



COLD WATER DRIPPER

Gewicht: 2 kg | Grösse: 45,5 cm x 15 cm

Preis: ca. CHF 200.00

Bezugsquelle: Rösterei Rast, rast.ch

«Ich könnte nie etwas produzieren, hinter dem ich nicht hundertprozentig stehe, und deshalb verhalte ich mich Trends gegenüber etwas rebellisch. Ein Beispiel hierfür ist der Filterkaffee und die dazugehörigen Meinungen. Es wird behauptet, dass Filterkaffee sich nur mit hellen Bohnen erzeugen liesse. Da ich hell geröstete Bohnen aufgrund ihrer Säure nicht gerne mag und auch nicht vertrage, wollte ich versuchen, guten Filterkaffee aus dunkler gerösteten Bohnen herzustellen.

Der Cold Water Dripper ist ein aussergewöhnliches Filter-Instrument, denn der Kaffee wird mit kaltem Wasser oder mit Eis (gebrüht). Dieser Prozess verlangt Geduld, denn ein Dripping-Vorgang dauert bis zu fünf Stunden. Als ich vergangenen Oktober einen längeren Spitalaufenthalt über mich ergehen lassen musste, hatte ich alle Zeit der

Welt. Diese nutzte ich, um an der perfekten Rezeptur zu tüfteln, indem ich mit Mühle, Wasserfilter und eben dem Cold Water Dripper ausgerüstet täglich experimentierte.

Zunächst mahle ich die Bohnen grobkörnig und gebe sie in den Glaszylinder, der mit einem Filter versehen ist. Das Pulver benetze ich mit etwas Wasser und lege ein filterähnliches Papier darüber. Dieses wasche ich vorher gründlich aus, um den Papiergeschmack zu eliminieren. Den Wasserbehälter des

Cold Water Drippers fülle ich mit 400 Gramm Eis oder Wasser. Das Wasser sollte vorher unbedingt gründlich gefiltert werden.

Nachdem das ganze Eis durch das Kaffeepulver gesickert ist, sammelt sich im Behälter das sehr starke Konzentrat. Es ist auf keinen Fall mit normalem Kaffee zu vergleichen und sollte auch nicht tassenweise getrunken werden. Das Konzentrat lässt sich mit heissem oder kaltem Leitungswasser strecken. Gut kommt das Konzentrat auch in Drinks. Meine liebste Verwen-

dungsart ist zurzeit aber das Beträufeln von Vanille-Glace.

Den meisten Leuten ist der Cold Water Dripper noch fremd. Das fällt mir an Messen auf, die ich häufig und gerne besuche. «Hä, was ist denn das?», diese Frage höre ich dort mehrmals täglich. Es freut mich, wenn die Leute stehen bleiben, für einen Moment die Hektik vergessen und meinen Erklärungen zuhören. Der menschliche Kontakt ist mir äusserst wichtig und wer will, dem gebe ich gerne etwas vom Konzentrat in einer kleinen Bügelflasche mit.»

Stefan Albers (42) hat seinen Weg zum radikalen Kaffeeröster via die HGZ Maschinenbau AG gemacht, wo er auch immer noch als Product Manager im Bereich Kaffeemaschinen tätig ist. Seine Kaffeesorten benennt er nach Musikstilrichtungen, er röstet nebenbei und vertreibt seine Mischungen auf radicalbeans.ch

Brutales Konzentrat

Aufgezeichnet von: Luana Cardu | Foto: Dominique Schütz