

Espresso

Øvelse gjør mester

– Hemmeligheten bak god espresso? Det er rett og slett trening, svarer mester i barista-kunst Tim Wendelboe.

tekst **PERNILLE MENGSHOEL**
foto **SCANPIX**

I ÅR 2001 ble Tim Wendelboe norgesmester i barista-kunst. Han tok også andreplassen i VM i Monte Carlo, hvor baristaer, kaffeindustriens bartendere, fra hele verden satte hverandre stevne. Han råder den som skaffer seg en espresso-maskin til å bruke tid til å prøve den ut skikkelig. Det er den eneste måten å få til virkelig god espresso.

Fem gode råd fra mesteren

Selv om det ikke finnes noen enkle sannheter for å lage god espresso, har vi likevel fått noen gode råd ut av mesteren.

For det første må råvarene være gode. Nymalt kaffe gir mye bedre smak. I utgangspunktet bør kaffen brukes med det samme den er malt, innen fire minutter, mener baristaen. Den bør også brukes innen tre til fire uker etter at den er brent. Kaffebønner har lang holdbarhet, men idet de er brent, forkortes holdbarheten. Wendelboe har likevel forståelse for at ikke alle vil gå til innkjøp av sin egen kaffekvern. Ikke minst innrømmer han at han til hjemmebruk ikke synes det er aktuelt å kaste kaffe som er blitt for gammel, eller som ikke har den smaken han ønsker. Uansett er fersk kaffe, dersom den brukes i løpet av ikke altfor mange dager, bedre enn den vakuumpakkede, som er lagret i lang tid.

Den neste forutsetningen for god kaffe, er rent utstyr. Sørg for at ikke kafferester, kalk fra vannet, eller andre stoffer får sette seg i espressomaskinen.

Dessuten må kaffen være riktig malt, i forhold til det utstyret som brukes.

En god maskin må ha en vannpumpe som gir 9 atmosfærer i filteret. Dette gir god crema.

Friskt vann er en forutsetning. Vannet må være rent, og i kaffebaren bruker Wendelboe filtrert Oslo-vann. Flaskevann blir derimot for dødt, skal vi tro eksperter. Grunnen er at det inneholder for lite oksygen.

Når alt dette er nevnt, er det ett poeng som er viktig: Smaken skal være god. Rådet fra mesteren er å prøve seg fram selv. Følg bruksanvisningen til din maskin, og test ut utstyret. Erfaring er det viktigste for å få til god espresso.

Kaffe uten maskin

For den som ikke vil legge så mye penger i en kaffemaskin, finnes det enkle måter, som kan gi like god kaffe. En mokkakanne til å sette på kokeplata gir mokka, som også kan brukes som grunnlag for Caffe Latte og cappuccino. I tillegg kan melken varmes til 70 grader på kokeplaten, og skummes i en manuell melkeskummer. 70 grader er den temperaturen hvor du fremdeles kan holde hånda utenpå kjelelen, eller stikke fingeren ned i melka uten å brenne deg. Denne kaffen inneholder ikke crema, det tynne, kremaktige laget som ligger på toppen. Smaken blir selvfølgelig ikke den samme med mokka, som med espresso, men det er en god erstatning for den som ikke vil legge mye penger i en maskin, ifølge Wendelboe.

Baristaens definisjon av espresso

Espresso: Omkring 3 centiliter væske, brygget av 7–9 gram kaffe. Espressoen skal brygges i løpet av 20 til 25 sekunder, under trykk. Tar det lengre tid, blir den lett besk, og går det fortere, blir den lett flau i smaken. Espresso er basis for å lage de andre kaffesortene.

Cappuccino: En kopp med 15 til 18 centiliter fylles med espresso og resten melk. Melka skal være stimet, og den skal holde omkring 70 grader.

Caffe latte: Forskjellen er ikke så stor fra Cappuccino. Betegnelsen brukes om kopper som er større enn 18 centiliter. Den kan inneholde en, to eller tre espresso, og resten fylles opp med melk. Caffe mokka er Caffe latte med sjokolade.





