

BARISTA - WISSEN

Espresso-, Siebträger- & Barista-Glossar

148 Fachbegriffe rund um Espresso, Siebträger, Barista, Kaffee, Mühle, Milch und Zubehör — alphabetisch geordnet.

#

1-Kreiser	Maschine mit einem Kessel für Brühen und Dampf; gleichzeitiges Beziehen und Aufschäumen ist nicht möglich.
2-Kreiser	Maschine mit Kessel und Wärmetauscher; ermöglicht gleichzeitiges Beziehen und Aufschäumen.
9 Bar	Klassischer Referenz-Brühdruck für die Espressoextraktion.

A

Abklopfbehälter (Knockbox)	Behälter mit Gummisteg zum Ausklopfen des verbrauchten Kaffeepucks aus dem Siebträger.
Abklopfen	Den extrahierten Kaffeepuck mit Klopfer oder Abklopfbehälter aus dem Siebträger entfernen.
Acidität (Säure)	Wahrnehmbare, oft fruchtige Säure im Kaffee; trägt zur Aromakomplexität bei.
Aeropress	Brühmethode, die Kaffee per Tauch- und Pressverfahren extrahiert; ergibt einen klaren, aromatischen Kaffee.
Affogato	Italienisches Dessert aus einer Kugel Vanilleeis, die mit heißem Espresso übergossen wird.
Allongé	Mit heißem Wasser verlängerter Espresso, der mehr Crema bewahrt als ein Americano.
Americano	Espresso, der mit heißem Wasser verlängert wird und so milder, aber aromatisch bleibt.
Anbaugelände	Regionen, in denen Kaffee angebaut wird; beeinflussen Geschmack, Qualität und Charakter der Bohne.
Anpressdruck	Kraft, mit der das Kaffeemehl im Siebträger komprimiert wird; wichtig für gleichmäßige Extraktion.

Arabica	Hochwertige Kaffeesorte aus dem Hochland; gilt als aromatisch, mild und säurebetont.
Aromaschutzventil	Einwegventil am Bohnenbeutel, das CO ₂ entweichen lässt, aber keinen Sauerstoff einlässt.
Aufschäumen	Erhitzen und Aufschäumen von Milch mit der Dampflanze zur Herstellung von Mikroschaum.

B

Backflush (Rückspülen)	Reinigung der Brühgruppe mit Blindsieb und Reinigungspulver durch Rückwärtsspülen des Wassers.
Barista	Fachkraft für die Zubereitung von Espresso und Kaffeespezialitäten, oft mit Latte-Art-Kenntnissen.
Bezug	Vorgang der Espressozubereitung; Start des Wasserdurchlaufs durch das Kaffeemehl.
Bitterstoffe	Natürlicher Bestandteil des Kaffees, verantwortlich für Bitterkeit und Tiefe im Geschmack.
Blend	Mischung verschiedener Kaffeesorten oder Bohnenchargen für ein ausgewogenes Geschmacksprofil.
Blindsieb	Geschlossenes Sieb ohne Löcher zum Rückspülen und Reinigen der Brühgruppe.
Blooming	Erstes Aufquellen des frischen Kaffeemeis bei Wasserkontakt durch entweichendes CO ₂ .
Bodenloser Siebträger	Siebträger ohne Auslauf (naked); erlaubt eine präzise Beurteilung der Extraktion.
Boiler (Kessel)	Wasserbehälter in der Espressomaschine, in dem das Wasser für Brühen und Dampf erhitzt wird.
Bottomless Portafilter	Englisch für den bodenlosen Siebträger ohne Auslauf.
Brühdruck	Druck, mit dem Wasser durch das Kaffeemehl gepresst wird; ideal um die 9 Bar.
Brühgruppe	Bauteil, in dem Wasser auf das Kaffeemehl trifft und der Espresso extrahiert wird.
Brühgruppendichtung	Dichtungsring zwischen Brühgruppe und Siebträger, der den Brühvorgang abdichtet; Verschleißteil.
Brühtemperatur	Temperatur des Brühwassers bei der Extraktion; ideal etwa 90–96 °C.

