Nr. 4 18. JANUAR 2016
www.fuersie.de | 2,80 €
ÖSTERREICH 3,- € | SCHWEIZ 5,30 sfr

FÜR SIE

Zeit für mich

DIÄT
WELCHER ABNEHM-TYP BIN ICH?
Schlank mit Clean Eating und Low Carb

Der neue Weg zur inneren Stärke
Mit diesen Übungen klappt's

Leben wie früher
Ein Erfahrungsbericht

Die kleinen Italiener
Süße Rezepte zum Espresso

23 Seiten Trend-Extra
Die schönsten Looks fürs Frühjahr
• Mode • Make-up
• Taschen & Schuhe

Wann, wenn nicht jetzt?

Heute bringe ich Ordnung in mein Leben – Zeit für einen Neuanfang

4 190308 102806 04

KULTGERÄT
Elektrotechnik im Retro-Design: Wasserkocher Hario „Buono", ca. 85 Euro, *coffee-circle.de*

IMMER IM EINSATZ
Beim neuen „Gourmet"-Filter von Melitta läuft es bestens – durch spezielle Aromaporen, ca. 2,20 Euro







Für volles Aroma

Mahlen, filtern, brühen: Was das Kaffeekochen noch schöner macht

GESCHMACKVOLL
Was braucht Aroma, um sich zu entfalten? Darum ging es bei der Tassenform von „Café Sommelier", 4er-Set, ca. 38 Euro, *kahlaporzellan.com*



WIR SIND WIEDER DA!
Porzellankanne und -filter im Stil der 50er-Jahre gibt's jetzt in zwölf Farben, Set ca. 55 Euro, *friesland versand.de*



AUF DIE BOHNE KOMMT ES AN
Der Klassiker „Eilles Gourmet Café" schmeckt handgebrüht besonders mild, 500 g, ca. 6 Euro



HAND-MAHLEREI
Mit dem keramischen Mahlwerk von „Bean me up" kriegt man Kaffeebohnen im Handumdrehen klein, ca. 60 Euro, *finum.eu*

Fotos: JALAG/caterers agency/Markus Bassler; privat; Stills: PR

1 Bohnenwahl Sortenreine Kaffees oder ein Mix aus Robusta und Arabica (Blend)? Dunkle oder helle Röstung, Bohnen aus Java, Kenia oder Costa Rica ... Die Auswahl ist riesig. Da hilft nur: verschiedene Kaffees probieren und den persönlichen Favoriten herausfinden.

2 Mahlgrad & Menge Das Wasser soll die Aromastoffe gleichmäßig aus dem Kaffee ziehen, aber auch nicht zu lange dafür brauchen. Deshalb die Bohnen kurz vorher mittelfein mahlen. Pro Tasse (125 ml) 7–8 g Kaffee verwenden, das entspricht einem gehäuften Esslöffel. Für einen „Pott" sind 10–12 g nötig, also 1½ Esslöffel.

3 Wassertemperatur Zu heißes Wasser lässt Kaffee bitter werden, deshalb das Wasser nach dem Aufkochen noch 2–3 Minuten stehen lassen. Dann hat es die optimale Temperatur von 91–94 Grad erreicht. Oder: Wasserkocher mit einstellbarer Temperatur benutzen.

4 Filter vorbereiten Zum Anwärmen der Kanne oder der Tasse sowie zum Anfeuchten des Filterpapiers etwas heißes Wasser in den mit einer Filtertüte ausgelegten Kaffeefilter gießen. Wasser wieder ausschütten. Kaffeemehl in den Filter geben.

5 Zügig aufbrühen Zunächst so viel heißes Wasser auf das Kaffeemehl geben, dass es knapp bedeckt ist. 30–40 Sekunden quellen lassen. Dieses Anbrühen nennt sich „Blooming" und sorgt für besonders viel Aroma. Danach das restliche Wasser in mehreren Portionen langsam nachgießen. Dabei in der Mitte anfangen und kreisförmig nach außen gehen. Den frisch gebrühten Kaffee noch etwas stehen lassen: Mit ca. 70 Grad ist die ideale Genusstemperatur erreicht.



BARISTA
der Rösterei J.J. Darboven: Gian Luca Vecchi