



## Filterkurs

### Zubereitung des zeitlosen Klassikers

Der klassische Handfilter feiert ein Revival, denn diese Zubereitungsmethode ist schnell, unkompliziert und verströmt den Charme der alten Zeit, als das Mahlen und Kaffeekochen noch echte Handarbeit war. Kaffee aus dem Handfilter ist optisch klar, er schmeckt voll und eher kräftig, besonders feine Aromen werden betont. So gelingt der perfekte Kaffee aus dem Handfilter:

#### Was du brauchst?

- Küchenwaage
- 15 g Kaffeebohnen
- Mahlwerk (elektronisch oder Handmühle)
- Keramikfilter
- Papierfilter
- Auffangbehälter

#### Wusstest du schon?

Die Qualität des Wassers trägt viel zum Geschmack des Kaffees bei. Je weicher das Wasser, desto stärker kommen die Kaffeesäuren zum Vorschein, während hartes Wasser die Fruchtsäuren im Kaffee eher neutralisiert. Das volle Kaffee-Aroma entfaltet sich am besten in frischem Wasser mit mittlerem Härtegrad.

#### Schritt 1: Die Vorbereitung

- Setze den Handfilter auf ein Auffangbehältnis und lege einen Papierfilter in den Trichter ein.
- Um dem Papier seinen Eigengeschmack zu nehmen, gieße etwas warmes Wasser in den Filter, sodass er gleichmäßig durchfeuchtet wird (anschließend Kanne leeren)

#### Schritt 2: Die Kaffeemenge

- Grundsätzlich gilt: Je mehr Kaffeepulver pro Tasse in den Filter gegeben wird, desto stärker schmeckt der Kaffee.

*Indre's Empfehlung:* Für 150 ml Wasser 6 bis 8 g Kaffee. Ein normales Kaffeemaß fasst 7 g Kaffeepulver, was in etwa die richtige Menge für mittelstarken Kaffee ist.

#### Schritt 3: Der richtige Mahlgrad

- Die Kaffeearomen sind in jeder einzelnen Kaffeebohne verschlossen. Erst durch die Zerkleinerung der Bohnen zu Kaffeepulver werden diese Aromen freigesetzt.
- Die Körnung der Mahlung beeinflusst den Geschmack wesentlich → Mit der falschen Mahlung kann Kaffee dünn, sauer oder zu stark und bitter schmecken.
- Für die Zubereitung im Handfilter sollte ein feiner bis mittlerer Mahlgrad gewählt werden, sodass der Kaffee in etwa die Konsistenz von Sand hat.

*Indre's Empfehlung:* Kaffeebohnen auf Stufe 4-5 mahlen, wenn 1 fein und 10 grob ist.

#### Schritt 4: Die Zubereitung

- Kaffeepulver in den durchfeuchteten Filter geben, sodass eine ebene Oberfläche entsteht.
- Gieße dann etwas Wasser hinzu, bis es ca. 1 cm über dem Kaffeepulver steht.
- Lasse dann den Kaffee kurz aufquellen (sog. Blooming).
- Nachdem das Wasser durchgelaufen ist, wird das restliche Wasser langsam von der Mitte nach außen in kreisenden Bewegungen nachgegossen.
- Zum Schluss einen dünnen Strahl in die Mitte gießen, um den Wasserspiegel im Filter zu halten.
- Die optimale Durchlaufzeit beträgt 3-4 Minuten.



## Weitere nützliche Fakten

- In den ersten 15 Min nach dem Mahlen verliert Kaffee 60 % seines Aromas.
- Läuft der Kaffee zu schnell durch, ist der Mahlgrad zu grob → dann ist die Oberfläche zu grob für das Kaffeemehl.
- Läuft der Kaffee zu langsam durch, ist der der Mahlgrad zu fein → Kaffee wird bitter.