Im Filter brüht der Kaffee erst richtig auf

Filterkaffee ist wieder in aller Munde: Er sei geschmacklich vielfältiger als Espresso, sagen Kaffeekenner. Sie zelebrieren die Zubereitung wie eine Zeremonie.

Von Esther Kern

Seit wenigen Wochen stehen auf der Bar im Pfifferling Deli in Basel zwei nigelnagelneue Kaffeestationen mit Filtersystem. Der Filterkaffee hat hier Einzug gehalten, «weil er die Aromenvielfalt, die in den Bohnen steckt, anders zur Geltung bringt als ein Espresso», sagt Christian Speck, Pfifferling-Mitinhaber. «Espresso ist geschmacklich eher zweidimensional, Filterkaffee dreidimensional.»

Da haben wir nun jahrelang gelernt, dass nur ein unter Druck und maximal 25 Sekunden lang gebrühter Kaffee ein guter Kaffee ist. Haben uns alle teure Maschinen gekauft, die glänzend als Ikonen des guten Geschmacks in den Küchen stehen. Haben die Hoheit über die Melitta-Filter längst an Oma und Opa abgetreten. Und jetzt dies. Was ist passiert? Christian Speck: «Man hat dazugelernt bei der Zubereitung.»

Das Eingiessen ist entscheidend

Das Aufbrühen wird heute fast wie eine Teezeremonie gepflegt. Es gibt verschiedene Systeme – der Connaisseur setzt auf manuellen Aufguss –, aber im Grundsatz läuft die Zubereitung etwa so: Der Filter wird befeuchtet, um Unreinheiten auszuspülen. Dann füllt man das Pulver ein, benetzt es mit Wasser, wartet 30 Sekunden, bis es aufquillt. Blooming («aufblühen») nennt sich das – der Kaffee ist danach bereit, die Aromen abzugeben. Erst jetzt giesst man das Wasser sanft und spiralförmig von innen nach aussen über das Pulver, nie zu viel, aber regelmässig nachgiessen. Nach zweieinhalb, maximal drei Minuten sollte fertig gefiltert sein. Als Faustregel gilt: Pro Deziliter Wasser nimmt man sechs Gramm Kaffee.

Auf einen Deziliter Wasser kommen sechs Gramm Kaffeepulver.

Die Bohnen sollten heller geröstet sein als beim Espresso. Fotos: Rast

Wer die Kaffeezeremonie in Zürich pflegen will, geht ins Café Henrici. Hier giesst der Gast das Getränk selber auf – die Kellnerin serviert den Filteraufsatz mit «gebloomtem» Pulver, dazu entsprechend dosiertes Wasser. Henrici-Mitinhaber Christoph Huber sagt, dass das ein Kompromiss sei. «In manchen Städten gibt es Bars, die Baristas ausschliesslich für den Filterkaffee haben. Um dies bei uns umzusetzen, muss die Nachfrage für Filterkaffee noch steigen.» Das Filtern sei für den Gast ein neuer Zugang zum Kaffee. «Slow Coffee» nennt er es auch.

Wie bei gutem Wein müsse man sich beim Kaffee einlassen auf die feinen Aromen, sagt Christian Speck. Beim Filterkaffee gehts, wie bei Riesling oder Pinot noir, um Sorten und Lagen. «Wer filtert, befasst sich schnell mal auch mit der Herkunft, dem Anbau, den Eigenheiten einzelner Kaffeesorten», sagt Hannes Fendrich. «Durch manuelles Aufgiessen schmeckt man auch die Unterschiede am besten heraus.»

Fendrich ist «Coffee Evangelist» für die in Berlin ansässige Firma Coffee Circle, die Bohnen aus fairem Handel vertreibt und dazu passende Gadgets anbietet. Im Juli wird die Website Coffeecircle.ch für den Schweizer Vertrieb aufgeschaltet. Auch mit Events will man den Filterkaffee hierzulande noch bekannter machen.

Fendrich selber trinkt fast ausschliesslich Filterkaffee, immer schwarz, versteht sich. Zwar gibts auch Experten, für die ein Gutsch Milch okay ist, jedoch sagen sie alle unisono: Milch übertönt viele Aromen, und Latte mit Filterkaffee passt gar nicht. Christoph Huber erklärt, dass sich nur ein Espresso mit seinen intensiven Aromen in der Milch durchsetzen könne.