Urban kaffe på kjøkkenbenken

Espressomaskinene er blitt bedre. 10 av 13 oppnår god eller svært god karakter for smaken på sin espresso. Men det kreves trening og flid for å få det til, for den som vil ta med seg kaffe-trenden hjem på kjøkkenet.

tekst PERNILLE MENGSHOEL
foto STIFTUNG WARENTEST OG SCANPIX

OM MAN SKAL velge helautomatisk filtermaskin eller en med filter, er først og fremst en smakssak, og et spørsmål om hvor mye håndverk man vil legge i å lage kaffe. Hvis det bare dreier seg om smak, er Saeco Aroma Nero første valg. Som eneste maskin i testen, lager den svært god espresso og crema, og har en akseptabel pris. Billigere, og likevel god, er den litt enklere Krups Artese 920. En god helautomatisk espressomaskin er dyrere. Solis Master 5000 digital lager god kaffe, til en relativt gunstig pris. Vesentlig dyrere er Jura Impressa E75, som er den eneste helautomatiske maskinen som lager svært god crema.

Filtermaskin for kaffeelskere
En filtermaskin krever mer håndarbeid og flid enn en helautomatisk.

Til gjengjeld kan man lettere påvære resultatet. Ikke minst er prisen lavere. Å lage kaffe i en filterautomat krever en rekke arbeidsoperasjoner, og ikke minst trening. Men for kaffeelskere som er villige til å legge litt innsats i å lære seg kunsten å lage god kaffe, og ikke minst å legge arbeid i å lage kaffen, kan dette være å foretrekke.

For den som vil lykkes med en filtermaskin, lønner det seg å trene for å få et godt resultat. I filtermaskinene er det brukt 7 gram kaffepulver fra et anerkjent merke. Dette har gitt 40 milliliter ferdig espresso. Koppene er forvarmet.

Helautomatene er blitt bedre
Den som ikke er like entusiastisk over å lage espresso, og foretrekker at jobben gjør seg selv, kan velge en helautomatisk espressomaskin. Det

må riktignok medregnes at det koster litt mer i innkjøp. Spørsmålet om å velge helautomatisk, var lenge ikke bare et spørsmål om pris, men også om smak. Dette har endret seg. De automatiske maskinene har fått bedre kaffekvalitet med årene, og alle, med unntak av to, lager nå espresso som står til karakteren god.

Hos alle de automatiske maskinene kan styrken på kaffen varieres. Enten man velger normal, sterk eller svært sterk, måler maskinen opp rett mengde kaffe som males før traktning. Testpanelet prøvde ut forskjellig dosering for de ulike maskinene, for å finne hva som ga best kaffe etter deres smak. De konkluderte også med at valg av kaffebønner hadde stor innflytelse på resultatet.

	Milke	Produktnavn	ca. pris i kr	Espressokvalitet	Smak	Utseende	Espressotemperatur	Funksjon	Kvalitet på melleskum	Tilberedelsestid	Fyller to kopper symmetrisk	Dråpe og sprut	Beholderfeste	Brukervennlighet	Brukerveiledning	Forberede	Tilberede	Bejningselement	Rengjøre	Miljøegenskaper	Stryk	Strømforbruk	Sikkerhet	Total karakter		
Helautomatisk																										
Vi tester espressomaskiner	Jura	Impressa E40	9995	4	4	4	4	4	4	5	5	4	3	4	3	4	3	2	3	4	2	5	4	bra		
	Jura	Impressa E75	11990	4	4	5	3	4	3	4	4	5	4	3	4	3	4	3	2	3	4	2	5	4	bra	
	Siemens	TC 55002	9000	4	4	3	4	4	4	4	5	5	3	3	3	2	4	3	2	4	4	4	4	5	4	bra
	Saeco	Magic Comfort +	11495	4	4	4	4	4	4	3	5	5	3	3	3	2	4	3	3	4	4	4	4	4	4	bra
	Solis	Master 5000 digital	8700	4	4	4	4	4	4	3	5	4	3	3	4	2	4	3	3	4	4	4	4	3	4	bra
	Krups	Palatino 905 - 41	4495	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	4	4	4	4	3	3	middels
Saeco	Vienna Exclusive ¹⁾	5995	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	4	3	3	4	4	4	4	2	3	middels	
Filtermaskiner																										
Vi tester espressomaskiner	Saeco	Aroma Nero	2495	5	5	5	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	5	4	bra	
	Gaggia	Coffe Classic	4500	4	5	4	4	3	4	3	2	4	3	3	2	3	3	3	3	4	4	4	5	4	bra	
	Krups	Artese Art.Nr. 920	1999	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	bra
	La Pavoni	Espresso INN ²⁾	5490	4	4	5	4	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	2	4	bra
	Krups	Espresso Vivo	1199	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	5	3	middels
	De'Longhi	BAR 190 ²⁾	1595	3	3	3	4	4	3	3	5	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	5	3	3	middels

