

Espressokocher: So verwendest du ihn richtig



Herrlicher aromatischer Kaffee wie von Meisterhand? Kein Problem für einen Espressokocher. Was du über den charmanten Kaffeebereiter wissen musst und wie du ihn richtig einsetzt, erfährst du hier.

Espressokocher lassen das Herz von Kaffeenthusiasten jeder Couleur höher schlagen. Die kleinen Kaffeespezialisten verzaubern mit ihrer Simplizität, dem liebenswerten "Gurgeln" bei jedem Brühvorgang und unvergleichlichem Genuss. Eine fabelhafte Art und Weise, um in den Tag zu starten. Doch für den ein oder anderen birgt das kleine Wundergerät große Rätsel. Wir entmystifizieren den praktischen Kaffeebereiter und zeigen dir, wie auch du deine Küche ganz einfach mit köstlichem Aroma erfüllen kannst.

Warum ein Espressokocher?

Wer Kaffee liebt, wird sein Herz an diesen Bewahrer der italienischen Kaffee Kunst verlieren. Denn der kleine Sympathikus überzeugt in vielerlei Hinsicht. Im Handumdrehen verleihst du deiner Küche einen Hauch südländisches Flair. Während dir eine vollautomatische Espresso-Maschine durch lediglich einen Knopfdruck die Arbeit abnimmt, kannst du mit einem Espressokocher den wahren Geist des traditionellen Kaffeegenusses erleben - von der kleinen Bohne bis zum fertigen Kaffee. Dabei ist die Handhabung besonders einfach. In einigen, wenigen Schritten fertigst du ein Getränk ganz nach deinem Geschmack. Alles, was du dazu brauchst, ist eine Herdplatte, frisch gemahlener Kaffee und ein paar Minuten Zeit. So soll es sein - einfach, schnell, genussvoll.

La dolce vita.

Aluminium oder Edelstahl? Groß oder klein? - Welcher Espressokocher soll es sein?

Bevor du in den Genuss der italienischen Kaffeespezialität kommst, musst du dich zunächst für eines der zahlreichen Espressokochermodelle von Qualitätsherstellern wie Alessi, Bialetti, Cilio, WMF und Co. entscheiden. Doch was eignet sich am besten für dich? Edelstahl oder Aluminium? 2, 4 oder doch 6 Tassen? Wer sich dafür entscheidet, einen Espressokocher zu kaufen, sieht sich mit einigen essentiellen Fragen zu Material und Größe konfrontiert. Bringen wir ein wenig Licht in das Dunkel.

Zu unterscheiden ist zwischen zwei großen Materialtypen: Aluminium und Edelstahl. Traditionelle Espressokocher sind aus Aluminium gefertigt. 1933, als der erste Espressokocher das Licht der Welt erblickte, galt das Material als besonders leicht, robust und äußerst modern. Traditionsreiche ebenso wie junge Unternehmen blieben dem Leichtgewicht der Metalle bis heute treu. Kritiker der Aluminiumkocher sagen, das Material würde dem Kaffee einen metallischen Geschmack verleihen und sei deutlich schwieriger zu reinigen. Aluminium-Enthusiasten halten mit dem niedrigen Preis und Traditionsbewusstsein dagegen.

Espressokocher aus Edelstahl erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Sie sind äußerst robust und sehr pflegeleicht. Sie sollten jedoch ebenfalls wie Espressokocher aus Aluminium ausschließlich per Hand gespült werden - unter anderem da Reinigungsmittel für die Spülmaschine den Kaffeegeschmack verfälschen können. Ein entscheidendes Kriterium zwischen den beiden Materialien ist die Anwendung auf unterschiedlichen Herdarten. Viele Modelle aus Aluminium eignen sich nicht für Induktionsherde. Hingegen können die meisten Edelstahlkocher problemlos auf allen Herdarten angewendet werden, Induktionsplatten inklusive.

Die Größe eines Espressokochers wird in Tassen angegeben. Es empfiehlt sich stets die angegebene

Espressokocher: So verwendest du ihn richtig

Tassenmenge zu kochen. Das heißt, vermeide es, in einer Kanne für 6 Tassen Kaffee für 2 Tassen zu kochen. Zwar ist das auch möglich, doch kleinere Espressokocher versprechen ein intensiveres Aroma. Wähle daher die kleinste Größe entsprechend deiner Zwecke.

Wie funktioniert ein Espressokocher?

