

FRISCH GEBRÜHT

Klassischer Filterkaffee aus Omas altem Porzellan-Handfilter liegt wieder voll im Trend! Es gibt aber noch andere ausgefallene Geräte, mit denen die Tasse Kaffee zum Erlebnis wird

1 Tasse für Tasse

Wegen der simplen Bedienung und des leckeren Ergebnisses hat die **AeroPress** in kürzester Zeit viele Fans gewonnen. Das Kaffeepulver kommt einfach in den Zylinder, der mit heißem Wasser aufgefüllt wird. Nach kurzer Ziehzeit drückt man den fertigen Kaffee mit der Hand durch die aufgeschraubte Papierfilter-Vorrichtung direkt in die Tasse (Preis: um 30 €, inklusive 350 Filter, von Aerobie).



2 Shownummer

Wer die **Pebo** zum ersten Mal sieht, staunt nicht schlecht: Mit zunehmender Hitze steigt das Wasser durch den Kolben nach oben und mischt sich dort mit dem Kaffeepulver. Nimmt man die Kanne dann vom Herd, wird der Kaffee durch den entstandenen Unterdruck wieder nach unten gesaugt. Der Kaffeesatz bleibt oben im Kolben zurück. Resultat: ein sehr aromatischer, weil ohne Papierfilter zubereiteter Kaffeegenuss für bis zu acht Tassen (um 50 €, von Bodum).

3 Ganz aus Porzellan

Die **Bayreuther Kaffeemaschine** ist ein handgefertigtes Schmuckstück aus Porzellan. Damit der obere Aufsatz mit dem integrierten Filter (im Foto unten) nicht verstopft, müssen die Bohnen gröber (in etwa grieskorn-groß) gemahlen werden. Stimmt der Mahlgrad, wird man mit einem besonders weichen und vollmundigen Kaffee belohnt (0,35-l-Kanne um 72 €, in verschiedenen Größen erhältlich, von Walküre Porzellanfabrik).



4 Französisch stark

Freunde eines kräftigen Geschmacks schätzen sogenannte French-Press- bzw. Pressstempel-Kannen wie die **Coffee Time**. Weil das Wasser nicht durch das Pulver läuft, sondern beides gemeinsam zieht, wird auch der Kaffee stärker. Da der Stempelfilter sehr feine Kaffeepartikel nicht entfernen kann, empfiehlt es sich, etwas gröber gemahlene Bohnen zu verwenden (0,75-l-Kanne um 60 €, von WMF).



NACHGEFRAGT

Volles Aroma in die Tasse

Unser Experte gibt wichtige Tipps für die Zubereitung

● Welchen Kaffee empfehlen Sie für Filterkaffee?

LIEBOLD: „Grundsätzlich rate ich immer dazu, reinsortige sogenannte Single Origins bzw. Single Estates zu probieren. Nur so schmeckt man die Kaffees in ihrem vollem Umfang. Als Filterkaffee liebe ich z. B. Kaffee aus Mittelamerika – aus El Salvador, Costa Rica, Honduras oder Guatemala.“

● Was gibt es bei der Zubereitung von Filterkaffee zu beachten?

LIEBOLD: „Wichtig ist, die Bohnen möglichst portionsweise direkt vor dem Aufbrühen frisch zu mahlen, denn nach dem Mahlen verflüchtigen sich die Aromen sehr schnell. Für ein konstant gutes Ergebnis sollte man die Kaffeemenge abwägen. Ich z. B. verwende 50–60 Gramm Kaffeemehl pro Liter.“



Mario Liebold,
Inhaber der Tegernseer
Kaffeerösterei

● Welche Rolle spielt das Wasser?

LIEBOLD: „Klassische Filterkaffeemaschinen arbeiten sehr häufig mit kochendem Wasser, was nicht optimal ist. Die ideale Temperatur liegt bei 92–94 Grad. Dafür lässt man aufgekochtes Wasser ca. 1½ Minuten abkühlen.“

Mehr Infos auf
tegernseer-kaffeeoesterei.de