






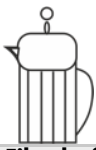

















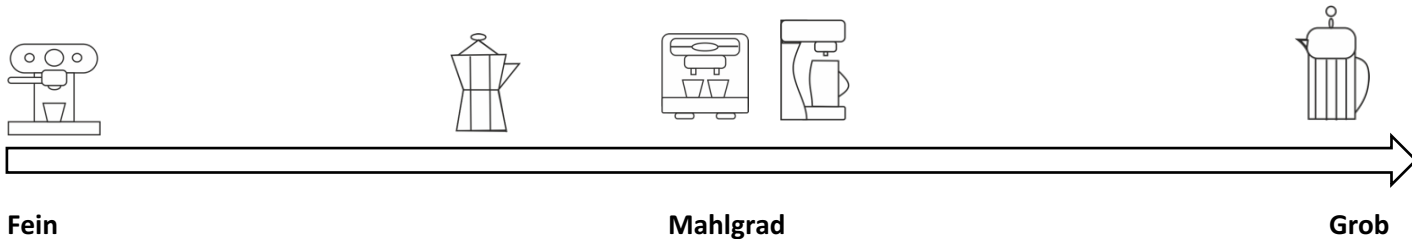
	Crema	Crema Dirk	Guatemala	Costa Rica	Koffein Zero Crema
					
<b>Siebträger</b> 	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Verhältnis ca. 1:10-12 in 26-32 sek bei ca. 92-94 °C  <b>Als Espresso:</b> Feiner Mahlgrad, Verhältnis 1:2 in 28-32 sek bei ca. 92-94 °C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Verhältnis ca. 1:10-12 in 26-32 sek bei ca. 92-94 °C  <b>Als Espresso:</b> Feiner Mahlgrad, Verhältnis 1:1,5 in 23-26 sek bei ca. 93-95 °C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Verhältnis ca. 1:10-12 in 26-32 sek bei ca. 92-94 °C  <b>Als Espresso:</b> Feiner Mahlgrad, Verhältnis 1:1,5 in 23-26 sek bei ca. 93-95 °C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Verhältnis ca. 1:10-12 in 26-32 sek bei ca. 92-94 °C  <b>Als Espresso:</b> Feiner Mahlgrad, Verhältnis 1:1,5 in 22-25 sek bei ca. 92-94 °C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Verhältnis ca. 1:10-12 in 26-32 sek bei ca. 92-94 °C  <b>Als Espresso:</b> Feiner Mahlgrad, Verhältnis 1:1,5 in 22-26 sek bei ca. 93-95 °C
<b>Vollautomat</b> 	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Temperatur: ca. 94 °C  <b>Espresso/Milch- spezialität:</b> Feiner Mahlgrad, Temperatur: ca. 94°C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Temperatur: ca. 94 °C  <b>Espresso/Milch- spezialität:</b> Feiner Mahlgrad, Temperatur: ca. 94°C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Temperatur: ca. 94 °C  <b>Espresso/Milch- spezialität:</b> Feiner Mahlgrad, Temperatur: ca. 94°C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Temperatur: ca. 94 °C  <b>Espresso/Milch- spezialität:</b> Feiner Mahlgrad, Temperatur: ca. 94°C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Temperatur: ca. 94 °C  <b>Espresso/Milch- spezialität:</b> Feiner Mahlgrad, Temperatur: ca. 94°C
<b>Frenchpress</b> 	Grober Mahlgrad, Kaffee ca. 20-24g Wasser 400 ml bei ca. 93-95 °C Ca. 4 min.	Grober Mahlgrad, Kaffee ca. 20-24g Wasser 400 ml bei ca. 93-95 °C Ca. 4 min.	Grober Mahlgrad, Kaffee ca. 20-24g Wasser 400 ml bei ca. 93-95 °C Ca. 4 min.	Grober Mahlgrad, Kaffee ca. 20-24g Wasser 400 ml bei ca. 93-95 °C Ca. 4 min.	Grober Mahlgrad, Kaffee ca. 20-24g Wasser 400 ml bei ca. 93-95 °C Ca. 4 min.
<b>Filterkaffeemaschine</b> 	Mittlerer Mahlgrad Kaffeepulver Ca. 53-58 g pro 1 Liter Wasser	Mittlerer Mahlgrad Kaffeepulver Ca. 53-58 g pro 1 Liter Wasser	Mittlerer Mahlgrad Kaffeepulver Ca. 53-58 g pro 1 Liter	Mittlerer Mahlgrad Kaffeepulver Ca. 53-58 g pro 1 Liter	Mittlerer Mahlgrad Kaffeepulver Ca. 53-58 g pro 1 Liter
<b>Espressokocher</b> 	Feiner Mahlgrad Filter vollständig füllen, Wassermenge bis kurz unter das Ventil	Feiner Mahlgrad Filter vollständig füllen, Wassermenge bis kurz unter das Ventil	Feiner Mahlgrad Filter vollständig füllen, Wassermenge bis kurz unter das Ventil	Feiner Mahlgrad Filter vollständig füllen, Wassermenge bis kurz unter das Ventil	Feiner Mahlgrad Filter vollständig füllen, Wassermenge bis kurz unter das Ventil
<b>Aeropress</b> 	Feiner Mahlgrad Ca. 13-16 g Kaffee auf 200 ml Wasser ca. 92 °C	Feiner Mahlgrad Ca. 13-16 g Kaffee auf 200 ml Wasser ca. 92 °C	Feiner Mahlgrad Ca. 13-16 g Kaffee auf 200 ml Wasser ca. 92 °C	Feiner Mahlgrad Ca. 13-16 g Kaffee auf 200 ml Wasser ca. 92 °C	Feiner Mahlgrad Ca. 13-16 g Kaffee auf 200 ml Wasser ca. 92 °C
<b>Pour over Hario V60 Chemex</b> 	Mittlerer Mahlgrad Ca. 12-17 g Kaffee / 200 ml Wasser ca. 92°C	Mittlerer Mahlgrad Ca. 13-18 g Kaffee / 200 ml Wasser ca. 92°C	Mittlerer Mahlgrad Ca. 12-18 g Kaffee / 200 ml Wasser ca. 92°C	Mittlerer Mahlgrad Ca. 14-18 g Kaffee / 200 ml Wasser ca. 92°C	Mittlerer Mahlgrad Ca. 14-18 g Kaffee / 200 ml Wasser ca. 92°C

