



Brühkurs

Tipps & Tricks zu Kaffee-Zubereitungsarten

Die richtige Kaffeezubereitung ist eine Kunst für sich. Wie fein muss der Kaffee gemahlen sein, und welche Kaffeemenge ist die richtige? Wir stellen dir verschiedene Zubereitungsarten vor.

1. Pour-Over-Methode

- Kaffeemehl kommt in den (Papier-)Filter.
- Anschließend wird das Brühwasser auf das Kaffeemehl gegossen.
- Das Ganze wird direkt extrahiert, allerdings langsam.
- Es entsteht sehr klarer Kaffee, frei von Ölen und Sedimenten.

Iudre's persönliche Brüh-Rezepte:

Methode	Wasser-menge	Kaffee-menge	Mahl-grad	Kontakt-zeit (ca.)	Wasser-temperatur	Zubereitung/ Eigenschaften
Chemex	600 ml	38 g	5-6	4 Min.	96°	Es wird ein dreieckiger Papierfilter benötigt. Durch das Material der Kanne wird der Kaffee allerdings schnell kalt.
Hario V60	240 ml	15 g	4-5	3 Min.	94°	Traditioneller Kaffeefilterhalter mit größerem Loch. Dadurch läuft das Wasser schneller durch und weniger Bitterstoffe werden rausgelöst.

2. Full-Immersion-Methode

- Kaffeemehl und Wasser werden innerhalb eines Vorgangs vermischt.
- Kaffeemehl und Wasser werden gemeinsam extrahiert und nach der Ziehzeit voneinander getrennt.
- Es entsteht ein kräftiger, vollmundiger Kaffee.

Iudre's persönliche Brüh-Rezepte:

Methode	Wasser-menge	Kaffee-menge	Mahl-grad	Kontakt-zeit (ca.)	Wasser-temperatur	Zubereitung/ Eigenschaften
Aero-Press	220 ml	16 g	3-5	1 Min.	90°	Schnelle Zubereitung für sehr säurehaltigen Kaffee. Kleiner, runder Papierfilter wird benötigt. Gut für unterwegs, allerdings kann immer nur eine Tasse gekocht werden.
Clever Dripper	400 ml	25 g	4-6	4 Min.	94°	Es wird kein zusätzlicher Papierfilter benötigt. Mehl und Wasser werden direkt in den



						Filter gegeben. Es wird kein zusätzlicher Papierfilter benötigt. Nach der Ziehzeit wird der Filter auf die Kanne gestellt. Durch den Mechanismus des Filters wird Kaffeesatz und Kaffee voneinander getrennt.
Soft Brew	800 ml	42 g	5-6	3 Min.	96°	Metallsieb in der Kanne. Filter wird einfach entfernt, wenn Ziehzeit vorbei ist. In der Porzellankanne bleibt der Kaffee lang warm.
Siebstempelkanne (French Press)	1000 ml	60 g	7-8	4 Min.	94°	Mehl und fertiger Kaffee werden nicht wirklich voneinander getrennt. Durch die anhaltende Extraktion werden Bitterstoffe herausgelöst. Empfehlung: Kaffee direkt verbrauchen oder umfüllen.
Karlsbader Kanne	140 ml	9 g	9-10	3-4 Min.	95°	Extra Porzellanfilter mit feinem, handgefertigtem Sieb. Wenn der Kaffee durchgelaufen ist, muss nur der Filter abgenommen werden. Die „Dusche“, in die das Wasser gegossen wird verteilt das Wasser gleichmäßig, wodurch die kreisenden Bewegungen nicht notwendig sind.
Hario Mizudashi	1000 ml	60 g	10	9 Std.	6°	Eigenes Sieb in der Glaskanne. Wenn Ziehzeit vorbei ist, einfach Filter herausnehmen. Tolle Methode für die Zubereitung von Cold Brew.

Anmerkung zu den Brüh-Rezepten:

Die Rezepte basieren auf dem persönlichen Geschmack unserer Kaffee-Expertin Indre. Probiere es am besten aus, welcher Kaffee dir mit welcher Zubereitung am besten schmeckt!