

Pressemitteilung

Echte Handarbeit

Die manuelle Kaffeezubereitung liegt wieder voll im Trend

Hamburg, 19. September 2016. Am 1. Oktober 2016 wird der „Tag des Kaffees“ gefeiert – in diesem Jahr erstmals weltweit, zusammen mit dem neu geschaffenen „International Coffee Day“. Denn Kaffee ist und bleibt das Lieblingsgetränk der Deutschen: Im vergangenen Jahr konsumierten sie durchschnittlich 162 Liter des aromatischen Heißgetränks. Besonders angesagt ist derzeit wieder die Zubereitung von Hand. So avanciert der manuell gebrühte Filterkaffee aktuell in vielen Metropolen zum absoluten Trendgetränk. Neben dem altbewährten Klassiker, dem Handfilter, gibt es eine Vielzahl weiterer Methoden, Kaffee in Handarbeit zuzubereiten.

Klassisch: Handfilter

Der Handfilter, 1908 von Frau Melitta Bentz erfunden, ist der Klassiker unter den manuellen Brühmethoden. Die Anwendung ist sehr unkompliziert: Der Porzellanfilter wird auf eine Kanne oder Tasse gesetzt, ein Kaffeefilter eingelegt, mittelfein gemahlener Kaffee eingefüllt und heißes Wasser aufgegossen. Der frische Kaffee fließt langsam in die Kanne bzw. Tasse. Er schmeckt besonders mild, da das Filterpapier Fette und Öle zurückhält.

Exotisch: Phin-Filter

Das Pendant zum deutschen Handfilter ist in Vietnam der Phin-Filter. Hierbei handelt es sich um ein Behältnis aus Aluminium, das, wie der Handfilter, auf eine Tasse oder Kanne gesetzt wird. Man benötigt jedoch keinen Papierfilter, da sich im Boden des Aluminiumbehälters Löcher befinden, durch die der frische Kaffee langsam hinauströpfelt. Ein Stempel verhindert das Aufwirbeln des Kaffeepulvers beim Eingießen des heißen Wassers.

Angesagt: Cold Brew und Cold Drip

Cold Brew und Cold Drip gehören auch im Jahr 2016 auf die Liste der angesagten Kaffeegetränke. Das Ergebnis der beiden innovativen Zubereitungsmethoden, bei denen mit kaltem Wasser gearbeitet wird, ist ein besonders aromatisches, mildes Kaffeekonzentrat. Beim Cold Brew werden Wasser und gemahlener Kaffee miteinander vermischt und das Konzentrat nach einer Ruhephase von mindestens 12 Stunden gefiltert. Beim Cold Drip hingegen wird das Kaffeepulver im Laufe mehrerer Stunden im sogenannten „Cold Dripper“ langsam mit Wasser beträufelt und sofort gefiltert. Das Kaffeekonzentrat kann nach Belieben mit heißem oder kaltem Wasser verdünnt und weiter verfeinert werden. Durch die Zugabe von Eiswürfeln entsteht beispielsweise im Handumdrehen ein erfrischender Kaffee-Drink.

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
Website: www.kaffeeverband.de

Vorstand

Bent B. Dietrich
Jens Mielke
Bernd Schopf
Dr. Frank Strege

Hauptgeschäftsführer

Holger Preibisch

Rechts- und Steuerangaben

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

Praktisch: AeroPress

Sollte „AeroPress“ auf der Karte einer Coffee Bar stehen, ist damit Filterkaffee gemeint, hergestellt mithilfe eines Brühzylinders aus Kunststoff, der unten mit einem dünnen Filterpapier verschlossen ist. Es wird zunächst Kaffeepulver und anschließend heißes Wasser hineingegeben und das Ganze umgerührt. Nach einer kurzen Extraktionszeit wird das Wasser mit einem Presskolben durch das Kaffeepulver gedrückt. Der fertige Kaffee fließt direkt in die Tasse.

Traditionell: Karlsbader Kanne

Für Kaffeeliebhaber, die gern auf einen Papierfilter verzichten, bietet sich die klassische Karlsbader Kanne aus Porzellan an. Der grob gemahlene Kaffee wird in das sogenannte Doppelsieb gegeben, darauf der Wasserverteiler gesetzt und langsam Wasser eingegossen bis es vollständig durchgelaufen ist. Praktisch: Nach Abnahme des Siebs und des Wasserverteilers kann man den Kaffee direkt in der Karlsbader Kanne servieren.

Experimentell: Siphon

Der Siphon erinnert optisch an ein Utensil aus dem Chemiebaukasten. Ganz falsch ist diese Assoziation auch nicht, denn bei der Siphon-Methode macht man sich die physikalischen Gesetze des Vakuums zunutze. An einer Haltevorrichtung sind zwei Glasbehälter montiert, die über ein dünnes Röhrchen miteinander verbunden sind. Im unteren Gefäß befindet sich Wasser, im oberen gemahlener Röstkaffee. Durch Erhitzen des Wassers mit einer Flamme bildet sich Dampf, der das Wasser in die obere Glaskugel drückt, wo es sich mit dem Kaffeepulver vermischt. Stoppt man die Wärmezufuhr, wird es mithilfe von Unterdruck wieder abgesaugt, das Kaffeepulver bleibt als Kaffeesatz zurück. Das Ergebnis: ein sehr reiner und aromatischer Kaffee.

Historisch: Ibrik

Mit dem Ibrik, einem kleinen metallenen Kännchen mit langem Griff, wird traditionell der türkische Kaffee zubereitet. Hierfür wird pulverfein gemahlener Kaffee und die gleiche Menge Zucker mit Wasser bis zu dreimal aufgekocht. Die Beigabe von Gewürzen wie Kardamom und Zimt verleiht dem Kaffee eine ganz besondere Geschmacksnote.

Wer noch mehr rund um Kaffee und Trends entdecken möchte, sollte sich den 1. Oktober 2016 vormerken. Dann feiert ganz Deutschland bereits zum 11. Mal den „Tag des Kaffees“. Erstmalig findet der Ehrentag in diesem Jahr zusammen mit dem neu geschaffenen „International Coffee Day“ statt. Damit bekommt Kaffee über die Grenzen Deutschlands hinaus weltweit einen eigenen Feiertag.

Über den „Tag des Kaffees“

Am „Tag des Kaffees“ werden durch zahlreiche Aktionen und Events in ganz Deutschland verschiedene Facetten des Kaffees – von Lifestyle bis Tradition, von Genuss bis Geselligkeit – erlebbar gemacht. Kaffeeliebhaber und -interessierte können sich z.B. über außergewöhnliche Kaffeesorten informieren, den Profis beim Rösten über die Schulter schauen oder besondere Kaffeespezialitäten kosten. Initiiert und koordiniert wird der „Tag des Kaffees“ vom Deutschen Kaffeeverband, der auf www.tag-des-kaffees.de rund um den Aktionstag informiert. Organisator des International Coffee Day (www.internationalcoffeeday.org) ist die International Coffee Organization (ICO).

V.i.S.d.P.:
Deutscher Kaffeeverband e.V.
Holger Preibisch
(Hauptgeschäftsführer)
Steinhöft 5-7, 20459 Hamburg
E-Mail: info@kaffeeverband.de

Kostenloses Bildmaterial: <http://www.kaffeeverband.de/presse/bildmaterial-kaffee>