

Demoka Mini Moka M-203

Ein Siebträgergerät alleine kann keinen Espresso zubereiten. Irgendwoher muss ja schließlich auch der Kaffee kommen. Vorgemahlene Kaffeepulver kann und darf keine echte Alternative darstellen. Frisch gemahlener Kaffee ist eine Mindestvoraussetzung und dafür braucht man eine geeignete Kaffeemühle.

Auch hier habe ich mich vor der Entscheidung für ein bestimmtes Gerät informiert und war einfach nur überrascht, welchen Stellenwert die Kaffeemühle bei Leuten hat, die sich mit Kaffee & Co gut auskennen. Davon beeindruckt habe ich mich letztlich für die Demoka entschieden.

So richtig daran glauben konnte ich zunächst nicht, dass die Mühle ein solch entscheidender Faktor sein sollte. Aber auch hier wollte ich mir sicher sein, dass ein schlechter Espresso nicht in einem Fehlkauf begründet ist.

Die Demoka 203 hat dabei den Stellenwert einer Standard-Mühle, mit einem sehr guten Preis-/Leistungsverhältnis. Nach dem, was ich darüber in Erfahrung bringen konnte, gibt es durchaus bessere (teurere) Mühlen und auch Nachteile der Demoka. Die Nachteile beziehen sich aber vielfach auf die Eigenschaft, dass schon mal Kaffeepulver neben dem Siebträger landet. Der erreichte Mahlgrad sowie die Fehlerstreuung liegen in Bereichen, mit denen man durchaus hervorragenden Espresso zubereiten kann.

Das Gerät habe ich gemeinsam mit meiner Levetta bei Kaffee-Total bestellt. Insofern gelten für die Beschaffung des Geräts die positiven Erfahrungen, von denen ich in meinem Artikel zur Levetta beschrieben hab'.

Im laufenden Betrieb ist die Demoka prima. Der größte Teil des gemahlene Kaffees fällt direkt in den Siebträger und der Mahlgrad ist stufenlos einstellbar. Dabei kann man den Kaffee auch ausreichend fein mahlen, damit ein prima Espresso zubereitet werden kann. Bei Bedarf kann durch Entfernen einer Begrenzungsschraube, auch mit wenig Hang zum Basteln an Haushaltsgeräten, ein noch feinerer Mahlgrad erzielt werden.

In einem Forum habe ich noch einen sehr interessanten Beitrag gelesen, der Auskunft darüber gibt, worin der Preisunterschied zwischen einer Demoka und noch höherwertigen Mühlen begründet ist. Danach unterscheiden sich die Mühlen primär in der Homogenität des Mahlguts, sodass man sagen kann, dass mit steigender Güte einer Mühle auch die Menge des Kaffees, der genau dem gewünschten bzw. eingestellten Mahlgrad entspricht zunimmt und damit das Ergebnis des Kaffees entsprechend besser ausfällt.

Darüber hinaus gäbe es noch zusätzliche Features, wie eine Portionierung des Kaffees auf Basis voreingestellter Werte, ein Timer oder gar eine elektronische Steuerung. Dabei haben zusätzliche Features neben der Auswirkung auf den Preis durchaus auch negative Auswirkung.

Eine "einfache" Mühle mit Portionierer geht beispielsweise einen recht einfachen Weg: Der Kaffee wird gemahlen und fällt in ein Dosierbehälter, der in mehrere Fächer unterteilt wird. Die Entnahme einer Portion setzt bei dieser Methode voraus, dass die Fächer zuvor gefüllt wurden. Dies bedeutet, dass das Kaffeemehl bereits vor der Entnahme und Verwendung gemahlen wurde und dementsprechend nicht mehr frisch ist. Was also bei der regelmäßigen Zubereitung größerer Mengen Kaffee klasse ist, weil das Kaffeemehl gleichmäßig und genau dosiert wird, ist im Privathaushalt als nachteilig zu bewerten. Auf der Suche nach einer Mühle, die eine einzelne Portion Kaffeemehl frisch mahlt und gleichzeitig exakt dosiert, war ich bei Fachhändlern und habe stets das Feedback erhalten, dass ich mit der Demoka schon gut beraten bin.

Die Auswirkung des Mahlgrads auf die Kaffequalität habe ich kürzlich unfreiwillig feststellen können, als der Mahlgrad an meiner Demoka im Rahmen einer Reinigungsaktion versehentlich verstellt war und anschließend statt auf ganz fein auf ganz grob gestellt war. Der anschließend zubereitete Espresso war schlichtweg nicht genießbar. Keine Crema, kein Geschmack. Da hilft auch kein kräftiges Tampen oder eine noch so gute Espressomaschine mehr. Insofern bin ich inzwischen auch der Meinung, dass eine gute Espressomaschine ohne eine vernünftige Mühle rausgeschmissenes Geld ist. Mal schauen, vielleicht investiere ich irgendwann auch noch mal in eine noch höherwertige Mühle, wobei ich aufgrund der Qualität die die Demoka bietet noch meine Zweifel habe, ich in der Lage sein werde, den Unterschied zu schmecken.