





„Ins Kaffeehaus geht man,
wenn man allein sein will, dazu aber
Gesellschaft braucht.“

Alfred Polgar

1. Wie viele und welche Brühmethoden gibt es?

Man unterscheidet zwischen manuellem und maschinelltem Aufgießen bzw. zwischen vier Hauptarten, zahlreichen davon abgeleiteten Methoden und insgesamt ungefähr 50 Sub-Arten des Kaffeebrühens.

I. Flotation/Brühen ohne Druck (manuell):

Aufgießen mit Wasser – Ziehenlassen (Infusion); Aufkochen;
Türkische Methode (Turkish Coffee)

II. Filtermethoden (manuell und maschinell):

- a.) Pour Over (Aufgießen): z.B. Handfilter, Chemex, Iced Coffee, ...
- b.) Immersion Brew (immersion = Eintauchen): z.B. French Press, Espro, Eva Solo, Cold Brew,...
- c.) Mischvarianten (Hybrid): z.B. Aero Press (Immersion/Druck) oder Clever Dripper (Pour Over/Immersion), Immerset Coffee Brewer, ...
- d.) Filtern mit Druck: z.B. Dampfdruckkannen (Mokka Kanne, ...) Siphon (Vac Pot), ...
- e.) Filtermaschinen

III. Zubereitung mit Druck (maschinell):

Espressomaschinen; Handhebel- und Kolbenmaschinen; Vollautomaten; Kapselmaschinen; Brühen von Kaffeekonzentrat; Vendinggeräte

IV. Sonstige Brühmethoden/gemischte Verfahren & Sonderformen (maschinell):

Mischvarianten (Filter/Druck) wie z.B. „Clover“; spezielle Unterdruckmaschinen (Halbvakuum); spezielle Überdruckmaschinen; Maschinen auf Halogenbasis; Mikrowellen-Brühmaschinen; Lasermaschinen

I. Flotation (manuell)



2. Was bedeutet Brühen in der Tasse?

Dies ist die einfachste Methode um Kaffee zu brühen. Man gibt mittelfeines Mahlgut in eine Tasse, brüht es mit heißem – wallenden – Wasser auf und lässt es ca. 3–4 Minuten ziehen. Die Wassertemperatur sollte ungefähr 89–95 °C betragen.

Liegt die Temperatur wesentlich darunter, entsteht ein stark verwässerter Kaffee, da die Wärme des Wassers nicht ausreicht, die Aromastoffe und feinen Säuren vollständig aus dem Kaffeemehl zu lösen. Beim Aufbrühen wirbelt das Kaffeemehl auf und bildet an der Oberfläche eine Kruste, die abgeschöpft werden muss. Der Kaffeesatz sinkt zu Boden. Der Kaffee kann so getrunken bzw. vorher durch ein Sieb in ein anderes Trinkgefäß gegossen werden.

3. Wie funktioniert das so genannte Cupping?

Cupping ist eine Kaffeeverkostung, die überall dort stattfindet, wo Kaffee produziert, gehandelt oder verkauft wird. Cupping ist ein Vorgang zur professionellen, sensorischen Bestimmung von Kaffee, jedoch nicht zum Trinken. Beim Cupping wird das frische Mahlgut ebenfalls in der Tasse (Glas) gebrüht. Die Kruste wird jedoch nicht abgeschöpft, sondern mit dem so genannten Cupping Spoon (Verkostungslöffel) aufgebrochen, wodurch schlagartig die eingeschlossenen Aromen zur sensorischen Bestimmung freigesetzt werden. Danach wird der Kaffee mit dem Löffel verkostet bzw. (meist) wieder ausgespuckt.



4. Wie funktioniert die Türkische Methode?

Der Türkische Kaffee ist ein Spezialfall von Aufkochen, wobei das Getränk mit sehr feinem Kaffeemehl meist mit Zucker gekocht und danach – ohne Filtrierung – getrunken wird.

Der Türkische Kaffee wird auch als Mokka, griechischer oder arabischer Kaffee bezeichnet. Gemeint ist das Kochen von Wasser und von sehr fein gemahlenem Kaffee in einem Edelstahl-, Kupfer- oder Messingkännchen, genannt Ibrik/Ibric (türkisch), Briki (griechisch) oder Chechwe/Cezve (arabisch). Je nach Land, Geschmack und Zubereitungsart werden Zucker und Gewürze dazu gegeben. Arabischer Mokka wird zum Beispiel meist ungesüßt getrunken, anstelle von Zucker wird Kardamom in das Kännchen gegeben. Kaffeepulver und Wasser werden auf der Kochplatte erhitzt, solange bis das Wasser zu kochen beginnt. Der Schaum, der sich dabei bildet, wird sofort in die jeweiligen Tassen gefüllt und das Kännchen wiederum mit Wasser aufgegegossen, um es erneut zu erhitzen. Nachdem es abermals kocht, verteilt man auch den neuen Schaum und den Mokka gleichmäßig auf die Tassen. Der Vorgang kann mehrere Male wiederholt werden, je nach gewünschter Stärke. Nach dem Einschenken muss man warten, bis sich der Kaffeesatz etwas absetzt. Der Türkische Kaffee enthält durch diese spezielle Zubereitungsart mehr Koffein.