

## Pressemitteilung

### Das Beste aus dem Kaffee holen

Von zu hoher Temperatur bis zu kühler Lagerung: ritterwerk erklärt die häufigsten Fehler bei der Kaffeezubereitung

**München / Gröbenzell, 12. Januar 2016. Kaffeemaschine, Wasser und Kaffeebohnen machen eine gute Tasse Kaffee. Doch so einfach diese Formel auf den ersten Blick scheint, so schwierig ist sie in der Praxis umzusetzen. Denn bei der Zubereitung kommt es auf mehr an als nur die Wasser- und Kaffeemenge – oder die Brühtemperatur. Ebenso wichtig für den gelungenen Kaffeegenuss sind etwa der Mahlgrad – also wie fein oder grob Kaffeebohnen gemahlen werden – und die Kontakt- oder Ziehzeit, die das Wasser braucht, um durch den Filter zu laufen: die sogenannte Extraktion. Damit Kaffeetrinker den Facettenreichtum guten Kaffeegeschmacks bestmöglich genießen können, fasst der Hausgerätehersteller ritterwerk die häufigsten Fehler bei der Kaffeezubereitung zusammen.**

#### Wenn der Kaffee zu bitter schmeckt

Eine Ursache für zu bitteren Kaffee kann auf eine zu hohe Brühtemperatur zurückgeführt werden: Die optimale Wassertemperatur für Filterkaffee liegt zwischen 92 und 96 Grad Celsius. Nur dann werden die Aromastoffe optimal aus dem Kaffeepulver herausgelöst. Ist das Wasser zu kalt, werden sie nicht ausreichend freigesetzt. Ist es zu heiß, verflüchtigen sie sich zu schnell und der Kaffee schmeckt bitter oder verbrannt. Doch auch der Mahlgrad beeinflusst den Geschmack: Je feiner Kaffeebohnen gemahlen werden, desto langsamer läuft das Wasser durch den Filter. Durch die lange Kontaktzeit zwischen Kaffee und Wasser werden wiederum die falschen Aromastoffe ausgeschwemmt und der Kaffee schmeckt bitter.

#### Wenn der Kaffee sauer schmeckt

Ist der Kaffee auf der Zunge zu sauer, liegt ein möglicher Grund hierfür oft an der falschen Lagerung. So irren viele, die ihren Kaffee im Kühlschrank aufbewahren. Gerade dort nimmt er nämlich schnell Fremdaromen von anderen Nahrungsmitteln auf, die seinen typischen Geschmack verfälschen. Kaffee sollte zwar kühl, doch vor allem trocken und luftdicht gelagert werden. Sauerstoffkontakt führt nämlich zur Oxidation und damit ebenfalls zum Aromaverlust. Daher sollten Kaffeetrinker die Bohnen erst unmittelbar vor dem Aufbrühen mahlen. Schließlich ist auch die Wasserqualität entscheidend: Wird der Kaffee mit zu kalkhaltigem Wasser aufgeossen, schmeckt er ebenfalls sauer, da der Kalk im Wasser die im Kaffee enthaltenen Säuren bindet.

## **Wenn der Kaffee zu dünn oder zu stark ist**

In puncto Stärke ist es in erster Linie wichtig, auf das richtige Mengenverhältnis zu achten: Je mehr Kaffeepulver verwendet wird, desto stärker wird das Ergebnis. Wenn zu wenig Pulver verwendet wird, wird das Ergebnis hingegen nicht nur zu dünn, sondern kann auch wieder bitter schmecken, da das viele Wasser aus der kleinen Menge Kaffee verstärkt Bitterstoffe entzieht. Neben der Menge verändern aber auch Mahlgrad und Kontaktzeit in dieser Hinsicht wieder das Ergebnis: Bei einer zu feinen Mahlung läuft das Wasser gegebenenfalls zu langsam durch das Pulver, während es bei einer zu groben Mahlung zu schnell durchläuft. Im Ergebnis würde einmal ein starker, bitterer und einmal ein wässriger, bitterer Kaffee entstehen. Nur wenn Brühtemperatur, Wasserqualität, Mengenverhältnisse, Mahlgrad und Kontaktzeit aufeinander abgestimmt sind, gelangen die richtigen Aromen und die richtige Menge Koffein aus dem Kaffeepulver in die Kanne und ergeben den bestmöglichen Kaffeegenuss.

Gerade für Kaffeefanfänger bietet die Filterkaffeemaschine eine gute Gelegenheit, einen Trinkgenuss wie in der Kaffeebar zu Hause zu erleben. Hochwertige Maschinen brühen mit der optimalen Temperatur und Geschwindigkeit. Es kommt hier also vor allem auf das Ausgangsmaterial an – den Kaffee. „Je nach Qualität und Menge bietet jeder Kaffee wieder ein neues Geschmackserlebnis“, sagt Michael Schüller, Geschäftsführer der ritterwerk GmbH. Dieser Gedanke war für das Traditionsunternehmen Ausgangspunkt für die Konstruktion seiner ersten eigenen Kaffeemaschine cafena 5. „Wir wollten eine einfach handhabbare und solide Maschine herstellen, die authentischen Kaffeegenuss ermöglicht und höchsten Designansprüchen genügt.“

## **Über das Unternehmen**

ritterwerk wurde 1905 von Franz Ritter gegründet. Seitdem entwickelt und fertigt das mittelständische Unternehmen Tisch- und Einbau-Hausgeräte, die den Küchenalltag erleichtern.

Das Unternehmen entwickelt, konstruiert und produziert, unter der Geschäftsleitung von Michael Schüller, ausschließlich in Gröbenzell bei München.

Die Unternehmensphilosophie „made in Germany“ steht dabei nicht allein für den Standort Deutschland. Sie bezieht hohe Qualitätsstandards, Nachhaltigkeit, Materialgerechtigkeit sowie funktionales Design ein, ganz im Sinne der Bauhaus-Lehre der 20er Jahre.

Weitere Informationen unter: [www.ritterwerk.de](http://www.ritterwerk.de)