



6 erstaunliche Gründe, warum der Kaffee nicht schmeckt – und was ein Experte rät

Über guten oder schlechten Geschmack lässt sich streiten. Über guten oder schlechten Kaffee nicht. Wird er zu sauer, zu bitter, zu wässrig oder einfach unangenehm, gibt es dafür immer gute Gründe. Barista und Profi-Kaffeemaschinentester Arne Preuß von Coffeeness kennt sie alle. Er erklärt sechs ungewöhnliche, aber typische Fehler, die viele rund um Kaffee machen – und wie man sie am besten vermeidet.

Mensch oder Maschine – wer kocht den Kaffee?

Seitdem Kaffeevollautomaten oder Espressomaschinen in immer mehr heimischen Küchen stehen, ist der Anspruch an den Kaffeegeschmack deutlich gestiegen. Das beobachtet auch Arne Preuß, Gründer und

Betreiber von Coffeeness, Deutschlands größtem Kaffeeblog mit über einhunderttausend monatlichen Lesern. “Als ich angefangen habe, war Kaffee ein Verbrauchsprodukt, das literweise gekocht wurde. Heute machen sich die Leute über jeden Espresso oder Cappuccino viel mehr Gedanken.”

Preuß’ Ratgeber und Geräte-Tests konzentrieren sich zwar auf Alltagstauglichkeit und einen unkomplizierten Kaffeegenuss, trotzdem legt er Wert darauf, dass die User die Grundsätze guten Kaffees verstehen. Dazu gehört zum Beispiel auch die 5M-Regel, die von italienischen Baristi entwickelt wurde. Sie gilt zwar eigentlich für die Espressozubereitung, lässt sich aber problemlos auf jede Methode anwenden.





Demnach müssen fünf Faktoren perfekt zusammenspielen, um einen leckeren Kaffee zuzubereiten: **Mischung, Mahlgrad, Menge, Maschine, Mensch.**

Für Experte Arne Preuß ist jedoch klar, dass einer dieser Faktoren eine besondere Rolle spielt: "Der Mensch gibt den Ausschlag. Er trifft schließlich alle Entscheidungen zur Auswahl der (Bohnen-)Mischung, zur Dosierung, zur Einstellung und Reinigung der Maschine usw." Selbst vollautomatische Kaffee- oder Espressomaschinen ließen sich deshalb nur bedingt für einen schlechten Kaffeegeschmack verantwortlich machen – wenn überhaupt. "Wenn etwas in der Tasse nicht stimmt, sollten wir immer zuerst uns selbst angucken", sagt Preuß.

Warum hochwertige Geräte oft schlechten Kaffee kochen

Laut aktueller Verbraucherzahlen geben die Deutschen pro Kopf und Jahr etwa 50 Euro für Kaffeepulver oder Bohnen aus. Nicht viel, wenn man bedenkt, dass beliebte Vollautomaten oder Siebträgermaschinen mindestens das Zehnfache kosten. Dieses Missverhältnis ist Arne Preuß schon immer ein Dorn im Auge – und eines der wichtigsten Themen auf Coffeeness:

"Wir haben immer noch nicht verstanden, dass Kaffeegenuss mit der Qualität der Bohne beginnt, nicht mit der Qualität der Maschine." Wer Billig-Bohnen in Premium-Geräte kippe, erhalte nur Billig-Getränke. Andersherum zeigten die Coffeeness-Tests von inzwischen mehreren hunderten Geräten aller Funktions- und Preisklassen, dass auch günstige Kaffeemaschinen einen hervorragenden Geschmack liefern können – "allerdings nur, wenn sie ordentlich gepflegt und mit anständigen Bohnen befüllt werden", so Preuß.

Er wird immer wieder Zeuge von Aha-Momenten, wenn Menschen von den üblichen Supermarktbohnen aus dem Angebotsprospekt das erste Mal auf handwerkliche Röstungen kleiner Betriebe umsteigen. "Der geschmackliche Unterschied ist wirklich enorm. Ich kann nur jedem raten, einmal selbst einen Vergleich zu machen."