Es ist soweit, endlich kannst du ihn in den Händen halten, deinen eigenen Espressokocher. Du hast lange überlegt, die verschiedenen Modelle gegeneinander abgewogen und dich für deinen Favoriten entschieden. Das Einzige, was jetzt noch zwischen dir und deinem Kaffeeerlebnis steht, ist die kurze Zubereitungsphase. Wie gelangst du also von der Kaffeebohnen zu aromatischem Hochgenuss? Kurzum, wie funktioniert ein Espressokocher? Mit Hilfe des Bialetti Espressokochers Brikka Elite zeigen wir dir Schritt für Schritt, wie du deine vier Wände in ein traditionelles Kaffeehaus verwandeln. Doch natürlich wirst du auch mit anderen Espressokochern zu einem Hobby-Barista von höchster Güte.



Schritt 1 - Wasser erwärmen

Erhitze etwas Wasser in einer gesonderten Kanne, z. B. in einem Wasserkocher. Das vorgeheizte Wasser anschließend in das Kannenunterteil des kalten Espressokochers füllen, sodass er ebenfalls vorgewärmt wird. Auf diese Weise entsteht, insbesondere bei klassischen Aluminium-Espressokochern, kein bitterer, metallischer Geschmack im Espresso durch den starken Temperaturunterschied beim Brühvorgang. Durch das vorgewärmte Wasser verhinderst du außerdem, dass der Kaffee anbrennt. Achte beim Einfüllen des Wassers auf die Begrenzungen der jeweiligen Kanne, sodass du weder zu viel noch zu wenig Wasser benutzt.

Espressokocher: So verwendest du ihn richtig



Schritt 2 - Kaffeebohnen mahlen

Mahl deine Kaffeebohnen. Dabei sollte das Pulver in etwa so fein wie Speisesalz sein. Du brauchst genügend Kaffee, um den Trichtereinsatz zu füllen. Zum Mahlen empfiehlt sich eine Maschine mit Scheiben- oder Kegelmahlwerk, da die Bohnen so in gleich große Stücke verarbeitet werden. Bei den meisten elektrischen Kaffeemühlen kannst du den Mahlgrad von grob bis fein ganz individuell einstellen.



Schritt 3 - Trichter befüllen

Füll dann das gemahlene Kaffeepulver leicht gehäuft in den Trichtereinsatz. Drück die Fläche mit deinem Finger leicht an (nicht festdrücken). Verwende hierfür keinen Espresso-Tamper. Entferne das restliche, lockere Pulver am Rand des Siebs.

Espressokocher: So verwendest du ihn richtig



Schritt 4 - Zusammensetzen

Setz den Trichter nun in das Kannenunterteil ein. Schraub anschließend das Kannenober- und Kannenunterteil zusammen.



Schritt 5 - Kochen

Stell den Espressokocher auf den Herd bei mittlerer Hitze. (Nutz bei einem elektrischen Wasserkocher einfach die mitgelieferte Hitzequelle.) Bei zu großer Hitze gibt das Material des Kochers einen metallischen Geschmack ab. Schließ den Deckel. Der Kaffee läuft über das Steigrohr in das Kannenoberteil. Dabei wirst du das unverkennbare „Gurgeln“ hören. Die anfänglich dunkelbraune Flüssigkeit wird zunehmend heller. Nimm den Kocher vom Herd, sobald eine honiggelbe Farbe erreicht ist. Halte den unteren Teil des Espressokochers unter kaltes Wasser, um so die Extraktion zu stoppen.



Schritt 6 - Eingießen

Sobald der Kaffee aufhört, aus dem Steigrohr zu laufen, kannst du ihn in die Tassen gießen. Rühr den Kaffee vorher in der Moka um oder verteile ihn abwechselnd in kleinen Mengen auf die Tassen, damit jede Portion Kaffee dieselbe Stärke und denselben Geschmack hat. Es empfehlen sich vor allem dickwandige Tassen, damit der Kaffee lange warm bleibt.



Schritt 7 - Genießen

Nun ist es an der Zeit, den köstlichen Kaffee zu genießen, am besten mit leckeren Keksen aus der heimischen Backstube.

Espressokocher: So verwendest du ihn richtig



Wie erhalte ich eine Espresso Crema?

