



Der Geschmack

Der Heidelberger Partnerschaftskaffee ist feiner Arabica-Kaffee. Er wird mild geröstet und enthält wenig Säure. Durch die schonende Langzeitröstung der Rösterei Niehoff kommt sein leichter Mocca-Geschmack besonders zur Geltung.

Kaffeerezepte

Kutscher-Kaffee (für 3 größere Tassen)

50 g gemahlener Kaffee, 1/8 l süße Sahne, 1/4 l Wasser, 1 Teelöffel grober, brauner Zucker

Den Kaffee wie beschrieben zubereiten, nach Möglichkeit in Kaffeegläser geben, diese aber nur zur Hälfte füllen. Jedes Glas erhält dann aus der geschlagenen Sahne eine Haube, die mit etwas braunem Zucker bestreut wird.



Peppermint-Mokka-Cocktail

(Für heiße Zeiten)

1 Tassen kalter Kaffee, gesüßt, 40 ml Peppermintlikör, 20 ml Sahne

Alle Zutaten im Mixer mixen. In Cocktailgläser füllen, Dekoration: Pfefferminzblättchen oder After Eight.

Tip: Als alkoholfreie Variante statt Pfefferminzlikör Pfefferminzeis verwenden.

Heidelberger Partnerschaftskaffee will Kleinbauern ein menschenwürdiges Leben ermöglichen.

Die Produzenten erhalten für den biologisch angebauten Kaffee deutlich mehr als den aktuellen Weltmarktpreis. Zusätzlich werden durch einen Projektaufschlag von 1€/kg Hilfsprojekte finanziert. Weitere Informationen erhalten Sie unter

www.partnerschaftskaffee.de

oder bei

Heidelberger Partnerschaftskaffee,
Angelweg 3, 69121 Heidelberg



Guten Kaffee kochen



Die einen sagen:

“Einen guten Kaffee zu bereiten ist gar nicht so einfach”.

Die anderen schütten Wasser und Pulver in die Maschine und trinken das, was rauskommt.

Eine kleine Anleitung

Durch den intensiven Gebrauch von Kaffeemaschinen ist vielen von uns das Bewusstsein für die Zubereitung verloren gegangen. Dabei verlangt gerade guter Kaffee etwas mehr Sorgfalt bei der Zubereitung.

Der Heidelberger Partnerschaftskaffee ist ein für Mittelamerika typischer aromareicher Arabica-Kaffee. Ein solcher Kaffee wird zumeist den üblichen Kaffeemischungen in kleinen Mengen als Geschmacksträger beigemischt.

Beim Heidelberger Partnerschaftskaffee erhalten sie diesen aromareichen Kaffee pur. Sein Geschmack wird bei einer schonenden Langzeitröstung entwickelt. Damit Sie den reichen Geschmack auch genießen können, finden Sie im folgenden einige Anregungen für die Zubereitung.



**Heidelberger
Partnerschaftskaffee**

Angelweg 3, 69121 Heidelberg, Tel.: 06221-455826, Fax: 06221-985409

Ein Projekt im
Rahmen der
lokalen Agenda
Heidelberg

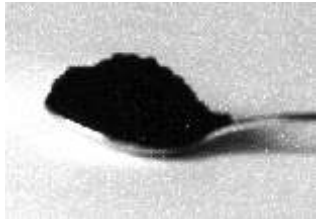


Einkauf

Kaffeebohnen halten das Aroma etwas länger als der gemahlene Kaffee. Wenn Sie den Kaffee selbst mahlen oder im Geschäft mahlen lassen, sollte das Pulver 'mittelfein', für die Presskanne 'mittelgrob' sein.

Dosierung

Für einen geschmackvollen Kaffee nehmen Sie pro Tasse (150 ml) etwa 5 - 7 g Kaffeepulver. Dies ist weniger, als sie es von den meisten Kaffees gewohnt sind. Dies bedeutet für 4 Tassen knapp 3 gehäufte Teelöffel, für 6 Tassen 4 gehäufte Löffel. Kaffee wird sehr oft zu stark zubereitet, dadurch gehen feine Geschmacksnuancen verloren.



Zubereitung

Die besten Geschmacksergebnisse erreichen Sie beim Aufbrühen oder Filtern von Hand. Denn dabei können Sie auf den Geschmack Einfluss nehmen.

Aufbrühen in der Kanne oder 'Presskanne'

Geben Sie den in diesem Fall 'mittelgrob' gemahlene Kaffee in eine Kanne und überbrühen sie ihn zuerst mit etwa einem Drittel des kochenden Wassers. Nach etwa einer Minute gießen Sie den Rest des heißen Wassers auf und lassen den Kaffee noch ein bis zwei Minuten ziehen. Pressen Sie dann das Kaffeepulver nach unten bzw. gießen Sie den Kaffee in eine vorgewärmte* Kanne oder vorgewärmte Thermoskanne. Durch die angepasste Brühzeit sorgen Sie dafür, dass der Kaffee alle wichtigen Aromastoffe enthält, dass sich aber die enthaltenen Bitterstoffe noch nicht aus dem Kaffeesatz herauslösen können.



Filtern von Hand

Filtern Sie den Kaffee direkt in eine vorgewärmte* Kanne oder Thermoskanne. Dazu schütten Sie beim ersten Mal nur so viel leicht sprudelndes Wasser auf das Kaffeepulver, dass es gerade bedeckt ist und lassen den Filter dann ganz leer laufen. Danach füllen Sie den Filter mit mehr heißem Wasser. Achten Sie darauf, dass der Filter jedes mal leer läuft. Am besten ist es, wenn Sie die Wassermenge im Filter so dosieren, dass Sie für ihre Kaffeemenge zwei bis drei mal Wasser aufgießen müssen.

Filterkaffee schmeckt etwas anders als in der Kanne aufgebühter Kaffee.

Kaffeemaschine

In fast jedem Haushalt steht die unvermeidliche Kaffeemaschine. Es heißt, Kaffeemaschinen würden Zeit sparen - aber leider schmeckt der damit gekochte Kaffee auch oft so. Ob Ihnen die Kaffeemaschine wirklich Zeitersparnis bringt, sollten Sie testen.

Wenn Sie das beste aus ihrer Kaffeemaschine machen wollen, dann entkalken Sie diese regelmäßig



Vollautomaten

Die kurze Brühzeit bei Vollautomaten mit Espresso-Verfahren führt leider nicht dazu, dass alle positiven Aromastoffe aus dem Kaffeemehl ausgewaschen werden können. Einige Stoffe lösen sich sehr schnell (Säure, Coffein,...), andere würden längere Zeit benötigen. Hier empfiehlt sich ein speziell für dieses Verfahren gerösteter Kaffee. Den gibt es bald vom Partnerschaftskaffee.

*Kanne vorwärmen

Füllen Sie die vorgesehene Kaffeekanne/Thermoskanne zu etwa 1/3 mit kochendem Wasser, schwenken das Wasser in der Kanne und lassen es noch etwas ruben. Nach 1-2 Minuten können Sie es wieder abschütten und die Kanne verwenden.

