



## **VOLLAUTOMAT**

Bei vielen Vollautomaten lassen sich oftmals tatsächlich Mahlgrad und Kaffeemenge einstellen und somit der Geschmack des Kaffees variieren.

Die Kaffeemenge ist bei hochwertigen Geräten direkt einstellbar. Oft geht dies entweder vollautomatisch oder über eine Aroma-Einstellung oder Ähnliches. Was genau in deinem Vollautomaten über Einstellungen wie „Stärke“ oder „Aroma“ genau passiert, lässt sich meistens im Manual herauszufinden.

Auch bei Vollautomaten gilt jedenfalls: Mehr Kaffeepulver und ein feinerer Mahlgrad verlängern die Zubereitungszeit, was einen kräftigeren und intensiveren Espresso produziert.

Je weniger Kaffeebohnen du nimmst und je gröber sie vom Automaten gemahlen werden, desto kürzer läuft der Espresso. Dies macht den Espresso sanfter und fruchtiger, irgendwann aber auch saurer.

In der Regel sind die Wassermengen bei einem Espresso deutlich höher als 30 ml eingestellt, dies solltest du, wenn möglich, in den Grundeinstellungen korrigieren.

Viel Spaß!