



Mit Druck

Wenns um Filterkaffee geht, gilt die Aeropress als jüngste echte Innovation. Schweizer Meister Felix Hohlmann erklärt, wie die Methode funktioniert. Text: Sarah Kohler | Fotos: Njazi Nivokazi



☉ Für einmal ist es keine fast vergessene, urtraditionelle Methode, der man neues Leben eingehaucht hat. Nein, die Aeropress ist ein junges Ding, etwas über zehn Jahre alt: 2005 meldete der US-amerikanische Ingenieur Alan Adler, der sich zuvor mit der Erfindung eines Frisbees einen Namen gemacht hatte, das System zur Zubereitung von Filterkaffee zum Patent an. Bei der Aeropress handelt es sich um ein so simples wie multifunktionales Konstrukt, bestehend aus Brühzylinder, Presskolben und Filter. Von anderen Methoden unterscheidet sie sich hauptsächlich in einem Punkt: Während herkömmliche Filtersysteme auf «Drip» («Tröpfeln») oder Immersion (Wasser und Kaffee bleiben während des Brühens in Verbindung) basieren, kann der Barista an der Aeropress zusätzlich mit Druck arbeiten. Kaffee-pulver und Wasser werden im Zylinder vermisch und mit dem Kolben durch den Filter gestossen. Felix Hohlmann, amtierender Schweizer Meister an der Aeropress, schwärmt von einer weiteren Eigenheit der Methode: Der Barista bestimmt und kontrolliert alle relevanten Faktoren bei der Zubereitung selbst – vom Mahlgrad des Pulvers über die Wassertemperatur bis hin zur Brühzeit. Das gibt Spielraum: «Weil man alles steuert, kann man mit der Aeropress die

grösste Vielfalt an Aromen in einem Kaffee zeigen», sagt er. Dabei gibt es viele Wege, die zum Ziel führen. Wir lassen uns das System vom Meister erklären: Schritt für Schritt, in einer Standardvariante – ohne Anspruch auf Vollständigkeit, dafür aber mit der einen oder anderen Randbemerkung.

Im Leben von **Felix Hohlmann** (26) spielt Kaffee eine Hauptrolle: Die Liebe zum koffeinhaltigen Getränk und zur Arbeit damit liess ihn selbst sein Wirtschafts- und Soziologiestudium abbrechen. Maximal ausgebildet ist der gebürtige Deutsche dafür auf seinem Spezialgebiet: Bis auf wenige Ausnahmen absolvierte er das gesamte Kursprogramm der SCAE Schweiz (Speciality Coffee Association of Europe). Hohlmann ist Barista, Brewmaster und Kaffeetrainer – und im einschlägigen Wettbewerbswesen bestens bekannt. Ausser in der Kategorie «Latte Art» ging er in allen Disziplinen schon mindestens einmal ins Rennen. Nach einigen Vize-Titeln gelang es ihm heuer erstmals, den Thron zu besteigen: Als amtierender Aeropress-Schweizer-Meister reiste Hohlmann unlängst an die Kaffee-WM in Dublin, traf auf Mitstreiter aus 52 Ländern und schied im direkten Vergleich zum späteren Sieger aus. Zurzeit arbeitet er als Teamchef im Basler Unternehmen Mitte sowie als Qualitätsmanager bei der Rösterei Henauer in Höri bei Zürich. Ab September übernimmt Hohlmann als Geschäftsführer im Café Frühling in Basel.



1



2



3



4

1 Mahlen

Punkt eins ist entscheidend: Die Bohnen werden frisch gemahlen, weil 60 Prozent des Aromas in den ersten 15 Minuten verlorengehen. Der Mahlgrad definiert die sensorische Wahrnehmung: Ist der Kaffee zu fein gemahlen, wird er bitter, ist das Pulver zu grob, schmeckt er zu wenig aromatisch und intensiv. Zur Einordnung zieht Hohlmann den Vergleich zu Texturen, die wir aus dem Alltag kennen: «grobes Meersalz», «Kristallzucker» oder «Mehl». Für uns mahlt er exakt 15 Gramm kolumbianische Arabica-Bohnen, die auch an der Weltmeisterschaft zum Einsatz kamen.

2 Wasser erhitzen

(a) Die Wasserqualität ist unter Baristas ein rege diskutiertes Thema. Ideal gilt Wasser mit drei bis acht dH Gesamthärte und einer Alkalinität von zwei bis fünf. Was aus dem Hahn kommt, enthält in der Regel zu viel Mineralien, Profis schwören beim Brauen von Filterkaffee auf die Marke Volvic. Hohlmann verwendet für uns simpel gefiltertes Hahnenburger.

(b) Spielraum bietet die AeroPress bei der Wassertemperatur. Hohlmann erhitzt das Wasser auf 94 Grad Celsius – eine allgemeingültig gute Temperatur, wie er sagt: «Wenn ich den Kaffee aufgiesse, ist das Wasser noch 93 Grad heiss.» Generell gilt: Die richtige Temperatur hängt vom Röstgrad der Bohnen ab. Für relativ hell geröstete Kaffees empfiehlt der Barista eine höhere Temperatur: Weil das Grundprodukt schon viel Fruchtsäure enthält und diese nicht mehr durch eine tiefe Temperatur unterstützt werden muss, dürfen es auch mal 97 Grad sein. Einen Wasserkocher mit Temperaturanzeige braucht es übrigens nicht: «Es funktioniert auch mit einem herkömmlichen Wasserkocher und einem Fleischthermometer.»

