

## Kalter Kaffeegenuss für heiße Tage! Cold Brew: Der neue Kaffeetrend für den Sommer

Hamburg, 28. April 2022. Kaffee ist zu jeder Jahreszeit ein Genuss. Cold Brew, das neue Trendgetränk, sorgt bei sommerlichen Temperaturen für köstliche Erfrischung. Wie der Name bereits verrät, ist Cold Brew ein kalt zubereiteter Kaffee. Purist\*innen genießen ihn pur oder auf Eis. In der Gastronomie wird er oft mit Milch verfeinert oder als „Sundowner“ mit Gin und Tonic serviert. Vor allem junge Menschen sind heiß auf den leckeren Frische-Kick: In der Generation Z ist Cold Brew zu 69 Prozent bekannt. 30 Prozent haben das Getränk in den vergangenen zwölf Monaten probiert oder regelmäßig genossen.\*

### Die Zubereitung: Schnell und unkompliziert

Cold Brew kann trinkfertig in Flaschen gekauft werden. Er ist in wenigen Schritten auch zu Hause zubereitet: Für eine Tasse des erfrischenden Getränkes einfach 20 bis 25 Gramm grob gemahlenes Kaffeepulver mit 250 Milliliter kaltem Wasser aufgießen und gut durchrühren. Anschließend die Mischung aus Wasser und Kaffeepulver sorgfältig abdecken und – je nach Geschmack – für vier bis zwölf Stunden bei Zimmertemperatur oder zwölf bis 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Zuletzt wird der kalt extrahierte Kaffee mit einem Kaffeefilter vom Pulver getrennt – fertig ist der Cold Brew! Genießer\*innen können ihn nun nach Belieben mit Milch, Fruchtsaft oder (Gin+) Tonic verfeinern.

### Die Fakten: Das macht Cold Brew so besonders

Die niedrige Zubereitungstemperatur und längere Extraktionszeit – Kontaktzeit von Kaffeepulver und Wasser – sorgen dafür, dass mehr Koffein, aber weniger Bitterstoffe und ein geringerer Anteil bestimmter Säuren gelöst werden. Cold Brew hat daher eine etwas höhere Koffeinkonzentration als heiß zubereitete Kaffeetränke und wird geschmacklich vielfach als „runder“ und ausgeglichener wahrgenommen. Je nach Kaffeesorte und Röstung ergeben sich sehr spannende Aromen. Nicht nur für Kaffeekenner\*innen ein Genuss!

**Schon gewusst?** Aus einem Cold Brew wird ein Nitro Coffee, wenn man Stickstoff hinzufügt. Profis nutzen hierfür eine Zapfanlage. Nitro Coffee besitzt eine feinperlige, cremige Konsistenz und ein leicht süßliches Aroma.

**Nicht vergessen: Am 01. Oktober wird deutschlandweit der „Tag des Kaffees“ gefeiert.** Zahlreiche Firmen beteiligen sich Jahr für Jahr mit besonderen Kaffee-Aktionen und -Angeboten an dem Ehrentag. Denn: Kaffee ist für viele das Lieblingsgetränk. Der jährliche Pro-Kopf-Konsum liegt bei 169 Litern.

\*Quelle: Kaffee-Konsum-Studie des Deutschen Kaffeeverbandes „So trinkt Deutschland Kaffee 2021“.



**Kontakt**  
Deutscher Kaffeeverband e.V.  
Steinhöft 5-7 | 20459 Hamburg  
Tel.: (040) 374 23 61-0  
Fax: (040) 374 23 61-11  
E-Mail: [info@kaffeeverband.de](mailto:info@kaffeeverband.de)  
Website: [www.kaffeeverband.de](http://www.kaffeeverband.de)

**Vorstand**  
Bent B. Dietrich  
Luc Van Gorp  
Bernd Schopf  
Dr. Frank Strege

**Hauptgeschäftsführer**  
Holger Preibisch  
**Geschäftsführer**  
Dr. Johannes Hielscher

**Rechts- und Steuerangaben**  
Amtsgericht Hamburg  
Vereinsregister-Nr. VR 4043  
USt-IdNr.: DE 1187 21 246  
St-Nr.: 17/449/00944



Cold Brew ist der neue Kaffeetrend für den Sommer. Ein kalt zubereitetes Kaffeegetränk, das auf zahlreiche Arten zu Hause oder in der Gastronomie genossen werden kann. Die Zubereitung ist schnell und unkompliziert. Einfach ausprobieren und genießen.

Dieses und weitere Pressebilder finden Sie auf der Website des Deutschen Kaffeeverbandes:

<https://www.kaffeeverband.de/de/presse-bilder/#download-27>

(Nutzung kostenfrei für Presse Zwecke; Bildhinweis: Copyright Deutscher Kaffeeverband).

V.i.s.d.P.

Deutscher Kaffeeverband e.V.

Holger Preibisch

(Hauptgeschäftsführer)

Steinhöft 5-7, 20459 Hamburg

E-Mail: [info@kaffeeverband.de](mailto:info@kaffeeverband.de)

@kaffeeverband, #kaffeeverband