

BREWING GUIDE



Schenken Sie der Kaffezubereitung Aufmerksamkeit!

Seitdem Kaffee im 17ten Jahrhundert in der westlichen Welt entdeckt wurde, hat sich diese wunderbare Pflanze einen festen Platz im Alltagsleben der Menschen in den Industrieländern gesichert.

Für viele ist es ein Funktionsgetränk, das man sich mit Hilfe von Milch und Zucker gefügig macht. Für andere, und es werden immer mehr, ist Kaffee mittlerweile ein herausragendes Genussmittel, das mit seiner geschmacklichen Vielfalt begeistert. Dank der Bemühungen von Kaffeebauern und Kaffeeröstern während der letzten 10 -15 Jahre sind heute Kaffeequalitäten verfügbar, die vor sensorischem Potential regelrecht überquellen.

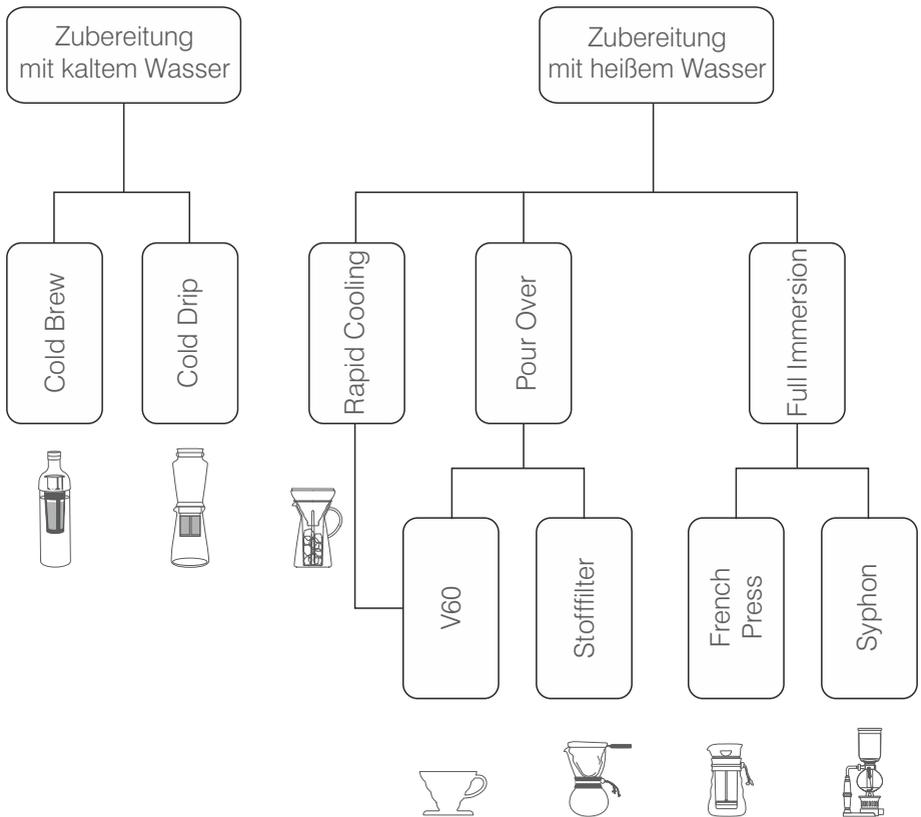
Die Kaffee"bohne" ist der Samen einer Frucht. Da ist es nicht verwunderlich, dass fruchtige Säure und fruchtige Aromen genauso zum Kaffee gehören wie natürliche Süße und Aromen von Schokolade oder Nuss.

Die Sortierung nach Varietät und Standort erhält die geschmacklichen Eigenarten. Die Auslese von Bohnen mit sensorischen Defekten erlaubt eine schonende Röstung, da die Defekte nicht von Röstaromen überdeckt werden müssen. Durch die schonende Röstung bleiben die, je nach Kaffee-Varietät und standortspezifischen Bedingungen, sehr unterschiedlichen Aromen erhalten.

Wenn die Zubereitung mit einer gewissen Kontrolle über die Extraktion erfolgt, ist es möglich, selbst zu steuern, ob ein Kaffee fruchtig-süß und saftig oder bitter-astringierend sauer schmeckt. Hat man erstmal die Tür zum Spezialitäten-Kaffee aufgestossen, eröffnet sich eine Welt voller nicht enden wollender Vielfalt. Das liegt neben der grundsätzlichen Diversität der Kaffeearomen auch daran, dass keine Ernte wie die andere ist.

Allein deshalb sollte man einen besonders leckeren Kaffee auch besonders genießen: er ist endlich, von Natur aus rationiert.

WIE KANN MAN KAFFEE ZUBEREITEN?