Andererseits ist es für den Kaffee-Profi durchaus nachvollziehbar, dass viele bei Kaffeebohnen besonders auf den Preis achten oder einfach beim Wocheneinkauf zugreifen. Darum hat Coffeeness inzwischen mehreren Supermarkt- und Discounter-Bohnen-Tests durchgeführt und einige Tipps für den Bohnenkauf gesammelt:





“Die Bio-Eigenmarken der großen Supermärkte schneiden geschmacklich deutlich besser ab als die meisten Röstungen großer Marken. Außerdem lohnt es sich, beim Einkauf auf möglichst mild geröstete Bohnen zu setzen. Ist eine Bohnskala angegeben, verhalten sich Produkte mit 2 von 5 Bohnen in der Maschine meist deutlich besser als dunkle Espresso- oder Cremabohnen”, sagt Preuß. Von anderen Angaben auf der Packung hält er nur wenig: “Ich würde die Zubereitungsempfehlungen komplett ignorieren. Wirklich jeder Hersteller schreibt inzwischen ‘Vollautomat’ drauf, selbst wenn die Bohnen dafür zu bitter oder zu sauer sind.”

Wer sich an eine Rösterei wenden will, solle am besten mit mittleren Röstungen starten, die viel Süße, keine Säure und nur zarte Bitterstoffe mitbringen. Solche Produkte kommen häufig aus Brasilien oder anderen südamerikanischen Ländern. “Sie sind so etwas wie das Schweizer Taschenmesser der Kaffeezubereitung – man kann sie in jeder Maschine und mit jeder Methode verwenden und erhält praktisch immer einen tollen Kaffeegeschmack”, weiß Preuß.

Warum Kaffee mit Kalk einfach besser schmeckt

Kaffee besteht bis zu 99 Prozent aus Wasser. Daher wundert es nicht, dass die meisten Kaffee-Profis bei der Wasserqualität fast noch genauer hinschauen als bei der Bohnen- oder Maschinenwahl. Der Otto-Normal-Kaffeetrinker dreht allerdings meist nur den Wasserhahn auf und befüllt sein Gerät. Ein Fehler?

Ja und nein, findet Arne Preuß. Einer der wichtigsten Wasserwerte für den Kaffeegeschmack ist die Wasserhärte – also der Kalkanteil im Wasser. Idealerweise liegt dieser Wert zwischen 3 und 6°dH. “Kaffeewasser sollte niemals völlig kalkfrei sein”, erläutert Preuß. “Die Calciumverbindung ist buchstäblich das Salz in der Suppe, sie arbeitet die Aromen des Kaffees deutlicher heraus. Fehlt sie, schmeckt der Kaffee einfach flach und langweilig.” Zu viel Kalk sei allerdings problematischer, da er einen stark kreidigen Eigengeschmack hat und den Kaffee sauer werden lässt. Zudem behindere Kalk die Cremabildung, Maschinen gingen schneller kaputt usw.





Die durchschnittliche Wasserhärte in Deutschland liegt bei 16°dH, also weit über dem Kaffee-Ideal. Für Preuß ist das generell kein Problem: "Die meisten Vollautomaten werden inzwischen mit Wasserfiltern geliefert. Außerdem zeigt die Erfahrung, dass Maschinenkaffee auch noch bei Wasserhärten um die 12 °dH top Ergebnisse liefert." Je nach Region sei man sowieso an eine gewisse Wasserqualität gewöhnt. Da könne es durchaus sein, dass der Kaffee einem plötzlich nicht mehr schmecke, wenn man den Kalkgehalt deutlich senke. Wer allerdings mit Werten weit jenseits der 16°dH leben müsse, sollte über Wasserfilter nachdenken. Eine Sache hält Kaffee-Experte Preuß jedoch für völlig übertrieben: "Wasser aus der Flasche ist nicht nur viel zu teuer, sondern mitunter sogar völlig ungeeignet. Je nach Marke liegt die Wasserhärte hier deutlich unter 3°dH."

Heißes Wasser ruiniert den Geschmack

Arne Preuß muss in seinen Beiträgen und Tests immer wieder einen wichtigen Unterschied verdeutlichen: "Es gibt die perfekte Zubereitungstemperatur und die perfekte Trinktemperatur. Aber diese sind nicht identisch."

Auch wenn Kaffee mit deutlich heißerem Wasser als Tee zubereitet wird und das ein oder andere Grad verzeiht, soll man es bei der Temperatur nicht zu locker nehmen, findet Preuß. Wer einfach den Wasserkocher anstellt und das Wasser direkt nach dem Kochen über das Kaffeemehl gießt, tut dem Kaffeegeschmack keinen Gefallen: "Die Temperatur verlangsamt oder beschleunigt die Extraktion und sorgt dafür, dass bestimmte Geschmacksstoffe besonders leicht aus dem Kaffeemehl gelöst werden", erläutert der Experte. "Ist das Wasser zu kalt, kommen hauptsächlich Säuren und nur wenige Aromen in die Tasse. Ist es zu heiß, schmeckt der Kaffee überdurchschnittlich bitter – und im wahrsten Sinne des Wortes verbrannt."

