

Was Espresso wirklich ist.

Espresso ist keine Bohne und keine Geschmacksrichtung — Espresso ist eine Methode. Diese Seite hältst du beim Schauen daneben und behältst die Zahlen und den Sensorik-Kompass im Blick.

Die Methode in Zahlen

~9 bar

Brühdruk

88–94 °C

Brühtemperatur

25–30 s

Durchlaufzeit

25–35 ml

in der Tasse

Der Sensorik-Kompass



balanciert · süß = dein Ziel

sauer

unterextrahiert · Wasser zu schnell durch

bitter

überextrahiert · Wasser zu langsam durch

Merk dir das

- **Crema täuscht.** Viel Crema ≠ guter Espresso (Robusta macht viel, schmeckt oft flach).
- **Dunkel ist bitter, nicht stark.** Dunkle Röstung hat sogar etwas weniger Koffein.
- **Erst schmecken, dann denken.** Deine Zunge ist dein bestes Messgerät.
- **Die eine Frage:** sauer oder bitter? Sie steuert später jede Korrektur.

Schmeck bewusst.

Dein Auftrag bis zur nächsten Folge: Trink deine nächsten Espressi bewusst und trag ein, wo sie auf dem Kompass liegen. Du wirst überrascht sein, wie schnell deine Zunge besser wird.

Datum	Bohne	sauer ↔ bitter (1 sauer · 3 Ziel · 5 bitter)	Notiz (Körper / Nachklang)
		1 · 2 · 3 · 4 · 5	
		1 · 2 · 3 · 4 · 5	
		1 · 2 · 3 · 4 · 5	
		1 · 2 · 3 · 4 · 5	
		1 · 2 · 3 · 4 · 5	
		1 · 2 · 3 · 4 · 5	

Die vier Worte für deinen Geschmack

- **Körper** — das Gewicht auf der Zunge (wässrig ↔ sirupartig).
- **Säure** — die Lebendigkeit, im guten Sinn (flach ↔ spritzig).
- **Süße** — dein Ziel in der Mitte des Kompass.
- **Nachklang** — wie lange der Geschmack angenehm nachhallt.