	Espresso	Espresso Dirk	Vietnam Dark Revolution	Tansania	Koffein Zero Espresso
<b>Siebträger</b> 	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Verhältnis ca. 1:10-12 in 26-32 sek bei ca. 92-94 °C  <b>Als Espresso:</b> Feiner Mahlgrad, Verhältnis 1:1,5 in ca. 27-32 sek bei ca. 92-94 °C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Verhältnis ca. 1:10-12 in 26-32 sek bei ca. 92-94 °C  <b>Als Espresso:</b> Feiner Mahlgrad, Verhältnis 1:1,5 in 35-40 sek bei ca. 92-94 °C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Verhältnis ca. 1:10-12 in 26-32 sek bei ca. 92-94 °C  <b>Als Espresso:</b> Extra feiner Mahlgrad, Verhältnis 1:2 in 40-60 sek bei ca. 92-94 °C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Verhältnis ca. 1:10-12 in 26-32 sek bei ca. 92-94 °C  <b>Als Espresso:</b> Extra feiner Mahlgrad, Verhältnis 1:2 in 40-60 sek bei ca. 93-95 °C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Verhältnis ca. 1:10-12 in 26-32 sek bei ca. 92-94 °C  <b>Als Espresso:</b> Feiner Mahlgrad, Verhältnis 1:1,5 in 23-28 sek bei ca. 93-95 °C
<b>Vollautomat</b> 	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Temperatur: ca. 94 °C  <b>Espresso /Milch- spezialität:</b> Feiner Mahlgrad, Temperatur: ca. 94°C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Temperatur: ca. 94 °C  <b>Espresso/Milch- spezialität:</b> Feiner Mahlgrad, Temperatur: ca. 94°C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Temperatur: ca. 94 °C  <b>Espresso/Milch- spezialität:</b> Feiner Mahlgrad, Temperatur: ca. 94°C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Temperatur: ca. 94 °C  <b>Espresso/Milch- spezialität:</b> Feiner Mahlgrad, Temperatur: ca. 94°C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Temperatur: ca. 94 °C  <b>Espresso/Milch- spezialität:</b> Feiner Mahlgrad, Temperatur: ca. 94°C
<b>Frenchpress</b> 	Grober Mahlgrad, Kaffee ca. 20-24g Wasser 400 ml bei ca. 93-95 °C Ca. 4 min.	Grober Mahlgrad, Kaffee ca. 20-24g Wasser 400 ml bei ca. 93-95 °C Ca. 4 min.	Grober Mahlgrad, Kaffee ca. 20-24g Wasser 400 ml bei ca. 93-95 °C Ca. 4 min.	Grober Mahlgrad, Kaffee ca. 20-24g Wasser 400 ml bei ca. 93-95 °C Ca. 4 min.	Grober Mahlgrad, Kaffee ca. 20-24g Wasser 400 ml bei ca. 93-95 °C Ca. 4 min.
<b>Filterkaffee- maschine</b> 	Mittlerer Mahlgrad Kaffeepulver Ca. 53-58 g pro 1 Liter	Mittlerer Mahlgrad Kaffeepulver Ca. 55-60 g pro 1 Liter	Mittlerer Mahlgrad Kaffeepulver Ca. 53-58 g pro 1 Liter	Mittlerer Mahlgrad Kaffeepulver Ca. 53-58 g pro 1 Liter	Mittlerer Mahlgrad Kaffeepulver Ca. 55-60 g pro 1 Liter
<b>Espressokocher</b> 	Feiner Mahlgrad Filter vollständig füllen, Wassermenge bis kurz unter das Ventil	Feiner Mahlgrad Filter vollständig füllen, Wassermenge bis kurz unter das Ventil	Feiner Mahlgrad Filter vollständig füllen, Wassermenge bis kurz unter das Ventil	Feiner Mahlgrad Filter vollständig füllen, Wassermenge bis kurz unter das Ventil	Feiner Mahlgrad Filter vollständig füllen, Wassermenge bis kurz unter das Ventil
<b>Aeropress</b> 	Feiner Mahlgrad Ca. 12-15 g Kaffee auf 200 ml Wasser ca. 92 °C	Feiner Mahlgrad Ca. 13-16 g Kaffee auf 200 ml Wasser ca. 92 °C	Feiner Mahlgrad Ca. 11-16 g Kaffee auf 200 ml Wasser ca. 92 °C	Feiner Mahlgrad Ca. 11-16 g Kaffee auf 200 ml Wasser ca. 92 °C	Feiner Mahlgrad Ca. 13-16 g Kaffee auf 200 ml Wasser ca. 92 °C
<b>Pour over Hario V60 Chemex</b> 	Mittlerer Mahlgrad Ca. 12-17 g Kaffee / 200 ml Wasser ca. 92°C	Mittlerer Mahlgrad Ca. 13-18 g Kaffee / 200 ml Wasser ca. 92°C	Mittlerer Mahlgrad Ca. 12-16 g Kaffee / 200 ml Wasser ca. 92°C	Mittlerer Mahlgrad Ca. 12-16 g Kaffee / 200 ml Wasser ca. 92°C	Mittlerer Mahlgrad Ca. 13-17 g Kaffee / 200 ml Wasser ca. 92°C