Die Crema ist die Krönung jedes gelungenen Espresso. Der dichte, goldbraune Schaum verleiht deinem Kaffee den letzten großartigen Schliff. Während einige Espressokocher wie der Brikka Elite von Bialetti über ein extra Cremaventil verfügen, um die charakteristische Schaumkrone zu erzeugen, bedarf es bei anderen Modellen eines kleinen Tricks:

Bereite deinen Espressokocher wie gewohnt vor und stell ihn auf den Herd. Sobald die ersten Tropfen in das Kannenoberteil laufen, nimmst du den Kocher wieder vom Herd. Füll die Tropfen in eine kleine Tasse. Während der Espressokocher auf dem Herd seiner Aufgabe nachgeht, vermengst du die ersten Kaffeetropfen mit etwas Zucker, bis du eine dickflüssige Konsistenz erhältst. Mittlerweile sollte dein Espressokocher fertig sein. Gieß den Kaffee in Tassen und füge einen Teelöffel des Kaffee-Zucker-Gemischs hinzu. Dieses fließt an die Oberfläche und formt die typische Espresso Crema.

Wie reinige ich meinen Espressokocher?

Du hast deinen ersten selbstgemachten Espresso genossen. Deine Küche duftet herrlich aromatisch und du bist noch immer von der puren Simplizität dieses kleinen Wunderwerks begeistert. Damit dein neues Lieblingsküchenutensil auch lange für geschmackliche Freude bei dir sorgt, solltest du diesen Elan nutzen und mit einer gewissenhaften Reinigung beginnen. Zwar sind viele Espressokocher spülmaschinene geeignet, doch viele Spülmaschinenreiniger enthalten ätzende Mittel, die das Material angreifen können. Daher empfiehlt es sich stets, deinen Kaffeebereiter per Hand zu reinigen.

Schritt 1 - Spülen

Zerlege den Espressokocher dafür nach jeder Anwendung in seine Bestandteile. Wasche alles mit klarem Wasser aus. Spülmittel ist hier ein absolutes No-Go, da die Chemikalien den Geschmack des Kaffees verändern.

Schritt 2 - Trocknen

Trockne anschließend die einzelnen Teile, bis auf das Kannenoberteil, mit einem Handtuch. Im Kannenoberteil sammeln sich kostbare Kaffeeöle, die du um jeden Preis bewahren wollen. Lass anschließend alle 3 Teile separat vollkommen trocknen, um unangenehme Gerüche zu vermeiden.

Schritt 3 - Zusammensetzen

Wenn alles getrocknet ist, kannst du deinen Espressokocher wieder zusammensetzen und dich auf das nächste Geschmackserlebnis freuen.

Alle 2-3 Wochen (je nachdem wie oft du den Espressokocher nutzt) empfiehlt sich eine Generalreinigung. Das mag anstrengend klingen, erhöht die Lebensdauer deines Kaffeebereiters aber um ein Vielfaches. Dafür reinigst du alles wie gewohnt und wischst ebenfalls die Kaffeeöle, die du mit größter Hingabe kultiviert hast, aus dem Kannenoberteil. Entferne zusätzlich den Dichtungsring und Metallfilter und reinige diese gründlich. Lass alles gut trocknen. Erst dann solltest du den Espressokocher wieder zusammenbauen. Das Resultat ist ein Espressokocher, so glänzend schön wie beim ersten Auspacken.

Espressokocher, aber kein Espresso?

Wer den Begriff "Espressokocher" hört, erwartet auch Espresso in seiner Tasse. Doch tatsächlich ist das ein weit verbreiteter Irrglaube. Denn, um die italienische Kaffeespezialität herstellen zu können, bedarf es eines Drucks von 9 Bar. Espressokocher produzieren mit 1,5 Bar zwar ein ebenso köstliches Geschmacksergebnis, extrahieren mehr Koffein und Aroma vom Kaffeesatz als herkömmlicher Filterkaffee, doch um Espresso handelt es sich dabei eben nicht. Diese Fehlbezeichnung hat sich lediglich unter Kaffeeliebhabern in Deutschland verbreitet. Zutreffender wäre „Caffettiera“ (ital. Kaffeekanne) oder „Moka-Kanne“, was sich auf die erste Esspressomaschine von Alfonso Bialetti bezieht. 1933 verlieh er dem ersten Espressokocher den schwungvollen

Espressokocher: So verwendest du ihn richtig

Namen „Moka Express“. Bis heute haben Espressokocher nichts von ihrem Charme verloren und sind ein Muss für jeden Kaffeenthusiasten.