



# 10 TIPPS FÜR DIE KAFFEE-ZUBEREITUNG ZUHAUSE



RAST KAFFEE  
GOURMET RÖSTEREI

## 1. Kaffee-Auswahl

Bei der Kaffeeauswahl spielen nicht zuletzt die eigenen Vorlieben eine grosse Rolle. Mögen Sie eher dunkel geröstete Kaffees mit Noten von Schokolade oder doch lieber den fruchtigen säurebetonten? Auch die Zubereitungsart ist entscheidend. Nicht jeder Kaffee ist für jede Zubereitungsart geeignet. Heller geröstete Kaffees bieten sich an für Filterkaffee oder Café Crème. Dunklere Röstungen entfalten sich am besten als Espresso. Und ansonsten gilt, einfach mal ausprobieren.

## 2. Frische des Kaffees

Kaffee ist ein Frischeprodukt. Das heisst, die vielfältigen Aromen im Kaffee sind am intensivsten, wenn der Kaffee frisch geröstet wurde. Idealerweise verwenden Sie den Kaffee 7 bis 10 Tage nach dem Röstdatum. So hat der Kaffee nach dem Rösten Zeit, um "auszugasen". Dies ist sinnvoll, da der Kaffee nach dem Rösten Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) abgibt. Die Rast Kaffee-Beutel verfügen alle über ein Aromaventil. Darüber kann das Kohlendioxid entweichen, es gelangt aber keine Luft von aussen in die Packung. Nach dem Ausgasen hat der Kaffee die optimale Aromenvielfalt und ist bereit zum Geniessen.

## 3. Lagerung

Damit der Kaffee möglichst lange seine Aromen behält, empfehlen wir, ihn dunkel, kühl, trocken und in der Originalverpackung zu lagern. Am besten verschliessen Sie den Kaffee mit einem unserer Clips luftdicht. Eine Lagerung im Kühlschrank/Gefrierschrank ist nicht empfehlenswert. Die Temperaturschwankungen, welchen der Kaffee gerade im Sommer bei höheren Aussentemperaturen ausgesetzt wird, sind eher kontraproduktiv.

## 4. Bohnenbehälter befüllen

Da die Bohnenbehälter die Bedingungen für eine optimale Lagerung nur teilweise erfüllen, ist es besser, möglichst nur den Tagesbedarf in den Bohnenbehälter zu füllen. Die Bohnen, die am Abend noch im Behälter sind, füllt man am besten zurück in die Originalverpackung. So lässt sich der Bohnenbehälter auch täglich reinigen und Fettrückstände entfernen.

## 5. Wasser-Temperatur

Für ein perfektes Ergebnis in der Tasse sollte die Brühtemperatur zwischen 89 - 93°C Brühtemperatur liegen. Ist das Wasser zu wenig heiss, wird nicht das volle Aroma aus der Bohne gelöst. Ist das Wasser zu heiss, werden zu viele Bitterstoffe gelöst und der Kaffee schmeckt verbrannt.

## 6. Tassen vorwärmen

Stimmt die Brühtemperatur, so will man diese natürlich möglichst lange auf einem hohen Level halten. Wenn nun aber der heisse Kaffee auf eine kalte Tasse trifft, so verliert er schnell an Wärme. Dem kann man vorbeugen, indem man die Tassen auf ca. 60 bis 70° C vorwärmt. Einige Kaffee-Maschinen haben integrierte Tassenwärmer, es gibt aber auch praktische, externe Tassenwärmer, mit denen man die Tassen unabhängig von der Maschine vorwärmen kann.

## 7. tägliche Reinigung

Die tägliche Reinigung ist besonders bei einer Siebträger-Kaffeemaschine unumgänglich. Diese muss nach jedem Tag im Einsatz gründlich gereinigt werden. Ansonsten können sich die Rückstände in der Brühgruppe negativ auf das Aroma des Kaffees auswirken. Eine genaue Anleitung wie das geht, gibt Ihnen Evelyne im Artikel unter folgendem Link: <https://www.rast.ch/kaffeegeschichten/pdf/reinigungsibtraeger-1.pdf> oder im Video unter <https://youtu.be/pm6Ub-A2Bgg>.

