

**biber**

# Filterkaffee-Zubereiter für eine Tasse, Keramik



Anleitung  
Instructions

## Filterkaffee zubereiten – Anleitung Schritt für Schritt

### Unser Grundrezept

- Ca. 12–15 g frisch gemahlene Kaffeebohnen – mittlerer Mahlgrad
- Ungefähr 200 ml heißes Wasser (~ 96 °C)
- Brühdauer sollte zwischen 2:30 min. und 3 min. sein

### Schritt 1: Papierfilter falten

Die Papierfilter sind rund, diese müssen Sie zwei Mal in der Hälfte falten, also quasi vierteln, um sie in den dafür vorgesehenen Filter einzusetzen.

### Schritt 2: Papierfilter befeuchten

Papierfilter in den Keramikfilter einlegen und mit heißem Wasser befeuchten, damit die Geschmacksstoffe im Papier beseitigt werden.

### Schritt 3: Kaffeemehl in den Filter geben

Die Kaffeebohnen kurz vor dem Brühen mahlen und das Kaffeemehl in den Papierfilter geben.

### Schritt 4: Kaffeemehl befeuchten

Das Kaffeemehl wird mit heißem Wasser (94–96 °C) befeuchtet. Sie sollten in etwa doppelt so viel Wasser auf den Kaffee gießen, wie das Pulver wiegt.

### Schritt 5: 30 Sekunden Vorbrühen („blooming“)

Der Prozess des Vorbrühens wird in Fachkreisen als „blooming“ bezeichnet. Während dieser Phase quillt das Kaffeemehl auf. Dadurch kann Kohlendioxid aus dem Kaffee entweichen. Der fertige Kaffee wird dadurch später weicher und vollmundiger schmecken. Hierfür braucht es ungefähr 30 Sekunden.

### Schritt 6: Weiteres Aufgießen

Nach der Vorbrühphase wird weiteres Wasser aufgegossen. Hier sollten Sie darauf achten, dass Sie vorsichtig und gleichmäßig über dem gesamten Kaffeemehl Wasser aufgießen.

Beachten Sie:

Bitte nicht auf die Wände des Kaffeefilters gießen, weil dadurch Wasser am Kaffeepulver vorbeigelangt, ohne dabei aber Kaffee zu extrahieren.

### Schritt 8: Umrühren

Das Umrühren verhindert, dass Kaffee am Rand des Filters kleben bleibt.

### Schritt 9: Regelmäßig Wasser nachgießen

Durch regelmäßiges Nachgießen mit langsamen, gleichmäßig kreisenden Bewegungen wird die Kaffee-Wasser-Lösung auf „Niveau“ gehalten. Dieser Vorgang wird so lange wiederholt, bis die gewünschte Wassermenge (ca. 200 ml) erreicht ist.

### Schritt 10: Extraktion beendet

Wenn Sie ca. 200 ml Wasser in bis zu 3 Minuten aufgegossen haben, sollte die Kaffee-Extraktion beendet sein.

## Prepare filter coffee – Step by step guide

### Our basic recipe

- Approx. 12–15 g of freshly ground coffee beans – medium grind
- About 200 ml of hot water (~ 96 °C)
- Brewing time should be between 2:30 min. and 3 min.

### Step 1: Fold paper filter

The paper filters are round, you need to fold them in half twice, basically quartering them, in order to insert them into the filter provided.

### Step 2: Moisten the paper filter

Insert paper filter into the ceramic filter and moisten with hot water to get rid of flavours in the paper.

### Step 3: Add coffee grounds to the filter

Grind the coffee beans just before brewing and put the coffee grounds in the paper filter.

### Step 4: Moisten coffee grounds

The coffee grounds are moistened with hot water (94–96 °C). You should pour about twice as much water on the coffee as the powder weighs.

### Step 5: 30 seconds of pre-brewing (“blooming”)

The process of pre-brewing is known as “blooming” in professional circles. During this phase, the coffee grounds swell, which allows carbon dioxide to escape from the coffee. This will make the finished coffee taste smoother and fuller later. This process takes about 30 seconds.

### Step 6: Further infusion

After the pre-brewing phase, additional water is poured. Here you should ensure that you pour water carefully and evenly over all of the coffee grounds.

Take note:

Please do not pour on the sides of the coffee filter, because this allows water to get past the coffee powder, but without extracting coffee.

### Step 8: Stirring

Stirring prevents coffee from sticking to the edge of the filter.

### Step 9: Regularly top up with water

Regular refilling with slow, even circular movements keeps the coffee-water solution “level”. This process is repeated until the desired amount of water (approx. 200 ml) is reached.

### Step 10: Extraction complete

When you have infused about 200 ml of water in up to 3 minutes, the coffee extraction should be complete.