



Starbucks Coffee Company

Fact Sheet: Brühmethoden

Mai 2011

Brühmethoden

Auf der Welt sind viele verschiedene Arten des Kaffeebrühens verbreitet. Wenn es jedoch darum geht, die perfekte Tasse Kaffee zuzubereiten, dann schwören Kaffee-Enthusiasten auf eine Kaffeepresse, da nur sie das Aroma und den Geschmack eines Kaffees vollständig zur Geltung bringen kann. Andere weit verbreitete Arten der Kaffeezubereitung sind das manuelle Aufgießen sowie der Einsatz von Filterautomaten und Espressomaschinen.

Aufgießen

Das Aufgießen ist eine äußerst beliebte Brühmethode, da so rasch und effizient auch eine einzelne Tasse guten Kaffees zubereitet werden kann. Bei dieser Brühmethode wird das Wasser separat erhitzt und dann über den gemahlene Kaffee gegossen, der zu diesem Zweck zuvor in einen konischen Papierfilter gegeben wurde. Auf diese Weise erhält man eine Tasse frischen vollmundigen Kaffees.

Kaffeepressen

Für Kaffee-Enthusiasten ist dies die feinste Methode, einem Kaffee seinen vollen Geschmack zu entlocken. Kaffee aus der Kaffeepresse ist in seiner Stärke und seinem Charakter jenem Kaffee ähnlich, den Kaffee-Einkäufer bei Kaffeeverkostungen erhalten.



Filterautomaten

Kaffeetrinker schätzen diese Methode, weil sie einfach, rasch und bequem ist. Bei Filterautomaten können in den Filterhalter sowohl Einwegfilter aus Papier als auch Dauerfilter eingesetzt werden. Der Wasserbehälter des Kaffeeautomaten wird mit kaltem Wasser befüllt, das sodann erhitzt und über den gemahlene Kaffee gegossen wird.

Espressomaschinen

Der Espresso ist die Expressmethode des Kaffeekochens. Bei dieser Methode wird der Kaffee unter Einsatz von Druck anstelle der Schwerkraft gebrüht. Die bei dieser Methode benötigte Kaffeemenge entspricht etwa zwei Drittel der Menge, die für eine Portion Filterkaffee benötigt wird, wobei jedoch wesentlich weniger Wasser vonnöten ist (4,4 cl gegenüber 17,7 cl für eine Tasse Filterkaffee). Ein Espresso schmeckt am besten, wenn er frisch zubereitet wurde – er kann entweder sofort in reiner Form genossen oder als Basis für andere Getränke, Americanos und Lattes aber auch Cappuccinos und Macchiatos verwendet werden.

Wenn Sie zuhause Kaffee zubereiten, denken Sie immer an die vier Grundlagen: Menge, Mahlung, Wasser und Frische.

###

Weiterführende Informationen

Wenn Sie Fragen haben oder weitere Informationen wünschen, besuchen Sie uns doch einfach auf www.starbucks.de. Presseanfragen richten Sie bitte an yvonne.daschek@edelman.com.

© 2011 Starbucks Coffee Company. Alle Rechte vorbehalten.

