

Karlsbader Kanne

Eine der gesündesten und zweckmäßigen Methoden Kaffee zu zubereiten, ist die Karlsbader Kaffeezubereitung.

Immer mehr Kaffeexperten setzen die traditionelle Kanne für Ihre Degustationen ein.

Empfehlung: Falls sie neue Kaffee Sorten damit degustieren, den Kaffee in 3 Temperatur Stufen verkosten – heiss/ warm/ lauwarm Sie werden merken welche unterschiedlichen Charakterien Sie finden werden.

- Die Kanne in der Mikrowelle oder mit heißem Wasser vorwärmen.
- Mahlen Sie Ihren Röstkaffee frisch grobkörniger als für Filter- wie grobe Semmelbrösel.
- Füllen Sie pro 1/4l Tasse 15 Gramm in den Porzellanfilter der Kanne.
- Setzen Sie den Aufgussbehälter auf und gießen etwas heißes Wasser 95 Grad auf, lassen den Kaffee kurz aufquellen und gießen dann nach und nach heißes Wasser zu.
- Wenn Ihre gewünschte Tassenmenge aufgegossen ist, nehmen Sie den Filteraufsatz ab und setzen den Kannendeckel auf.
- Bei einer neuen Kaffeesornte nützen Sie unser Degustationsblatt – s. Shop / Degustationsset es hilft Ihnen Ihr eigenes Kaffeeprofil zu erarbeiten.
- Den Frischen Kaffee am Besten natur Schwarz genießen, zumindest verkosten Sie in schwarz, bevor Sie Zucker/ Sahne/ Milch zufügen.

