

Anleitung Handaufguss

Die Kunst des Handaufgusses: Deine Schritt-für-Schritt-Anleitung

Ein guter Filterkaffee ist kein Zufall, sondern Präzision. Mit der Handaufguss-Methode holst du die feinen, oft fruchtigen und floralen Aromen aus deinem Kaffee heraus, die in einer Maschine oft verloren gehen.

Das Equipment

Bevor es losgeht, stelle sicher, dass alles bereitsteht:

Kaffeefilter (z. B. Hario V60 oder Chemex) & passende Filtertüten

Frisch geröstete Kaffeebohnen (hellere Röstungen eignen sich ideal)

Kaffeemühle (Mahlgrad: mittelfein, wie Tafelsalz)

Schwanenhals-Wasserkocher (für einen präzisen Wasserstrahl)

Digitale Waage mit Timer

Das Rezept (Standard)

Für eine große Tasse (ca. 300 ml) empfehlen wir ein Brühverhältnis von 1:15.

Kaffee: 20 g

Wasser: 300 g (entspricht 300 ml)

Temperatur: 92°C bis 96°C

Die Zubereitung

1. Vorbereiten & Spülen

Lege das Filterpapier in den Filterhalter und spüle es kräftig mit heißem Wasser durch. Das entfernt den Papiergeschmack und wärmt gleichzeitig deine Kanne vor. Leere das überschüssige Wasser danach aus der Kanne.

2. Kaffee mahlen & einfüllen

Mahle die 20 g Kaffeebohnen mittelfein. Gib das Kaffeemehl in den Filter und bilde eine kleine Mulde in der Mitte. Stelle alles auf die Waage und tariere sie auf Null.

3. Das "Blooming" (Aufquellen)

Starte den Timer. Gieße etwa 40–50 g Wasser kreisförmig über das Kaffeemehl, bis alles benetzt ist. Warte 30 Sekunden. Du wirst sehen, wie der Kaffee aufquillt und Blasen wirft – dabei entweicht CO₂, was den Kaffee für die volle Extraktion öffnet.

4. Der Hauptaufguss

Gieße nun in langsamen, kreisenden Bewegungen das restliche Wasser auf, bis du die 300 g erreicht hast. Achte darauf, nicht direkt an den Rand des Filters zu gießen, da das Wasser sonst am Kaffee vorbeiläuft ("Channeling").

5. Das Finale

Lasse das Wasser komplett durchlaufen. Der Kaffeesatz sollte am Ende relativ flach am Boden liegen. Der gesamte Prozess sollte zwischen 2:30 und 3:00 Minuten dauern.

Profi-Tipps für den perfekten Geschmack

Schmeckt der Kaffee zu sauer?

Dann war die Kontaktzeit zu kurz oder das Wasser zu kalt. Mahle den Kaffee beim nächsten Mal etwas feiner.

Schmeckt der Kaffee zu bitter?

Die Extraktion war zu stark. Versuche es mit einem etwas gröberen Mahlgrad oder einer leicht niedrigeren Wassertemperatur.