



Gut Ding will Weile haben:  
Barista Felix Hohlmann  
wartet ab, bis die Brühe  
aus Kaffeepulver und  
Wasser durch den Filter ist.

## Geduldspiel

MEHR ALS **Cold Brew** Filterkaffee  
KALTER KAFFEE feiert ein Revival.

Doch heute kühlt das  
vermeintliche  
Heissgetränk erst lange  
und gut ab.

Barista Felix Hohlmann  
zeigt, was damit gemeint  
ist. — CAROLE GRÖFLIN

**A**m Auslauf der Filtertüte formiert sich langsam ein brauner Tropfen. Als sein Körper prall ist, plumpst er in die Glasflasche. «Eine halbe Stunde muss man schon einrechnen, bis der Kaffee durchgelaufen ist», erläutert Felix Hohlmann (27). Er ist Geschäftsführer des Café Frühling im Kleinbasel. Zudem ist er Barista, eine Art Barkeeper für Espresso, Cappuccino und Co. Doch jetzt ist er gerade daran, etwas anderes zu kredenzen: einen Cold Brew.



Zurück zum Anfang: Für den Kaffee mahlt er zuerst Bohnen, dann mischt er das frische Kaffeepulver mit wenig heissem Wasser in einer Glasflasche. «Für das sogenannte Blooming wird das ganze Pulver angefeuchtet», erklärt Hohlmann. So quillt dieses auf. Nun füllt er die Flasche mit Wasser auf und stellt sie in den Kühlschrank. Dort bleibt der Mix für einige Stunden, damit er das Aroma des Kaffeepulvers aufsaugt – und so dann kalt gebrüht ist, eben ein Cold Brew.

«Ich stelle ihn für sieben Stunden kalt», erzählt der gebürtige Deutsche. Die Lagerzeit könne bis 20 Stunden betragen. Danach geht es für das Getränk ab durch den Filter. Hohlmann schummelt nun ein wenig. Er zaubert eine Flasche mit einer bereits über Nacht gelagerten Mischung hervor. Als beim Filter für den

Kaffee kein Durchkommen mehr ist, holt Hohlmann einen neuen. «Das muss ich bei einem Liter Cold Brew bis zu viermal machen.»

#### **Kaffee-Aficionados sind begeistert**

Der Filterkaffee konnte in den letzten Jahren dank seiner Fruchtigkeit die Herzen von Kaffee-Aficionados gewinnen. «Doch haftet ihm noch immer ein schlechtes Image an», sagt Hohlmann. Im Café Frühling serviert er neben dem Cold Brew auch warmen Filterkaffee. «Derzeit machen die zwei etwa einen Fünftel des Kaffee-Umsatzes aus», berichtet der Barista. Insbesondere das sommerliche Wetter würde die Leute neugierig machen, wie ein Cold Brew tatsächlich schmecke. Ein solcher kostet bei ihm Fr. 5.50 für 2 dl. Der Geschmack, den der gekühlte Trunk mit

sich bringe, sei für Kaffeetrinker ungeohnt. Hohlmann erläutert: «Dadurch, dass bei dieser Methode weder mit heissem Wasser noch mit Druck operiert wird, können sich weniger Bitterstoffe und Säuren entwickeln.» Das Resultat ist ein Kaffee, der je nach Bohne, Mahlung und Röstung fruchtig nach Kirsche oder süß nach Vanillestange duftet.

#### **«Die Leute gewöhnen sich daran»**

Felix Hohlmann führt den Cold Brew seit 2014 und somit seit Beginn seines Cafés im Sortiment. Doch er mag noch nicht von einem Trend sprechen. «Diesen Sommer gewöhnen sich die Leute an den erfrischenden Geschmack. Erst nächstes Jahr wird es reihum nachgefragt und getrunken.» Der zweifache Schweizer Vize-Baristameister und Drittplatzierte 2017 nimmt



Vollà! Den Cold Brew serviert der Barista mit Milch auf Eis.

... gelassen: «Man muss geduldig sein, bis sich eine neue Kreation durchsetzt.»

**Frisch gemahlen ist ein Muss**

Das A und O für einen Cold Brew sind die Kaffee-Bohnen. Diese sollten möglichst frisch gemahlen sein. Denn: «15 Minuten nach dem Mahlen hat der Kaffee bereits 60 Prozent seines Duftes verloren.» Am besten eignen sich für Cold Brew hell geröstete Arabica-Bohnen.

Nun ist der Cold Brew endlich gefiltert, Hohlmann gibt einige Eiswürfel in ein Glas und füllt dieses dann mit der schwarzen Brühe auf. Und tatsächlich: Ein fruchtiger, angenehm gekühlter Kaffee überrascht die Geschmacksknospen. Hohlmann selber trinkt übrigens nur nach Lust und Laune Kaffee: «Ich kann auch einige Tage ohne funktionieren», sagt er lächelnd. Grundsätzlich wünscht sich Hohlmann, dass man den Kaffee bewusster genießt. «Bitte immer zuerst einen Schluck probieren. Und erst danach zu Zucker und Milch greifen.» Und was meint er zu Milch oder Kaffeerahm im Espresso? «Wenn man zuvor probiert hat, ist es erlaubt.» ●

Fotos: Kostas Maros



# Cold Brew

**Für 1 Liter Cold Brew  
Vor- und Zubereitungszeit:  
45 Min.**

**Kühlzeit: 7 Std.  
Zubehör: Kaffeemühle,  
Glaskaraffe, Kaffeefilter,  
Filterpapiere**

**Zutaten**

- ⇒ 100 g Kaffeebohnen
- ⇒ 1 dl heisses Wasser
- ⇒ 9 dl kaltes Wasser
- ⇒ Eiswürfel
- ⇒ bei Bedarf Milch

**Zubereitung**

Kaffeebohnen mahlen, Pulver in eine Glasflasche (oder anderes temperatursicheres Gefäß) geben. 93 °C heisses Wasser (kurz vor Siedepunkt) dazugeben und komplettes Kaffeemehl befeuchten. Falls dies nicht auf Anhieb gelingt, Flasche etwas schwenken. Nach ca. 30 Sek. das kalte Wasser dazugeben. Flasche dann für 7 Std. im Kühlschrank deponieren. Kaffeefilter auf leerer Glasflasche mit grosszügigem Hals anbringen. Flüssigkeit durch Filterpapier laufen lassen. Wenn der Filter verstopft, neues Filterpapier einsetzen.

**Servieren**

Gefilterten Kaffee in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas mit Milch aufgiessen.

- 1 Kaffeebohnen abwägen
- 2 Bohnen mahlen
- 3 heisses Wasser zum Pulver geben
- 4 mit kaltem Wasser auffüllen