Mittel bis grob gemahlen

Geeignet fürs Filtern sind Arabica-Bohnen. Beatrice Rast, bei der Rösterei Rast für die Filterkaffeekunden zuständig, präzisiert: «Bohnen aus höheren Lagen haben mehr Fruchtsäuren, was einen Filterkaffee schmackhafter macht.» Wichtig ist frischer Kaffee, also ab zwei Tage nach Röstung bis maximal einen Monat danach. Die Bohnen sollten heller geröstet sein als die für Espresso. Und natürlich immer frisch gemahlen. «Grundsätzlich gilt eher mittel bis grob mahlen», so Beatrice Rast. «Aber das muss jeder selber ausprobeln. Wichtig ist, dass die Extraktionszeit am Schluss stimmt.»

Die Mühle darf also bleiben. Und was geschieht mit der teuren Kaffeemaschine? Kein Grund zur Sorge. Der Filterkaffee verdrängt den Espresso nicht, vielmehr geht es um eine Ergänzung. «Wir empfehlen Filterkaffee auch immer wieder für den Heimgebrauch, weil man mit einfachen Mitteln einen qualitativ guten Kaffee machen kann», sagt Beatrice Rast. Der Feinschmecker darf sich freuen: Für diesen Trend muss er nicht so tief in die Tasche greifen wie einst für die neue Espressomaschine.

