

**Kaffee. Brewed Coffee.** Mit mengengebrühten Billigkaffees hat der neue Trend zur Filtermethode nichts mehr zu tun. Provenienzen werden einzeln in die Tasse gefiltert. Im hektischen Gastro-Alltag wird das zur Herausforderung.

# Filterkaffee avanciert zum Luxusprodukt

**Filterkaffee als Gourmet-Variante ist aufwendig in der Zubereitung. Gross ist im Vergleich auch der Warenaufwand – dafür sind die Verkaufserlöse bis zu 50 Prozent höher.**

GUDRUN SCHLENCZEK

**W**er wirklich Kaffeequalität zelebrieren und geniessen will, lässt zunehmend die Finger vom Kolbenkaffee – jener Machart, bei der das Wasser mit hohem Druck durch das Pulver fliesst. Die absolute Krönung für jeden Kaffee-Gourmet ist heute vielmehr der gefilterte Kaffee, englisch «brewed coffee». Christoph Huber, Mitinhaber des Café Henrici in Zürich, schwärmt: «Mit der Filtermethode löst man die grösste Aromenvielfalt aus dem Kaffee heraus.»

Die Filtermethode hat es aber nicht nur punkto Aromen in sich, sondern auch punkto Arbeitsaufwand und Warenkosten. Denn wer wie Huber im «Henrici» auf feinste Kaffeequalität setzt, serviert den Filterkaffee nicht aus der Maschine, sondern per Handaufguss direkt vor dem Gast. «Um in unserem Hochfrequenzbetrieb im Zürcher Niederdorf den Arbeitsaufwand handhaben zu können, teilen wir diesen zwischen uns und dem Gast auf», verdeutlicht Christoph Huber.

**Der Barista bereitet den Kaffee vor, der Gast macht den Rest selbst**

Konkret sieht das folgendermassen aus. Der Barista bereitet den Filterkaffee vor: Er wiegt die

Menge Kaffeebohnen ab, mahlt die Portion frisch und nässt das Kaffeepulver im Filter an (Blooming). Der Mitarbeitende aus dem Service begibt sich mit dem heissen Wasser und dem vorbereiteten Kaffee zum Gast und macht den ersten Aufguss am Tisch, wobei er dem Gast das Handling erklärt. Dann ist der Gast selbst an der Reihe und giesst seinen Filterkaffee fertig auf. «Die Gäste sind meist stolz auf ihren frisch gebrühten Kaffee und erhalten von uns ja auch noch eine Mini-Schulung.» Wird der Kaffee nicht kalt bei der

Prozedur? Huber winkt ab. Alles werde gut vorgewärmt, die Temperatur in der Tasse betrage noch rund 60 Grad. «Die meisten Gäste trinken den Kaffee sogar zu schnell», beobachtet Huber. Ein Filterkaffee biete nach ein bis zwei Minuten Standzeit das optimale Bouquet. Im Gegensatz zum Espresso, der nach 20 Sekunden zu geniessen ist.

**Pro Tasse braucht es doppelt soviel Kaffeepulver**

Deutlich höher auch der Kaffeebedarf pro Tasse: Reichen für einen Espresso rund 7 Gramm Kaffeepulver, verlangt eine Tasse Filterkaffee nach 15 Gramm. Bei dunkel geröstetem Kaffee ist das Verhältnis zwischen Wasser und Kaffee noch enger. Tendenziell verwendet man aber helle bis mittlere Röstungen und wie im «Henrici» beim Handaufguss meist reine Provenienzen.

Der Filterkaffee avanciert dabei zur Degustationsmethode, welche aufgrund des Aufwands auch ihren Preis hat. Im Henrici kostet die Tasse Filterkaffee – je nach Sorte und Herkunft – Fr. 5.50 oder 6.–. Espresso und Café crème da-

gegen stehen für Fr. 4.20 auf der Karte. t

Obwohl mit Abstand mehr Getränke auf Espresso-Basis verkauft werden, ist Filterkaffee fester Bestandteil der Kaffee-Kultur im «Henrici». Der grosse Renner war in dem Zürcher Café diesen Sommer jedoch der «kalt gebrühte Kaffee», ebenfalls eine «slow-coffee»-Methode, die eine besonders

**«Wir teilen den Arbeitsaufwand zwischen uns und dem Gast auf.»**

Christoph Huber  
Café Henrici Zürich

lange Kontaktzeit zwischen kaltem Wasser und Kaffeepulver voraussetzt: Jeder dritte Kaffee wurde kalt verkauft. Und auch der Filterkaffee erfreut sich bereits einer Weiterentwicklung: Der

«Clever Coffee Dripper» (siehe Zweittext) gebe dem Barista noch mehr Spielraum bei der Zubereitung, betont Huber.

**Hotelkette «25hours» testet Handmade-Filterkaffee**

Filterkaffee per Handaufguss ist aber nicht nur etwas für persönlich geführte Cafés mit ausgebauter Barista-Kultur. Bei der Designhotel-Gruppe «25hours» testet man im Betrieb Hotel Hafencity aktuell den Handmade-Filterkaffee mit direktem Aufbrühen am Gastisch. Wenn der Test positiv ausfällt, soll diese Kaffeezubereitungsart auch in anderen Häusern Einzug halten. «Ich kann mir gut vorstellen, das auch bei uns in der Schweiz umzusetzen», meint Anita Vogler, Managerin vom 25hours-Hotel Zürich West.

Sorgfalt lässt Anita Vogler heute schon beim mengenaufgebrühten Filterkaffee am Frühstücksbuffet walten. Für jede Kanne wird der Kaffee frisch gemahlen, eine blumigere und eine herbere Sorte stehen zur Auswahl. «Wir nehmen die Zubereitung des Filterkaffees genauso ernst wie jede andere Kaffeezubereitungsart.»



Gefiltertes Kaffeeg Glück: Christoph Huber vom «Henrici» zeigt die perfekte Zubereitung vor.

ZVG

**Kaffeezubereitung** Neue Methoden, welche noch mehr Aroma versprechen: vom Filterkaffee zum Coffee-Dripper

**D**er «Clever Coffee Dripper» ist eigentlich eine Zubereitungsart zwischen Filterkaffee und French Press (Bodum). Dank Filterung fehlt dem Kaffee aber die Trübheit der French-Press-Methode. Die längere Kontaktzeit zwischen Kaffeepulver und heissem Wasser wiederum ergibt ein vollmundiges Aroma. Das Equipment ist ähnlich wie bei der Filtermethode. Das Kaffeepulver wird in den Filter gegeben, mit

heissem Wasser aufgefüllt und durchgerührt. Jetzt wird der Kaffee ähnlich der Zubereitung mit einer French Press für wenige Minuten stehen gelassen. Ein Deckel verhindert, dass der Kaffee abkühlt.

Das sogenannte Shut-off-Ausgussventil hält den Kaffee so lange in dem Filter zurück, bis er auf eine Tasse gestellt wird. Der Widerstand des Tassenrands öffnet das Ausgussventil, und der Kaffee fliesst in die Tasse.

Für die klassische Filtermethode – zunehmend mit der englischen Bezeichnung «brewed coffee» betitelt – setzen Trend-Cafés statt den deutschen Melitta-Filter lieber den Hario-Handfilter aus Japan ein. Ein Unterschied: Statt gerade sind die Rippen im Hario-Filter geschwungen, was das Aufquellen des Kaffeepulvers und den seitlichen Durchfluss des Wassers erleichtert. Zudem ist die Öffnung im Boden grösser, die Kontaktzeit also kleiner. gsg