



Auch die Nase genießt mit – das scheint hier Professor Ketterl (r.) dem Hausherrn des Maybach-Museums, Dr. Helmut Hofmann, zu signalisieren. Über „Espresso“ ging das Gespräch übrigens passender Weise in gemütlichen Sitzcken vor der „Express“-Abteilung.

Foto: Röhrl

# Der Espresso-Professor rät zu gut gemahlener Bohnen

**VORTRAGSREIHE** Mit „Genuss im Maybach“ startete im gleichnamigen Museum eine Reihe über alles, was zu den schönen Momenten mitten im Alltag gehört.

VON LÖTHAR RÖHRL

**NEUMARKT.** Im Mittelpunkt werden all die Dinge des Alltags stehen, die für Entspannung, Genuss und Sichselbst-belohnen stehen: Die neue Veranstaltungsserie „Genuss im Maybach“. Die Idee ist einige Wochen alt: Väter des Ganzen sind Hausherr Dr. Helmut Hofmann und der bekannte Neumarkter Musiker („Pall Mall“) und Rechtsanwalt Dr. Alois „Elis“ Kölbl.

Am Mittwoch begann die Umsetzung im Vortragssaal des „Maybach-Museums“. Folge eins befasste sich mit dem „Espresso“. Dabei zeigte mit Dr. Hermann Ketterl ein Professor von der Regensburger Fachhochschule, wie man sich trotz der Art einer typischen Hochschulvorlesung unterhaltsam dem Thema nähern kann.

Vermutlich stellten die meisten Besucher dieses Abends die folgende Frage in den Vordergrund: „Wie soll der perfekte Espresso schmecken?“ Darauf

wollte Professor Ketterl die Antwort bewusst schuldig bleiben. Denn wie beim Kaffee auch dürfte der persönliche Geschmack von der ersten Begegnung mit dem Getränk „Espresso“ abhängen, der am besten an schöne Momente in einem Italien-Urlaub erinnert. Oder einfach nur daran, wie es damals „bei Mama“ geschmeckt hat.

Was man alles beim „Espresso“-Brühen falsch machen kann, stellte Professor Ketterl in den Mittelpunkt seines Vortrags. Dabei bezog er sich auf eine Projektarbeit mit Studenten aus dem FH-Bereich „Maschinenbau“. Dabei geht es im fortgeschrittenen Stadium um Messtechnik. Ketterl berichtete, dass er dafür „Kaffeemaschinen“ ausgesucht hatte. Und im Speziellen Geräte, mit denen „Espresso“ gebrüht werden kann.

Damit es nach maximal 25 Sekunden Brühzeit um die 88 Grad nicht nur „schwarz und heiß mit Crema“ in einer Espresso-Tasse aussieht, waren Versuchsreihen vorgenommen worden. Mal mit höherer Gradzahl, mal mit mehr und mal mit weniger Wasser: Das Ergebnis fiel dementsprechend unterschiedlich aus. Zu bitter im Geschmack war es, wenn gemahlene Bohnen deutlich über 88 Grad eingeeht wurde.

Als Resultat dieser Versuche sei man zu dem Ergebnis gekommen, dass die Espresso-Maschine nicht der Schlüssel zum Erfolg sei. Da tue es eine günstige „Siebträger“-Maschine. Viel wichtiger sei eine „vernünftige“ Mühle, stellte Ketterl fest. „Denn der Mahlgrad ist der meist unterschätzte Faktor“, so der Espresso-Professor.

## GENUSS IM MAYBACH

► **Die Idee:** Die hektische Zeit, in der alles schnell gehen muss, lässt das Gespür für echtes Genießen verkümmern. Aus diesem Grund haben Dr. Helmut Hofmann und Dr. Alois Kölbl diese Vortragsreihe gegründet. Sie laden dazu Experten ein, die über viel Wissenswertes referieren.



Ein perfekter Espresso – sein Eingießen sollte an Olivenöl erinnern.

► **Als nächstes** geht es um Schokolade. Konditormeister Norbert Wittl wird dabei nicht nur in die Kunst der Schokoladenherstellung einweihen. Der Termin steht noch nicht fest. Außerdem geht es an weiteren Abenden um Grappa, Zigarren, Wein und Zoigl-Bier. (1r)