

Zubereitungs-empfehlung

Diese Kaffeesorten können so zubereitet werden



Siebträger

Crema

Mahlgrad mittel
Verhältnis ca. 1:10-12
Bezugzeit ca. 26-30 sec
Temp. ca. 92-94 °C

Espresso

Mahlgrad fein
Verhältnis ca. 1:2
Bezugzeit ca. 22-26 sec
Temp. ca. 92-94 °C



Vollautomat

Crema

Mahlgrad mittel
--- ca. 26-30 sec
Bezugzeit ca. 92-94 °C
Temp.

Espresso

Mahlgrad fein
--- ca. 24-26 sec
Bezugzeit ca. 92-94 °C
Temp.



Espressokocher

Mahlgrad fein
Filter vollständig
Wasser füllen
bis kurz unter
das Ventil
ca. 92-94 °C



Frenchpress

Mahlgrad grob
Kaffee ca. 20-24 g
Wasser ca. 400 ml
Temp. ca. 92-94 °C
Brühzeit ca. 4 Minuten



Aeropress

Mahlgrad fein
Kaffee ca. 13-15 g
Wasser ca. 200 ml
Temp. ca. 92-94 °C



Pour over
Hario V 60

Mahlgrad mittel
Kaffee ca. 14-18 g
Wasser ca. 200 ml
Temp. ca. 92-94 °C



Filterkaffee
Maschine

Mahlgrad mittel
Kaffee ca. 40-60 g
Wasser ca. 1000 ml
Temp. ca. 92-94 °C

Tipp

Mahlgrad:
Je feiner, desto intensiver
und je gröber, desto milder der Geschmack

Zubereitungs-empfehlung

Diese Kaffeesorten können so zubereitet werden



Siebträger

Crema

Mahlgrad mittel
Verhältnis ca. 1:10-12
Bezugzeit ca. 30-35 sec
Temp. ca. 92-94 °C

Espresso

Mahlgrad fein
Verhältnis ca. 1:2
Bezugzeit ca. 28-33 sec
Temp. ca. 92-94 °C



Vollautomat

Crema

Mahlgrad mittel
--- ca. 30-35 sec
Bezugzeit ca. 92-94 °C
Temp.

Espresso

Mahlgrad fein
--- ca. 28-33 sec
Bezugzeit ca. 92-94 °C
Temp.



Espressokocher

Mahlgrad fein
Filter vollständig
Wasser füllen
bis kurz unter
das Ventil
ca. 92-94 °C



Frenchpress

Mahlgrad grob
Kaffee ca. 18-22 g
Wasser ca. 400 ml
Temp. ca. 92-94 °C
Brühzeit ca. 4 Minuten



Aeropress

Mahlgrad fein
Kaffee ca. 12-14 g
Wasser ca. 200 ml
Temp. ca. 92-94 °C



Pour over
Hario V 60

Mahlgrad mittel
Kaffee ca. 12-16 g
Wasser ca. 200 ml
Temp. ca. 92-94 °C



Filterkaffee
Maschine

Mahlgrad mittel ca.
Kaffee 50-60 g
Wasser ca. 1000
ml ca. 92-94 °C
Temp.

Tipp

Wasserhärte:
über Härtegrad 10: Kaffee schmeckt flach &
unausgewogen unter Härtegrad 5: Kann zu sauer oder
bitter schmecken
Optimal: Härtegrad 7

Zubereitungs-empfehlung

Diese Kaffeesorten können so zubereitet werden



Siebträger

Crema

Mahlgrad mittel
Verhältnis ca. 1:10-12
Bezugzeit ca. 30-35 sec
Temp. ca. 92-94 °C

Espresso

Mahlgrad sehr fein
Verhältnis ca. 1:2
Bezugzeit ca. 35-55 sec
Temp. ca. 92-94 °C



Vollautomat

Crema

Mahlgrad mittel
--- ca. 30-35 sec
Bezugzeit ca. 92-94 °C
Temp.

Espresso

Mahlgrad sehr fein
--- ca. 30-40 sec
Bezugzeit ca. 92-94 °C
Temp.



Espressokocher

Mahlgrad fein
Filter vollständig
Wasser füllen
bis kurz unter
das Ventil
ca. 92-94 °C



Frenchpress

Mahlgrad grob
Kaffee ca. 18-22 g
Wasser ca. 400 ml
Temp. ca. 92-94 °C
Brühzeit ca. 4 Minuten



Aeropress

Mahlgrad fein
Kaffee ca. 12-14 g
Wasser ca. 200 ml
Temp. ca. 92-94 °C



Pour over
Hario V 60

Mahlgrad mittel
Kaffee ca. 12-16 g
Wasser ca. 200 ml
Temp. ca. 92-94 °C



Filterkaffee
Maschine

Mahlgrad mittel
Kaffee ca. 45-55 g
Wasser ca. 1000 ml
Temp. ca. 92-94 °C

Tipp

Alle Kaffeesorten sind für jede Zubereitungsmethode
geeignet. Probiere Dich durch!

