



8 Kaffee-Zubereitungs-Methoden



Tee & Kaffee Guide — Band 9



French Press

Mahlgrad: Grob · Brühzeit: 4 Min. · Wasser: 96°C

Dosierung: 60g / Liter

Anleitung: Kaffee einfüllen → Wasser aufgießen → 4 Min. warten → Stempel langsam runterdrücken

Ergebnis: Vollmundig, ölig, intensiv. Perfekt für kräftige Röstungen.

▲ V60 (Hario)

Mahlgrad: Mittel-fein · Brühzeit: 2:30–3 Min. · Wasser: 93°C

Dosierung: 15g auf 250ml

Anleitung: Filter spülen → 30ml Bloom (30 Sek.) → Rest in kreisenden Bewegungen aufgießen

Ergebnis: Klar, fruchtig, komplex. Zeigt Herkunft und Röstung.



AeroPress

Mahlgrad: Fein-mittel · Brühzeit: 1–2 Min. · Wasser: 85°C

Dosierung: 15g auf 200ml

Anleitung: Inverted Method: Kaffee + Wasser → 1 Min. rühren → Umdrehen → 30 Sek. pressen

Ergebnis: Clean, konzentriert, vielseitig. Reise-tauglich!



Espresso (Siebträger)

Mahlgrad: Sehr fein · Brühzeit: 25–30 Sek. · Wasser: 92°C

Dosierung: 18g → 36ml Espresso

Anleitung: Mahlen → Tampen (15kg Druck) → Brühen bei 9 Bar → Crema beobachten

Ergebnis: Konzentriert, Crema, Basis für Latte/Cappuccino.



Mokka (Cezve/Ibrik)

Mahlgrad: Pulverfein · Brühzeit: 3–5 Min. · Herd: Niedrige Hitze

Dosierung: 10g + 100ml kaltes Wasser + Zucker

Anleitung: Alles kalt ansetzen → Langsam erhitzen → Wenn Schaum aufsteigt: vom Herd

Ergebnis: Stark, süß, traditionell. Satz bleibt in der Tasse.



Chemex

Mahlgrad: Mittel-grob · Brühzeit: 3:30–4 Min. · Wasser: 93°C

Dosierung: 42g auf 700ml

Anleitung: Dicken Filter spülen → Bloom → In Kreisen aufgießen → Geduld!

Ergebnis: Sehr klar, elegant, mild. Der sauberste Filterkaffee.



Cold Brew

Mahlgrad: Sehr grob · Brühzeit: 12–24 Std. · Wasser: Kalt

Dosierung: 100g auf 1 Liter

Anleitung: Kaffee + kaltes Wasser mischen → 12–24 Std. Kühlschrank → Filtern

Ergebnis: Mild, süßlich, wenig Säure. 2 Wochen haltbar!



Filterkaffee (Melitta)

Mahlgrad: Mittel · Brühzeit: 4–6 Min. · Wasser: 92–96°C

Dosierung: 60g auf 1 Liter

Anleitung: Filter einlegen → Kaffee rein → Langsam aufgießen (nicht alles auf einmal)

Ergebnis: Ausgewogen, mild, alltagstauglich. Der Klassiker.



Kaffee-Basics: Frisch mahlen = 80% des Geschmacks. Wasser-Qualität zählt (gefiltert ideal). Bio + Fair Trade = gutes Gewissen. Dunkle Röstung ≠ mehr Koffein (helle hat mehr!).