

Schmeckt nicht? 4 Tipps für besseren Kaffee



Lass deinen Kaffee nicht zu lange ziehen

Bereitest du deinen Kaffee am liebsten mit der French Press (oder auf Deutsch etwas sperriger "Presstempelkanne") zu, solltest du den Kaffee nach dem Aufbrühen direkt in eine andere Kanne umfüllen und nicht mit dem Kaffeemehl in der Presskanne lassen. Solange Pulver und Wasser miteinander in Kontakt sind, werden Aroma- und Bitterstoffe weiter aus dem gemahlene Kaffee extrahiert.

Achte auf den richtigen Mahlgrad

Je nachdem, welche Methode du bei der Kaffee-Zubereitung bevorzugst, solltest du auch den Mahlgrad deines Kaffeemehls anpassen. Nutzt du einen italienischen Espressokocher (eine Moka), sollte das Pulver eher fein sein, bei der Zubereitung mit der French Press hingegen richtig grob.

Auf keinen Fall solltest du Kaffeepulver, das für die Filterkaffeemaschine vorgesehen ist, in einen Espressokocher füllen oder andersherum. Gröber gemahlene Kaffeebohnen kann in einer italienischen Moka nicht sein volles Aroma entfalten, da die Aromastoffe nicht gleichmäßig extrahiert werden. Mahlt man seine Kaffeebohnen hingegen zu fein, kann der fertige Kaffee schnell bitter schmecken.

Generell gilt: Mahlst du deinen Kaffee selbst, hast du immer in der Hand, wie grob oder fein dein Kaffeemehl

wird. Bei den meisten Mühlen lässt sich der Mahlgrad individuell anpassen. Nostalgiker und alle, die ihre Kaffeebohnen mit Muskelkraft kleinbekommen möchten, legen sich am besten eine Kaffeemühle mit Handkurbel zu. Das Mahlen per Hand ist außerdem besonders schonend. Wer weniger Zeit und Kraft investieren möchte, ist mit einer elektrischen Kaffeemühle besser beraten.



Frisch gemahlene Kaffeebohnen punktet mit extra viel Aroma.

Bring das Wasser auf die richtige Temperatur

Die Wassertemperatur ist entscheidend für wohlschmeckenden Kaffee. Verwendest du zu heißes Wasser, werden mehr Bitterstoffe aus dem Kaffeemehl extrahiert. Das Wasser sollte auf keinen Fall kochen, die ideale Temperatur liegt zwischen 90 °C und 95 °C. Falls du deinen Kaffee per Hand brühen, lass das Wasser einfach nach dem Kochen ca. eine Minute abkühlen, bevor du es zum Kaffeemehl gibst. Verwendest du eine Moka, stell deinen Herd am besten auf mittlere Hitze, damit der Kaffee langsam nach oben gedrückt wird und sein Aroma dabei voll entfalten kann.

Schmeckt nicht? 4 Tipps für besseren Kaffee



Mit einer Moka gelingt italienischer Kaffee auch auf einem deutschen Herd.

1000 Euro kosten. Für den ebenso teuren Black Ivory werden Elefanten mit Kaffeebohnen gefüttert, die per Hand aus dem Elefantenkot gefiltert werden. Geschmacklich verwöhnt er den Kaffeegaumen mit Noten von Schokolade, Nüssen, Gewürzen und roten Beeren.

Reinige dein Kaffeegeschirr gründlich

Kaffeereste in der French Press, dem Espressokocher oder auch in der Kaffeemühle können das Aroma von frisch gebrühtem Kaffee beeinflussen und ihn bitter machen. Deshalb solltest du dein Geschirr nach jeder Verwendung gründlich reinigen.

In Kaffeemühlen setzen sich ölige Rückstände aus den Kaffeebohnen fest, die sowohl die Funktion des Mahlwerks als auch den Geschmack des Kaffeemehls beeinträchtigen. Ein einfacher Weg, um das Mahlwerk von diesen Resten zu befreien: Mahl einfach alle paar Wochen etwas Reis mit deiner Mühle. Das Getreide nimmt die Ölrückstände auf, ohne dabei zu verkleben. Kaffeemehl lässt sich übrigens am besten mit einem weichen Pinsel aus der Mühle entfernen.

Zum Schluss: 2 Fakten zum Angeben

1. Der beliebteste Kaffee der Welt ist Kaffee aus Arabica-Bohnen, da er relativ leicht und klar im Geschmack ist. Arabica eignet sich außerdem für so gut wie jede Zubereitungsart. Auf dem 2. Platz landet Robusta, der erdiger und intensiver schmeckt und zudem einen doppelt so hohen Koffeingehalt aufweist.

2. Die teuersten Kaffeearten der Welt sind Kopi Luwak aus Indonesien und der Black Ivory aus Thailand. Beide Varianten werden übrigens aus Arabica-Bohnen hergestellt. Kopi Luwak wird aus den unverdauten Kaffeekirschen im Kot von Schleimkatzen gewonnen und besticht mit erdigem, mildem Geschmack. 1 Kilogramm des bei Gourmets hoch geschätzten Kaffees kann bis zu