



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

MONIKA CONRAD



COLD DRIP-KAFFEE – GEDULD GEFRAGT, ERLEBNIS GARANTIERT

Beim Kaffeebrühen ist oft der Weg das Ziel, gerade bei der Cold Drip-Methode. Denn beim Cold Drip, der Kaltextraktion, beträgt die Extraktionszeit zwischen vier und sechs Stunden. Je länger die Extraktion dauert, desto vielseitiger ist die Komplexität der extrahierten Aromen. Die Perfektion verlangt Geduld – die sprichwörtliche asiatische Geduld, findet der Cold Drip-Kaffee seinen Ursprung doch in Asien. Die Legende besagt, dass die kalte Extraktion eigentlich von einem Holländer erfunden wurde, als dieser in Asien mit Kaffee experimentierte.

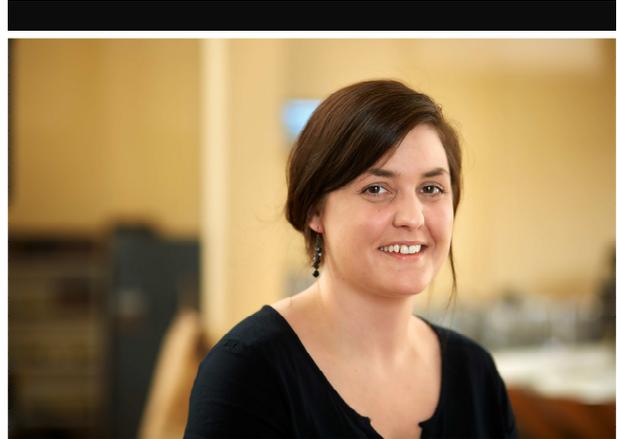
Slow Coffee gehört in Japan zum festen Bestandteil der Kaffeekultur. Und: Die Japaner konsumieren inzwischen nicht nur mehr Kaffee als die Franzosen und Italiener zusammen, sondern machen sich auch durch innovative Zubereitungsmethoden und -verfeinerungen einen Namen in der Kaffeewelt.

Die intensive Zubereitung mit der Cold Drip-Kaffeemaschine, dem sogenannten Water Dripper, verleiht dem Kaffee eine ganz neue Dimension. Es ist wie eine Zeremonie, der Kaffee ist nicht in kurzer Zeit fertig, sondern man erlebt, wie er über einen langen Zeitraum heranreift.

Und so funktioniert es: Der obere Behälter wird mit Eis oder kaltem Wasser gefüllt. Das kalte Wasser sickert Tropfen für Tropfen durch das Kaffeepulver und sammelt sich konzentriert als kalter Kaffee in der darunter stehenden Glaskanne.

Als Kaffee empfiehlt es sich, eine hell geröstete Einzelsorte (Single Origin) zu verwenden. Dunkle Röstungen sind durch den höheren Anteil an Bitterstoffen weniger geeignet. Natürlich hängt die Wahl des Kaffees auch von der individuellen Vorliebe ab und was man mit dem gebrühten Kaffee machen möchte. Selbstverständlich lassen sich mit kalt extrahierten Kaffees viele Rezepte ausprobieren. Die Anzahl der möglichen Variationen ist so unbegrenzt wie bei den herkömmlichen Brühmethoden: mit Milch, mit Rahm, mit Alkohol usw.

Die Cold Drip-Zubereitung ist gerade auch für Gastronomen sehr interessant, denn die Nachfrage nach aromatisch anspruchsvollem Kaffee wächst weiter und entsprechend auch das Interesse der Konsumenten an speziellen Verfahren. Darüber hinaus gefallen die Cold Drip-Kaffeemaschinen als Hingucker, vereinen sie doch harmonisches, japanisches Design und höchste Funktionalität.



MONIKA CONRAD IM PORTRÄT

Monika Conrad arbeitet seit 4 Jahren in der Rösterei Rast Kaffee. Sie ist ausgebildete Coffeologin und ist, neben der Kundenbetreuung und Auftragsbearbeitung, unsere Spezialistin im Bereich Filterkaffee.

WWW.RAST.CH