

# CHEMEX

## 1 Kaffee mahlen

Mahlen Sie den Kaffee für die Chemex am besten in einer mittleren bis leicht groben Einstellung. Die Struktur des gemahlene Kaffees sollte an die von grobkörnigem Tafelsalz erinnern. Je mehr Kaffeepulver Sie verwenden, desto gröber sollte der Mahlgrad gewählt werden, damit die optimale Extraktionszeit von 3 bis 5 Minuten eingehalten wird.

## 2 Filter durchspülen

Die speziellen Chemex Filter sind feinporiger und dicker als herkömmliche Filter. Dadurch werden mehr Sedimente und Öle herausgefiltert, was für den besonders klaren Kaffeegeschmack der Chemex-Karaffe sorgt. Im Unterschied zu herkömmlichen Filtern laufen die Chemex Filter unten konisch zu und erleichtern eine gleichmäßigere Extraktion. Setzen Sie den vorgefalteten Chemex-Filter so in den Trichter der Kanne ein, dass die dreilagige Seite nach vorne zeigt. Spülen Sie nun heißes Wasser durch den Filter, um den geringen Eigengeschmack des Papierfilters zu entfernen und die Kanne vorzuwärmen. Schütten Sie das Wasser anschließend aus.

## 3 Kaffeemenge

Verwenden Sie 38 g (bzw. 5-6 gehäufte Esslöffel) frisch gemahlene Kaffeepulver für die 6 Tassen fassende Chemex (bei 600 ml) bzw. 48 g (7 gehäufte EL) für die 8 Tassen-Karaffe (800 ml). Füllen Sie das Pulver in den feuchten Papierfilter und schütteln Sie die Kanne etwas, so dass sich das Pulver gleichmäßig und eben im Filter verteilt.

## 4 Bloom

Warten Sie 30 - 60 Sekunden, nachdem das Wasser gekocht hat, bis die optimale Aufgusstemperatur von ca. 95° Grad erreicht ist. Feuchten Sie das im Filter befindliche Kaffeepulver nun zunächst gleichmäßig mit einer kleinen Menge Wasser in kreisförmigen Bewegungen an. Ziel ist dabei, dass das gesamte Pulver durchweicht wird, gleichzeitig aber noch möglichst wenig Kaffee durch den Filter hindurchtropft. Sie werden sehen, wie der Kaffee in den folgenden 30 Sekunden zu quellen beginnt (der sog. „Bloom“). In dieser Zeit des Blooms treten CO<sub>2</sub>- Gase aus dem Kaffee aus. Der Kaffee wird schwerer und haftet stärker am Filter. Dies begünstigt eine gleichmäßigere Extraktion.



## 5 Aufgießen

Schenken Sie das Wasser nach 30 Sekunden schwungvoll in einer kreisförmigen Bewegung ein, so wird das Kaffeemehl an allen Stellen vollständig durchnässt und durchmischt. Der Wasserpegel sollte beim Aufgießen noch mindestens 2 bis 3 cm Platz bis zum oberen Glasrand der Karaffe haben. Anschließend den Wasserpegel in etwa gleich hoch halten. Nach Möglichkeit sollte kein Kaffeepulver am Filter festhaften und antrocknen. Wir empfehlen außerdem, den Wasserstrahl nach dem ersten, kräftigen Aufgießen sanft auf den mittleren Bereich zu richten. Dieser „center pour“ ist wichtig, damit das Mahlgut nicht zu sehr von außen in die Mitte des Filters gedrängt wird und diesen verstopft, so könnte die Gefahr einer Überextraktion entstehen.

## 6 Der fertige Kaffee

Probieren Sie so aufzugießen, dass die gewünschte Wassermenge vollständig und ohne Unterbrechung durchläuft und die Extraktion nicht abgebrochen werden muss. Entfernen Sie den Filter und schwenken durch, damit der Kaffee durchmischt wird. Der durch die Chemex gefilterte Kaffee weist eine etwas rötlich-braune Farbe auf und betont die Nuancen des Kaffees. Klareren und aromatischeren Kaffee haben wir bislang nicht erlebt!