



DAS
HANDBUCH
FÜR
ZU HAUSE

Perfekter Brühkaffee



Inhalt

• VORWORT	4
• KAPITEL 1 Eine kurze Geschichte des Brühkaffees	6
• KAPITEL 2 Von Bohnen zu Aromen	10
Arabica vs. Robusta	10
Die klassischen 4 – So wird Kaffee aufbereitet	13
Von der Rohbohne zur Aromabohne	14
Damit's frisch bleibt: 5 Tipps zur idealen Lagerung	16
Die Königsklasse: Specialty Coffee	18
Welcher Typ bin ich? So entdecken Sie Ihren Lieblingskaffee	20
• KAPITEL 3 Die Chemie des Kaffeebrühens	22
Was passiert beim Brühen?	23
Brew Ratio: die perfekte Dosis für Ihren Kaffee	26
Gut zu wissen: diese Rolle spielen Temperatur, Mahlgrad und Extraktionszeit	28
Wasser, Marsch! – Warum auch das Wasser von höchster Qualität sein muss	30
• KAPITEL 4 Welcher Filter passt zu mir?	34
Verschiedene Arten von Kaffeefiltern	34
Handfilterung vs. Maschinenfilterung	36
Wie ein Barista: in 10 Schritten zum Kaffee mit einem Handfilter	38
Filterkaffeemaschine: 7 Dinge, auf die Sie achten sollten	42
So wie Wellness: ein bisschen Pflege fürs Equipment, und der Kaffee schmeckt	44
• KAPITEL 5 Kaffee-Eleganz in 6 Schritten aus der French Press	46
• KAPITEL 6 Geschmack & Aroma	48
Sauer, bitter, süß, salzig und umami – vielfältige Geschmacksrichtungen im Kaffee	49
Noten von Pfirsich, Kirsche und Haselnuss? Wie viele Aromen hat Kaffee?	50
Wie die Kaffee-Profis Geschmack und Aromen erkennen und beschreiben	52
• KAPITEL 7 Rezepte	56
Obermayer	56
Milchkaffee - Café au Lait	58
Kaffee-Sangria	60
Mélange Orangina	62
Pharisäer	64

Vorwort

Liebe Kaffeefans und Homebaristas,

Kaffee ist mehr als nur ein Getränk und Wachmacher – Kaffee ist ein Lebensgefühl. Er verspricht Momente von Ruhe und Entspannung und er verbindet uns in gemeinsamer Freude durch das einzigartige Genusserlebnis.

Und so ganz nebenbei stecken in jeder Tasse eine Menge Geschichten plus eine geballte Ladung Landeskultur. Nicht umsonst ist Kaffee in Deutschland seit gefühlt ewigen Zeiten ungeschlagen auf Platz eins der beliebtesten Getränke.

Ganz oben im Kaffee-Ranking der Deutschen: Brühkaffee. Verständlich, finden wir, denn Brühkaffee ist die wohl aromatischste Form, Kaffee zu genießen.

In diesem Buch zeigen wir Ihnen, wie Sie die Genusswelt von Brühkaffee betreten und die Kunst des Kaffeebrühens zu Hause souverän meistern, vom Handfilter bis zur Stempelkanne. So legen Sie Ihrer Freude am Kaffeetrinken noch eine Schippe drauf.

Sie erfahren alles, was Sie dafür wissen müssen. Woher Brühkaffee kommt, welche Bohnen sich am besten eignen, wie die einzelnen Brühmethoden step by step funktionieren, wie Sie die Aromen Ihrer Bohne optimal herauskitzeln und noch viele andere Barista-Tipps werden wir Ihnen an die Hand geben für Ihr perfektes Genusserlebnis zu Hause. Beliebte Rezept-Klassiker selbstverständlich inklusive.

Viel Freude beim Kaffeekochen und aromatische Grüße,

Elisabeth Goebel & Thomas Eckel



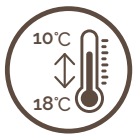
Damit's frisch bleibt: Tipps zur idealen Lagerung



Die Frische von Kaffeebohnen wird durch eine Vielzahl von Faktoren beeinflusst, die sowohl die Lagerung als auch die unmittelbare Umgebung betreffen. Diese Faktoren sind entscheidend, um die Qualität und das Aroma Ihres Kaffees über die Zeit zu erhalten.



