

## Was ist nordischer Espresso und was unterscheidet ihn von Italienischem Espresso?

### Espresso:

Jedes Getränk, das mit einer Espressomaschine zubereitet wird, ausgenommen Schümli, Coffeshots. Grundsätzlich gibt es keinen **"One size fit all"** Ansatz, deswegen gibt es viele Möglichkeiten außerhalb der folgenden Klassifizierungen Espresso zuzubereiten.

### Klassischer Espresso:



Der klassische Espresso, wie er in Italien im 20. Jahrhundert entstanden ist, wird immer aus Kaffeebohnen zubereitet, die vergleichsweise dunkel geröstet sind. Im Süden Italiens ist eine noch dunklere Röstung üblich. Häufig sind die Bohnen bis zum oder über den zweiten Crack hinaus geröstet (Röstgrad 7+), bestehen aus einer Mischung aus Bohnen unterschiedlicher meist unbekannter Herkunft, und enthalten einen Anteil von 0 bis 100% Robusta. Durch dunklere Röstung werden Sugar Browning Aromen besonders betont (schokoladig, karamellig, nussig). Das Röstdatum wird nur in den seltensten Fällen angegeben, Standardangabe ist das Mindesthaltbarkeitsdatum. Dies wird je nach Röster mit 12, 18 oder 24 Monaten angegeben. Traditionell werden 8 g  $\pm$  1g Kaffeebohnen in ein Sieb der Größe 1 gegeben und zubereitet, dies ist historisch bedingt und beruht auf der Limitierung der Handhebeler Brühgruppen. Die Extraktionsrate für klassische Espresso liegt bei ca. 16 bis 20%

## Brührezept auf Basis des [INEI](#) Standards

- Kaffeemehl (Mischung) : 8 g ± 1g
- Sieb: 1ner (6 oder 7 gramm)
- Wasseraustrittstemperatur der Maschine 90°C ± 2°C
- Bezugszeit: 25 ± 5 Sekunden

User	Nito	espressonisti n	Yace	Yace	Nito	Gunnar
Post	#239	#355	#359	#359	#393	#400
Kaffee	<a href="#">Parottacafé Amabile</a>	<a href="#">Espresso Bendinelli</a>	<a href="#">Canarinh o</a>	<a href="#">Canarinh o</a>	<a href="#">Parottacaffé Gran Crema</a>	unbekannt
Kaffeemehl im Sieb:	8,9	7	7	7	8,9	8,5
Bezugszeit	25 Sek	20 Sek	25 Sek	26 Sek	25 Sek	25 Sek
Gramm in der Tasse	24,8	28	23,4	22,9	21,9	21,2
Sieb	IMS 6/9 g	DC 7 g	k.A.	k.A.	IMS 6/9 g	k.A.
Brewratio	36%	25%	30%	31%	41%	40%

## Nordic Espresso™:



**Der nordic Espresso™** (auch moderner Espresso oder 3rd Wave Espresso) ist Anfang des 21. Jahrhundert in Australien, Neuseeland, USA und dem nördlichen Europa entstanden. Er wird immer aus helleren Röstungen hergestellt, die deutlich vor dem zweiten Crack (Röstgrad 1-4) beendet werden und keine öligen Stellen auf den Bohnen zeigen. Häufig werden Mischungen aus nur wenigen Kaffeesorten mit bekannter Herkunft, oder Single-Origin Kaffees verwendet. Robusta ist aktuell noch unüblich. Durch hellere Röstung werden enzymatische Aromen besonders betont (fruchtig, blumig, würzig). Die Zubereitung sollte generell innerhalb von 2 Monaten nach Röstung erfolgen, falls keine anderweitigen Empfehlung seitens des Rösters bestehen. Als Standardgröße hat sich der Doppio (doppelter Espresso) durchgesetzt, da die modernen Maschinen keine mechanische Limitierung haben. Dies spiegelt sich auch in den Brührezepturen der Röster wieder. Die Verwendung von Hochextraktionssieben wird empfohlen, um eine Extraktionsrate (TDS) zwischen 20% und 24% zu erreichen.

Brührezepturen	Domi mü	Tim Wendelboe	Workshop Coffee	Coffee Collective	Square Mile
Kaffeemehl im Sieb	22g	18 – 19 g	19g	19 g	18 g -19 g
Brühtemperatur	93°C	93°C – 94°C	93.8C	93° C	94°C-94.5°C
Gewicht in Tasse	33g	35 g – 37 g	30-32g	37 g	32 g -34 g
Bezugszeit	25s	30 s – 35 s	32 s	27 s -29 s	28-30 s
Sieb	VST 20g	VST 18 g	k.A,	VST 18 g	VST 20g
Brewratio	67%	49% - 54%	59 - 63%	51%	53 - 59%

Folgende harte und weiche Kriterien helfen bei der Klassifizierung:

<b>Nordisch</b>	<b>Röstgrad</b>	<b>Herkunft</b>	<b>Siebe</b>	<b>Röst- datum</b>	<b>Siebträger</b>	<b>Mahlscheiben</b>
Harte Kriterien PRO	1-4			Röstdatum bekannt		
Weiche Kriterien PRO		Herkunft bekannt	Hochextraction		Bodenlos	Kaffee
Harte Kriterien CONTRA	7-10					
Weiche Kriterien CONTRA						
<b>Klassisch</b>						
Harte Kriterien PRO	7-10					Espresso
Weiche Kriterien PRO		Herkunft unbekannt	Herstellers			
Harte Kriterien CONTRA	1-4					
Weiche Kriterien CONTRA						