FREUND´s BREWING-GUIDE

Wie könnt ihr das Beste aus unserem wunderbaren FREUND-KAFFEE herausholen? Und wie viele und welche Brühmethoden gibt es eigentlich?
Man unterscheidet grundsätzlich nach manuellen und maschinellen Methoden bzw. vier Hauptarten und davon abgeleitet ca. 50 Sub-Arten des Kaffeebrühens. Wir beschränken uns auf die vier Hauptarten, viel Spass beim Lesen und Genießen.

1. FLOTATION/BRÜHEN OHNE DRUCK *(MANUELL)*

Das ist die einfachste und älteste Methode, um Kaffee zuzubereiten. Ihr gebt mittelfein gemahlenen Kaffee, möglichst Arabica Bohnen, in eine Tasse und brüht mit heißem Wasser (90-95 ° Wassertemperatur) auf. Lasst den Kaffee etwa 4-6 Minuten ziehen, der Kaffeesatz sinkt zu Boden. Der Kaffee kann so getrunken werden oder durch ein Sieb gegossen werden.

2. FILTERMETHODEN *(MANUELL UND MASCHINELL)*

Diese Filtermetode ohne Satz in der Tasse war bei uns nie verschwunden. In den letzten Jahren erleben wir mit der sogenannten „dritten Kaffee-Welle" die Rückkehr zu alternativen Brühmetoden wie French Press oder die Aufbrühgeräte Chemex mit klassischem Papierfilter. Für Leute, die gern einen Knopf bedienen wollen, gibt es natürlich noch immer die klassische Filtermaschine, deren Qualität oft gut ist.

FRENCH PRESS

Kanne vor der Zubereitung mit warmen Wasser spülen;
Kaffee (Mahlgrad mittel bis grob) in die French Press geben, pro Tasse 1-2 Kaffeelöffel.
Etwas Wasser zum Quellen dazu gießen, dann nicht mehr kochendes Wasser dazugeben, kurz umrühren und ca. 4 Minuten ziehen lassen.
Siebfilter langsam und gleichmäßig nach unten drücken – fertig!
Achtet darauf, dass der Siebfilter aus Metall ist.

Kaffee immer frisch servieren!

FILTER / POUR OVER / CHEMEX

Frisch gemahlenen Kaffee (Mahlgrad mittel) in den Filter geben und mit wenig Wasser anfeuchten (ca. 2 mal so viel Kaffee wie Wasser) und ca. 30 Sekunden quellen lassen.

Langsam und gleichmäßig (in kreisenden Bewegungen) das restliche Wasser (90-95°) aufgießen. Kaffee immer frisch servieren!

Übrigens Filterkaffee hat von allen Brühmethoden die beste Umweltbilanz! Und wir glauben, „Slow Coffee" wird weiter an Bedeutung gewinnen, solange es Menschen gibt, die Interesse an hoher Kaffeequalität und Nachhaltigkeit haben.

Man rechnet etwa auf 1 Liter Wasser 60g Kaffee, das ist ein Verhältnis von 1:17 Kaffee/Wasser.

3. ESPRESSOMASCHINEN *(MASCHINELL)*

Das Angebot ist unendlich vielfältig. So gibt es je nach Preisklasse und Bedürfnis die verschiedensten Maschinen. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen Siebträgermaschinen und Vollautomaten. Gern beraten wir euch, welche Maschine für euch geeignet ist.

Eine wichtig Regel sollte auch hier eingehalten werden:
Verwendet immer frisch gerösteten Kaffee mit ausgewogenen Geschmack im Sinne von Süße, Säure, Fruchtigkeit, Bitterton und natürlich Körper.

Als Kaffeeröster ist unser Favorit die Siebträgermaschine (auch Halbautomat genannt), deren Anwendung wir vorstellen wollen:

SIEBTRÄGERMASCHINE

Espresso Short Facts:
- 6g-8g Gramm hochwertige Bohnen für einen einfachen Espresso
- 12g-16g für einen doppelten Espresso
- Mahlgrad fein
- Brühzeit 20-30 Sekunden
- Brühdruck 9 Bar
- Brühtemperatur 89-95 °C
- Wassermenge 25-30 ml (nur Espresso)

Tipps zum perfekten Espresso mit der Siebträgermaschine:
- Frisch gemahlenen Kaffee gleichmäßig im Sieb verteilen und tampen (Andrücken des Kaffeemehls mit einem Tamper - Achtung : gleichmäßig andrücken mit einem Anpressdruck von 20-25 kg).
- Brühkopf mit Wasser durchspülen, Siebträger einspannen
- Vorgewärmte Tasse unter den Auslauf stellen
- Brühtaste Espresso betätigen: 25-30ml Espresso sollten innerhalb von 25-30 Sekunden in die Tasse fließen
- Crema, Farbe und Konsistenz prüfen und Espresso sofort servieren

4. KAPSEL BZW. PAD-MASCHINE *(MASCHINELL)*

Kaffeekapseln stehen bei vielen Kaffeetrinkern für bequemen Genuss. Beim Kunden boomen sie. Out scheint dagegen bei einigen Anbietern dieser Einwegverpackungen die Umwelt zu sein. Auch ohne Ökobilanz zeigt sich in puncto Verhältnismäßigkeit ein Problem: Die ca. 6 Gramm Kaffee, werden nämlich von etwa 4-5 Gramm Kapsel plus Umverpackung umhüllt.
Grundsätzlich ist zu fragen, ob es sinnvoll ist, einen Wertstoff wie Aluminium in Kaffeekapseln einzusetzen, wenn Kaffee problemlos ohne Einzelportionskapseln aus Aluminium konsumiert werden kann.

Bei den Pads schlägt die Verpackung ebenfalls negativ zu Buche: ca. 0,8 Gramm Müll verursacht jede Tasse Pad-Kaffee.

Unser Tipp:
Frisch geröstete und gemahlene Kaffeebohnen bleiben beim Aroma und Geschmack auf dem Spitzenplatz.
Pads und Kapseln eignen sich in kleinen Haushalten oder Büro, sind preislich aber deutlich teurer und dabei nicht umweltfreundlich.

VIEL *GENUSS* WÜNSCHT DIR UNSER RÖSTEREI-TEAM

© COPYRIGHT FREUND GMBH WWW.FREUND.SHOP WWW.KAFFEE-FREUND.DE