



## 5 Schritte zum perfekten Filterkaffee

Hario V60 Pour-Over-Methode

Würdest Du ein Steak in der Mikrowelle zubereiten? Warum also einen Kaffee aus einer Kaffeemaschine? Wenn Du einen guten handgerösteten Kaffee mit nach Hause gebracht hast, dann möchtest Du bestimmt auch den vollsten Geschmack, Leib und Seele aus ihm herauskitzeln. Bei der "guten" alten Kaffeemaschine läßt sich weder die Wassertemperatur, noch die Aufgussgeschwindigkeit des Wassers kontrollieren und auf der Warmhalteplatte verdampfen die paar Aromen, die es in die Kanne geschafft haben, leider wieder allzu bald.

Du benötigst...

- Aufgusskessel mit geschwungener Ausgusstülle
- Porzellanfilter, z.B. Hario V60 02
- Papierfiltertüten, weiß gebleicht.  
Ungebleichene braune Papierfilter schmecken stärker nach Papier
- Thermometer
- Kaffee, ganze Bohne
- digitale Küchenwaage
- Kaffeemühle
- Wasser guter Qualität, evtl. gefiltert, ca. 600ml
- Gefäß: z.B. Kaffeebecher oder Glaskaraffe

1. Wasser zum Kochen bringen. Die optimale Wassertemperatur liegt zwischen 90 und 96°C. Das Gefäß auf die Waage stellen, darauf den Keramikfilter und in diesen dann die Filtertüte - klar.
2. Die Filtertüte mit dem gekochten Wasser ausspülen. Das Wasser heizt gleich den Keramikfilter und das Gefäß vor. Probier' das Wasser aus der Tasse und schmecke den Filter. Den Rest dann bitte wegkippen.
3. Wieviel Kaffee? Für 340ml (bzw. Gramm) Wasser schlagen wir zwischen 21 und 24g Kaffee vor. Aber wie bei so vielen Dingen liegt es im eigenen Ermessen. Es gibt nicht das in Stein gemeißelte richtige Mengenverhältnis. Von einem Verhältnis von 5:1 (Wasser:Kaffee) bis hin zu 15:1 ist alles möglich. Dies hängt auch vom Röstgrad des Kaffees, dem Mahlgrad, der Wassertemperatur und der Geschwindigkeit ab, mit der das Wasser durch den gemahlene hindurch fließt.  
Der Mahlgrad sollte zwischen "mittel" und "fein" liegen und die Körnergröße von Sandkastensand haben.  
Also, Kaffeebohnen abwägen, mahlen und in den Filter geben. Klopfen, bis der Kaffee eine gerade Oberfläche bildet.
4. 50g Wasser auf das Kaffeemehl gießen und 30 bis 60 Sekunden quellen lassen.
5. In 100g Etappen Wasser nachgießen und dann wieder warten. Nach dem ersten 100g Aufguss das Wasser im Filter vorsichtig umrühren und das Kaffeemehl von der Filterwand lösen. Möglichst in die Mitte gießen. Bei einer guten Aufgusstechnik bleibt so gut wie kein Kaffeemehl am Filterrand kleben. Das Kaffeemehlbett ist flach und eben.



Viel Spaß beim Trinken!