Brühverhältnis (Ratio)	Verhältnis von eingesetztem Kaffeemehl zu ausgegebener Espressomenge, z. B. 1:2.
Burr	Englisch für die Mahlscheibe/den Mahlkegel; Flat Burr = Scheiben-, Conical Burr = Kegelmahlwerk.
C	
Café Crème	Mit grobem Mahlgrad und mehr Wasser aus dem Siebträger bezogener, milder Kaffee (Schümli).
Caffè Latte (Latte)	Espresso mit viel heißer Milch und wenig Schaum; milder als Cappuccino.
Cappuccino	Espresso mit aufgeschäumter Milch, klassisch zu etwa gleichen Teilen Espresso, Milch und Schaum.
Channeling	Englisch für Kanalbildung; ungleichmäßiges Durchströmen des Pucks.
Channeling (Kanalbildung)	Ungleichmäßige Durchströmung des Pucks; Wasser sucht sich Kanäle und führt zu fehlerhafter Extraktion.
Cold Brew	Kalt extrahierter Kaffee, der über viele Stunden mit kaltem Wasser zieht; mild und säurearm.
Cooling Flush	Kurzes Ablassen von Wasser bei E61-Maschinen, um überhitztes Brühwasser auf Solltemperatur zu bringen.
Cortado	Espresso mit einem kleinen Anteil leicht aufgeschäumter Milch im Verhältnis etwa 1:1.
Crema	Goldbraune Schaumschicht auf dem Espresso; Zeichen für Frische und korrekte Extraktion.
Cupping	Standardisierte Verkostungsmethode zur Bewertung von Aroma, Säure und Körper eines Kaffees.

D

Dampfplanze	Düse der Espressomaschine, über die heißer Wasserdampf zum Aufschäumen der Milch austritt.
Dialing In	Einstellen von Mahlgrad, Menge und Zeit, bis der Espresso optimal extrahiert.
Direct Trade	Direkter Handel zwischen Röster und Kaffeebauer ohne Zwischenhändler; oft höhere Qualität und faire Preise.

Distributor (Verteiler)	Werkzeug, das das Kaffeemehl im Siebträger vor dem Tampen gleichmäßig nivelliert.
Doppelauslauf (Doppelspout)	Siebträger mit zwei Ausläufen, um zwei Tassen gleichzeitig zu befüllen.
Doppio	Doppelter Espresso, bezogen aus einem doppelten Sieb.
Dose / Dosing	Eingewogene Kaffeemehlmenge pro Bezug bzw. das Dosieren dieser Menge.
Dosierring (Dosing Funnel)	Aufsatz auf dem Siebträger, der das Verschütten von Kaffeemehl beim Mahlen verhindert.
Drip Coffee	Englisch für Filterkaffee, bei dem Wasser durch ein Filterbett tropft.
Dual Boiler	Maschine mit zwei getrennten Kesseln für Brühwasser und Dampf; ermöglicht konstante Temperaturen.
Durchflussrate (Flow Rate)	Geschwindigkeit, mit der der Espresso durch den Puck fließt; beeinflusst die Extraktion.
Duschsieb (Brühsieb)	Gelochtes Sieb in der Brühgruppe, das das Wasser gleichmäßig auf den Puck verteilt.

