



Am 1. Oktober ist internationaler Tag des Kaffees

Worauf es beim perfekten Kaffee ankommt

Mit fünf Tipps erklärt die Schweizer Barista-Meisterin von 2015 Emi Fukahori, warum es sich lohnt, nicht nur auf die Qualität der Bohnen zu achten, sondern auch auf das richtige Equipment und eine ordentliche Reinigung. Denn durgol, das Schweizer Original gegen Kalk, hat im Rahmen einer Studie herausgefunden, dass lediglich 50 Prozent der Deutschen ein professionelles Entkalkungsmittel für ihre Kaffeemaschine nutzen. Und das, obwohl rund 80 Prozent der Befragten wissen, dass eine verkalkte Maschine den Geschmack ihrer täglichen Tasse Kaffee negativ beeinflusst.¹

Fünf Tipps von Barista-Meisterin Emi Fukahori für einen perfekten Kaffee:

1. Die richtigen Bohnen verwenden

„Kaffee ist nicht gleich Kaffee – Qualität und Geschmack können sich stark unterscheiden. Der Röstgrad trägt zu den Unterschieden bei: Die Bohnen dürfen nicht zu dunkel geröstet werden, sonst schmecken sie verbrannt. Ausschlaggebend für die Qualität ist auch, woher der Kaffee stammt. Ich lege Wert auf die Herkunft der Bohnen und würde jedem den ‚Spezialitätenkaffee‘ empfehlen – das sind qualitative Kaffeebohnen, die in besonderen Klimazonen angebaut werden und deshalb sehr geschmacksintensiv sind. Nur hochwertige Bohnen machen den Kaffeegenuss einzigartig.“

2. Das richtige Equipment nutzen

„Wer guten Kaffee will, braucht gutes Equipment. Auch wenn Filterkaffee weiterhin die beliebteste Art des Kaffeegenusses in Deutschland ist², bevorzuge ich die Zubereitung mit einer Siebträgermaschine. Dabei wird das frisch gemahlene Kaffeepulver in den Siebträger gegeben, angedrückt und in den Brühkopf der Maschine eingespannt. Mit hohem Druck wird heißes Wasser durch den Brühkopf gepresst und schon ist der Kaffee fertig – mit einer tollen Crema. Der goldbraune Schaum enthält viele Aromen und bildet sich erst nach

¹ Marketagent.com im Auftrag von durgol, repräsentative Umfrage zum Thema Frühjahrsputz in Deutschland, Österreich und der Schweiz, n = 800 Online-Interviews pro Land (Ein- und Mehrfachnennungen) bei Personen zwischen 20 und 65 Jahren, Dezember 2016.

² Deutscher Kaffeeverband.

Zubereitungsarten. <http://www.kaffeeverband.de/de/kaffeewissen/kaffe Zubereitung#kaffeewissen-slider-86> (abgerufen am 23. Juni 2017).



ein paar Sekunden. Wichtig: Wer in qualitativ hochwertige Bohnen investiert, braucht auch eine gute Kaffeemühle.“

3. Den richtigen Entkalker nehmen

„Als Barista ist meine Kaffeemaschine mein Ein und Alles und die Qualität des Kaffees elementar. Deshalb pflege ich die Maschine auch gewissenhaft – jeden Tag wird sie geputzt und mindestens alle drei Monate entkalkt, sonst lagert sich Kalk ab und beeinflusst den Geschmack des Kaffees. Mein Tipp: auf speziell entwickelte Entkalker zurückgreifen. Hausmittel wie Essig und Zitrone entfernen nicht alle Kalkablagerungen und können der Maschine ernsthaft schaden – sie greifen feine Leitungen an, verstopfen Ventile oder übertragen den unangenehmen Geschmack auf die Kunststoffteile der Maschine. Flüssige Spezial-Entkalker wie durgol swiss espresso wirken um ein Vielfaches schneller als Essig und Zitronensäure, sind umweltverträglich und geruchsneutral. Außerdem ist das Produkt materialschonend und geeignet für Vollautomaten, Kapsel- und Kaffeepadsysteme oder Siebträgermaschinen. durgol swiss espresso verfügt über eine nachweislich reinigende und hygienische Wirkung und entfernt 99,9 Prozent der Bakterien.³ Dies ist gerade bei der Arbeit mit Getränken essenziell.“

4. Das richtige Rezept finden

„Wie beim Kochen, benötigt man für die optimale Zubereitung von Kaffee auch ein Rezept. Entscheidend ist dabei die Menge des gemahlene Kaffees und der enthaltenen Aromastoffe. Dabei kann sich jeder mit seinen eigenen Sinnen an das perfekte ‚Kaffee-Rezept‘ ran tasten: den Kaffee zunächst nach Gefühl aufbrühen und probieren. Schmeckt er bitter, kann die Mühle gröber eingestellt werden. Schmeckt der Kaffee eher säuerlich, dann feiner mahlen. Und mein Tipp: die Bohnen erst kurz vor der Zubereitung mahlen, sonst gehen die Aromen verloren.“

5. Den Kaffee optisch verschönern

„Auch wenn der Geschmack zählt: Das Auge trinkt mit. Deshalb können Milchschaumgetränke durch die sogenannte ‚Latte Art‘ verfeinert werden. ‚Latte Art‘ bezeichnet die Kunst, verschiedene Motive in den Schaum des Kaffees zu zaubern. Die Basis bildet eine stabile Crema, mit einem feinporigen Milchschaum werden die Motive dann in die Tasse gegossen oder mithilfe eines Holzstabes ‚gemalt‘. Das bekannteste Motiv ist übrigens das Herz.“

³ Untersuchungsbericht des Labors für chemische und mikrobiologische Analytik GmbH vom April 2016 zur bakteriziden Wirkung von durgol swiss espresso.



Über die Düring AG

Das Schweizer Familienunternehmen Düring AG entwickelt, produziert und vertreibt seit über 65 Jahren und mittlerweile in dritter Generation unter der Marke durgol hochwirksame Haushaltprodukte zur effizienten Entkalkung. Aufgrund langjähriger Kompetenz auf dem Gebiet der Entkalkung sind die durgol Produkte von überdurchschnittlich hoher Qualität und international etabliert. In der Schweiz und in Österreich ist die Marke durgol auf dem Gebiet der Entkalkung marktführend. Zu den wichtigsten Exportmärkten zählen Deutschland, Frankreich, die Benelux-Länder, die USA und Israel. Hauptvertriebskanäle sind der Elektrofachhandel, Drogeriemärkte und der Lebensmitteleinzelhandel.

Mehr zur Düring AG und zu durgol unter

www.durgol.com // www.youtube.com/dueringag // www.facebook.com/durgol

Unser Service für Journalisten

Sie haben Fragen zur Düring AG oder zu durgol? Wir helfen Ihnen gerne weiter:

Pressebüro durgol

c/o Ketchum Pleon GmbH

Sarah Grunewald

Bahnstraße 2

40212 Düsseldorf

Tel.: 0211 9541-2134

Fax: 0211 551651

E-Mail: pressebuero-durgol@ketchumpleon.com