Bei Vollautomaten sollten einige Elemente ebenfalls täglich gereinigt werden. Dazu gehört der Wassertank und der Tresterbehälter, beide sind schimmelfähig und sollten daher nicht vernachlässigt werden. Bei anderen Teilen, wie z.B. der Brühgruppe reicht eine wöchentliche Reinigung.

## 8. Wahl der richtigen Milch für Cappuccino und Latte Macchiato

Der cremige Milchschaum ist die Krönung auf dem Cappuccino oder dem Latte Macchiato. Der perfekte Milchschaum entsteht nur, wenn die Zutaten und die Schäumtechnik stimmen. Um einen cremigen Milchschaum zu erhalten, ist die Temperatur und der Eiweissgehalt von grosser Bedeutung.



RAST KAFFEE  
GOURMET RÖSTEREI

Geschmacklich empfiehlt es sich, pasteurisierte Vollmilch zu verwenden. Das Milchfett dient als Geschmacksträger. Das in der Milch enthaltene Eiweiss ist verantwortlich für die Bildung des Milchschaums.

Mit Magermilch kann man normalerweise keinen cremartigen Schaum erzeugen. UHT Milch schäumt gut und ist lange haltbar, sie hat aber durch die hohe Erhitzung einen sehr starken Eigengeschmack und überdeckt oft den Espresso. Frischmilch ist nicht so lange haltbar, schmeckt aber dafür sehr neutral und überdeckt den Esspressogeschmack nicht so stark.

Da Milchalternativen wie Soja-, Mandel oder Hafermilch über gar kein oder wenig Eiweiss verfügen, sind diese teilweise nicht so gut schäumbar wie herkömmliche Milch. In einem Selbstversuch hat sich gezeigt, dass mit Soja- und Reis-Mandel-Milch gute Ergebnisse erzielt werden können. Beide liessen sich gut schäumen. Hafermilch dagegen hat im geschäumten Zustand eher an Badeschaum erinnert, der getreidige Geschmack zusammen mit dem Espresso war jedoch spannend. Auf jeden Fall war der Test aufschlussreich und die verschiedenen Milchvarianten eröffneten ganz neue aussergewöhnliche Geschmacksvarianten. Ausprobieren lohnt sich hier.

## 9. Frisch mahlen

Die Aromen des Kaffees sind am kräftigsten, wenn dieser frisch gemahlen ist. Leider verliert der gemahlene Kaffee aber sehr schnell seine Aromen. Deswegen empfehlen wir, den Kaffee erst zu mahlen, bevor dieser gebrüht wird. Wer keine eigene Mühle hat, der kauft am besten jeweils nur kleine Mengen von gemahlenem Kaffee ein, um einen zu starken Aromaverlust zu vermeiden.

## 10. Kaffeesatz wiederverwenden

Wer viel Kaffee trinkt, produziert viel Kaffeesatz. Doch wohin mit dem Kaffeesatz? Natürlich kann man den Kaffeesatz einfach im Kompost entsorgen. Wer möchte, kann ihn aber auch wiederverwenden. Zum Beispiel im Garten als Dünger für Topf- oder Freilandpflanzen. Oder wenn sich die Nachbarskatze öfters im eigenen Garten erleichtert: Einfach den Kaffeesatz grosszügig im Garten verteilen und die Katzen bleiben fern. Auch beim Putzen kann Kaffeesatz eingesetzt werden - zum Beispiel beim

Schrubben des Grills. Trage etwas Kaffeesatz auf einen Schwamm auf und schrubbe damit den Grill, der Kaffeesatz wirkt dabei wie Scheuermilch.



### LASSEN SIE SICH BERATEN

Gerne sind wir Ihnen bei der Wahl des für Sie passenden Kaffees behilflich. Kommen Sie einfach bei uns in Ebikon vorbei oder rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne und unterstützen Sie beim Weg zu Ihrem Kaffeegenuss.

[WWW.RAST.CH/KAFFEEGESCHICHTEN](http://WWW.RAST.CH/KAFFEEGESCHICHTEN)