Crema	Äthiopien Sidamo	Peru	Kolumbien	Filter
				
<b>Siebträger</b> 	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Verhältnis ca. 1:10-12 in 26-32 sek bei ca. 92-94 °C  <b>Als Espresso:</b> Feiner Mahlgrad, Verhältnis 1:1,5 in 22-27 sek bei ca. 92-94 °C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Verhältnis ca. 1:10-12 in 26-32 sek bei ca. 92-94 °C  <b>Als Espresso:</b> Feiner Mahlgrad, Verhältnis 1:1,5 in 22-27 sek bei ca. 92-94 °C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Verhältnis ca. 1:10-12 in 26-32 sek bei ca. 92-94 °C  <b>Als Espresso:</b> Feiner Mahlgrad, Verhältnis 1:1,5 in 22-27 sek bei ca. 92-94 °C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Verhältnis ca. 1:10-12 in 26-32 sek bei ca. 92-94 °C  <b>Als Espresso:</b> Feiner Mahlgrad, Verhältnis 1:1,5 in ca. 27-32 sek bei ca. 92-94 °C
<b>Vollautomat</b> 	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Temperatur: ca. 94°C  <b>Espresso/Milch-</b> <b>spezialität:</b> Feiner Mahlgrad, Temperatur: ca. 94°C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Temperatur: ca. 94 °C  <b>Espresso/Milch-</b> <b>spezialität:</b> Feiner Mahlgrad, Temperatur: ca. 94°C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Temperatur: ca. 94 °C  <b>Espresso/Milch-</b> <b>spezialität:</b> Feiner Mahlgrad, Temperatur: ca. 94°C	<b>Als Crema:</b> Mittlerer Mahlgrad, Temperatur: ca. 94 °C  <b>Espresso/Milch-</b> <b>spezialität:</b> Feiner Mahlgrad, Temperatur: ca. 94°C
<b>Frenchpress</b> 	Grober Mahlgrad, Kaffee ca. 20-24g Wasser 400 ml bei ca. 93-95 °C Ca. 4 min.	Grober Mahlgrad, Kaffee ca. 20-24g Wasser 400 ml bei ca. 93-95 °C Ca. 4 min.	Grober Mahlgrad, Kaffee ca. 20-24g Wasser 400 ml bei ca. 93-95 °C Ca. 4 min.	Grober Mahlgrad, Kaffee ca. 20-24g Wasser 400 ml bei ca. 93-95 °C Ca. 4 min.
<b>Filterkaffeemaschine</b> 	Mittlerer Mahlgrad Kaffeepulver Ca. 53-58 g pro 1 Liter	Mittlerer Mahlgrad Kaffeepulver Ca. 53-58 g pro 1 Liter	Mittlerer Mahlgrad Kaffeepulver Ca. 53-58 g pro 1 Liter	Mittlerer Mahlgrad Kaffeepulver Ca. 55-60 g pro 1 Liter
<b>Espressokocher</b> 	Feiner Mahlgrad Filter vollständig füllen, Wassermenge bis kurz unter das Ventil	Feiner Mahlgrad Filter vollständig füllen, Wassermenge bis kurz unter das Ventil	Feiner Mahlgrad Filter vollständig füllen, Wassermenge bis kurz unter das Ventil	Feiner Mahlgrad Filter vollständig füllen, Wassermenge bis kurz unter das Ventil
<b>Aeropress</b> 	Feiner Mahlgrad Ca. 12-15 g Kaffee auf 200 ml Wasser ca. 92 °C	Feiner Mahlgrad Ca. 12-15 g Kaffee auf 200 ml Wasser ca. 92 °C	Feiner Mahlgrad Ca. 12-15 g Kaffee auf 200 ml Wasser ca. 92 °C	Feiner Mahlgrad Ca. 12-15 g Kaffee auf 200 ml Wasser ca. 92 °C
<b>Pour over Hario V60 Chemex</b> 	Mittlerer Mahlgrad Ca. 12-18 g Kaffee / 200 ml Wasser ca. 92°C Ca. 3 min.	Mittlerer Mahlgrad Ca. 12-18 g Kaffee / 200 ml Wasser ca. 92°C Ca. 3 min.	Mittlerer Mahlgrad Ca. 12-18 g Kaffee / 200 ml Wasser ca. 92°C Ca. 3 min.	Mittlerer Mahlgrad Ca. 11-17 g Kaffee / 200 ml Wasser ca. 92°C Ca. 3 min.

