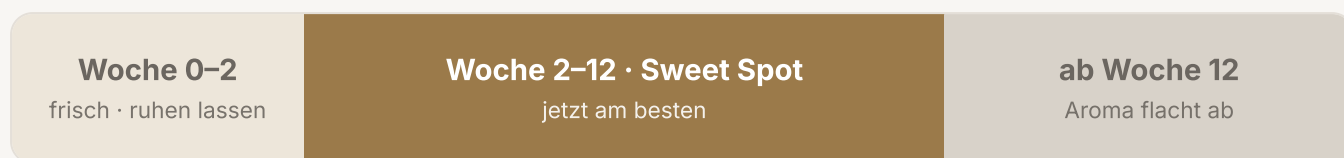


Die Bohne: Mischung & Menge.

Die beste Maschine rettet keine müde Bohne. Diese Seite hältst du beim Schauen daneben — Frische und Dosierung auf einen Blick.

Das Frische-Fenster — ab Röstdatum gerechnet



Die Menge — wiegen statt schätzen



Merk dir das

- **Röstdatum schlägt Mindesthaltbarkeit.** Im Sweet Spot (Woche 2–12) kaufen & trinken.
- **Ganze Bohnen, frisch gemahlen.** Gemahlen verliert das Aroma in Minuten.
- **Sorte:** gute Espressomischung, mittel bis etwas dunkler für den Einstieg.
- **Menge ist messbar, nicht schätzbar.** Eine 0,1-g-Waage ist die billigste große Verbesserung.