3 Filter wählen

Die Wahl des Filters ist eine Wissenschaft für sich – wobei der Einfluss auf den Kaffee zwar unumstritten, aber noch kaum erforscht ist. Hohlmann verwendet einen Papierfilter, dessen Eigengeschmack er auswäscht, bevor er ihn in die AeroPress legt. Die Auswahl an Materialien (Papier, Metall, Kunststoff und mehr) und Dichten (netzartig, gitterartig et cetera) ist gross. Je engmaschiger der Filter, umso weniger Öle und Sedimente können passieren. Gelangen die feinen Partikel in den Kaffee, extrahieren sie weiter und werden im Laufe der Zeit bitter. Die Wahl des Filters bestimmt also auch den Mahlgrad (oder umgekehrt): Je dichter der Filter, umso feiner kann der Barista die Bohnen mahlen.

4 Pre-Infusion

Zum Pulver kommt in der Pre-Infusion doppelt so viel Wasser (in unserem Fall 30 Gramm). Damit wird der Kaffee «geöffnet»: Er enthält zum Teil noch CO₂, das beim Rösten entstanden ist, erst langsam entgast und nun herausgelöst wird. Je frischer der Kaffee ist, umso länger sollte man die Pre-Infusion also stehen lassen. Hohlmann wartet 30 Sekunden.

5 Wasser auffüllen

Der Brühzylinder wird mit heissem Wasser aufgefüllt – bis zum Maximum von 250 Gramm. Die begrenzte Kapazität der AeroPress wird zum Thema, wenn man Kaffee für mehrere Personen zubereitet. Hohlmanns Tipp dazu: Indem man das Verhältnis von Pulver und Wasser verändert – also mehr Pulver auf weniger Wasser –, lässt sich ein starkes Konzentrat herstellen, das man mit heissem Wasser wieder verdünnen kann.



5



6



7



8



9

6 Umrühren

Bei Minute 1:15 rührt Hohlmann genau dreimal um. Das Umrühren bewirkt, dass der Kaffee gleichmässig extrahiert wird. Je mehr Turbulenzen der Barista im Zylinder verursacht, umso mehr Kaffee wird extrahiert und umso intensiver respektive bitterer wird das Resultat.

7 Filter aufsetzen

Nun kommt der Filter obendrauf. Das Luftkissen, das sich am Rand bildet, wird sanft weggedrückt.

8 Kippen

Bei Minute 1:45 dreht Hohlmann die AeroPress kopfüber.

9 Pressen

Im letzten Schritt kommt es zum namensgebenden Pressen. In der Standardvariante des Schweizer Meisters sind dafür genau 20 Sekunden eingerechnet. Damit die AeroPress nicht tropft, wenn er sie von der Tasse entfernt, zieht der Profi den Kolben erst wieder etwas hoch und erzeugt ein Vakuum in die Gegenrichtung.

Ein Tipp zum Schluss: Mit dem Auskühlen gewinnt der Kaffee an Charakter und zeigt erst, welche vielfältigen Aromen in ihm stecken. Der liebliche «Rio Negro», den Hohlmann für uns zubereitet hat, entwickelt zunehmend nussige und schokoladige Noten. Das ist ein Qualitätsmerkmal des Rohprodukts, erklärt der Profi: «Wenn Kaffee bei abfallender Temperatur aromatisch konstant bleibt oder gar besser wird, ist das ein gutes Zeichen.» ■

Dass sich die AeroPress auch für die **Gastronomie** eignet, davon ist Felix Hohlmann überzeugt. Mit einem Preis von rund 35 Franken ist das Gerät überraschend günstig, dazu kommen Mühle und Filter. Auch der zeitliche Aufwand lasse sich begrenzen, sagt der Barista: «Es gibt Rezepte, die in einer Minute umgesetzt sind.» Er bedauert, dass die Zahl der Schweizer Gastrobetriebe, die Filterkaffee im Angebot haben, noch immer sehr überschaubar ist. «Für mich gehört er in Cafés schlicht zum Standardsortiment», sagt er. Und hält die AeroPress für eine gute Variante, ein zusätzliches Angebot zu schaffen: «Der Gastronom kann damit ganz einfach zeigen, welche aromatische Vielfalt in einem Kaffee steckt.»

Wer sich für Filterkaffee und AeroPress interessiert, ist bei der SCAE gut beraten. Auf der Internetseite der Schweizer Sektion findet man eine Liste der autorisierten Trainer. Für einen ersten Einblick ins Thema sorgt der «Mahlen und Brühen»-Kurs, den in der Schweiz primär «Die Kaffeemacher» in Münchenstein anbieten.

www.swisscafe.ch

www.kaffeemacher.ch