

Filterkaffee mit dem Handfilter zubereiten

von [tom röstet.](#)

Filterkaffee genießt hierzulande leider keinen sehr guten Ruf. Viele verwechseln ihn immer noch mit „[Muckefuck](#)“ aus Omas Zeiten oder als Kaffee noch so stark aufgebrüht wurde, dass der Löffel darin stand. Dabei kann der von Hand aufgebrühte Kaffee ein wahrer Genuss sein. Ich ziehe einen guten Filterkaffee aus dem Porzellanfilter jeder anderen Zubereitungsart vor. Das Aufbrühen mittels Handfilter ist zeitlos, einfach und schnell, die Aromen sind klar und kräftig. Vor allem helle Röstungen und fruchtige Kaffees, wie z.B. der [Yirgacheffe](#), sind für die Zubereitung im Porzellan- (oder mittlerweile auch Kunststoff-) filter bestens geeignet.



So bereitet man den perfekten Filterkaffee zu

1.) Den Kaffee mahlen

Der Kaffee für diese Zubereitungsart wird fein, allerdings nicht zu fein gemahlen. Die Kaffeepartikel soll man noch erkennen können. Damit kommt es zu einer gleichmäßigen Extraktion und der Kaffee kann sein volles Aroma entfalten. Der Mahlgrad der Mühle sollte auf mittlerer Einstellung stehen. Auch eine Handmühle mit entsprechendem Mahlwerk eignet sich gut. Scheibenmahlwerke sind hier vorzuziehen.

2.) Den Filter einsetzen und mit warmem Wasser durchspülen

Um den Eigengeschmack des Filters zu entfernen, lässt man zunächst eine Tasse warmes Wasser durch den Filter laufen. Dadurch wird auch die Kaffeetasse vorgewärmt. Das Wasser dann wieder ausschütten.

3.) Gemahlene Kaffee in den Filter füllen

Die Dosierung ist Geschmacksfrage. Mein Vorschlag: 1,5 gehäufte Esslöffel (oder 10g) Kaffeepulver pro Tasse.

4.) Kein siedendes Wasser verwenden

Du solltest kein siedend heißes Wasser über das Kaffeepulver gießen, sonst „verbrennt“ es und die Aromen leiden. Nimm das Kaffeewasser von der Wärmequelle und warte ca. 1 Minute, dann sinkt die Temperatur auf ca. 93 Grad, die perfekte Temperatur zum Aufgießen von Filterkaffee.

5.) Kaffeepulver anfeuchten

Feuchte das im Porzellanfilter befindliche Kaffeepulver nun zunächst mit einer kleinen Menge Wasser an. Warte 30 Sekunden. Durch dieses Procedere werden vorab Aromen aus dem Pulver gelöst und tragen positiv zum Geschmack bei.

6.) Mit heißem Wasser übergießen

Zunächst in großen konzentrischen Kreisen das Wasser in den Filter gießen. Und danach nur einen dünnen Strahl in die Mitte, um das „Wasserniveau“ im Filter zu halten. Zum Gießen bewährt hat sich der Buono Wasserkessel V60 von Hario (Kauftipp siehe unten).

7.) Genießen!

Danach kann man den Kaffee genießen. Wenn Dir der Kaffee zu dünn oder stark, nimm beim nächsten Mal etwas mehr oder weniger Kaffeepulver. Ist er Dir zu bitter, liegt dies entweder daran, dass das Wasser heißer als 95°C war oder dass Du zu viel Kaffeepulver verwendet hast.

Zubereitung einer ganzen Kanne im Handfilter Hario V60

- 480ml heißes Wasser
- 4 gehäufte EL (=30g)
- Wasser nach Siedepunkt 1 Minute abkühlen lassen
- Mahlgrad zw. 4-5
- 3 Min Kontaktzeit
- Wassertemperatur 93 Grad

Kauftipps für Einsteiger (bei Amazon):

Buono Wasserkessel V60 von Hario

<https://www.amazon.de/Hario-VKB-120HSV-Buono-Wasserkessel-Edelstahl/dp/B000IGOXLS/>

4teiliges Einsteigerset von Hario

<https://www.amazon.de/Hario-VCSD-02-EX-Einsteigerset-Kaffee-4tlg/dp/B00JJIOJ7E/>