WARUM DER V60 KAFFEEFILTERHALTER?



Kegelförmig

Jedes einzelne Teilchen wird umspült und das Aroma gleichmäßig gelöst.



Spiralrippen

Der Kaffee wird nicht nur in der Spitze, sondern auch seitlich gefiltert.



Ein großes Loch

Die Durchflussgeschwindigkeit des Wassers beeinflusst das Aroma.

Der V60 Kaffeefilterhalter ist eine Weiterentwicklung des klassischen Handfilters.

Dank der grossen Öffnung im Boden kann die Brühzeit mit Hilfe des Mahlgrades des Kaffees als auch durch die Aufgießtechnik gesteuert werden (siehe Seite 6).

Innerhalb von 2-3 Minuten lösen sich die Geschmacksstoffe, die den jeweiligen Kaffee ausmachen. Danach werden Bitterstoffe frei, die die gewünschten Aromen überdecken.

Die Kontrolle über die Kontaktzeit zwischen Brühwasser und Kaffee ist entscheidend für den Geschmack.



Kunststoff



Glas



Keramik



Edelstahl



Kupfer

WIE GELINGT KAFFEE BRÜHEN MIT DEM V60?

6g / 100ml
Kaffee Wasser

Die Grundformel für die Zubereitung mit dem V60 Filterhalter. Je nach Kaffee kann es sinnvoll sein, dieses Verhältnis anzupassen.

frisch gemahlene Bohnen!

Ein sortenreiner Kaffee, achtsam angebaut, handverlesen und schonend geröstet, sollte immer frisch gemahlen werden, da dies das Aroma der Kaffeebohne wahrt und voll zur Entfaltung bringt (Seite 16).

30 sek
Präinfusion

1:30 min
Aufguß

30 sek
Restdurchlauf

2:30 min
bei 600ml Wasser

Innerhalb dieser kurzen Zeit löst das Brühwasser alle gewünschten Aromen aus dem Kaffee. Nach drei Minuten entwickeln sich Bitterstoffe und überlagern den ursprünglichen, für jeden Kaffee typisch eigenen Geschmack.

etwa 92°C

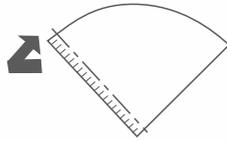
Das Wasser entsprechend der Durchlaufgeschwindigkeit in einer entspannten Bewegung aufgießen - nicht am Rand des Filters entlang, sondern mittig kreisend über dem Mahlgut.

Kontrolle

Eine Kaffeewaage mit integriertem Zeitmesser ermöglicht die Kontrolle über Brühwassermenge und Durchlaufzeit. Damit garantiert sie ein perfektes Zusammenspiel von Kaffee, Wasser und Brühzeit
- für eine traumhafte Tasse Kaffee!

WIE FUNKTIONIERT DER V60?

1



Naht des Filterpapiers falten

2



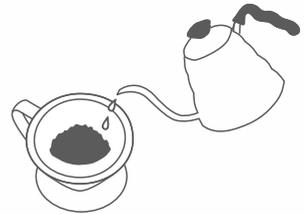
Filterpapier ausspülen
Brühgeräte vorwärmen

3



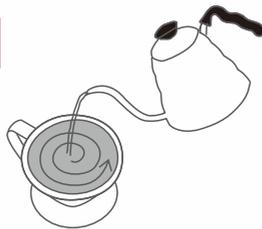
Kaffee einfüllen

4



Kaffeepulver gleichmäßig befeuchten
30 sek ziehen lassen

5



locker von der Mitte ausgehend
in konzentrischen Kreisen aufgießen

6



fertig nach drei Minuten

Notizen

WAS BEDEUTET „COLD BREW“ UND „COLD DRIP“?

Cold Brew und Cold Drip sind Varianten der Kaffeezubereitung mit kaltem Wasser. Beide garantieren einen fruchtigen, milden Kaffeegeschmack, unterscheiden sich aber in Zubereitungszeit und Geschmack. In der Regel weist Cold Brew einen ausgeprägteren Körper auf, während beim Cold Drip feinere Aromen zu schmecken sind.

Cold Brew bezeichnet eine Zubereitungsvariante, bei der der Kaffee über den gesamten Extraktionsprozess hinweg mit dem Brühwasser in Verbindung bleibt. Beim Cold Drip wird das Brüh-

wasser tropfenweise dem Kaffeemehl zugeführt und durchdringt es langsam.

