



Auch so kann man Kaffee zubereiten



Filterkaffee kann schmecken, »kalter Kaffee« hat als Synonym für Langeweile ausgedient / Foto beigestellt



Vom Revival des Filterkaffees über Aeropress, Chemex und Syphon bis zu Cold Drip.

Während in den heimischen Haushalten vor allem Vollautomaten und Kapselsysteme Einzug gehalten haben, experimentieren Kaffeefreaks mit alternativen

Zubereitungsmethoden. Dabei spielen traditionelle Techniken wie mit Filtern oder Bialetti-Espressokannen eine wichtige Rolle, sie wurden aber optimiert und

weiterentwickelt. Einer dieser Kaffee-Aficionados ist

Michael Parzefall, der in seinem avantgardistischen Kaffeehaus »Rauwolf« nicht nur selbst Kaffee röstet, sondern auch in verschiedensten Zubereitungsarten anbietet. Falstaff Online hat nachgefragt, was die Vor- und Nachteile der verschiedenen Methoden sind und welche auch einfach und kostengünstig zuhause angewandt werden können. Eine anschauliche Zusammenfassung finden Sie in der nebenstehenden Fotostrecke.

Das Rivival des Filterkaffees lässt auch traditionelle Espresso-Experten nicht kalt. Lavazza beispielsweise hat einen speziell für den deutschen Markt entwickelten Filterkaffee auf den Markt gebracht. Der »Filtro italiano« ist in zwei Varianten erhältlich: Die Sorte »Tradizionale« ist ein kräftiger Blend mit vollem Geschmack, der »Delicato« zeigt einen milde und süßliche Ausprägung mit schokoladigem Finale. Beide Sorten sind im gut sortierten Handel zum empfohlenen Verkaufspreis von 6,99 je 500 g erhältlich.

www.rauwolf-coffee.at

www.lavazza.at

von *Bernhard Degen*

Erstellungsdatum: 04.09.2015

Keine Kommentare
© Falstaff