Gärtnern Von Sabine Reber

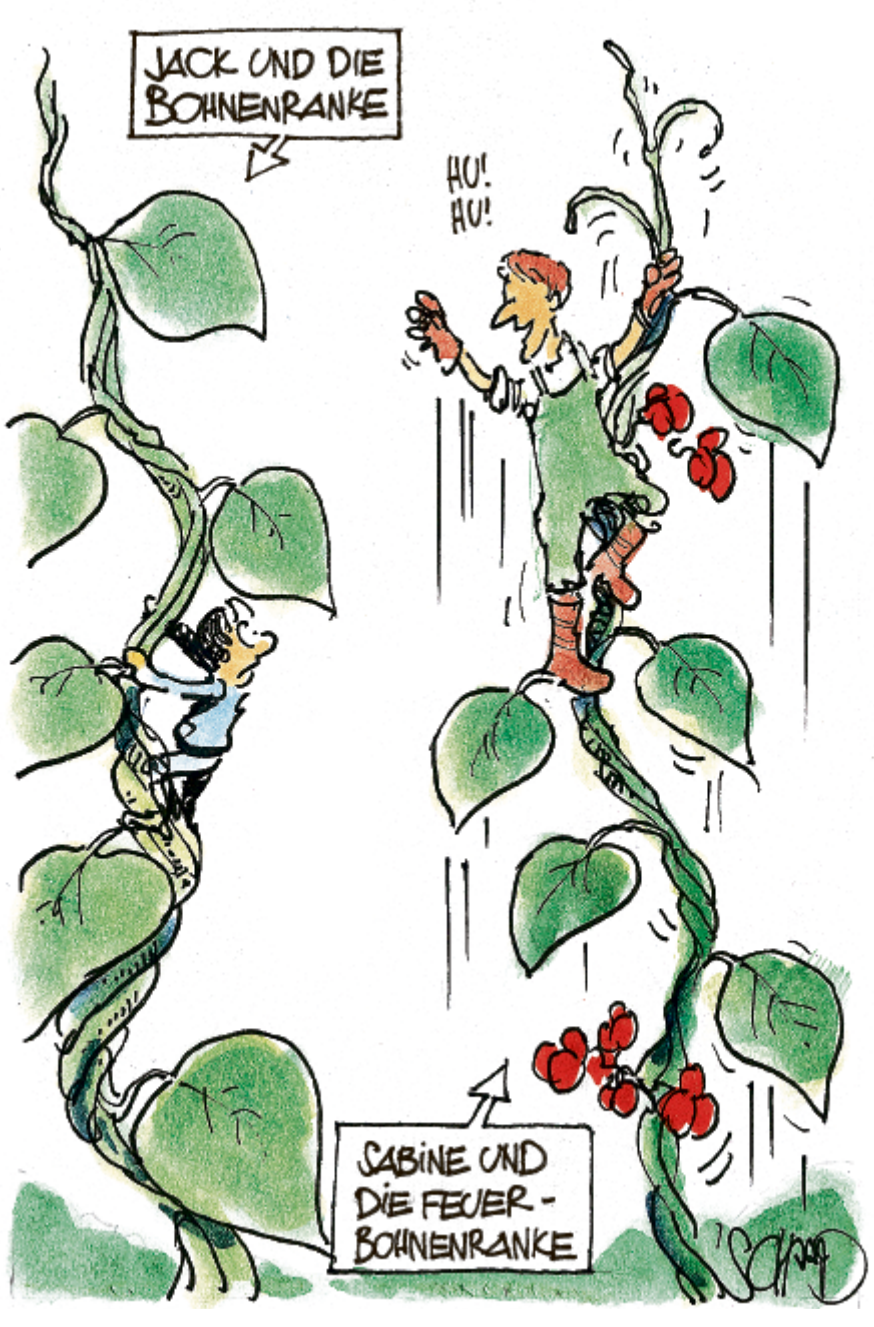
Auf dem aufsteigenden Ast

Wenn der Platz knapp ist, heisst es: in die Höhe denken, in die Höhe pflanzen. So richtig gemütlich wird es hinter einem dichten Blütenvorhang auch im kleinsten Gärtchen oder auf dem Stadtbalkon. Als die Glyzinen im Mai üppig blühten, bin ich auf den Geschmack gekommen – es geht nichts über blühende Wände im Garten. Gerade wenn der Platz beschränkt ist, muss man die Blumen in den Himmel wachsen lassen!

In meinem neuen Gärtchen über dem Bielersee habe ich Feuerbohnen gepflanzt, jede Menge rot blühender Feuerbohnen. Sie sind ein Wunderding, wachsen so schnell, dass man ihnen richtig zusehen kann, wie sie ihre langen Triebe dem Sommerhimmel entgegenranken lassen. Dazu kommen ein Dutzend Jungpflänzchen der Kanarischen Kapuzinerkresse (Tropaleum peregrinum), die ich selber gesät habe. Und natürlich meine geliebten Sonnenblumen. King Henry müssen es sein, die werden riesig und bilden unzählige Blütenköpfe.

So viele Blumen für den Preis einer Samentüte, das macht ihnen keine andere Pflanze nach. Die Kinder lieben sie, und die Vögel sowieso. Wer riesige Sonnenblumen will, muss zwei Meter lange Dachlatten in den Boden schlagen und die jungen Pflanzen festbinden. Damit lassen sich auf die Schnelle auch ganze Zäune improvisieren.

Ein neues Gärtchen braucht zuerst einmal neue Wände. Wir haben Pflöcke eingeschlagen und alte Holzpaletten dagegengestellt und im oberen Bereich Haselzweige eingeflochten. So konnte ich ohne weitere Kosten eine möglichst unauffällige und natürlich wirkende Barriere zusammenzimmern, um die Rehe vom nahen Wald von meinen Knospen fernzuhalten. Aber richtig hübsch ist das nicht. Zumal die Kletterrosen und die Clematis noch klein sind, die ich den Zaun entlang gepflanzt habe. Deshalb: Her mit den dramatischen Vorhängen! Dem Wandschmuck! Rasch muss es nun gehen, schliesslich wollen wir schon diesen Sommer hinter einem blühenden Dickicht verschwinden!



Also bin ich ins Gartencenter gefahren. Nach diesem traurigen Frühling dürstet mich nach üppiger Blütenpracht, und ich will mal wieder mit der grossen Kelle anrichten. Ich will ein ganzes Meer von Blüten, das meinen improvisierten Zaun einhüllt. Ich wählte hellblaue Trichterwinden (Ipomea) und Glockenreben (Cobaea scandens), schon recht grosse Pflanzen. Nicht billig, aber jetzt muss es schnell gehen, und die geben sofort ordentlich was her. Zumal mein neues Gärtchen im Rebberg mit reichlich Weinbergschnecken gesegnet ist. Also lieber grosse Pflanzen wählen, die sich dann auch behaupten können.

Ferien sind nicht mehr nötig

Und wenn ich schon dabei bin, lade ich noch ein paar weitere Trichterwinden ins Auto für das Seegärtchen in Twann. Und noch einige der neuen Dipladenias, wunderschön und super für einen heissen Standort! Die sind natürlich auch nicht ganz billig. Ach, das ist eine Investition, von nichts kommt nun mal nichts. Mit etwas Geschick lassen sich die Dipladenias sogar mit den Kübelpflanzen zusammen überwintern und kommen jedes Jahr wieder.

Am Ende war das Auto vollgestopft bis unters Dach, und das Portemonnaie leer. Das kommt davon, wenn man ständig umzieht und eigentlich gar keinen richtigen Garten hat, nur ein Fleckchen hier und ein Fleckchen dort. Dafür können wir an freien Tagen auswählen, wo wir es uns gemütlich machen wollen. In die Ferien fahren braucht man auch nicht mehr, wenn daheim alles üppig blüht. So gesehen ist die Not nicht nur eine Tugend, sondern sogar eine Form von Luxus.

