

# zu:tat

Das Magazin für die perfekte Gastronomie-Ausstattung

**Die Bohne**  
und die Leidenschaft  
Die Rancilio  
classe 11

**Vorsicht Eiswürfel**  
Wenn Hygiene zum Problem wird.  
**Spülmaschinen:**  
ökologische  
Wärmerückgewinnung



# Die Bohne und die Leidenschaft

von Jürgen Schmücking



**K**affee liegt voll im Trend, und die Möglichkeiten seiner Zubereitung sind unzählige und vielfältig. Von Vollautomaten und Filtermaschinen abgesehen, haben die Franzosen, die Italiener, die Griechen, Türken und sogar die Deutschen ihre eigenen Methoden entwickelt. Hier ein paar Möglichkeiten, ordentlichen Kaffee zu machen. Und dann die Rancilio classe 11. Weil hier eine Revolution eingeläutet wird, die alles verändern wird. Den Reigen der Möglichkeiten eröffnet eine kluge Erfindung aus Frankreich:



die French Press. Wir empfehlen, bei dieser Bezeichnung zu bleiben. Der deutsche Begriff, Pressstempelkanne, klingt so zackig, dass einem schon im zweiten Wortdrittel die Lust auf feine, subtile Aromen vergeht. Genau darum geht es aber bei der French Press. Brühwasser und (etwas gröber gemahlenes) Kaffeepulver verbringen eine kurze gemeinsame Zeit in der Glaskanne bevor ein feines Metallsieb den Kaffeesud nach unten drückt. Was bleibt, ist vollmundiger und aromatischer Kaffee. Die Methode eignet sich vor allem für Kaffee mit eleganten, filigranen Noten. Das beste Beispiel ist

der Blue Mountain Coffee aus Jamaica. Der Kaffee vom stets nebelverhangenen Hausberg von Kingston ist in Espressomaschinen völlig fehl am Platz. Der Inselkaffee entfaltet sein volles Aroma in der unscheinbaren French Press. Und nur dort. Am besten dann, wenn es schnell gehen muss. Ästhetisch anspruchsvoller ist die Karlsbader Kanne. Vor allem, wenn die Originalkanne aus der Bayerreuther Manufaktur Walküre kommt. Ein wunderschönes Porzellankännchen, bei dem der Kaffee durch ein paar Lagen

perforiertes Porzellan rinnt, die versetzt übereinander gestapelt werden, bevor sie in den Sinterofen wandern. Die Kaffe Zubereitung selbst ist unglaublich slow. Die Grundidee ist die der Filtermaschine. Wobei es natürlich schon so ist, dass die Karlsbader Kanne zuerst da war, die Kaffeemaschine also der Grundidee der alten Kanne folgt. Der Vorteil liegt auf der Hand. Weder Kaffee noch Brühsud kommen in Berührung mit Metall oder Papier. Nur mit dem glasierten Porzellan des Doppelsiebs. Dadurch werden die Öle, Fette und Säuren, die im Kaffee für das Geschmacksbild sorgen, schonend aus dem sehr grob gemahlene Kaffee herausgelöst. Dabei ist es wichtig, das Wasser ganz langsam, fast tröpfchenweise in die Kanne zu gießen. Unverfälscht und klar im Geschmack, meditativ in der Zubereitung. Die Karlsbader Kanne holt man nicht aus dem Schrank, wenn es um den schnellen Koffein-Kick geht. Ritual und Genuss fördern eher die Kontemplation, das Sortieren der Gedanken. Am besten also dann, wenn es alles andere als schnell gehen muss.

Oft ist Zeit aber Geld und an den Tischen warten die Gäste mit hohen Ansprüchen auf ihren verdienten Espresso, Macchiato, den Verlängerten oder welche Kreation auch immer. Genau dafür hat Rancilio seine classe 11 erfunden und damit, dem Flaggschiff der Serie, ein eindrucksvolles Machtwort am Markt der Siebträgermaschinen gesprochen. Schon rein optisch ist die classe 11 eine Augenweide. Der dynamisch nach hinten geschwungene Corpus, der an italienische Sportwagen erinnert, die ergonomisch geformten Siebträger wie im Cockpit

eines solchen. Sogar Details wie die beiden Hebel für den Milchschaumer wirken so brillant und umwerfend ästhetisch, dass jede Berührung Spaß macht und die Arbeit für Baristas zum Vergnügen wird. Die Kaffeeprosis haben aber nicht nur der Optik wegen Grund zur Freude. Auf den Punkt gebracht gehen die Entwickler von Rancilio davon aus, dass die verwendeten Kaffeebohnen aufgrund ihrer Sorte, Herkunft, Anbaubedingungen, des Wetters und ihrer Röstung enorm unterschiedlich sind und daher auch verschieden behandelt werden müssen. Das System, das sie aufgrund dieser Annahmen entwickelt haben, heißt XCELSIUS und bietet vollständige Temperaturkontrolle. So kann zum Beispiel durch ‚profiling up‘ die Temperatur während des Brühvorgangs kontinuierlich und gleichmäßig erhöht werden, was bei Arabica-Bohnen zu einer guten Ausbeute von Antioxidantien und Polyphenolen im ersten Drittel des Brühprozesses führt, während später, wenn der Espresso bereits fast fertig ist, die Wassertemperatur am höchsten ist und der Espresso damit an Körper und Intensität gewinnt. Sehr stark gerösteter Robusta gewinnt dagegen durch ‚profiling down‘, einer sukzessiven Absenkung der Temperatur auf ca. 80°. Das Ergebnis ist ein säurebetonter, eleganter Kaffee mit wenig Bitterstoffen. Ein refreshing espresso sozusagen.

Die Rancilio classe 11 bedeutet Leidenschaft. Jedes Detail, jedes Feature, alles an dieser Maschine lässt sich damit beschreiben. Und sie ist ein Werkzeug für leidenschaftliche Baristas, denen nichts wichtiger ist, als Kreativität und hochwertiger Kaffee.

Mögliches ‚profiling‘ eines Kaffees.



92,2 Grad Celsius  
87,2 Grad Celsius

Die Temperatursteuerung während des Brühvorgangs erfordert von Baristas zwar umfangreiches Know How, bietet aber Kaffeegenuss auf unübertrefflichem Niveau. In keiner anderen Zubereitungsart ist es so präzise möglich, auf die individuellen Eigenschaften des Kaffees einzugehen.

## Rancilio classe 11



reddot award 2015 winner



Die classe 11 ist ein brillantes Werkzeug für leidenschaftliche Baristas.

Es gibt sie in drei Größen, die classe 11. Mit zwei, drei oder vier Siebträgern. Je nach Bedarf, wobei die größte unter ihnen mit knapp 120 Kilo schon ein ziemlicher Bolide ist. Übrigens liest sich auch die Liste der technischen Ausstattung wie die Beschreibung eines Sportwagens: Elektronische Füllstandsregelung, eingebaute Verdrängerpumpe, unabhängiger Wärmetauscher, Multifunktions-Bordcomputer mit Display und USB-Port, optische Lichteffekte und Boilersteuerung über Touchscreens. Und natürlich das temperature profiling des XCELSIUS-Systems. Die Rancilio ist technologisch gesehen state of the art und ein Traum für jeden Barista. Letztlich hat das elegante Design sowie die den modernen Smartphones nachempfundene Bedienung die strenge Jury des renommierten red-dot-Awards überzeugt. Ausgezeichnet als Sieger in der Kategorie ‚Produktdesign‘ geht die Rancilio classe 11 an den Start.

