



Der perfekte Kaffee ist ein subjektives Geschmackserlebnis. Jeder Kaffeetrinker hat seine persönlichen Vorlieben und Gewohnheiten. Einen perfekten Kaffee für jedermann gibt es also nicht. Aber bei der Kaffeezubereitung gibt es ein paar grundsätzliche Hinweise, die das Kaffeeerlebnis positiv beeinflussen können.

Tipps zum perfekten Kaffee!

1. Kaffeebohnen

Am wichtigsten für einen guten Kaffee sind die Bohnen. Beim Kauf sollten Sie auf beste Qualität achten. Der Preis ist untergeordnet. Denn 1 Kilo Kaffeebohnen ergibt bei 7 g pro Portion ca. 140 und bei 9 g ca. 110 Kaffeeportionen.

2. Lagerung

Der Vorrat an Kaffeebohnen sollte kühl (bei max. 18 – 20 Grad) gelagert werden. Nicht zu grosse Mengen lagern, sondern möglichst frisch geröstete Bohnen verwenden. Die Bohnen sollten pro Portion immer frisch gemahlen werden. Vorgemahlenes Kaffeepulver kann – bei unsachgemässer Lagerung – Aroma verlieren.

3. Kaffeemaschinen

Es gibt verschiedene Systeme: Ob Vollautomat oder Siebhaltergerät ist eine Frage der persönlichen Ansprüche. Bedienungsfreundlichkeit, Anwendungshäufigkeit, Hygiene und Pflege der Geräte sind wichtig. Der Anschaffungspreis ist nicht das oberste Kriteri-

um, denn die Geräte halten viele Jahre und der Preis verteilt sich auf eine lange Zeit.

4. Sauberkeit

Sehr wichtig sind Sauberkeit und Hygiene. Die Kaffeemaschinen sollten also leicht und einfach zu reinigen und zu pflegen sein. Empfehlenswert ist die Verwendung von kalkfreiem bzw. entmineralisiertem Wasser. Das verbessert die Wasserqualität, den Kaffee geschmack und beugt der Verkalkung der Geräte vor.

5. Mahlgrad

Bei einer groben Mahlung läuft das Wasser schneller durch das Kaffeepulver. Bei einer feinen Mahlung dauert es etwas länger. Das Wasser nimmt in Abhängigkeit der Mahlung also unterschiedlich viel Aromastoffe, aber auch Gerbsäuren auf. Der Kaffee wird geschmacklich «dünner» oder «gehaltvoller». Das kann auch Auswirkungen auf die Verträglichkeit haben. Für den «richtigen» Mahlgrad ist der persönliche Geschmack entscheidend.

