten, die mit eingebauten oder externen Waagen jede Kaffeedosis nachmessen wollten. Einmal gekauft, sind moderne Kaffeemühlen relativ gutmütig im Unterhalt. Das «single dosing»-Design verhindert in der Regel, dass sich gemahlener Kaffee im Gerät ansammelt und dort ranzig wird. Sofern man keine geschmackliche Beeinträchtigungen feststellt, genügt laut Grüter ein Service alle drei Jahre. Bei diesem wird die Mühle vollständig zerlegt und gereinigt. Wer einen besonders feinen Geschmackssinn oder spezifische Hygienevorstellungen hat, kann die Mühle auch jährlich oder halbjährlich reinigen lassen. Die Mahlscheiben wiederum halten, sofern man nicht gerade ein kleines Café betreibt, oft acht bis zehn Jahre lang oder noch länger.

Schweizer Qualität

Während Küchengeräte heute häufig aus dem Ausland stammen, gibt es bei den Kaffeemühlen erfreulicherweise eine gute Auswahl an Schweizer Produkten. Mit Gilda (Luzern), Olympia Express (Schwanden GL) und Zuriga (Zürich) stehen gleich drei einheimische Hersteller zur Auswahl. Wer sich für eine Mühle und eine Maschine entschieden hat, kann zügig mit der Barista-Karriere beginnen. Dabei hilft eine gewisse Entspannung, wie Fernando Grüter sagt: «Auch wenn man aufs Zehntelgramm genau abwägt und alles ganz genau nimmt, sind Kaffeebohnen trotzdem ein Naturprodukt. Ein bisschen Toleranz gehört dazu, bei der Füllmenge im Siebträger wie auch gegenüber der eigenen Tagesform beim Brühen. Das Kaffeetrinken soll ja auch Freude machen und ein Genuss sein.»



Mit einer hochwertigen Mühle können die Bohnen portionenweise frisch gemahlen werden. Die Siebträgermaschine sorgt für einen aromatischen, kräftigen Kaffee – wie in Bella Italia. BILD MICHAEL STAUB

Interessante Kandidaten für Ihre Küche

Bis heute ist die Schweizer Industrie für Präzision und Feinmechanik bekannt. Das gilt auch bei den Kaffeemühlen: Gleich drei der nachfolgenden Modelle werden in der Schweiz entwickelt und hergestellt. Damit können Sie heimisches Schaffen ehren – und erst noch ausgezeichneten Kaffee trinken.



Modell	Eureka Mignon S 55E	Gilda	Niche Zero	Olympia Express Moca	Zuriga G2
Zielgruppe	Einsteiger	Anspruchsvolle	Anspruchsvolle	Anspruchsvolle	Anspruchsvolle
Dosierung	2 fixe Mengen programmierbar, zusätzlich manuelle Dosierung.	volumetrisch	manuell	manuell	2 fixe Mengen programmierbar, zusätzlich manuelle Dosierung.
Mahlwerk	55 Millimeter, Stahlscheiben	64 Millimeter, Keramikscheiben	63 Millimeter, Stahlscheiben	64 Millimeter, Stahlscheiben	54 Millimeter, Stahlscheiben
Materialisierung	Gehäuse aus Chromstahl, Bohnenbehälter und Deckel aus Plastik.	Gehäuse aus Chromstahl, Bohnenbehälter aus Glas, Deckel aus Silikon.	Gehäuse aus Aluminium, Deckel aus Plastik.	Gehäuse aus Chromstahl/Aluminium, Bohnenbehälter aus Glas.	Gehäuse aus Chromstahl, Bohnenbehälter aus Glas, Deckel aus Nussbaum.
Gewicht	5,6 kg	3,5 kg	4,1 kg	5,4 kg	6 kg
Besonderheiten	Digitale Anzeige zum Messen der Mahl-Zeit, Touchscreen, programmierbar für 2 verschiedene Mengen (z. B. Espresso und Café Crème).	Dosierung erfolgt über das Volumen der Kaffeebohnen, nicht das Gewicht. Wenn die richtige Menge für eine Röstung gefunden wurde, kann diese fast immer beibehalten werden.	Die Mühle hat einen besonders kleinen «Totraum» dank speziellen Designs und schräger Auswurföffnung. Es kann jeweils nur eine Portion gemahlen werden (max. 30 Gramm Bohnen).	Traditionelle, auch international bekannte Schweizer Marke für Espressomaschinen und Mühlen.	Zuriga ist ein Schweizer Startup, das mit seiner Siebträgermaschine bekannt wurde. Entwicklung und Fertigung in Zürich. Werkstattbesuche sind möglich.
Produktionsland	Italien	Schweiz	UK	Schweiz	Schweiz
UVP	Fr. 650.–	Fr. 1370.–	Fr. 600.–*	Fr. 1300.–	Fr. 970.–

* Bestellung nur via nichecoffee.co.uk möglich. Kosten für Mühle und Versand in die Schweiz total GBP 484.00. Gesamtpreis inklusive MWST und Zollgebühren ca. Fr. 600.–. Dazu kommen allfällige Zustellgebühren.