Luftdichte Behälter: Packen Sie Ihren Kaffee in luftdichte Behälter für möglichst wenig Sauerstoffkontakt! Denn: Sauerstoff reagiert extrem stark mit den Aromastoffen und Fettsäuren im Kaffee. Dieser Prozess ist auch bekannt als Oxidation. Die führt dazu, dass Aromen quasi verpuffen, obendrein kann eine ranzige Note entstehen. Behälter aus Glas oder Metall sind die beste Wahl. Und: wählen Sie keinen zu großen Behälter. Je mehr Luftraum in der Verpackung, umso mehr Oxidation. **Eine einfache Lösung: ein Kaffeetüten-Clip.** Er verschließt Kaffeetüten luftdicht und dem Volumen entsprechend, und nimmt aromatischer Verpuffung sprichwörtlich die Luft aus den Segeln.



Kühle und dunkle Umgebung: Lagern Sie Kaffee an einem kühlen und dunklen Ort! Höhere Temperaturen führen zu einem schnelleren Verlust der Aromen, extreme Temperaturen können die natürlichen Öle im Kaffee gar verändern. Dasselbe beim Thema Licht: ob direktes Sonnenlicht oder aus künstlicher Quelle, in jedem Fall werden Fettsäuren abgebaut, was schlecht ist für das Aroma. Idealerweise liegt die Temperatur zwischen 16 und 23 Grad.



Trockenheit: Lagern Sie Kaffee trocken! Eine niedrige Luftfeuchtigkeit schiebt Schimmelbildung einen Riegel vor und erhält die aromatische Frische. Also immer abseits von Herd und Wasserkocher aufbewahren.



Ganze Bohne: Kaufen Sie Kaffee am besten in ganzer Bohne! Sobald die Bohnen gemahlen sind, läuft die Uhr der aromatischen Verpuffung schneller.
Unser Barista-Tipp lautet daher: Kaffee am besten selber und immer frisch mahlen.



Die Zeit tickt: Kaufen Sie Kaffee bitte nie auf Vorrat. Je frischer Kaffee, umso besser. Die Aromen können Sie am Besten in den ersten Wochen nach dem Rösten genießen. Bereits nach einigen Monaten sind viele Aromen verpufft, sodass der Kaffee seinen aromatischen Charakter verloren hat.

Worauf Sie sonst noch achten können:



Röstgrad: Dunkler geröstete Bohnen geben Gase, die während des Röstprozesses entstanden sind, schneller ab und sind anfälliger für Oxidation. Mit anderen Worten, sie altern schneller.



Kaffeessorte: Unterschiedliche Kaffeessorten und deren genetische Eigenschaften können Frische und Haltbarkeit nach der Röstung beeinflussen. Arabica-Bohnen etwa enthalten mehr Öle als Robusta-Bohnen, was sie anfälliger für Oxidation macht.

Und was ist mit dem Kühlschrank?



Wenn es um die Lagerung von Kaffee geht, gibt es seit gefühlt schon immer den Mythos, dass der Kühlschrank oder gar der Gefrierschrank der beste Platz dafür sei. Doch wie wohl fühlt sich die Bohne dort wirklich? Um es gleich vorwegzunehmen: ja, die Lagerung dort ist eine Option, die beste ist sie jedoch nicht. Kaffee, der im Kühl- oder Gefrierschrank gelagert wird, sollte maximal vor vier Wochen geröstet sein.

Und: ist die Packung einmal geöffnet, sollte er nicht wieder in die kalte Kiste. Die häufigen Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen führen dazu, dass der Kaffee schneller altert. Besser ist es, lieber kleinere Mengen, dafür aber stets frischen Kaffee zu kaufen.



14,90 €



www.murnauer-kaffeeeroesterei.de

Herausgeber:

Murnauer Kaffeerösterei GmbH

Äußere Kreuzäcker 6 · 82395 Obersöchering