Durch das kalte Wasser werden die Geschmacksstoffe des Kaffees langsam und schonend extrahiert. Je nach Wassertemperatur werden unterschiedliche Stoffe gelöst. In kaltem Wasser lösen sich weniger Tannin und Coffein, gleichzeitig verdunsten weniger der temperaturempfindlichen ätherischen Öle. Durch den geringen Gehalt an Bitterstoffen wird der Kaffee mild und die natürliche Süße bleibt erhalten. Es entwickelt sich ein Aroma, das den wesentlichen Charakter der gewählten Kaffeesorte in sich trägt.



WIE FUNKTIONIERT „COLD BREW“?

1



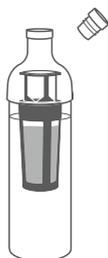
70g frisch gemahlene Kaffee einfüllen

2



Den Kaffee mit etwas Wasser gleichmäßig befeuchten

3



Flasche mit 700ml Wasser füllen und Filter einsetzen

4



zwei- bis dreimal leicht schwenken

5



8 Stunden im Kühlschrank aufbewahren

6



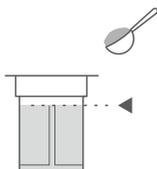
... genießen

Notizen



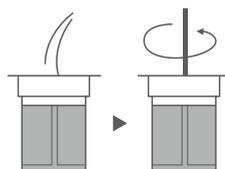
WIE FUNKTIONIERT „COLD DRIP“?

1



50g frisch gemahlene
Kaffee einfüllen

2



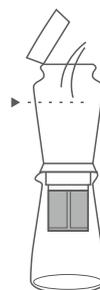
Den Kaffee mit etwas Wasser
befeuchten und vorsichtig mischen

3



Papierfilter auf den
glatt gestrichenen
Kaffee-Sud legen

4



Das obere Glas
aufsetzen und
langsam Wasser
eingießen

5



Im Laufe einer Stunde tropft das Wasser langsam durch den Kaffee

6



Notizen



KAFFEEZUBEREITUNG UNTERWEGS?



Notizen



WARUM KAFFEEBOHNEN FRISCH MAHLEN?

Genuss ist eine Folge von Achtsamkeit und Hingabe.

Ein sorgfältig angebauter, achtsam geernteter und schonend gerösteter Kaffee ist durch viele Hände gelaufen, bis er uns mit seinem verführerischen Duft lockt. Er verdient die beste Behandlung.

Der Charakter eines Kaffees ist u.a. geprägt durch eine Vielzahl ätherischer Öle. Sie sind es, die den Kaffee einzigartig machen. In der Kaffeebohne sind die Aromen

geschützt aufbewahrt. Durch das Mahlen wird die Bohne aufgebrochen. Die Aromen werden frei und können sich im Brühwasser lösen. Wird Kaffee im gemahlene Zustand aufbewahrt, sind die Aromen ungeschützt und gehen verloren. Außerdem werden die Kaffee-Öle schneller ranzig, der Kaffee verliert an Geschmack.

Die Investition in eine Kaffeemühle und der Einkauf von gutem Kaffee bei einem Kleinröster lohnen sich.

Die richtige Mahlfeinheit passend zur Kaffeezubereitung				
Mahlgrad	Fein	Mittelfein	Mittel	Grob
Zubereitung				
Filterpapier		●	●	
Dauerfilter			●	
Textilfilter		●	●	
Syphon		●	●	
Cold Drip	●	●		
Kaffeemaschine		●	●	
French Press			●	●



WELCHE ROLLE SPIELT DIE WASSERQUALITÄT?

Eine Tasse Kaffee besteht zu 99% aus Wasser. Einleuchtend, dass die Eigenschaften des verwendeten Brühwassers einen großen Anteil am Geschmack haben.

Generell sagt man, gutes Wasser für die Kaffeezubereitung hat einen PH Wert von 6,5-7,5 Ph und eine Gesamthärte zwischen 4-8 dH. Die Gesamthärte des Wassers wird maßgeblich durch den Anteil an Calcium- und Magnesiumionen bestimmt. Ein zu hartes Wasser lässt den Kaffee fade schmecken. Calcium neutralisiert die Säuren, die für lebendigen Geschmack und die optimale Entfaltung der Aromen sorgen.

Im Gegensatz dazu dient Magnesium neben seiner Rolle als Härtebildner auch als

Geschmacksträger. Ein Wasser mit höherem Magnesiumgehalt bei gleicher Gesamthärte ist einem Wasser mit höherem Calciumgehalt vorzuziehen.

Jedoch: ein zu weiches, in der Regel saueres Wasser, überbetont die Säuren und Aromenentwicklung. Dadurch schmeckt der Kaffee zu sauer und häufig auch zu bitter.

Für die Aufbereitung von Leitungswasser gibt es verschiedene Tischfilteranbieter, deren Filter die Gesamthärte des Wassers beeinflussen. Um den geeigneten Wasserfilter zu finden, sollten Sie sich als erstes die Analysewerte Ihres Wasserversorgers besorgen. Sie sind eine gute Grundlage für die Beratung im Fachgeschäft.

