Espresso-Fehlerdiagnose

Symptom suchen · Ursache lesen · nur **eine** Stellschraube drehen · neu beziehen und schmecken

Symptom	wahrscheinliche Ursache	eine Korrektur
sauer, dünn, wenig Körper	zu grob gemahlen, läuft zu schnell (Unterextraktion)	feiner mahlen
bitter, trocken im Mund	zu fein gemahlen, läuft zu langsam (Überextraktion)	gröber mahlen
sauer **und** bitter zugleich	Channeling: Wasser sucht sich einen Kanal	Verteilen und Tampen prüfen
sauer, obwohl die Zeit stimmt	Brühtemperatur zu niedrig, Maschine nicht warm	länger aufheizen, Temperatur prüfen
zu schwach, darum mehr Pulver genommen	mehr Pulver bei gleicher Wassermenge macht ihn eher saurer	Menge in der Tasse anpassen, nicht die Dosis
ranzig oder muffig	verschmutzter Siebträger oder Dusche	Siebträger und Dusche reinigen
nach neuer Bohne alles anders	Röstung verändert Laufzeit und Geschmack	Mahlgrad neu einstellen

Startwerte (Kaffeemacher)

14–18 g Kaffee im Sieb · Brühverhältnis 1:2 bis 1:2,5 · 25–30 s Brühzeit · 91–94 °C. Startwerte, keine festen Regeln: Röstung, Sieb und Maschine verschieben sie. Die Anleitung deiner Maschine und Mühle hat Vorrang. Frisch gerösteten Espresso laut Kaffeemacher 1,5–2 Wochen ruhen lassen.

So gehst du vor

1. Rezept festlegen: gleiche Dosis, gleiche Zielmenge, beides gewogen.
2. Bezug machen, Zeit nehmen, schmecken.
3. Symptom suchen, nur diese eine Korrektur machen.
4. Wiederholen, bis es passt.

Quellen: Kaffeemacher „Espresso zubereiten“ und „Espresso ist sauer?“, Espressoguide „Espresso-Mahlgrad optimal einstellen“ (abgerufen 17.10.2026). Wir testen selbst nicht. Mehr: bohnenbrett.de/ratgeber/espresso-fehlerdiagnose · Stand 01.11.2026 · Ohne Partnerlinks.