



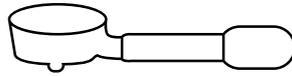
HANDFILTER

Für einen von Hand gebrühten Filterkaffee brauchst du:

- Einen Filteraufsatz mit passendem Papierfilter
- ein Gefäß, das den gebrühten Kaffee auffängt (Tasse, Kanne)
- einen Wasserkessel
- (selbst)gemahlene Kaffeebohnen im richtigen Mahlgrad
- dein optimales Brühwasser

1. Filter mit 93°– 96° heißem Wasser benetzen
2. 20 g Kaffeemehl auf 300 ml Wasser, Mahlgrad Filter (mittelfein)
3. Kaffeemehl ebenen
4. 80 ml Wasser langsam eingießen
5. Komplettes Mehl benetzen
6. Ordentlich umrühren, inklusive unterem Kaffee – alles soll nass sein!
7. Bei 0:30 Minuten beginnen, weitere 120 ml zu gießen
8. Langsam, stetig, kreisend, in der Höhe gleichbleibend
9. Warten, bis der erste Schwung Wasser fast abgelaufen ist
10. Restliche 100 ml aufgießen, bis 300 ml erreicht sind
11. Nachdem das Wasser komplett abgelaufen ist, den Kaffee mehrfach umrühren oder schwenken, damit er mit Luft in Berührung kommt

Viel Spaß!



SIEBTRÄGER

Die Königsdisziplin der Espresso-Zubereitung. Wenn du dich für eine Siebträgermaschine für Zuhause entschieden hast, weißt du sicherlich, dass es einige Parameter zu beachten gibt.

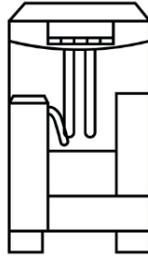
Der wichtigste Hinweis für dich: Bei der Zubereitung mittels Siebträger solltest du immer nur den Faktor Mahlgrad variieren. Alle anderen Faktoren bleiben gleich.

Somit ist sofort ersichtlich, dass bei einer zu hohen espressomenge (bei der richtigen Durchlaufzeit) der Mahlgrad feiner, bei einer zu geringen espressomenge der Mahlgrad gröber gestellt werden muss, um das Ergebnis zu korrigieren.

Hier jetzt aber alle **Tipps** für den perfekten Espresso aus deiner Siebträgermaschine von uns kompakt zusammengefasst:

1. Tasse vorheizen
2. Siebträger von innen mit Pinsel oder Tuch reinigen
3. Espressobohnen fein mahlen
4. Wir empfehlen 8–9 Gramm Pulver pro 25 ml Espresso – empfehlenswert ist es allerdings, immer einen doppelten Shot zu ziehen
5. Kaffeemehl gleichmäßig in den Siebträger einfüllen und das Pulver flach und gleichmäßig zu verdichten (tampen)
6. Brühgruppe spülen, somit reinigen und auf die richtige Temperatur bringen (flushen)
7. Bezug starten und gleichzeitig die Zeit stoppen
8. Wir empfehlen eine Bezugszeit zwischen 20 und 30 Sekunden. Je kürzer der Espresso läuft, desto fruchtiger und sanfter ist der Geschmack. Verlängert man die Bezugszeit durch einen feineren Mahlgrad bekommt der Espresso mehr Fülle, Körper und die Säuren werden überlagert.

Viel Spaß!



VOLLAUTOMAT

Bei vielen Vollautomaten lassen sich oftmals tatsächlich Mahlgrad und Kaffeemenge einstellen und somit der Geschmack des Kaffees variieren.

Die Kaffeemenge ist bei hochwertigen Geräten direkt einstellbar. Oft geht dies entweder vollautomatisch oder über eine Aroma-Einstellung oder Ähnliches. Was genau in deinem Vollautomaten über Einstellungen wie „Stärke“ oder „Aroma“ genau passiert, lässt sich meistens im Manual herauszufinden.

