



**GOLDKIND**

PANAMA COFFEE



# HANDFILTER

BREWGUIDE

# HANDFILTER

---

Schon zu Grossmutter's Zeiten wurde am Nachmittag im Garten die „Kaffee-Zeremonie“ gefeiert – ein frisch gerösteter Kaffee, frisch mit der Handmühle gemahlen, im Filter per Hand aufgegossen. Eine wahrliche Zeremonie um den (damals?) kostbaren Kaffee zu geniessen – und auch heute noch eine der leichtesten Zubereitungsmethoden für richtig guten und kostbaren Kaffee.

## **ALLES, WAS MAN DAZU BRAUCHT (auch bei uns im Shop zu finden Hier)**

- Frisch gerösteter Kaffee / Faustregel: 20g auf 300ml (1-2 Tassen)
- Eine Hand- oder elektrische Kaffeemühle
- Eine Filterkanne (zu empfehlen: das Filter Set V60 von Hario)
- Einen Filterhalter mit passendem Papierfilter
- Ein Wasserkocher mit langem, dünnem Ausguss (zB Hario Buono)
- Eine genaue Küchen- / Digitalwaage



## **UND SO GEHT'S**

1. Einen mittleren Mahlgrad wählen, Kaffee abwiegen und frisch mahlen
2. Das Wasser auf 94Grad erhitzen. Währenddessen den Filter mit heissem Wasser ausspülen, damit er seinen Papiergeschmack verliert und sich die Kanne darunter aufwärmt. Danach das Wasser wieder ausgiessen.
3. Nun erst mal 60ml Wasser in Kreisbewegungen von der Mitte aus angiessen und das gesamte Kaffeemehl gleichmässig befeuchten und „erblühen“ lassen, damit die Gase, die bei der Röstung entstehen und beim Mahlen freigesetzt werden, entweichen können.
4. Das restliche Wasser in Kreisbewegungen langsam und gleichmässig aufgiessen. Es sollte etwa 2:30 Minuten dauern bis das ganze Wasser durchgelaufen ist.

## **UND DANN....GENIESSEN!**

Von dieser Grundanleitung ausgehend kann jeder nach seinen Präferenzen die einzelnen Faktoren wie Mahlgrad, Wassertemperatur und Brühzeit variieren und damit sein eigenes „Rezept“ kreieren.