E

E61-Brühgruppe	1961 entwickelte, thermosiphon-beheizte Brühgruppe; Klassiker mit integrierter Präinfusion.
Entgasen (Outgassing)	Abgabe von CO ₂ frisch gerösteter Bohnen; frischer Röstung braucht einige Tage Ruhezeit.
Entkalken	Entfernen von Kalkablagerungen aus Kessel und Leitungen zur Erhaltung der Maschine.
Erntezeit	Zeitpunkt der Kaffeeernte; je nach Region und Höhenlage unterschiedlich und qualitätsbestimmend.
Espresso	Unter hohem Druck aus fein gemahlenem Kaffee extrahiertes, konzentriertes Kaffeegetränk.
Espresso Shot (Shot)	Einzelne Espressoportion aus dem Siebträger; Single Shot bzw. Double Shot.
Espressokocher (Moka Pot)	Herdkanne, die Kaffee mit Wasserdampfdruck durch das Mehl presst; espressoähnlich, aber ohne hohen Druck.
Espressomaschine	Gerät, das heißes Wasser unter Druck durch gemahlenen Kaffee presst, um Espresso zu erzeugen.

Extraktion	Prozess, bei dem Aromen und Stoffe aus dem Kaffeemehl ins Wasser übergehen.
------------	---

Extraktionszeit	Dauer des Wasserdurchlaufs durch den Puck; bei Espresso typisch 25–30 Sekunden.
-----------------	---

F

Fair Trade	Zertifizierter fairer Handel, der Kaffeebauern Mindestpreise und bessere Bedingungen sichert.
------------	---

Flat White	Espressogetränk mit viel feinporigem Mikroschaum-Milchschaum; cremiger und kaffeebetonter als Cappuccino.
------------	---

Flow Profiling	Steuerung der Durchflussrate während des Bezugs zur gezielten Beeinflussung der Extraktion.
----------------	---

French Press	Brühmethode mit grobem Mahlgrad, bei der Kaffee im Wasser zieht und per Sieb gepresst wird.
--------------	---

G

Grinder	Englisch für die Kaffeemühle.
---------	-------------------------------

Group Head	Englisch für die Brühgruppe.
------------	------------------------------

H

Handhebelmaschine	Espressomaschine, bei der der Druck manuell über einen Kolbenhebel erzeugt wird.
-------------------	--

Headspace	Abstand zwischen Puck-Oberfläche und Duschsieb; beeinflusst die gleichmäßige Benetzung.
-----------	---

Höhenlage (Anbauhöhe)	Höhe des Anbaugebiets über dem Meer; höhere Lagen ergeben meist dichtere, aromatischere Bohnen.
-----------------------	---

Honey Process	Aufbereitung, bei der ein Teil des Fruchtfleisches an der Bohne bleibt; ergibt süßliche Aromen.
---------------	---

K

Kapselmaschine	Maschine, die Kaffee aus portionierten Kapseln zubereitet.
----------------	--

Kegelmahlwerk	Mahlwerk mit konischem Mahlkegel; arbeitet langsamer und kühler als ein Scheibenmahlwerk.
Knock Box	Siehe Abklopfbehälter; Behälter zum Ausklopfen des Kaffeepucks.
Knock Box	Englisch für den Abklopfbehälter.
Körper (Body)	Empfundene Dichte und Vollmundigkeit des Kaffees im Mund.

L

Latte Art	Muster im Milchschaum, das beim Eingießen der aufgeschäumten Milch in den Espresso entsteht.
Latte Macchiato	Getränk aus heißer Milch, Milchschaum und Espresso, klassisch in Schichten serviert.
Leveler	Werkzeug zum Glattziehen und Nivellieren des Kaffeemehls vor dem Tampen.
Lever Machine	Englisch für die Handhebemaschine.
Long Black	Heißes Wasser, über das ein Espresso gezogen wird; bewahrt die Crema (AU/NZ).
Lungo	Mit mehr Wasser und längerer Zeit bezogener, verlängerter Espresso.

