

Der Mahlgrad: die Haupt-Stellschraube.

Der Mahlgrad steuert, wie schnell das Wasser durchläuft — und damit den Geschmack. Diese Seite hältst du beim Einstellen daneben.

Die Mahlgrad-Skala



Mahlwerk-Typen — worauf du beim Kauf achtest

Scheibe verbreitet · gleichmäßig	Kegel schonend · wenig Hitze	Walze bestes Aroma · teuer	Schlag ungeeignet · ungleich
---	---	--------------------------------------	--

Merk dir das

- **Sauer & schnell? Feiner mahlen. Bitter & langsam? Gröber.** Diese zwei Sätze sind dein halbes Barista-Leben.
- **Gleichmäßigkeit schlägt alles.** Ungleiches Mahlgut = Channeling (halb bitter, halb sauer).
- **Spar an der Maschine, nicht an der Mühle.** Niemals ein Schlagwerk.
- **Immer frisch mahlen** — direkt vor dem Bezug. Und nur eine Schraube pro Versuch ändern.