© Forbruker-rapporten 5 = svært bra! 4 = bra 3 = middels 2 = under middels 1 = dårlig! = best i test

Forbruker-rapportens produkttester finner du på www.forbrukerradet.no

¹⁾ Bestillingsvare ²⁾ Erstattet av ny: BAR EC 200 ³⁾ 5790,- i stål

LEVERANDØRER

Jura: Scandinavian Coffee System Norge AS, tlf. 66 90 55 01

Krups: Tefal Norge as, tlf. 23 19 69 80

Saeco: Retro Electric AS, tlf. 55 98 70 30

Siemens: BSH Husholdningsapparater AS, tlf. 22 66 06 00

Solis: Berg & Dahl AS, tlf. 23 00 28 00

De'Longhi: Wilfa Norge AS, tlf. 67 06 33 00

ECM: Monteriva Kaffe Norge AS, tlf. 22 17 42 42

Gaggia: Artista Distribusjon AS, tlf. 22 11 02 44

La Pavoni: Howard AS, tlf. 23 08 41 30

TESTFAKTA

Testen er gjennomført av Stiftung Warentest i Tyskland.

Helautomatiske espressomaskiner

Jura Impressa E40

En enklere versjon av E75.

Espressoen blir varmere, men den faller litt igjenom når det gjelder smak. Melkeskummet er derimot bedre, og de to koppene fylles helt likt. Displayet bruker strøm så lenge støpselet står i kontakten.



Solis Master 5000 digital

Stort apparat med mange funksjoner, bare for bønner. Lager god espresso, med god crema. Melkeskummet er bra. Angivelsen av vannmengde er unøyaktig, og vannbeholderen upraktisk.



Gaggia Coffee Classic

Et apparat som krever tålmodighet og håndlag. Det lager svært god espresso og god crema, og er den raskeste til å skumme melken. Vannbeholderen er upraktisk.



Jura Impressa E75

En stor, dyr maskin med mange innstillingsmuligheter. Lager god espresso med svært god crema, men er bare varm nok i forvarmede kopper. Melkeskummet har litt store bobler. Den bruker strøm så lenge støpselet står i kontakten.



Krups Palatino 905-41

Helautomatisk bare for bønner, uten muligheter for å stille inn espressostyrken. Espressoen blir middels, melkeskummet har litt store bobler. En oversiktlig maskin for prisbevisste, med middels karakter for smak og crema.



Krups Artese 920

Prisgunstig, rund maskin, som også kan brukes med porsjonsbriketter. Lager god espresso, tydelig dårligere med briketter. God crema gjennom crema-filtet. Melkeskummet har litt store bobler.



La Pavoni INN

Apparatet har et litt uvanlig design. Kan brukes med porsjonsbriketter. Lager varm, god espresso, noe dårligere med briketter. Melkeskummet har litt store bobler.



Siemens TC 55002

En stor og dyr maskin med mange innstillingsmuligheter. Beslektet med Saeco Magic. Lager best espresso blant de helautomatiske maskinene, men crema kunne vært bedre. Upraktisk vannbeholder, og unøyaktig angivelse av vannmengde.



Saeco Vienna Exclusive

Helautomatisk, bare for bønner, og uten display. Espressoen smaker godt, men crema er bare middels, og det er ikke noe sted å oppbevare kopper. Ledningen er plassert slik at den kan skades.



Krups Vivo

Den billigste maskinen i testen. Liten, enkel og funksjonell, men lager bare middels god espresso. Ikke noe for kaffeelskere. Heller for prisbevisste, som sjelden lager kaffe.



Saeco Magic Comfort+

Dyr, stor helautomatisk espressomaskin, som krever stor plass på benken. Betjeningsdisplayet krever tilvenning. Maskinen lager god kaffe, men angivelsen av vannmengde er unøyaktig, og vannbeholderen upraktisk.



Filtermaskiner

Saeco Aroma Nero

Klassisk maskin, midt på treet prismessig. Lager uten sløsing svært god espresso og svært god crema ved hjelp av en egen ventil. Stor vann-tank.



De'Longhi BAR 190

Lite og prisgunstig apparat, men har dårligst smak og crema på kaffen. Restvann blir ført tilbake til vanntanken.