Auch bei Vollautomaten gilt jedenfalls: Mehr Kaffeepulver und ein feinerer Mahlgrad verlängern die Zubereitungszeit, was einen kräftigeren und intensiveren Espresso produziert.

Je weniger Kaffeebohnen du nimmst und je gröber sie vom Automaten gemahlen werden, desto kürzer läuft der Espresso. Dies macht den Espresso sanfter und fruchtiger, irgendwann aber auch saurer.

In der Regel sind die Wassermengen bei einem Espresso deutlich höher als 30 ml eingestellt, dies solltest du, wenn möglich, in den Grundeinstellungen korrigieren.

Viel Spaß!



FILTERKAFFEE

Mengenbrüher oder normale Filterkaffeemaschinen liefern mittlerweile sehr leckere Ergebnisse und sind natürlich praktisch, wenn du bequem und schnell Kaffee für mehrere Personen aufbrühen möchtest.

Wir empfehlen dir für den normalen Hausgebrauch den Moccamaster und bei den größeren Mengenbrühern die Sage. Beide imitieren das Aufgießen von Hand recht gut und dein Filterkaffee erhält schön klare und komplexe Aromen.

Wir haben auch hier ein paar Tipps für dich:

1. Filterpapier im Filterhalter kurz mit klarem Wasser ausspülen
2. Kaffeemehl wenn möglich frisch mahlen und im Filterhalter zu einem flachen Bett aufklopfen
3. Sofern deine Maschine eine Wärmeplatte besitzt, lass den gebrühten Kaffee nicht zu lange darauf stehen. Der Kaffee schmeckt sonst irgendwann recht verbrannt

Viel Spaß!



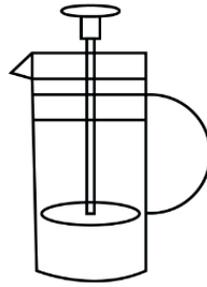
CHEMEX

Im Grunde funktioniert die Chemex wie jede andere Aufgussmethode, nur dass Filteraufsatz und Brühgefäß nicht getrennt sind, sondern aus einer einzigen, taillierten Glaskanne bestehen.

Der große Unterschied besteht in den Chemex-Filtern, die auf eine spezielle Art gefaltet werden und dadurch komplett ohne Kleber auskommen. Sie sind deutlich dicker als herkömmliche Kaffeefilter. Das bedeutet, mehr Öle und Feststoffe werden gefiltert und die Tasse ist sehr klar. Gerade säurebetonte Kaffees kommen so sehr gut zur Geltung. Andererseits verlängert sich, bedingt durch die Dicke der Filter, auch die Durchlaufzeit merkbar. Um die verlängerte Durchlaufzeit auszugleichen, mahlen wir den Kaffee merklich gröber.

1. Filterpapier mit den drei Schichten an den Ausguss legen
2. Filter mit 96° C heißem Wasser benetzen
3. 40 g Kaffeemehl einfüllen
4. 100 ml Wasser einfüllen
5. Komplettes Mehl benetzen
6. Ordentlich umrühren, inklusive unterem Kaffee – alles soll nass sein!
7. Bei 0:30 Minuten beginnen, weitere 250 ml zu gießen
8. Langsam, stetig, kreisend, in der Höhe gleichbleibend
9. Aufgießen bis zur erforderlichen Menge
10. Wasserpegel nicht bis zum Rand
11. Kurz warten
12. Nun die restlichen 250 ml aufgießen
13. Sobald das Wasser durchgesickert ist, den Filter entfernen
14. Umrühren oder schwenken, damit Luft an den Kaffee kommt

Viel Spaß!



FRENCH PRESS

Die French Press ist eine sogenannte Immersionsmethode, das heißt, Kaffeemehl und Wasser werden komplett vermischt und „ziehen“ gemeinsam, bevor Kaffeesatz und Wasser voneinander getrennt werden.

Bei der Stempelkanne geschieht diese Trennung durch einen Metallstempel, der den Kaffee nach unten drückt. Wir verwenden die French Press allerdings etwas anders, wie du gleich merken wirst.