Espresso sollte mit einer Temperatur von höchstens 94 Grad Celsius, Filterkaffee und Co. mit höchstens 96 Grad zubereitet werden. Wer keine programmierbare Maschine oder kein Thermometer zur Hand habe, könne sich laut Preuß mit einem Trick helfen: "Wer den Wasserkocher für 30 Sekunden nach dem Abschalten mit offenem Deckel stehen lässt, kommt in etwa auf die richtige Temperatur für die Kaffeezubereitung."





Kaffee im Kühlschrank sorgt für mehr Geschmack – aber den falschen

Coffeeness scheut sich nicht, kontroverse Themen anzusprechen. Zum Beispiel die Verkaufstaktiken von Kaffeeplattformen oder die Testdesigns großer Prüfinstitute. Den größten Gegenwind ernten Preuß und sein Team allerdings meist für Artikel, die auf den ersten Blick völlig harmlos scheinen: “Als ich meinen Beitrag zur Lagerung von Kaffee im Kühlschrank verfasst habe, konnten wir uns vor empörten Kommentaren kaum retten”, sagt Preuß mit einem Schmunzeln. Für ihn hat Kaffee absolut nichts im Kühlschrank zu suchen – und er hat gute Argumente: “Solange er trocken gelagert und nicht schimmelt oder ranzig wird, ist Kaffee im Grunde ewig haltbar. Allerdings besteht er aus über 800 Aromen, von denen die meisten stark flüchtig sind.” Schon bald nach dem Rösten und erst recht nach dem Mahlen verliere Kaffee rapide an Geschmack. “Darum geben gute Röstereien auch stets ein Röstdatum an. Es soll dabei helfen, den optimalen Zeitpunkt für den Genuss zu erwischen.” Espresso erreicht seine Genussreife laut Preuß rund ein bis zwei Wochen nach dem Rösten, bevor das Aroma etwa sechs Wochen nach dem Rösten deutlich nachlässt.

Bei Filterkaffee geht es schneller. “Das ist eine biochemische Tatsache, an der sich auch nichts ändert, wenn man den Kaffee im Kühlschrank aufbewahrt. Im Gegenteil”, wird Preuß deutlich. “Kaffee ist stark hygroskopisch, zieht also Feuchtigkeit und darin gelöste Geruchsstoffe an. Wird er nicht dicht verschlossen gelagert, schmeckt er nach kürzester Zeit nach Wurst, Käse, Fisch und allem, was der Kühlschrank hergibt. Darum ist Kaffee im Kühlschrank zwar ein gutes Hausmittel gegen Muff, aber nicht besonders gut für leckeren Latte oder Cappuccino.” Stattdessen solle Kaffee sicher geschützt vor Licht, Luft und Feuchtigkeit in der eigenen Tüte gelagert werden – und zwar außerhalb des Kühlschranks. Außerdem solle man stets nur so viel Kaffee auf einmal im Haus haben, wie man innerhalb der Genusszeit trinken könne. Ansonsten zahle man viel Geld für immer weniger Geschmack. Und was ist daran nun kontrovers? Das weiß Preuß bis heute nicht. “Ich denke es geht vor allem darum, dass niemand seine Glaubenssätze hinterfragt haben will. Und bei Kaffee hört für viele der Spaß einfach auf.” Trotzdem bleibt Preuß bei seinen Ratschlägen und setzt sogar noch einen drauf: “Bohnen einfrieren ist genauso sinnlos wie die Kühlschranklagerung. Wieder aufgetaute Bohnen sind nur noch ein geschmacklicher Schatten ihrer selbst.”





Der direkteste Weg zu perfektem Kaffeegeschmack? Putzen!

“Während wir Kaffeetassen ganz selbstverständlich jeden Tag abwaschen, sind wir bei Kaffeemaschinen oder Vollautomaten deutlich weniger gründlich”, weiß Preuß. Seine Community frage ständig nach Hacks und Möglichkeiten, das Putzen, Entkalken usw. hinauszuzögern oder zu vereinfachen. Der Kaffee-Experte macht dafür aber nicht (nur) die menschliche Faulheit verantwortlich, sondern auch die Technik: “Gerade Vollautomaten machen uns weis, dass sie sich praktisch von selbst reinigen können. Schließlich spülen sie in einer Tour und bringen viele Reinigungsprogramme mit.” Das halte allerdings hauptsächlich die Leitungen frei und würde das Gerät nur bedingt säubern.

