

# Filter oder Kolben?



Foto: Tony Baggenstos

Ingo Rogalla

Warum gibt es in Schweizer Beizen eigentlich den besseren Kaffee als in deutschen? Die Filterkaffeemethode extrahiert weniger aus dem Kaffee heraus als ein Schweizer Kolbenautomat oder eine italienische Espressomaschine, die beide mit hohem Wasserdruck brühen. Ergo bleiben durch die schlechtere Kaffeequalität verursachte Fehler auch mehr im Hintergrund und sind im Filterkaffee für den Durchschnittskaffeetrinker nicht so offensichtlich heraus zu schmecken wie bei den Brühmethoden, die mit Druck Kaffeegeschmack in die Tasse extrahieren.

Meiner Meinung nach müssen wir die Gründe hierfür bei der Zubereitungsart und den daraus folgenden Konsequenzen suchen. Zwar ist die Schweizer Vollautomatentechnologie auch in anderen Ländern wie in Deutschland im Vormarsch, doch leider bekommt man noch zu oft auf Vorrat in Mengen gebrühten Filterkaffee.

Die Filterbrühmethode ist zwar nicht die schlechtere (wenn man alle Regeln beachtet), aber der übliche Gastrofilterkaffee wird fast ausschliesslich mit bereits in der Rösterei gemahlenem Kaffee gebrüht. Und dass Aromen extrem empfindlich und flüchtig sind, habe ich ja bereits in vorangegangenen Kolumnen erwähnt. Dass Kaffeeöle im Kontakt mit Sauerstoff schnell oxidieren, sprich ranzig werden, auch.

Wenn Aromen bereits beim Mahlen in der Rösterei verfliegen, kann man sie nicht später in der Tasse Kaffee erwarten. Wird dem Sauerstoff durch Vergrösserung der Oberfläche des Kaffees beim Mahlen mehr Angriffsfläche geboten, muss man sich nicht wundern, wenn das Endprodukt ranzig schmeckt. Und zuletzt: Bei einem gemahlten Röstkaffee kann man die verwendeten Rohkaffeequitäten optisch nicht beurteilen; sprich: Der panschende Röster könnte auch weniger gute Qualitäten für Mahlkaffee verwenden, ohne dass das am Bohnenbild zu erkennen wäre.

Die heutige Schweizer Kaffeekultur entwickelte sich in den letzten zwanzig Jahren weg vom Filterkaffee hin zum Kolbenkaffee mit seinen immensen Vorteilen: Der Kaffee wird frisch (kein Aromenverlust durch Bevorratung) und mit Druck gebrüht (eine Extraktion, die mehr Aromen löst und weniger Bitterstoffe aus dem Kaffee freisetzt). Und schon müssen die Röster nachziehen und bessere Rohkaffeequitäten für die benötigte Bohnenware auf den Markt bringen. Ein positiver Teufelskreis.

Der Faktor der Frischmahlung ist für mich der wichtigste, aber auch hier gibt es bessere und schlechtere Lösungen im Vollautomatenbereich. Welches sind die Kriterien für einen guten Vollautomaten, wenn wir zuerst einmal die Mühle betrachten? Sie ergeben sich aus dem bereits Geschriebenen: Die Mühle darf den Röstkaffee im Bohnenbehälter nicht aufheizen, sonst gehen Aromen verloren und der Austritt der Öle an die Oberfläche der Kaffeebohnen wird beschleunigt; diese werden im Kontakt mit Sauerstoff ranzig. Je weniger die Bohnen bei der Lagerung im Bohnenbehälter erwärmt werden, desto besser.