

Im Trend: Cold Brew

Kalter Kaffee ist nicht von gestern – im Gegenteil, er ist voll im Trend und nicht nur im Sommer eine erfrischende und „schlankere“ Alternative zum Eiskaffee. „Cold Brew“ wird mit kaltem Wasser „gebraut“. Dadurch wird nur maximal die Hälfte der Bitterstoffe aus dem Kaffeemehl extrahiert, weiß Heinrich Achatz. Trotzdem aber hat das Getränk den vollen Koffeingehalt und schmeckt „extrem weich, rund und mild“ schwärmt der Kaffee-Experte. Cold Brew ist sehr einfach zuzubereiten, allerdings bedarf es bis zum ersten Schluck erst einmal etwas Geduld: Er sollte mindestens acht Stunden ziehen. Nur so werden alle Aromen herausgezogen.

Die Kaffeemanufaktur Heinrichs in Hengersberg hat uns für die Serie ihr Rezept verraten, nach dem Kerstin Achatz das belebende Getränk zubereitet:

In eine Glaskanne mit einem Filtereinsatz gibt sie 60 bis 70 Gramm mittel bis grob gemahlene Kaffeebohnen und gießt mit einem Liter frischem, kaltem Wasser auf. Abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Mindestens acht Stunden, gerne auch länger. Dann den Siebeinsatz ent-



fernen. Natürlich funktioniert es auch in einer ganz normalen (Glas-)Kanne: Pulver und Wasser mischen und nach der Ziehzeit den kalten Kaffee durch einen Filter abgießen. Gut geeignet ist auch die French Press: einfach den Stempel

nach unten drücken. Serviert wird Cold Brew vorzugsweise auf Eiswürfeln, mit oder ohne Milch oder Zucker. Das ist, wie fast alles, wenn es um Kaffee geht, reine Geschmackssache.

– cat/Foto: Binder

Jede Woche widmen wir uns in dieser Reihe einem anderen Thema. Diese Woche sind es kühle, kalte und erfrischende Getränke ohne Alkohol zum Selbermachen. Sie haben selbst eine Idee für eine solche Mini-Serie? Melden Sie sich unter red.deggendorf@pnp.de oder ☎ 0991/37009-12 – wir freuen uns auf jede Anregung!