

Schritt für Schritt Anleitung - CHEMEX Kaffee Filterkanne:



1. Mahle den Kaffee für die Chemex am besten in einer mittleren bis leicht groben Einstellung. Die Struktur des gemahlene Kaffees sollte an die von Tafelsalz erinnern. Je mehr Kaffeepulver du verwendest, desto gröber sollte der Mahlgrad gewählt werden, damit die optimale Extraktionszeit von 3 bis 5 Minuten eingehalten wird. Um zu überprüfen, ob du den Mahlgrad richtig gewählt hast, kannst du die Zeit des Aufbrühens mitstoppen. Wenn das Aufbrühen deutlich länger als 5 Minuten dauert, werden zu viele Stoffe (u.a. Bitterstoffe) aus dem Kaffee gelöst und der Kaffee schmeckt verbrannt (Überextraktion). Wenn das Aufbrühen viel kürzer als 3 Minuten dauert, werden nicht ausreichend Aromen aus dem Kaffee gelöst und das Ergebnis schmeckt etwas dünn und aromaschwach. (Unterextraktion)

2. Die speziellen Chemex Filter sind feinporiger und dicker als herkömmliche Filter. Dadurch werden mehr Sedimente und Öle herausgefiltert, was für den besonders klaren Kaffeegeschmack der Chemex-Karaffe



sorgt. Außerdem halten sie dem wieder austretenden Heißwasserdampf stand und verschließen so nicht die Ausschenrinne der Karaffe. Im Unterschied zu herkömmlichen Filtern laufen die Chemex Filter unten konisch zu und erleichtern eine gleichmäßigere Extraktion. Setze den vorgefalteten Chemex-Filter so in den Trichter der Kanne ein, dass die dreilagige Seite nach vorne zeigt. Dies ist wichtig, damit das Filterpapier später beim Ausgießen nicht in die Ausgussrinne gerät. Spüle nun heißes Wasser durch den Filter, um den geringen Eigengeschmack des Papierfilters zu entfernen und die Kanne vorzuwärmen. Schütte das Wasser anschließend aus.



3. Verwende 38 g (bzw. 5-6 gehäufte Esslöffel) frisch gemahlene Kaffeepulver für die 6 Tassen fassende Chemex (bei 600 ml) bzw. 48 g (7 gehäufte EL) für die 8 Tassen-Karaffe (800 ml). Fülle das Pulver in den feuchten Papierfilter und schüttel die Kanne etwas, so dass sich das Pulver gleichmäßig und eben im Filter verteilt.



4. Warte 30 - 60 Sekunden, nachdem das Wasser gekocht hat, bis die optimale Aufgusstemperatur von ca. 95° Grad erreicht ist. Feuchte das im Filter befindliche Kaffeepulver nun zunächst gleichmäßig mit einer kleinen Menge Wasser in kreisförmigen Bewegungen an. Ziel ist dabei, dass das gesamte Pulver durchweicht wird, gleichzeitig aber noch möglichst wenig Kaffee durch den Filter hindurch tropft. Du wirst sehen, wie der Kaffee in den folgenden 30 Sekunden zu quellen beginnt (der sogenannte „Bloom“). In dieser Zeit des Blooms treten Kohlendioxid- (CO₂) Gase aus dem Kaffee aus. Der Kaffee wird schwerer und haftet stärker am Filter. Dies begünstigt eine gleichmäßigere Extraktion.



5. Schenke heißes Wasser ein.

6. Probiere so aufzugießen, dass die gewünschte Wassermenge vollständig durchläuft und die Extraktion nicht abgebrochen werden muss. Wenn das Wasser vollständig durchgelaufen ist, sollte das Kaffeepulver im Filter relativ eben verteilt sein. Entferne den Filter und schwenke die Karaffe durch, damit der Kaffee durchmischt wird.



7. Die Chemex-Karaffe ist nicht nur im Design sehr ästhetisch. Der durch die Chemex gefilterte Kaffee weist eine etwas rötliche Farbe auf und betont die leicht süßlichen Nuancen des Kaffees.

CHEMEX Kaffee Karaffe - ein Design Klassiker voll im Trend..

Die CHEMEX Kaffee Karaffe ist ein einzigartiger Zubereiter für wunderbar aromatischen, klaren Filterkaffee dank der effizienten Filtrierung durch den CHEMEX Papierfilter.



- **Speziell:** Das Brüh- und Serviergefäß aus Borosilikatglas in einer Kanne ist schnörkellos, funktional und zeitlos schön.
- **Preisgekröntes Design:** Der Chemiker und Kaffeeliebhaber Dr. Peter J. Schlumbohm entwarf die Chemex 1939. Ausgestellt im MoMa Museum in New York.
- **Reines Kaffeearoma:** Das verwendete Papier ist 20-30 % dicker als herkömmliche Filter und weist eine besonders feinporige Struktur auf. Dadurch werden deutlich mehr Öle und Kleinstpartikel beim Brühvorgang zurückgehalten, - deshalb kaum Bitter- oder Schwebestoffe !
- **Kostengünstig:** Die CHEMEX Papierfilter kosten rund 10 Cent pro Stück – bzw. zwischen 1-3 Cent pro zubereiteter Tasse Kaffee
- **Schnelle Zubereitung:** In der Karaffe lässt sich je nach Größe innerhalb von 3-4 Minuten (plus Kochzeit des Wassers) über 1 Liter Kaffee zubereiten.
- **Multifunktional:** Natürlich ist die langlebige Glaskaraffe auch zum Aufbrühen guter Tees geeignet, denn das spezielle Glas (Borosilikatglas) nimmt keine Fremd-aromen an. Oder doch lieber die CHEMEX Karaffe zwischendurch als Wasser- oder Weinkaraffe, oder als Blumenvase benutzen?

Die original CHEMEX Kaffeekaraffe ist in mehreren Größen erhältlich:



1-3 Tassen

bis 6 Tassen

bis 8 Tassen

bis 10 Tassen

Bezugsquelle:

Tel: 055 / 556 89 52 / **Mail:** shop@aquanatura.ch / **SHOP:** www.aquanatura.ch