Notizen

ZUM PERFEKTEN KAFFEE IN 3 SCHRITTEN!

Schritt 1

Zunächst erfolgt die Mahlgrad-einstellung (siehe Tabelle Seite 16). Diese Einstellungsempfehlungen sind lediglich als grobe Richtungs- weiser zu verstehen. Jede Kaffee- sorte unterscheidet sich aufgrund unterschiedlicher Dichte, Härte, Rösttiefe und Restwassergehalt. In Folge unterscheidet sich nicht nur das Mahlergebnis von unterschied- lichen Kaffees bei gleicher Mahlgrad- einstellung, sondern auch der jeweils optimale Mahlgrad für das gewünschte Geschmacksprofil.

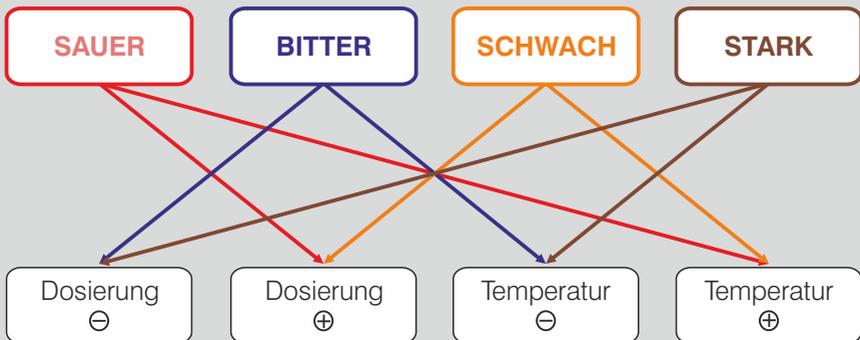
Schritt 2

Die Feineinstellung für die Kaffee- zubereitung mit dem V60 (und

anderen schwerkraftbasierten Brühsystemen) erfolgt jeweils als Reaktion auf die erzielten Brühzeiten (siehe Grundrezept Seite 5). Liegt die Realbrühzeit (die Zeit, die bei der Zubereitung real gemessen wurde) oberhalb der angestrebten Brühzeit, sollte ein gröberer Mahlgrad eingestellt werden. Liegt die Realbrühzeit darunter, wird der Mahlgrad an der Kaffeemühle entsprechend feiner gestellt.

Schritt 3

Wird die erwünschte Brühzeit erreicht, kann der Geschmack durch die Parameter Brühwassertemperatur und Dosierung der Kaffeemenge weiter optimiert werden, bis man das individuell gewünschte Ergebnis erhält.



WAS TUN, DAMIT DER KAFFEE SCHMECKT?

Kaffee sollte immer direkt vor der Zubereitung frisch gemahlen werden. Auf Vorrat gemahlener Kaffee kann aufgrund seiner empfindlichen Aromastoffe niemals die gleiche Geschmacksvielfalt bieten wie frisch gemahlener Kaffee. Kaffee lebt von seinen ätherischen Ölen. Diese sind bei Zimmertemperatur flüchtig. Auch UV-Licht zerstört die Aromen im Kaffee. Deshalb Kaffee immer kühl, trocken und dunkel lagern. Von der Lagerung im Kühlschrank sollte wegen der hyroskopischen Eigenschaften des Kaffees verzichtet werden.

Auch ohne Einflüsse von außen geht das Kaffeearoma schnell verloren. Kaffee frisch geröstet

kaufen und innerhalb weniger Wochen verbrauchen. Das Aroma-Hoch bei einem hell gerösteten Filterkaffee liegt zwischen dem 10. und 30. Tag nach der Röstung. Vor dieser Zeitspanne sind noch nicht alle Aromen voll entwickelt und der Kaffee enthält noch relativ viel CO₂. Ab dem 30. Tag beginnen die Aromen zu zerfallen.

Kaffee enthält neben Aromastoffen auch Fette, die bei längerer Lagerung ranzig werden. Dies spricht einerseits für die Verwendung von frisch geröstetem Kaffee, andererseits für die regelmäßige Reinigung Ihrer Kaffeemühle. Es empfiehlt sich, die Mühle mit einem Pinsel auszubürsten und hartnäckige Kaffeereste mithilfe eines in Isopropanol getränktem Wattestäbchens zu entfernen.

Tipp:

Am besten, Sie ändern zunächst immer nur einen Parameter. Mit der Zeit werden Sie ein Gefühl dafür entwickeln, an welcher Schraube Sie drehen können, um Ihrem Kaffee das volle Geschmackspotential zu entlocken.