1. French Press mit ca. 95° heißem Wasser aufwärmen
2. 35 g Kaffeemehl in die French Press geben
3. Kanne zügig komplett mit dem Wasser auffüllen
4. Umrühren
5. Deckel der French Press auf die Kanne setzen, ohne den Stempel herunterzudrücken, um Temperaturverlust zu vermeiden
6. Nach 6 Minuten mit 2 Esslöffeln Kaffeesatz abschöpfen
7. Deckel richtig aufsetzen und Stempel bis zur Wasseroberfläche drücken
8. Sofort servieren oder umfüllen, der Kaffee extrahiert sonst weiter

Viel Spaß!



HERDKANNE

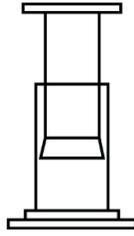
Die Herdkanne, auch bekannt unter dem Markennamen Bialetti oder irrtümlicherweise als Espresso-kanne bezeichnet, ist wohl eine der beliebtesten Brühmethoden.

Entgegen der landläufigen Meinung kann man mit der Herdkanne keinen echten Espresso zubereiten, viel mehr handelt es sich hier um eine weitere Variante eines Brühkaffees.

Wie üblich wollen wir euch wärmstens empfehlen, euren Kaffee, auch für die Herdkanne, frisch zu mahlen.

1. Wasser vorheizen (ansonsten dauert der Aufheizvorgang zu lange und die heiße Kanne verbrennt den Kaffee) und bis zur Hälfte des Überdruckventils auffüllen
2. Filter aufsetzen und gleichmäßig bis zum Rand mit Kaffeepulver befüllen (nicht verdichten!)
3. Kanne zügig komplett mit dem Wasser auffüllen
4. Herd auf maximal $\frac{3}{4}$ Energie stellen und die Kanne aufsetzen
5. Sobald der Kaffee durch die Kanne nach oben läuft die Kanne vom Herd nehmen. Lässt man sie bis zum letzten Tropfen auf dem Herd stehen, wird die Kanne zu heiß und verbrennt das Kaffeepulver, welches dann einen bitteren Geschmack abgibt.
6. In Tassen umfüllen

Viel Spaß!



AEROPRESS

Die AeroPress ist super praktisch für unterwegs und liefert dir einen sehr fein definierten und aromatischen Filterkaffee. Wir empfehlen dir bei der Zubereitung die sogenannte „Invertierte Methode“:

1. Kolben leicht hineinschieben und die AP umgedreht auf die Waage stellen
2. Papierfilter in den Filterdeckel einlegen und anfeuchten
3. 20 g Kaffeepulver einfüllen (mittelfein)
4. 50 ml Wasser aufgießen (90°)
5. Ausgiebig rühren bis 1:00 m
6. Auf 200 ml auffüllen
7. 5 mal umrühren
8. Bei 2:00 m die AeroPress bis 2:30 m direkt in deine Tasse oder ein geeignetes Gefäß durchdrücken

Viel Spaß!



COLDBREW

Erfrischender geht es nicht im Sommer! Coldbrew ist eine hervorragende Variante zu Filterkaffee oder Espresso mit Milch(alternativen) auf Eis. Das Besondere ist, dass durch das Brühen mit kaltem Wasser der jeweilige Röstkaffee noch einmal viel definierter seine Aromen offenbart. Coldbrew hat nicht so viel Säure und weniger Bitterstoffe und ist dadurch wesentlich milder im Geschmack.

1. 100 g Kaffeebohnen grob mahlen
2. Kaffeemehl in ein Gefäß geben, das mindestens 1L Wasser fasst
3. Kaffeemehl mit 1L zimmertemperaturtem Wasser aufgießen und gut umrühren
4. 24 h gekühlt abgedeckt extrahieren lassen
5. Extraktion durch einen Papierfilter in ein anderes Gefäß abseihen
6. Danach kaltstellen und auf Eis servieren.

Viel Spaß!