

Filter Kaffee die Barista - Meisterklasse

Grundlagen für perfekten Filterkaffee

Bohnen

Für Filterkaffee verwenden wir heller geröstete Bohnen. Dieses Merkmal ist meistens direkt auf dem Bohnensack angegeben.

Kaffeemehl

- ➔ Grobkörnig mahlen (etwa wie grobes Meersalz).
- ➔ Richtwert: 10 g Kaffeemehl pro Tasse.

Wasser

- ➔ Verwende gefiltertes Wasser für einen klaren Geschmack.
- ➔ Beachte: Etwas Wasser wird vom Kaffeemehl aufgenommen!
- ➔ Maximale Temperatur: 92 °C (niemals kochend).

Der Brühvorgang

Blooming

Zuerst das Kaffeemehl mit wenig heißem Wasser benetzen und etwa 30 Sekunden quellen lassen. Dabei entweicht Kohlenstoffdioxid – der Kaffee kann sein volles Aroma entfalten.

Schwallbrühen

Danach das restliche Wasser in sanften Schüben aufgießen, nicht alles auf einmal. Gleichmäßiger Wasserfluss ist entscheidend für eine feine Extraktion.

Dauer

zw. 4 - 6 Minuten für 4 Tassen Kaffee (4 - 6 dl)

Servieren

- ➔ Sofort nach dem Brühen servieren.
- ➔ Optimaler Genuss: innerhalb von 20 Minuten trinken.
- ➔ Länger stehender Kaffee verliert deutlich an Geschmack und Frische.

Worin unterscheidet sich der gefilterte Kaffee zum italienischen Espresso?

- ➔ deutlich fruchtiger, blumiger - floral.
- ➔ Praktisch keine Bitterstoffe
- ➔ Die Geschmacksnuancen sind unendlich und richten sich nach dem persönlichen Geschmack.
- ➔ die Zeremonie ähnelt mehr einer Tee-Pause



Caffè Julia mobile
Thomas Zahnd
079 754 754 9
www.caffejulia.ch
barista@caffejulia.ch