1. Welche Bohne für welche Zubereitungsmethode?

Grundsätzlich kannst du jede Bohne mit deiner bevorzugten Zubereitungsmethode verwenden. Allerdings gibt es Empfehlungen, die das beste Geschmackserlebnis ermöglichen:

- Espresso (Siebträgermaschine, Mokkakanne): Dunkler geröstete Bohnen mit intensiven, schokoladigen oder nussigen Noten eignen sich besonders gut.
- Filterkaffee (Handfilter, French Press, Chemex, Aeropress): Heller geröstete Bohnen bringen fruchtige und florale Noten besser zur Geltung.
- Vollautomat: Mittelkräftige Röstungen, die eine ausgewogene Crema und harmonische Aromen bieten.

Tipp: Probiere verschiedene Kaffeesorten aus und orientiere dich an den angegebenen Geschmacksprofilen auf der Verpackung oder in der Produktbeschreibung.

2. Feineinstellung bei der Siebträgermaschine

Die Qualität eines Espressos kann durch kleine Anpassungen am Mahlgrad erheblich beeinflusst werden. Hier einige wichtige Punkte:

Zu feiner Mahlgrad:

- Die Extraktionszeit ist zu lang (Überextraktion).
- Der Kaffee schmeckt bitter und unausgewogen.
- Die Crema ist dunkler als gewöhnlich, möglicherweise mit hellen Flecken (Ausweißen).

Weitere mögliche Ursachen für eine Überextraktion:

- Zu hoher Anpressdruck beim Tampfen.
- Zu hohe Kaffeemenge im Siebträger.

Zu grober Mahlgrad:

- Die Extraktionszeit ist zu kurz (Unterextraktion).
- Die Crema ist sehr hell und löst sich schnell auf.
- Die Aromen kommen nicht richtig zur Geltung, der Kaffee schmeckt dünn und unausgewogen.

Weitere mögliche Ursachen für eine Unterextraktion:

- Zu niedriger Brühdruck (dieser sollte überprüft werden).
- Zu niedrige Brühtemperatur.

3. Das "In:Out"-Verhältnis – Was bedeutet das?

Das In:Out-Verhältnis beschreibt das Verhältnis zwischen der Menge an gemahlenem Kaffeepulver (IN) und der Menge des aufgebrihten Espressos (OUT). Eine allgemeine Faustregel:

- Espresso (klassisch): 1:2 (z. B. 18 g Kaffeemehl → 36 g fertiger Espresso)
- Ristretto: 1:1,5 (z. B. 18 g Kaffeemehl → 27 g Espresso)
- Lungo: 1:3 oder mehr (z. B. 18 g Kaffeemehl → 54 g Espresso)

Das optimale Verhältnis hängt von der Bohne und dem persönlichen Geschmack ab – experimentiere, um deine perfekte Balance zu finden!

4. Der optimale Wasserhärtegrad für Kaffee

Die Wasserqualität spielt eine entscheidende Rolle für den Geschmack des Kaffees.

- Zu hartes Wasser (>10 °dH): Kaffee verliert an Aroma, schmeckt oft flach und unausgewogen.
- Zu weiches Wasser (<5 °dH): Der Kaffee kann unangenehm sauer oder bitter schmecken.
- Optimaler Härtegrad: Ca. 7 °dH.

Wie teste ich die Wasserhärte?

- Teststreifen aus der Apotheke oder dem Baumarkt.
- Nachfrage beim Wasserversorger.

Wie optimiere ich die Wasserhärte?

- Bei zu hartem Wasser: Verwende einen Wasserfilter (z. B. Brita-Filter) oder mische gefiltertes mit Leitungswasser.
- Bei zu weichem Wasser: Nutze mineralisiertes Wasser.

5. Weitere Tipps für die perfekte Kaffeezubereitung

- Frische Bohnen verwenden: Kaffee sollte möglichst frisch gemahlen werden, da gemahlener Kaffee schnell an Aroma verliert.
- Mühle regelmäßig reinigen: Ölrückstände in der Mühle können den Geschmack verfälschen.
- Brühtemperatur beachten: Ideal sind 90–96 °C, je nach Zubereitungsmethode.
- Tamping-Druck bei Siebträgern: Nicht zu fest, nicht zu locker – ein gleichmäßiger Druck von ca. 15-20 kg ist optimal.
- Experimentiere mit der Extraktionszeit: Je nach Bohne kann eine Anpassung zwischen 25-30 Sekunden den Geschmack optimieren.

Mit diesen Tipps kannst du dein Kaffeeerlebnis weiter verbessern und deine persönliche Lieblingszubereitung perfektionieren! Viel Spaß beim Ausprobieren!