M

Macchiato (Espresso Macchiato)	Espresso, der mit einem kleinen Klecks Milchschaum „befleckt“ wird.
Magnetventil	Elektrisch gesteuertes Ventil, das den Wasserfluss in der Maschine regelt; entlastet den Puck nach dem Bezug.
Mahlgrad	Feinheit des Kaffeemehls; bei Espresso fein, bei Filter mittel, bei French Press grob.
Mahlwerk	Bauteil der Mühle, das die Bohnen zerkleinert; meist als Scheiben- oder Kegelmahlwerk.
Manometer	Druckanzeige an der Maschine zur Kontrolle von Kessel- bzw. Brühdruck.
Mikroschaum	Feinporiger, samtiger Milchschaum, der für Latte Art und cremige Getränke nötig ist.

Milchkännchen (Pitcher)	Edelstahlkännchen mit Tülle zum Aufschäumen und Eingießen der Milch.
-------------------------	--

N

Naked Portafilter	Englische Bezeichnung für den bodenlosen Siebträger.
-------------------	--

Naked Portafilter	Englisch für den bodenlosen Siebträger.
-------------------	---

Naturals (Trockenaufbereitung)	Aufbereitung, bei der die Kaffeekirsche samt Fruchtfleisch getrocknet wird; oft fruchtig im Geschmack.
-----------------------------------	--

P

Padmaschine	Maschine, die Kaffee aus vorportionierten weichen Pads zubereitet.
-------------	--

Piccolo (Piccolo Latte)	Kleiner Milchkaffee aus Ristretto/Espresso und etwas Milch im kleinen Glas.
-------------------------	---

PID	Elektronische Temperaturregelung, die die Brühtemperatur präzise konstant hält.
-----	---

Pour Over	Handaufguss-Brühmethode, bei der Wasser von Hand über das Kaffeemehl gegossen wird.
-----------	---

Präinfusion	Vorbenetzung des Kaffeepucks mit wenig Wasser und niedrigem Druck vor der eigentlichen Extraktion.
-------------	--

Pre-Infusion	Englisch für Präinfusion; Vorbenetzung des Pucks mit niedrigem Druck.
--------------	---

Pressostat	Druckschalter, der die Heizung im Kessel über den Dampfdruck automatisch regelt.
------------	--

Pressure Profiling	Gezieltes Verändern des Brühdrucks während des Bezugs für individuelle Geschmacksprofile.
--------------------	---

Puck	Der gepresste, runde Kaffeemehlkuchen im Siebträger.
------	--

Pull a Shot	Englischer Ausdruck für das Beziehen eines Espressos.
-------------	---

Purge	Kurzes Ablassen von Wasser oder Dampf, um Temperatur oder Düse vor Gebrauch zu stabilisieren bzw. zu reinigen.
-------	--

R

Refraktometer	Messgerät zur Bestimmung des Anteils gelöster Feststoffe (TDS) im Kaffee.
Ristretto	Sehr kurz und konzentriert bezogener Espresso mit weniger Wasser.
Roast (Roasting)	Englisch für Röstung; Light/Medium/Dark Roast bezeichnen den Röstgrad.
Robusta	Kräftige, koffeinreiche Kaffeesorte; ergibt mehr Crema und einen herberen Geschmack.
Rollphase	Zweite Phase des Aufschäumens, in der die Milch unter Wasser zirkuliert und sich der Schaum verfeinert.
Röstgrad	Grad der Bohnenröstung von hell bis dunkel; bestimmt Aroma, Säure und Bitterkeit.
Rotationspumpe	Pumpe mit konstantem Druck; leiser und präziser, vor allem in Gastronomiemaschinen.

