

BFC Levetta

Nach unseren Erfahrungen mit Kaffeefullautomaten und diversen Recherchen im Web haben wir uns vor einiger Zeit entschlossen, uns in der Diskussion ob man einen Vollautomaten oder ein Siebträgergerät bevorzugen sollte, ein ganz eigenes Bild zu machen. Aus dem Grund haben wir uns eine BFC Levetta (auch unter dem Namen "Arte di vittoria" bekannt) angeschafft.

Hier wollen wir von unseren Erfahrungen mit dieser Maschine berichten.

Kurzentschlossen habe ich mich 2006, nachdem ich zuvor fleißig im Forum vom Kaffee-Netz gelesen habe, dazu entschieden einen weiteren Stellplatz in unserer Küche mit einem nicht ganz so kleinen und wenn man sich in unserer Küche mal so umschaute (drei Kaffeemaschinen standen da schon), auch eigentlich völlig überflüssigen, Küchengerät zu belegen. Dieses Mal sollte es ein Siebträgergerät sein.

Hierbei hatte ich folgende Anforderungen: Das Gerät sollte solide sein, hochwertigen Espresso liefern können und vor allen Dingen wollte ich mir ganz sicher sein, dass es nicht an dem Gerät liegen kann, wenn der Espresso nicht schmeckt. Also musste es ein Gerät sein, das einen einwandfreien Ruf hat. Das Design einer solchen Maschine ist reine Geschmacksache und Kritik am Design konnte ich verschmerzen, Kritik an der Leistungsfähigkeit bzw. Qualität der Maschine wäre ein K.O.-Kriterium gewesen. Damit war auch gleich klar, dass ich ein gewisses Maß an Invest in Kauf nehmen muss, um von Zweifeln an der Technik befreit zu sein. Im Vergleich zu Vollautomaten liegt das aber immer noch im erträglichen Bereich.

Entschieden habe ich mich dann für eine BFC Levetta und damit für einen "Chrombomber" -wie Maschinen dieses Typs häufig bezeichnet werden- mit dem bekannten Faema- E61 Brühkopf. Gekauft habe ich die Maschine bei Kaffee-Total. Meine Ungeduld wurde dabei auch nicht auf die Probe gestellt, da die Lieferung der Maschine innerhalb von zwei Stunden nach Bestellung im Internet erfolgte. Ja, das ist wirklich kein Schreibfehler. Die Maschine wurde um 11:00 Uhr bestellt und kurz vor 13:00 Uhr stand das Paket vor der Tür. Ich fand das einfach unglaublich. Gelungen ist das dadurch, dass Kaffee-Total, die Ihren Sitz am Bodensee haben, ein Unternehmen in Düsseldorf (espressoperfetto) beauftragt haben, die bestellt Maschine auszuliefern.

Neben der Maschine und dem von mir bestellten Zubehör habe ich ein 250gr. Paket World's End Barista erhalten. Dies war dann die Basis für meine ersten Tests mit der Levetta.

Aufgrund der vielen Informationen, die ich im Kaffee-Netz gefunden habe, muss ich zugeben, dass ich eine gesunde Portion Respekt vor der Zubereitung meines ersten Espresso mit der neuen Maschine hatte. Schließlich sollen sich die Auswirkungen einer Fehlbedienung deutlich beim Geschmack bemerkbar machen. Hinzu kam, dass ich durch das Einstellen der vorhandenen Vollautomaten daran gewöhnt war, erst nach einer ganzen Weile probieren einen erträglichen Kaffee zu erhalten.

Umso erstaunter aber auch begeisterter war ich, als bereits der erste Espresso mit der Levetta deutlich besser schmeckte als alle Saeco- oder Quickmill-Cafés. Das war mein erster Espresso mit einer dichten und herrlich haselnußbraunen Crema.

Seitdem habe ich eine ganze Menge Espresso, Cappuccino und Latte Macchiato mit der Maschine zubereitet und ich bin einfach nur begeistert von den Geschmackserlebnissen, die diese Maschine ermöglicht. Der Dampf ist nahezu ganz trocken und bietet die Möglichkeit problemlos hervorragenden Milchschaum herzustellen. Die Zubereitung des Espresso ist inzwischen eine sehr verlässliche Sache. Anfangs habe ich ein wenig mit der Kaffee- und Wassermenge probiert, um für mich das beste Ergebnis zu erzielen. Allerdings sind dabei alle Versuche, auch die nicht ganz so gelungenen, auf einem sehr hohen Niveau und weitaus besser als das, was man in den Cafés und Kneipen in der Umgebung bekommt.

Kaffeearten habe ich schon eine ganze Menge ausprobiert. Der World's End ist eine feine Sache. Aber es gibt auch viele andere Sorten, bei denen es sich lohnt, sie mal auszuprobieren. Darüber hinaus ist es auch ein Unterschied, ob die Kaffeearte als Espresso oder im Cappuccino bzw. Latte Macchiato verwendet werden soll. Das Ausprobieren neuer Kaffeearten macht richtig Spaß, weil lediglich ein Feintuning erforderlich ist. Bereits mit der ersten Tasse merkt man den Unterschied, wenn man eine neue Kaffeearte ausprobiert.

Die Reinigung der Maschine ist eigentlich recht problemlos, trotzdem sollte man sie bei seinen Überlegungen berücksichtigen. Im Gegensatz zu einem Vollautomaten, der nicht nach jedem Kaffeebezug gereinigt werden muss, reinige ich die Maschine sofort nach der Nutzung. Dabei besteht die Reinigung aber nur aus dem Entfernen der Milchreste von der Aufschäumdüse und der Kaffeereste von der Dusche. Damit keine Wassertropfen auf dem glänzenden Stahl übrig bleiben nutze ich für diese Reinigung ein Microfasertuch und ein Microfaserhandtuch. In größeren Abständen (wöchentlich) erfolgt eine Rückspülung mit Wasser und in etwa monatlich zusätzlich mit Kaffeefettlöser. Alle Reinigungsvorgänge sind in wenigen Minuten erledigt und im Gegensatz zum Vollautomaten habe ich so stets eine von außen und Innen blitzsaubere Maschine vor mir.

Die Maschine muss ca. 20-30 Minuten vorgeheizt werden. Ist die Maschine zu lange an, ohne dass ein Kaffee- oder Wasserbezug erfolgt, heizt sich die Maschine zu sehr auf und man sollte sie kurz entlüften. Eine Sache von wenigen Sekunden.

Die Zubereitung der koffeinhaltigen Leckereien geht nach den ersten Versuchen locker von der Hand. Durch die Vorheizzeit und die manuellen Arbeiten ist die Kaffeearzubereitung dennoch aufwändiger als mit einem Saeco- oder Quickmillvollautomaten. Der Genuss ist aber auch ein anderer. Ich kann jedem wirklichen Kaffeeliebhaber nur empfehlen, den Gedanken an einen Vollautomaten zu überdenken und abzuwägen zwischen dem Bedarf auf Knopfdruck einen Kaffee zubereiten zu können oder mit dem Siebträgergerät den perfekten Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato zuzubereiten.

Wir haben beide Varianten im Einsatz. Der kurze Besuch oder größere Mengen werden mit dem Vollautomaten zubereitet.

Der Genießer wird mit einem Espresso aus der Levetta bedacht.

Als Zubehör habe ich (passend zu der Maschine) die folgende Teile bestellt:

- 1x Demoka Mini Moka M-203, poliert
- 1x Arte di vittoria Abklopfkasten
- 1x Tamper 58mm (Aluminium/Buche)
- 1x La Marzocco Eintassensieb
- 1x La Marzocco Zweitassensieb