

KAFFEEKOLUMNE

GOURMET KAFFEE: DIE DRITTE KAFFEE-WELLE EROBERT DIE SCHWEIZ

Filterkaffee ist „grusig“, glauben immer noch viele Schweizerinnen und Schweizer und liegen damit total falsch! Denn Filterkaffee wurde in den letzten Jahren völlig zu Unrecht als schlecht verschrien. Korrekt zubereitet offenbart Filterkaffee eine komplett neue und fantastische Welt. Ich erkläre, weshalb Filterkaffee einen auf ungeahnte Entdeckungsreisen mitnimmt, was Filterkaffee mit der dritten Welle zu tun hat und wo es sich lohnt einen Restaurant-Abstecher ins Reich des Filterkaffees zu unternehmen.

Filterkaffee wird deutlich heller geröstet und bietet unter anderem schon deshalb deutlich mehr Aromen als herkömmlicher Kaffee. Wenn der Filterkaffee dann auch noch mit der entsprechenden Sorgfalt zubereitet wird, sorgt er mit Garantie für positive Geschmacksüberraschungen. Gerne spricht man bei solchen Kaffees auch von der dritten Welle oder auf Englisch von sogenanntem Third Wave Coffee. Doch was ist das für Kaffee?



Rund 70 % der weltweit getrunkenen Kaffees werden auch heute noch als Filterkaffee konsumiert.

Geschichtlich betrachtet werden die grossen Fortschritte bei der Kaffeezubereitung in Wellen unterteilt. Diese sind:

Kaffee für alle: Die erste Welle

Zwischen 1930 und 1960 wird die Vakuumverpackung erfunden. Zum ersten Mal konnte Kaffee in grossen Mengen geröstet und für längere Zeit haltbar gemacht werden. Es entstehen die ersten

global tätigen Kaffeehandelshäuser. Wichtigste Anforderung an den Kaffee von damals: Er musste möglichst günstig sein.

Bessere Kaffee-Qualität für alle: Die zweite Welle

Ab 1960 bis zirka 1990 wurden viele kleine und mittelständische Kaffeeröstereien gegründet. Sie wollten sich von den industriellen Kaffeeröstereien unterscheiden und setzten vermehrt auf Geschmack und Qualität. Prominentes Beispiel dafür ist übrigens die Firma Starbucks.

Die Suche nach der perfekten Kaffeebohne: Die dritte Welle

Seit 1990 entstehen immer mehr Micro-Röstereien, diese betrachten Kaffee nicht mehr länger als Massenprodukt. Es werden Kleinstmengen an qualitativ hochwertigen Kaffees geröstet. Damit diese Kaffees möglichst viel von ihrem Eigengeschmack hergeben, werden sie sehr hell geröstet. Third Wave Coffee eben. Dieser Begriff steht für erstklassigen und hochwertigen Genuss und natürlich auch für Lifestyle. Ursprung dieser dritten Welle ist übrigens Norwegen.

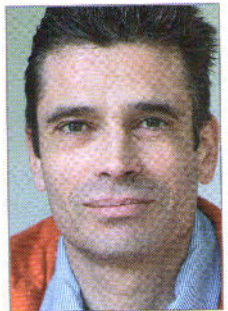
Third Wave Kaffee kaufen

Wer sich auf Third Wave Kaffees einlässt, wird in ganz neue Kaffee-Welten vorstossen. Denn es gibt unzählige Arten, wie man aus Third Wave Kaffees Filterkaffees machen kann. Alleine diese Vielfalt an Kaffeezubereitungsmöglichkeiten ist unglaublich spannend. Persönlich liebe ich die Zubereitung mit dem Aeropress. Er ist äusserst einfach zu bedienen, ist kostengünstig in der Anschaffung und holt aus der Bohne dank dem Druck mit der Luft die Aromastoffe bis zum letzten Tropfen raus. Einfach genial. Ebenfalls eine sehr schöne Art der Zubereitung ist die Chemex.

Filterkaffee: Tipps und Tricks

Für alle, die sich dem Thema Filterkaffee intensiver annehmen möchten,

habe ich noch drei Tipps bereit: Einerseits gibt es von Johanna Wechselberger ein geniales Buch: „Filterkaffee“. Darin werden weit über zwanzig verschiedene Möglichkeiten präsentiert, wie man Filterkaffee herstellen kann. Die Grundbasis, um Filterkaffee selber herzustellen, ist aber immer dieselbe. Es braucht folgendes Equipment dazu: frischen und guten Kaffee, Kaffeemühle, Wasserkocher, Waage, Stoppuhr, Cupping-Löffel, Kannen zum Aufgießen, Karaffen und eventuell ein Refraktometer, um die Qualität zu testen. Wem das alles zu kompliziert ist oder er sich erstmal bequem ins Thema Filterkaffee einleben will, dem sei hier ein Besuch im Café frühling in Basel empfohlen. Das Café frühling ist Sieger bei Best of Swiss Gastro in der Kategorie «Kaffee» und zelebriert Filterkaffee auf höchstem Niveau. Ein Besuch lohnt sich auf jeden Fall. Dass mit Filterkaffee auch ganz verrückte Sachen möglich sind, habe ich übrigens in einem meiner letzten Blog-Einträge aufgezeigt. Denn es gibt auch wahre Höllenmaschinen, die Filterkaffee zubereiten. Vielleicht also genau die richtige Maschine um im professionellen Einsatz in Cafés die Gäste mit neuen Kaffee-kreationen zu verwöhnen.



*Alles Wissenswerte dazu gibt es in meinem TheCoffeeBlog:
www.freshcoffee.ch/thecoffeeblog.
Viel Spass beim Lesen.*

Ernst Knuchel ■