

Inhalt

- 9 Willkommen bei »Simply Coffee«
- 11 Wer in diesem Buch zu Wort kommt

TEIL 1 **Kaffee zu Hause erste Schritte**

Kapitel 1

ALLER ANFANG IST LEICHT 14

- 16 Die richtige Zubereitung für dich
- 19 Eine Würdigung der Filterkaffeemaschine
- 21 Wer zuerst mahlt ...
- 26 Wasser für die Kaffeezubereitung
- 28 Im Trend: Kapseln, Pads und Konzentrat
- 29 Deine Bechersammlung

Kapitel 2

JETZT WIRD'S ERNST 32

- 34 Arabica versus Robusta
- 34 Arabica
- 35 Robusta
- 36 Natural versus Washed
- 36 Trockene Aufbereitung (Natural)
- 37 Nasse Aufbereitung (Washed)
- 39 Wichtig: Importeure und Exporteure
- 40 Auch wichtig: Röstereien
- 42 Lokale Röstereien und Kaffee aus aller Welt
- 46 Besuche gute Cafés

TEIL 2 **Methoden und Rezepte**

Kapitel 3

BRÜHMETHO- DEN 50

- 53 Brühmethode: Chemex
- 55 Kaffee aus der Chemex
- 57 Brühmethode: Hario V60
- 59 Kaffee aus dem Hario V60
- 61 Brühmethode: Kalita Wave
- 63 Kaffee aus dem Kalita Wave
- 64 Brühmethode: Aeropress
- 65 Kaffee aus der Aeropress
- 67 Kaffee aus der gestürzten Aeropress
- 69 Brühmethode: Siphon
- 70 Kaffee aus dem Siphon
- 72 Brühmethode: French Press
- 74 Kaffee aus der French Press
- 75 Brühmethode: Melitta
- 76 Kaffee aus dem Melitta-Filter
- 77 Brühmethode: Zero
- 78 Kaffee aus dem Zero-Filter
- 79 Brühmethode: Clever-Kaffeefilter
- 80 Kaffee aus dem Clever-Filter
- 82 Brühmethode: Baumwollfilter
- 84 Kaffee aus dem Baumwollfilter
- 85 Brühmethode: Phin
- 86 Kaffee aus dem Phin-Filter

- 87 Brühmethode: Espressokanne
- 89 Kaffee aus der Espressokanne
- 90 Brühmethode: Cold Brew
- 92 Cold Brew
- 94 Unsere Lieblingssongs beim Kaffeemachen

Kapitel 4

ECHTER ESPRESSO ZU HAUSE 96

- 100 Espresso zu Hause, ist das was für dich?
- 103 Auf der Suche nach dem perfekten Shot
- 108 Espresso
- 110 Americano
- 113 Caffè Latte
- 114 Caffè Mocha
- 116 Caffè Macchiato
- 118 Cappuccino
- 120 Caffè Con Panna
- 121 Affogato

Kapitel 5

KAFFEE IN DER KÜCHE 124

- 126 Perfekter Kaffeesirup
- 128 West Village Special
- 130 Milch in der French Press aufschäumen
- 133 Hot Sprudge Sundae
- 134 Schok-Mok-Milchshake
- 136 Kaffee-Custard
- 139 BBQ-Rub mit Kaffee
- 141 Cascara-Shrub
- 145 Kaffeeblütentee

- 146 Zacharys perfektes Cold-Brew-Tiramisu

Kapitel 6

HÖCHSTE ZEIT FÜR COCKTAILS 148

- 150 Der Espresso Martini: Eine kurze Geschichte
- 154 Klassischer Espresso Martini
- 155 Nobler Espresso Martini
- 156 Sprudge Espresso Martini
- 158 Hausgemachter Kaffee-Wodka
- 161 Irish Coffee
- 162 Fast klassischer Irish Coffee
- 164 Alkoholfreier Irish Coffee nach Sprudge-Art
- 167 Espresso und Schaumwein
- 168 Cascara Cobbler
- 171 Coffee Cocktail nach Jerry Thomas, neu erfunden
- 173 Sprudge Nudge
- 176 Hot Toddy mit Kaffee
- 178 Coffee Negroni
- 181 Chartreuse-Cappuccino
- 183 The Dude Ubes
- 186 Fazit: Vom Anbauland zu dir nach Hause
- 189 Danksagung
- 190 Stichwortverzeichnis