



Das Comeback des frisch gebrühten Kaffees!



10% Rabatt

Nutzen Sie diesen Preisvorteil auch für
unsere neuen Produkte.

[zum Shop...](#)

New York, London, Berlin – alle wollen „Omas“ Filterkaffee!

Kaffeekenner aufgepasst: Frisch gebrühter Filterkaffee ist neuerdings das Nonplusultra für Trendsetter in New York, London und Berlin.

Was macht „Omas“ Filterkaffee so attraktiv? Viel Aroma und wenig Bitterstoffe! Moderne Kaffeegenießer trinken ihn in **„Brew Bars“** oder nehmen sich zu Hause für die **Zubereitung** Zeit. Neben der klassischen Methode mit Porzellanfilter und Filtertüten aus Papier, schwören Kaffee-Experten auf innovative manuelle **Kaffee-Zubereiter**.

Entdecken Sie das volle Aroma von frisch gebrühtem Filterkaffee mit unserem exklusiven Zubehör. Im zeitlosen Design und mit ausgereifter Technik stehen diese Produkte für allerhöchste Ansprüche. Schauen Sie doch einfach mal unter **Zubehör/Kaffeefilter** und suchen sich das passende aus.

Und dann nehmen Sie sich die Zeit und probieren Ihren handgefilterten Kaffee, einfach ein Genuss, Ihr

Manfred Dieckmann

Manfred Dieckmann, Geschäftsführer
Dieckmann Aroma Kaffee GmbH und Co. KG

(Link zum Internet-Content)

Zubereitung von handgebrühtem Filterkaffee:



Genießen Sie den besonderen Genuss von handgefiltertem Kaffee – optimal entfaltete Aromen mit weniger Bitterstoffen!

So geht es:

1. Wasser kochen.
2. Kaffeebohnen mittelfein mahlen
3. Die geriffelte Kante der Filtertüte knicken und in den Filteraufsatz setzen. Mit heißem Wasser anfeuchten und das überschüssige Wasser abgießen. Das öffnet die Poren des Papiers und macht es durchlässiger für das Kaffeearoma. Möglicher Papiergeschmack wird so vermieden.
4. Jetzt das Kaffeepulver einfüllen und gleichmäßig verteilen, damit eine einheitliche Extraktion stattfinden kann.
5. Das heiße Wasser aufgießen: Nur soviel verwenden, bis das Kaffeepulver zu 1 cm bedeckt ist. Eine Temperatur von 92-96 Grad ist für eine volle Extraktion perfekt – es sollte also nicht mehr kochen.
6. Nun das restliche Wasser in kreisenden Bewegungen von innen nach außen nachgießen, damit das ganze Kaffeemehl verwendet wird.

Tipp: Frische Kaffeebohnen verwenden, denn nur diese haben das volle Aroma. Mittelfein gemahlene Bohnen lassen das Wasser langsamer und gleichmäßiger durch den Filter laufen. So können alle Geschmacksstoffe aus dem Kaffee gelöst werden. 7-8 Gramm Kaffeemehl werden für eine 125 ml große Tasse empfohlen, für den „Wachmacher“ am Morgen sind 10 bis 12 Gramm optimal.

Handfiltern ermöglicht jedem Kaffeetrinker seine persönliche Lieblingszubereitung. Jeder kann hier mit dem Mahlgrad der Bohnen, der Temperatur des Wassers, dem Verhältnis von Kaffeepulver zu Wasser, sowie der Brühzeit experimentieren bis das individuell perfekte Ergebnis erreicht wird.

Brew Bar:

Eine Brew Bar ist ein Café, das eher wie eine Experimentierstube aussieht. Hier treffen sich Leute, die nicht nur Kaffee trinken möchten, sondern diesen testen und ausgiebig über Kaffee sprechen wollen. Geschmacksnoten, Herkunft, Rösten, Filtern und Zubereitungsarten – die Themen der Gespräche erinnern an die von

Weinliebhabern. (Quelle: Süddeutsche Zeitung)

Kaffee-Zubereiter:

Filterkaffee lässt sich nicht nur mit der Hand stil- und genussvoll aufbrühen. Hier stellen wir eine Auswahl an interessanten und schönen Kaffee-Zubereitern vor:

1. Hario Coffee Dripper V60 02 Ceramic



Zum Produkt



Zum Produkt

2. Das perfekte Team.



Zum Produkt

+



Zum Produkt

+



Zum Produkt

3. Der Hario Technica Kaffee-Syphon bietet leckersten Filterkaffee nach den Gesetzen der Physik. In ausgewählten Kaffees in Japan und Amerika der Spezialitätenkaffee-Szene wird ausschließlich in solchen Syphons Kaffee gekocht.



Zum Produkt