S

Scheibenmahlwerk	Mahlwerk mit zwei parallelen Mahlscheiben; ergibt ein gleichmäßiges Mahlbild.
Schümli	Schweizer Bezeichnung für einen Café Crème mit feiner Crema.
Shower Screen	Englisch für das Duschsieb in der Brühgruppe.
Sieb	Eingesetzter Filterkorb im Siebträger, der das Kaffeemehl aufnimmt; je nach Größe für einzelne oder doppelte Bezüge.
Siebträger	Abnehmbarer Halter mit Filtersieb, in den das Kaffeemehl gefüllt und getampt wird.
Single Dose	Mahlmethode, bei der pro Bezug genau die benötigte Bohnenmenge frisch gemahlen wird.
Single Origin	Kaffee aus einer einzigen Herkunft (Land, Region oder Farm) statt einer Mischung.
Single Shot / Double Shot	Einfacher bzw. doppelter Espresso-Bezug aus entsprechendem Sieb.
Solenoid-Ventil	Englische Bezeichnung für das Magnetventil; entlastet den Puck nach dem Bezug.
Spout	Auslauf am Siebträger, durch den der Espresso in die Tasse fließt.

Steam Wand	Englisch für die Dampflanze.
Steaming	Englischer Begriff für das Aufschäumen und Erhitzen der Milch mit der Dampflanze.

T

Tampen (Tampern)	Das gleichmäßige Anpressen des Kaffeemehls im Siebträger mit dem Tamper.
Tamper	Werkzeug, mit dem das Kaffeemehl im Siebträger gleichmäßig angepresst wird.
Tampermatte	Rutschfeste Gummiunterlage, die Arbeitsfläche und Siebträgerrand beim Tampen schützt.
Tamping	Englisch für das Tampen; das Anpressen des Kaffeemehls im Siebträger.
Tampingstation	Halterung, die den Siebträger beim Tampen fixiert und gerade hält.
TDS (Total Dissolved Solids)	Anteil der im Kaffee gelösten Feststoffe; Maß für die Extraktionsstärke.
Terroir	Gesamtheit der Standortfaktoren (Boden, Klima, Höhe), die den Charakter des Kaffees prägen.
Thermoblock	Schnell aufheizendes Heizsystem mit Rohrspirale im Heizblock statt eines Kessels.
Totraum	Restmenge Kaffeemehl, die in der Mühle zwischen Mahlwerk und Auswurf zurückbleibt.
Tropfschale	Auffangschale unter der Brühgruppe für überschüssiges Wasser und Tropfen.

U

Überextraktion	Zu lange oder zu feine Extraktion; macht den Espresso bitter und herb.
Unterextraktion	Zu kurze oder zu grobe Extraktion; macht den Espresso sauer und wässrig.
Updosing	Erhöhen der Kaffeemehlmenge im Sieb über die Standarddosis hinaus.

V

Vibrationspumpe	Pumpe mit schwingendem Kolben; lauter und weniger konstant, typisch für Haushaltsgeräte.
Vollautomat	Maschine, die Mahlen, Tampen und Brühen vollautomatisch in einem Gerät erledigt.
VST-Sieb	Hochpräzises, laservermessenes Filtersieb für besonders gleichmäßige Extraktion.

W

Waage (Espressowaage)	Feinwaage zum exakten Abwiegen von Kaffeemehl und Esspressmenge für reproduzierbare Bezüge.
Wärmetauscher	Im Kessel verlaufendes Rohr, das Brühwasser erhitzt und gleichzeitiges Dampfen und Brühen erlaubt.
Washed (Gewaschene Aufbereitung)	Aufbereitung, bei der das Fruchtfleisch entfernt und die Bohne fermentiert und gewaschen wird; klarer Geschmack.
Wasserhärte	Kalkgehalt des Wassers; beeinflusst Geschmack und Verkalkung der Maschine.
Wassertank	Behälter, der die Espressomaschine mit Frischwasser versorgt.
WDT-Tool	Weiss Distribution Technique: feine Nadeln zum Auflockern des Kaffeemeis gegen Klumpen und Channeling.

Y

Yield (Ausbeute)	Extrahierte Esspressmenge bzw. Anteil der aus dem Kaffeemehl gelösten Stoffe (Extraktionsausbeute).
------------------	---

Z

Ziehphase	Erste Phase des Aufschäumens, in der durch Lufteinzug an der Oberfläche Volumen entsteht.
-----------	---