



Kaffee für Menschen mit etwas Zeit

Eile mit Weile

Es ist ja so einfach, eine Tasse Kaffee zu trinken. Man bekommt ihn überall. In immer mehr Haushalten stehen Vollautomaten oder Maschinen für Kaffeepads und andere Eintassengeräte. Ketten wie Starbucks sind auf dem Weg in jede Kleinstadt, Einzelhändler bieten ihren Kunden gerne ein Heißgetränk an, um entspannter (?) eine Kaufentscheidung zu fällen. Und mehr und mehr tauchen im öffentlichen Raum Menschen auf, die Kaffee in verdächtig nach Schnabeltassen aussehenden Behältern herumschleppen: „Coffee to go“, von Spöttern gerne auch als Kaffee Togo bezeichnet. Für Koffeinsüchtige ist es natürlich wunderbar, dass die permanente Befriedigung des Verlangens gesellschaftlich akzeptiert wird. Genuss dürfte allerdings anders aussehen. Und wie zum Beispiel?

Wir haben in Sachen Kaffeezubereitung das Rad der Zeit ein wenig zurückgedreht und Zubereitungsarten von Kaffee getestet, für die es keinen Vollautomaten und auch keine Erfahrung als Barista braucht. Einen solchen Fachmann haben wir aber trotzdem hinzugezogen, denn jede der Methoden hat ihre Eigenheiten. Stephan Dressler ist Inhaber der beiden Kasseler Filialen von The Coffee Store, und unser Wunsch findet sein Verständnis, obwohl in Dresslers Läden Kaffee

ganz überwiegend aus der Siebdruckmaschine kommt: „Es geht auch ohne teure Maschinentechnik. Jede Zubereitungsweise hat ihre Daseinsberechtigung.“

Für die Zubereitung eines frischen Kaffees empfiehlt der Profi einige Faustregeln: „Kaffee sollte immer frisch zubereitet sein. Eine große Menge, die lange steht, kühlt ab, und die Bitterstoffe überwiegen dann gegenüber den Aromastoffen.“ Sieben bis acht Gramm Kaffeepulver genügen für eine Tasse, je nach Zubereitungsart variiert aber der Mahlgrad stark: „Je kürzer die Kontaktzeit, desto feiner muss das Pulver gemahlen werden, um mehr Aroma freizulegen.“ Eine Ausnahme allerdings ist der Mokka. Doch dazu später mehr.

Am Anfang steht die Kurbel

Ein mit Ruhe und Würde zubereiteter Kaffee kann natürlich nur selbst gemahlen werden, ohne elektrische Unterstützung, mit einer Handmühle, wie man sie noch heute kaufen kann. Schließlich hat es sich ja herumgesprochen, dass frisch gemahlene Bohnen zu einem besseren Geschmackserlebnis führen. Unser Modell ist ein Erbstück, mit Pinsel und Schmiegelpapier aufbereitet und gesäubert. Es hat den Nachteil, dass der Mahlgrad nur mit ein wenig Fummeli eingestellt werden kann. Moderne Geräte sind da freundlicher zum Benutzer. Um eine große Kaffeetafel mit dem Schwarzgetränk

zu versorgen, braucht es natürlich schon einige Kurbelbewegungen, eine Hochzeitsgesellschaft zu bewirken, ist definitiv nur etwas für Menschen mit viel Zeit und dem Wunsch nach einseitiger Armmuskulatur.

Beginnen wir mit der wohl klassischsten Methode der Zubereitung: dem Porzellanfilterhalter mit Papierfilter. Man begegnet ihm bisweilen noch in kleinen Haushalten mit einem recht hohen Durchschnittsalter – und bei Sonderlingen wie dem Autor dieser Zeilen. Wichtig ist der Mahlgrad des Kaffees, es muss ein mittlerer sein. Zu feines Pulver könnte den Durchfluss behindern und zu einem starken, bitteren Gebräu führen; zu grobes Mahlgut wiederum führt zu Blümchenkaffee mit wenig Aroma. Das Wasser sollte nicht mehr kochen. Ein erster kleiner Schwall lässt den Kaffee aufquellen und löst die Geschmacksstoffe. Dann wird das übrige Wasser nach und nach hinzugegossen. Große Pausen empfehlen sich nicht, nach ihnen schmeckt das Endergebnis wie ein zweiter Aufguss. Auch sollte man Filterkaffee nicht länger warmhalten, da sonst Aromastoffe zerstört und Bitterstoffe hervorgerufen werden.

