

Frisch gepresst

Feine Haselnuss-, Kakao- und Gewürznoten mit fruchtigen Anklängen von reifen Boskop-Äpfeln schmeicheln dem Gaumen. Eine leicht schokoladige Süße kristallisiert sich nach und nach heraus. Kaffeegenuss hat viele Facetten, die es zu entdecken gilt. Immer mehr Kaffeetrinker begeben sich auf ihre persönliche Aromensuche und wollen genau wissen, welche Bohnen für das Aroma in ihrer Tasse verantwortlich sind.

In einer einzelnen Kaffeebohne schlummern über tausend verschiedene Aromen. Noch längst sind nicht alle davon entdeckt. Um auch als „normaler“ Kaffeetrinker die unterschiedlichen Nuancen besser sensorisch wahrnehmen zu können, empfiehlt Volker Meyer-Lücke, Chefeinkäufer für Kaffee bei Dallmayr in München, die Zubereitung in der Stempelkanne – auch Cafetière oder Kaffeebereiter genannt.



Herr Meyer-Lücke, was ist der Vorteil an der French-Press-Methode?

Sie überzeugt durch das Geschmackserlebnis. Letztlich verkosten wir Profis beinahe nach demselben Verfahren: Kaffeemehl mit heißem Wasser übergießen, umrühren, ziehen lassen. Durch die direkte Verbindung von Kaffee und Wasser können sich die wertvollen Aromen leicht herauslösen und vollständig entfalten. Purer kann man Kaffee kaum zubereiten. Außerdem: sie ist einfach in der Handhabung und es sind keine teuren Anschaffungen nötig.

Wer benutzt eine Stempelkanne?

Wir stellen beim Filterkaffee eine Renaissance fest. Im Zuge dessen erfährt auch die Zubereitung in der Stempelkanne eine größere Beachtung. Ich merke, dass ein neues Bewusstsein für Kaffeegenuss entsteht. Was bei Wein längst gelernt ist,

interessiert jetzt auch bei Kaffee: Anbaugebiete, Boden und Hanglage rücken mehr und mehr in den Fokus, weil sich daraus unterschiedliche Geschmacksprofile einzelner Provenienzen, Blends oder Single Origins ergeben. Die Stempelkanne ist eine der einfachsten und zugleich authentischsten Arten, Kaffee ganz bewusst zuzubereiten und zu schmecken. Für mich ist die Kanne Kult. Man findet sie heute in Studenten-WGs genauso wie in der Sterneküche.



Worauf muss man achten?

Besorgen Sie sich gute Kaffeebohnen und achten Sie vor allem darauf, dass diese frisch sind. In der Kaffeeabteilung bei Dallmayr finden Sie eine große Auswahl an tagesfrisch gerösteten Kaffees, die Sie sich auf Wunsch extra für die Zubereitung à la French Press mahlen lassen können. Ganz wichtig ist dabei, dass die Bohnen grob gemahlen sind. Wenn das Kaffeemehl zu fein ist, rutscht es durch den Stempel der Kanne. Je nach Größe der Kanne den Kaffee in die Kanne geben, mit heißem Wasser aufgießen, umrühren und nach vier Minuten den Stempel langsam nach unten drücken. Der Kaffeesatz befindet sich jetzt am Boden der Kanne und Sie können den fertigen Kaffee mühelos ausgießen und genießen.

Welche Sorten empfehlen Sie?

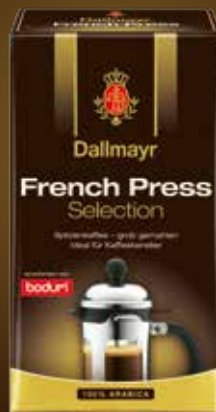
Unsere klassischen Röstkaffees eignen sich alle sehr gut – und einer ist geradezu perfekt und daher auch mein Favorit: Dallmayr French Press Selection. In Kooperation mit BODUM®, der dänischen Designmarke rund um Kaffee und Tee, haben wir diese Sorte speziell für den Chambord Kaffeebereiter entwickelt. Der Kaffee ist bereits grob gemahlen, so brauchen Sie nur noch das heiße Wasser in die Kanne gießen.

So funktioniert's:



© BODUM®

Genuss pur



Dallmayr French Press Selection
empfohlen von BODUM®



Dallmayr

www.dallmayr.de