



SOMMERTREND 2017 - COLD BREW

Kaffee muss man möglichst heiss trinken, um das volle Geschmackserlebnis geniessen zu können. Falsch! Diesen Sommer wird diese Theorie wiederlegt - und zwar mit den Zubereitungsmethoden des Cold Brews. Dabei wird der Kaffee in keinem einzigen Zubereitungsschritt erwärmt.

In den USA ist der Cold Brew längst nicht mehr nur ein Trend. Der Cold Brew ist dort bereits ein fester Bestandteil der Kaffeekultur. Und wie genau brauen wir nun so einen Cold Brew-Kaffee? Wir stellen euch nachfolgend drei verschiedene Varianten vor:

Variante 1: Zubereitung für Zuhause

Für einen Liter des kalten Getränks wägen wir ca. 50 g Kaffee ab. Den Kaffee mahlen wir möglichst grob (Griesgrob). Das Kaffeepulver geben wir in einen Behälter. Langsam geben wir einen Liter kaltes Wasser bei. Nun heisst es, ab in den Kühlschrank damit und warten - und zwar mindestens 12 Stunden, noch besser 20 Stunden. Nach rund 20 Stunden giessen wir den Kaffee durch ein Sieb und anschliessend durch einen weiteren Filter (Filterpapier oder alternativ auch Haushaltspapier). So entfernen wir den Kaffeesatz aus dem Kaffee.

Variante 2: French Press

Für diese Variante benötigt ihr ebenfalls 50g Kaffee für einen Liter Wasser. Der Kaffee sollte auch hier möglichst grob gemahlen sein. Das Kaffeepulver wird in die Kanne gegeben und anschliessend mit kaltem Wasser übergossen. Anders als bei der üblichen Zubereitung mit einer French Press wird der Stempel nicht nach 4 - 6 Minuten nach unten gedrückt. Die French Press wird erstmal für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank gestellt. Erst danach wird der Stempel heruntergedrückt, um den Kaffee vom Kaffeesatz zu trennen.

Variante 3: Kaltextraktor

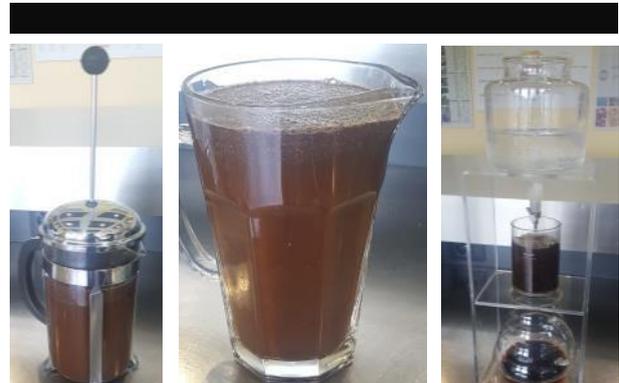
Bei dieser Variante gelangen wir tröpfchenweise zum Genuss. Das eiskalte Wasser (-3 bis 0°C.) tröpfelt mit einer Geschwindigkeit von 1 Tropfen/Sekunde durch das Kaffeepulver. Pro Liter benötigen wir 100g grob gemahlene Kaffee. Nach drei bis sechs Stunden ist der Kaffee genussbereit. Der kaltextrahierte Kaffee kann entweder schwarz, mit Kaltwasser verdünnt oder über Eiswürfel getrunken werden.

Für den Cold Brew empfehlen wir unsere Einzelsorten Sidamo, Taioba oder auch den Yirga Cheffe Bio. Diese Zubereitungsarten, besonders

Variante 1 und 2, sorgen übrigens dafür, dass der Kaffee wenig Bitterstoffe enthält und eine ausgeprägte Süsse entwickelt.

Nun wünschen wir euch viel Spass beim Ausprobieren. Wir sind gespannt, wie euch der Cold Brew schmeckt. Eure Rückmeldungen und Erfahrungen könnt ihr uns gerne an barista@rast.ch senden.

Weitere Informationen zum Thema Cold brew findet ihr auch unter <https://coffeescience.de/cold-brew-coffee>.



URSPRUNG COLD BREW

Wo genau die Methode des Cold Brews herkommt, ist nicht überliefert. Fest steht aber, dass in Südamerika schon seit Jahrhunderten Kaffee auf diese Art zubereitet wird. Ebenfalls die Japaner bereiten ihre Kaffees unter anderem durch Cold Brew zu.

WWW.RAST.CH