Noch puristischer

Wem diese Methode schon zu puristisch ist, der sollte den folgenden Absatz überlesen. Denn es geht mit noch weniger Materialien: Mit der Karlsbader Kanne braucht man keinen Kaffeefilter aus Papier, weshalb diese





Methode als eine der ursprünglichsten gilt: Das ausschließlich verwendete Porzellan verhindert jede Geschmacksveränderung am Getränk. Bei der vierteiligen Maschine wird das Wasser über einen Verteiler auf das Mahlgut gegeben, der Zufluss erfolgt sanft, die im Kaffee enthaltenen Öle werden durch keinen Filter zurückgehalten. Zum Abschluss nimmt man den Filteraufsatz ab, setzt den Deckel auf und serviert unmittelbar aus der Kanne, die es in klassischer und moderner Form gibt. Zu beachten ist, dass die Kaffeebohnen nur sehr grob gemahlen werden dürfen, da sonst Pulver durch das Porzellansieb fällt. Auch empfiehlt es sich, die Kanne gut vorzuwärmen. Die Kaffeesorte sollte nicht zu kräftig sein: Kaffee aus der Karlsbader Kanne ist ein mildes und bekömmliches Getränk.

Mehr Transparenz!

Für Freunde spektakulärer Auftritte empfiehlt sich die Zubereitung von Kaffee mit einem Vakuumgerät, wie es beispielsweise Bodum anbietet. Zwei Glaszyliner werden ineinander gesteckt, in der unteren befindet sich Wasser, in der oberen das – nicht zu fein gemahlene – Kaffeepulver. Setzt man



das Gerät auf eine Herdplatte, entsteht im unteren Behälter Druck durch Wasserdampf, das Wasser wird blubbernd in den oberen Behälter gedrückt. Nimmt man das Gerät wieder von der Platte, kühlt die Luft im unteren Behälter ab, der Kaffee wird langsam hinuntergesogen. Bei diesem Prozess nimmt der Kaffee das Aroma schonend, aber sehr weitgehend auf. Das Ergebnis verbindet Geschmacksintensität mit einer gewissen Milde.

Der kleine Schwarze

Milde ist etwas, das man dem Mokka nicht unbedingt andichten kann. Egal, ob er türkisch, griechisch oder arabisch genannt wird: Die Zubereitung eines Mokkas direkt auf der Herdplatte im Kännchen aus Edelstahl, Kupfer oder Messing setzt mehr Koffein frei als die übrigen Methoden. Für einen selbstzubereiteten Mokka nimmt man dunkel gerösteten Kaffee, am besten die Sorte Mokka selbst. Das Kaffeepulver muss sehr fein gemahlen werden, was sich mit einer üblichen Kaffeemühle nicht gut bewerkstelligen lässt. Besser funktioniert eine spezielle Espresso-mühle, für den gelegentlichen Genuss aber tut es auch der fertig gemahlene Mokka, der in jedem türkischen Markt zu erwerben ist. Er wird auf Steinmühlen mehlfein gemahlen.

Wasser, Kaffeepulver, eventuell auch Zucker und Gewürze wie Kardamom werden gemeinsam bis zum Aufkochen erhitzt. Schon dieses Getränk schmeckt nicht schlecht, sofern man ein wenig gewartet hat, bis sich der Kaffee absetzt. Kenner aber schöpfen den beim ersten Aufkochen entstehenden Schaum in die zu benutzende Kaffeetasse um und wiederholen den Vorgang, bis die gewünschte Stärke erreicht ist. Ein Kaffee für Einsteiger entsteht so allerdings beileibe nicht.

So unterschiedlich die vorgestellten Wege zum Kaffee auch sind – die vier Varianten und die unzähligen Methoden, die hier keinen Platz fanden, führen, mit Ruhe angewandt, meist zu einem sicheren Erfolg. Und die Vielfalt der Methoden bietet für jeden Typ Kaffeetrinker das richtige Angebot. Das gilt natürlich auch für die Kaffeesorten. Gerade die schonenden Vakuumgeräte und die Karlsbader Kanne ermöglichen es, durch Ausprobieren verschiedenster Kaffees die persönliche Lieblingsröstung zu finden. Das Selbermachen hat übrigens noch einen hübschen Nebeneffekt: Die Zufriedenheit, mit geschicktem Vorgehen ein feines Gebräu erwirkt zu haben, steigert den Genuss nicht unerheblich ... hs

DIE GLORREICHEN

6

Sechs verschiedene Sorten!
 Die günstigste Packung
 erhalten Sie kostenlos.

www.coffee-store.de
kassel@coffee-store.de
 Standplatz 15 | Kassel | 0561 / 7033960
 Kölnische Str. 5 | Kassel | 0561 / 7034899

6 kaufen,
 5 bezahlen



Am Anfang Kaffee oben, Wasser unten.
Dampfdruck wird das gleich ändern.



Ohne Energiezufuhr zieht der Kaffee eine Weile, dann geht's wieder hinab.