Die größten Geschmackskiller in einer Maschine lauerten zudem abseits der wasserführenden Teile: “Kaffeebohnen enthalten jede Menge Öle und Fette, die mit der Zeit ranzig werden – nicht nur in einem Bohnenbehälter, sondern auch im Mahlwerk, in der Brühgruppe und in den Verbindungsstücken”, sagt Arne Preuß.

“Darum plädieren wir seit jeher für die tägliche Reinigung der Maschine – inklusive Entnahme der Brühgruppe, falls dies bei einem Gerät möglich ist. Dieser kleine Schritt dauert nur wenige Minuten, sorgt aber auf lange Sicht für einen deutlich besseren Kaffeegeschmack.”

Gleiches gelte fürs regelmäßige Entkalken – laut Preuß’ Erfahrung so ziemlich der unbeliebteste Pflegeschritt überhaupt. “Abgesehen vom kalkigen Geschmack, den Kaffee besonders schnell annehmen kann, verstopft die Calciumverbindung auf Dauer Leitungen und Düsen, hebt den Stromverbrauch an und macht die Maschine zunehmend ineffizienter.” Entkalken dauere zwar insgesamt länger, aber niemand müsse die ganze Zeit neben der Maschine stehen. Bei einfachen Kaffeemaschinen reiche schon ein kurzer Kochdurchgang mit Entkalker oder Hausmitteln. So oder so gelte laut Preuß: “Wer seine Maschine regelmäßig und routiniert pflegt, schafft die besten Voraussetzungen für guten Kaffeegeschmack. Andersherum helfen alle anderen Schritte nichts, wenn das Gerät dreckig und verkalkt ist.”





Manchmal liegt's wirklich an uns, dass der Kaffee nicht schmeckt

Als Barista und Profi-Tester interessiert sich Arne Preuß nicht nur für die Zubereitung, sondern auch für die Wirkung von Kaffee. Zahlreiche seiner Artikel beschäftigen sich mit den angeblichen und tatsächlichen Fähigkeiten von Koffein, er hinterfragt Mythen und durchwühlt wissenschaftliche Ergebnisse. Dabei ist er auch dem Geheimnis des Kaffeegeschmacks näher gekommen: "Geschmack ist nicht nur eine Frage des Senders, sondern auch des Empfängers. Bei Kaffee wird das besonders deutlich. Erkältungen und andere Krankheiten, Schwangerschaft oder andere hormonellen Veränderungen, sogar bestimmte Medikamente können dafür sorgen, dass unser Lieblingskaffee plötzlich nicht mehr schmeckt."

Bei Erkältungen könne man hervorragend sehen, dass ein Großteil des Kaffeearomas über die Nase wahrgenommen wird. "Ist diese wegen Schnupfen und Co. vorübergehend außer Betrieb, nehmen wir vor allem Bitterstoffe und Säuren über unsere Zunge wahr", erklärt Preuß.

Hormonveränderungen hätten wiederum einen direkten Einfluss auf die Sensibilität unserer Geschmacksknospen. Außerdem lege die Wissenschaft nahe, dass Menschen in der Schwangerschaft, den Wechseljahren oder vor der Periode empfindlicher auf Bitterstoffe reagieren. Das gelte auch bei der Einnahme von Antibiotika und anderen Arzneimitteln.

"In solchen Fällen kann man entweder auf mildere Röstungen mit weniger Bitterstoffen umsteigen, oder zum Beispiel mit verschiedenen Milchsorten bzw. Milchalternativen experimentieren", sagt Preuß. Diese arbeiten die Süße eines Kaffees deutlicher heraus und drängen Bitterstoffe zurück. Doch der Kaffee-Experte warnt: "Unter bestimmten gesundheitlichen und körperlichen Umständen bzw. bei der Einnahme bestimmter Medikamente ist Kaffeekonsum sowieso ein heikles Thema. Der Arzt hat hier das letzte Wort." Wer nicht ganz verzichten wolle oder müsse, finde inzwischen immer bessere entkoffeinierte Optionen. "Im Supermarkt sollte man danach allerdings nicht suchen. Die Decaf-Qualität ist hier weiterhin unterirdisch." Röstereien seien dafür die beste Adresse.

Über Coffeeness

Coffeeness wurde 2008 von Arne Preuss gegründet und ist eine der größten Webseiten rund um das Thema Kaffee. Die Plattform bietet detaillierte Tests, Bewertungen und Vergleiche von Vollautomaten bis hin zu Kaffeebohnen – um Verbrauchern bei fundierten Kaufentscheidungen zu helfen.