

Mahlen, Zubereitung und Tipps



Mahlen

Jeder Verarbeitungsschritt verkürzt die Lebensdauer des Kaffees. Während Rohkaffee viele Jahre lang haltbar bleibt, behält gerösteter Kaffee sein Aroma nur höchstens zwei Wochen, wird er gar gemahlen, verliert er innerhalb weniger Tage sein einzigartiges Aroma. Der Kaffee sollte möglichst kurz vor dem Genuss gemahlen werden. Je feiner der Kaffee gemahlen wird umso würziger der Geschmack. Eine grobe Mahlstufe ergibt ein etwas leichteres Aroma. Espresso wird immer sehr fein gemahlen.



Zubereitung Cafetière / Pressstempelkanne

Mahlgrad und Dosierung:

gröbste Mahlstufe, 1 Kaffeelöffel pro Tasse

Zubereitung:

bis zwei-fingerbreit unter dem Rand mit gerade nicht mehr kochendem Wasser aufgießen, anschließend kräftig umrühren, 1 Minute warten, wieder kräftig umrühren, das Gefäß mit dem Siebdeckel schließen, nach weiteren 3 Minuten das Sieb ohne Druck absenken. Durch das zweimalige Umrühren saugen alle Kaffeepartikel Wasser auf und senken sich langsam ab.

Traditioneller Handaufguss

Tipps:

Verwenden Sie anstelle eines Papierfilters möglichst einen Goldfilter. Der Goldfilter hält die empfindlichen Aromaöle nicht zurück. Man hat ermittelt, dass man durch schwallweises Aufgießen des Wassers einen aromatischeren und vollmundigeren Kaffee erhält als durch gleichmäßiges Aufgießen; dazwischen sollte der Kaffee immer wieder vollständig ablaufen.

Mahlgrad und Dosierung:

mittlere Mahlstufe, 1 Kaffeelöffel pro Tasse

Zubereitung:

mit wenig, gerade nicht mehr kochendem Wasser alle Kaffeepartikel gut durchfeuchten, dann zügig mit gerade nicht mehr kochendem Wasser aufgießen bis das vorgesehene Kannenmaß erreicht ist. Damit der Kaffee seine Aromaöle abgeben kann, müssen alle Kaffeepartikel gut durchfeuchtet sein.

Espresso-Siebträgermaschine

Mahlgrad und Dosierung:

mittelfeine Mahlstufe, 1 Kaffeelöffel pro Tasse

Zubereitung:

drücken Sie das Kaffeemehl im Siebträger für Haushaltsmaschinen nur leicht an. Wenn Mahlstufe zu grob war, kann man das durch festeres Andrücken des Kaffeemehls etwas ausgleichen.

Espresso-Vollautomat

Hier empfiehlt es sich, die Bedienungsanweisung des Herstellers zu befolgen.

Dosierung:

sie ist entscheidend für Stärke, Geschmack und Bekömmlichkeit des Kaffees. Für eine Tasse Kaffee rechnet man 6-8 Gramm Kaffeemehl.

Wasserqualität

Das fertige Kaffeegetränk besteht zu 98% aus Wasser. Gutes Kaffeewasser sollte mineral- und sauerstoffreich sein. Zu hartes, kalkiges oder chlorhaltiges Wasser ist wenig geeignet. Die Aufheizzeit sollte möglichst kurz sein.

Brühtemperatur und -zeit

Optimal sind eine Brühtemperatur von 90-96C und eine Brühzeit von 4-6 Minuten.

Aufbewahrungszeit und -temperatur

Kaffee sollte für den unmittelbaren Gebrauch aufgebriht und rasch (innerhalb einer halben Stunde) getrunken werden.

Lagerung

Die größten Feinde des Kaffeearomas sind Sauerstoff und Feuchtigkeit. Lagern Sie den Kaffee trocken und vor allem kühl (z.B. im Kühlschrank) und abseits intensiver Gerüche.

Bewahren Sie ihn in seiner Originalverpackung (sie ist aromatischer) in der Vorratsdose auf. Kaffeereste werden mit der Zeit ranzig.

Milch und Zucker

Milch mildert das Kaffee-Aroma etwas ab und macht ihn bekömmlicher. Durch die Milch wird das Koffein langsamer aufgenommen. Zucker geht chemisch gesehen keine Wechselwirkung mit dem Kaffee ein.