



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!