Sabine Reber ist Schriftstellerin und Gartenpublizistin. Einmal im Monat schreibt sie hier über das Gärtnern. www.sabinesgarten.ch

Weintipp

Müller-Thurgau: Ein Mann, ein Wein

Der Name Müller-Thurgau figuriert mit grösster Wahrscheinlichkeit kaum auf den Einkaufslisten neureicher Etikettentrinker. Auch Eingeweihte, die ihren Keller sorgfältig, kenntnisreich und preisbewusst zusammenstellen, fühlen selten ein heiliges Kribbeln in sich aufsteigen angesichts einer Flasche Riesling-Sylvaner beziehungsweise Müller-Thurgau. Diese Rebsorte, gezüchtet vom Thurgauer Herrmann Müller, scheint ein Mauerblümchen im Garten der begehrten Sorten zu sein, auch wenn sie in den Weissweinlandschaften Deutschlands, Luxemburgs und der Deutschschweiz durchaus eine prägende Rolle spielt und in letzter Zeit dank Anstrengungen in Rebberg und Keller auch ebenso überraschende wie interessante Weine hervorgebracht hat.

Paul Imhof
Er schreibt im Wechsel mit Philipp Schwander über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.

In den internationalen Lexika führen jedoch angelsächsische Masters of Wine das Wort, und so steht zum Beispiel im «Oxford Weinlexikon» zu lesen, Müller-Thurgau sei eine «Weissweinrebsorte, von der mit einigem Recht behauptet werden darf, sie habe dem deutschen Weinbau Unheil gebracht». Zur Schweiz, «gewissermassen seiner Urheimat», hat das Lexikon nichts von Bedeutung zu sagen. Kritisiert werden die hohen Erträge der Sorte und geschmackliche Mängel wie zu wenig Aroma und Säure, die «häufig nichtssagenden, flauen Wein» ergäben.

Trotz aller Kritik: Müller-Thurgau gehört zu den erfolgreichsten Neuzüchtungen weltweit. Die meisten Rebsorten entstanden Jahrhunderte früher durch spontane Verbindungen, die erst seit der Einführung von DNA-Tests bestimmt werden konnten. Müller-Thurgau stellt an Boden und Klima weniger hohe Ansprüche als renommiertere Gewächse wie Chardonnay oder Sauvignon blanc, kann auch an Plätzen gepflanzt werden, an denen andere Sorten nicht wachsen, und reift auch früher.

Eine Rebe für feuchteres Klima

Herrmann Müller (1850–1927), Sohn eines Bäckers und Rebbauern in Tägerwilen im Thurgau, wurde zuerst Lehrer und nach dem Studium an der ETH Pflanzenphysiologe. An der Forschungsanstalt Geisenheim im Rheingau begann er 1882 Kreuzungsversuche für eine Weissweinsorte, die in ruppigerem, feuchterem Klima gut gedeihen sollte, an Lagen, die anderen Sorten schlecht bekommen. 1891 wurde er zum ersten Direktor der Versuchsstation und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil (heute Agroscope) ernannt, wo er seine Versuche weiterführte.

Welche Eltern die Sorte hervorbrachten, die um 1897 selektiert wurde, war offenbar nicht einmal Müller völlig klar. In Wädenswil setzte man auf Riesling und Sylvaner als Erbgutgeber und bezeichnete die Sorte als Riesling-Sylvaner. In Deutschland ehrte man den Züchter und nannte sie Müller-Thurgau; in Luxemburg Rivaner. Erst 1998 kam die wahre Urheberschaft dank gentechnischer Untersuchungen ans Licht: Riesling ist die Mutter, Madeleine Royale der Vater, eine Tafeltrauben-Kreuzung noch unbekannter Elternteile aus dem Jahr 1845.

Würzig und erfrischend

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der schnellwüchsige Müller-Thurgau vor allem in Deutschland angebaut. «Ausserhalb Deutschlands vermag Müller-Thurgau entschieden schmackhaftere Qualitäten zu entwickeln», hält das «Oxford Weinlexikon» fest. Zum Beispiel in Südtirol, wo die Sorte «durchaus feine, mineralische, komplexe und überaus frische Weine erbringen kann».

Dasselbe gilt auch für die Schweiz. An den Ufern des Boden- und Untersees, wo Herrmann Müller aufwuchs, und am Zürichsee, wo er später forschte, werden einige interessante Weine aus dieser Rebsorte gewonnen. Ein würziger und erfrischender Müller-Thurgau wird zum Beispiel auf Schloss Arenenberg gekeltert (75 cl für 12.50 Fr.).

www.arenenberg.ch