

### Die Zubereitung

Es gibt die verschiedensten Methoden, Kaffee zuzubereiten. Bei jeder spielen Mahlgrad, Kaffeemenge, Wassermenge und -temperatur eine maßgebliche Rolle. Ganz abgesehen natürlich von der gewählten Sorte und dem Röstgrad. Klassisch ist die Handfilterung, für die Kaffeespezialist Heinrich Achatz pro 200 ml Wasser 12 g Kaffeepulver empfiehlt und eine Wassertemperatur von 88 bis 96 Grad.

In der Cafetière oder Frenchpress wird das Wasser (93 bis 95 Grad) mit dem Kaffeepulver (14 bis 16 Gramm pro 200 ml) gemischt, was für eine gleichmäßige Extraktion sorgt. Nach etwa vier Minuten wird der Kaffeesatz mit dem Stempel nach unten gedrückt. Schon fast eine eigene Kunstform ist es, Kaffee mit dem Siebträger zuzubereiten. Hier werden zwischen 90 und 120 Gramm Kaffee auf 200 ml Wasser bei einer Temperatur von 90 bis 94 Grad benötigt.

Relativ viel Pulver wird auch für die Zubereitung in der klassischen Espressokanne benötigt: 40 Gramm auf 200 ml. Die Wassertemperatur von 99 Grad ergibt sich schon durch die Technik: Die Kanne wird auf der Platte oder über dem Feuer erhitzt und das kochende Wasser steigt dann in der Kanne durch das Kaffeemehl nach oben.

Und dann gibt es – neben Besonderheiten wie der „Chemex“ mit ihrem speziellen Design oder



der aus vier Teilen zusammengesetzten Karlsbader Kanne natürlich noch die Vollautomaten. Bei denen muss man gar nichts mehr machen, außer die richtige Sorte zu wählen. Apropos: Auf die kommt es immer an.

„Die Sorte muss passen“, sagt Achatz. Hier wiederum ist vieles Geschmacksache. Unterschiedlich „stark“ sind sie übrigens nicht. Die Stärke von Espresso zum Beispiel, der klassischerweise aus dunkler Röstung zubereitet wird, wird rein über die Wassermenge gesteuert, so dass er konzentriert schmeckt. Rein theoretisch könnte man auch aus einer hellen Röstung Espresso machen. „Es stellt sich halt die Frage, ob das ideal ist“, sagt dazu Achatz.

– cat/Foto: Binder

Jede Woche widmen wir uns in dieser Reihe einem anderen Thema. Diese Woche ist es der Kaffee, von dem die Deutschen im Jahr durchschnittlich 165 Liter trinken. Wir haben in der Kaffeemanufaktur von Heinrich Achatz in Hengersberg eine Bohne vom Sack bis in die Tasse begleitet und stellen jeden Tag einen anderen Schritt vor.