



GOLDKIND

PANAMA COFFEE



CHEMEX

BREWGUIDE

CHEMEX

Die Chemex wurde 1941 entworfen und hat mit ihrem schönen design sogar einen Platz im Museum of Modern Art in New York. Mit diesem Designerstück kann man sich einen ganz sauberen Kaffee brühen, der vor allem die floralen Noten gut zur Geltung bringt.

ALLES, WAS MAN DAZU BRAUCHT

- Frisch gerösteter Kaffee / 16g auf 200ml
- Hand- oder elektrische Kaffeemühle
- Chemex 8 Tassen
- Chemex Filter
- Holzspachtel
- Wasserkocher
- genaue Küchen- / Digitalwaage



UND SO GEHT'S

1. Für diese Zubereitungsmethode mittel bis grob mahlen. Kaffee abwägen und frisch mahlen.
2. Den Filter mit der dreifachen Seite Richtung Ausguss in die Kanne einsetzen und mit heissem Wasser ausspülen. Beim Ausleeren des Wassers kann man den Filter in der Kanne belassen. Für diese Zubereitungsmethode grob mahlen. Kaffee abwägen und frisch mahlen.
3. Nun erst mal 60-100ml Wasser in Kreisbewegungen von der Mitte aus angießen und das gesamte Kaffeemehl gleichmässig befeuchten und „erblühen“ lassen, damit die Gase, die bei der Röstung entstehen und bei der Mahlung freigesetzt werden, entweichen können
4. Das restliche Wasser in Kreisbewegungen langsam und gleichmässig bis zum Rand aufgiessen. Wenn noch Wasser vorhanden ist, etwas warten und dann den Rest aufgiessen.
5. Sobald alles Wasser durch den Filter gelaufen ist, diesen herausnehmen, die Chemex 2-3mal kreisförmig schwenken und diese wunderbare Tasse geniessen.