## Weitere Tipps und Infos für Dich:

**Achte darauf, dass du den passenden Mahlgrad wählst:**



**Insbesondere bei der Siebträgermaschine kannst du mit kleinen Veränderungen an dem Mahlgrad eine große Wirkung erzielen:**

**Zu feiner Mahlgrad:** Die Extraktionszeit ist zu lang (Überextraktion). Der Kaffee wird bitter. Die Crema ist dunkler als sonst und es können auch kleine helle Flecken auf der Crema zu sehen sein (Ausweißen).

Eine Überextraktion kann auch durch zu starkes tampen hervorgerufen werden. Auch die zu hohe Kaffeemenge könnte eine Ursache für die zu lange Extraktionszeit sein.

**Zu grober Mahlgrad:** Die Extraktionszeit ist zu kurz (Unterextraktion). Hier erhält man eine Crema, die sich sehr schnell wieder auflöst und die besonders hell ist. Die Aromen kommen aufgrund der kurzen Extraktionszeit nicht gut heraus. Eine Unterextraktion kann auch durch einen zu niedrigen Druck hervorgerufen werden. Dieser sollte also bei einer Unterextraktion auch überprüft werden.

### **Welche Bohne ist für welche Zubereitungsmethode geeignet?**

Ganz einfach: Der Bohne „ist es Bohne“ wie sie zubereitet wird. Du kannst jede Bohne mit deiner liebsten Zubereitungsmethode zubereiten. Mein Tipp: orientiere dich an den angegebenen **Geschmacksprofilen** und entscheide demnach, ob Du die Kaffeesorte probieren möchtest.

Du kannst auch unserer „Crema-Sorten“ als Espresso zubereiten und umgekehrt. Finde heraus was Dir schmeckt und probiere dich durch die verschiedenen Kaffeesortimente durch.

Die favorisierten Zubereitungsmethoden der einzelnen Kaffeesorten haben wir Dir trotzdem nochmal zu den jeweiligen Sorten auf der Verpackung und in der Produktbeschreibung notiert.

### **Das bedeutet „Verhältnis „In:Out“?**

Die Menge Kaffeepulver (IN) in g im Verhältnis zum aufgebrihten Kaffee (OUT) in g

### **Was ist der optimale Härtegrad vom Wasser für den Kaffee?**

Bei zu hartem Wasser kann der Kaffee fade schmecken, da der Kaffee Aroma verliert. Bei zu weichem Wasser kommt es jedoch dazu, dass der Kaffee säuerlich und bitter schmecken kann.

Der optimale Härtegrad für Kaffee liegt bei **ca. 8 °dH**.

Um die Härte deines Wassers zu testen, kannst Du z.B mit Teststreifen zum aus der Apotheke testen.

Oder du fragst bei deinem Wasserversorger nach der Wasserhärte.

Um die Wasserhärte bei zu hartem Wasser auf 8° dH zu reduzieren kannst Du das Wasser filtern.

(Zum Beispiel mit einem Brita Filter)