

CHEMEX ZUBEREITUNG

Chemex bietet Filterkaffee in Perfektion und ist die meistverwendete Filter-Zubereitung auch bei uns. Wir finden das Kaffeergebnis besonders geschmackvoll. Und ja, sie ist einfach und schnell zu verwenden.

Kaffee-Tipps für die Chemex:

Gori - Tarrazu Costa Rica

Fürth - Ouro Verde Brasilien

Suchan - Caturra

Fakten-Überblick

40g Kaffee, mittelgrob gemahlen

Wasser: 600ml bei 88-94°

Brühzeit gesamt zwischen 3 und 5 Minuten

KAFFEE MIT DER CHEMEX - SCHRITT FÜR SCHRITT



1 Wasserkocher starten und Kaffeefilter einsetzen

Starten Sie zuallererst den Wasserkocher. Während dieser aufheizt, nehmen Sie ein Filterpapier und geben Sie es in die Chemex.

Dabei wird das Filterpapier so verwendet, dass 3 Schichten Papier auf der Seite des Ausgusses sind und respektive 1 Schicht gegenüber.

Achtung: nur Original-Chemex-Papier verwenden



2 Filter befeuchten und Karaffe ausspülen

Gießen Sie heißes Wasser über den Filter, sodass dieser gut befeuchtet ist. Das Wasser leeren Sie dann weg.

Diese Vorgehensweise wärmt die Chemex vor uns entfernt eventuelle Reste vorheriger Zubereitungen.



3 Kaffee einfüllen, befeuchten und 30s warten

Mahlen Sie den Kaffee frisch. Geben Sie das Kaffeemehl in den Filter. Gießen Sie anschließend ~10% des Wassers gleichmäßig kreisförmig über den Kaffee. Dieser Vorgang nennt sich „Blooming“ und führt dazu, dass restliches CO² entweicht. Lassen Sie dem Kaffee dazu 30 Sekunden Zeit.



4 Kaffee langsam herauspressen und genießen

Gießen Sie das verbleibende Wasser kreisförmig auf. Das Wasser-Kaffee-Gemisch soll dabei nicht höher steigen, als 1cm unter den Rand. Falls nötig einfach mehrmals nachgießen.



5 Kaffee genießen und Tipps durchlesen

Das obige Rezept ist für 6 Tassen. Andere Dosierungen: 24g/300ml Wasser (3 Tassen), 52g/800ml Wasser (8 Tassen) und 65g/1000ml Wasser (10 Tassen).

Kaffee aus der Chemex Zubereitung schmeckt übrigens auch kalt köstlich. Leeren Sie ihn also nicht weg, wenn er kalt geworden ist. [Weitere Tipps](#)