



Beispielanleitung Kaffe Zubereitung

Lerne mein Layout kennen...

...und den Weg zu einem soliden Kaffee.

Erstellt von:
Dipl.-Ing. (FH) Sascha Bergmann

Waldstraße 2
75328 Schömberg

www.ingenieurwerkstatt-bergmann.de

Diese Bauanleitung wurde erstellt für

Kunde:	<u>Max Mustermann</u>	E-Mail:	<u>mustermx@testweb.de</u>
Kd.-Nr.:	<u>12345</u>	Erstellungsdatum:	<u>20.03.2017</u>
Straße:	<u>Neuer Weg 1</u>	Erstellungsuhrzeit:	<u>8:58</u>
PLZ/Ort:	<u>0815 Testdorf</u>	Dokumenten.-ID.:	<u>12345-V01</u>
Tel.:	<u>0815/54321</u>		

20. März 2017

*Die Leseprobe dient ausschließlich dazu sich einen ersten Eindruck vom Projekt zu verschaffen.
Sie ist nicht dazu geeignet das Projekt zu realisieren, da eine Vielzahl von Tricks und Kniffen weggelassen wurden.
Die komplette Bauanleitung erhältst Du auf meiner Webseite: www.ingenieurwerkstatt-bergmann.de*

Über den Autor und seinen Kaffee



Ich liebe und lebe das Tüfteln, Erfinden und Verbessern von technischen Systemen und Zusammenhängen. So gehört zu meinem allmorgendlichen Genießerfrühstück Schon seit jeher ein penibel gebrühter Pott Kaffee. Anfangs noch durch die Versuche geplagt, mithilfe eines lärmenden italienischen Plastik-Vollautomaten einen vernünftigen Kaffee zu erzeugen, verbannte ich diesen alsbald aus der heimischen Küche und widmete mich dem Brühen und Mahlen per Hand, wie es zu Ur-Omas Zeiten üblich war.

Zugeben, anfangs hatten Freunde und Verwandte nur ein Lächeln und belustigende Sprüche für meine Tüfteleien übrig. Doch inzwischen ist die große Experimentierphase überstanden und der Besuch kann sich an einem soliden Kaffee bei vollem Aroma erfreuen.

Ich bin zwar kein Barista, aber dafür glaube ich mit meinem ingenieurmäßigen Vorgehen die passenden Parameter für ein gutes und sicheres Zubereitungsprozedere gefunden zu haben.

So beginnt ein jeder Morgen in der Ingenieur-Werkstatt mit einem guten Kaffee und dem obligatorischen Marmeladenbrötchen.

„Profitiere von der Symbiose solider Ingenieursarbeit und Handwerkskunst.“

Dipl.-Ing.(FH) Sascha Bergmann

Max Mustermann, Neuer Weg 1, 0815 Testdorf hat das einfache, nicht übertragbare Recht erhalten, diese Bauanleitung zum ausschließlich privaten Gebrauch gemäß Urheberrechtsgesetz zu nutzen.

ID-Nr. 12345-V01

Die Leseprobe dient ausschließlich dazu sich einen ersten Eindruck vom Projekt zu verschaffen. Sie ist nicht dazu geeignet das Projekt zu realisieren, da eine Vielzahl von Tricks und Kniffen weggelassen wurden. Die komplette Bauanleitung erhältst Du auf meiner Webseite: www.ingenieurwerkstatt-bergmann.de

Inhaltsverzeichnis

Beispielanleitung Kaffeezubereitung	1	Arbeitsablauf.....	17
Über den Autor und seinen Kaffee	2	Kontaktzeit / Geschmack perfekt getroffen?.....	19
Inhaltsverzeichnis	3	Schmeckt nicht, was tun?.....	19
Rechtliches	4	Kontaktzeit stimmt nicht.....	19
Allgemeine Hinweise.....	4	Zu wenig Aroma.....	19
Inhaltsrechte.....	4	Kaffee sauer oder bitter.....	19
Haftung für Links.....	4	Zubereitungsparameter kurz gefasst	20
Verwendungszweck.....	4	Reinigung der Geräte	21
Haftungsausschluss.....	4	Mühle.....	21
Sicherheitshinweise.....	4	Karlsbader Kanne.....	21
Bestellung bei externen Internetseiten Dritter.....	5	Nützliche Links	22
Preisinformation.....	5	Hersteller.....	22
Hinweise zur vorliegenden Baugruppe.....	6	Produkttests.....	22
Sicherheitshinweise.....	6	Informationsportale.....	22
Hygieneregeln.....	6	Kaffee und Gesundheit.....	22
Einleitung	7	Rund ums Wasser.....	22
Ist diese Art der Kaffeezubereitung etwas für mich?.....	7	Abbildungsverzeichnis	23
Wie lese ich diese Anleitung am besten?.....	8	Tabellenverzeichnis	23
Erläuterungen der Piktogramme.....	8		
Rückmeldung und Fragen.....	8		
Vorplanung	9		
Werkzeugliste.....	9		
Platzbedarf / Raumverhältnisse.....	11		
Zeitbedarf.....	11		
Materialbeschaffung	12		
Jetzt geht's ans Bestellen.....	12		
Hole tagesaktuelle Preise ein.....	12		
Prüfe ob alle Artikel lieferbar sind.....	12		
Löse die Bestellungen aus.....	12		
Prüfe den Wareneingang.....	13		
Die Zubereitung	14		
Mahlgrad voreinstellen.....	14		
Nötigen Platz schaffen.....	14		
Werkzeuge und Materialien richten.....	14		
Arbeitsablauf.....	15		
Mahlen und aufkochen.....	16		
Nötigen Platz schaffen.....	16		
Werkzeuge und Materialien richten.....	16		

Max Mustermann, Neuer Weg 1, 0815 Testdorf hat das einfache, nicht übertragbare Recht erhalten, diese Bauanleitung zum ausschließlich privaten Gebrauch gemäß Urheberrechtsgesetz zu nutzen.

ID-Nr. 12345-V01

Die Leseprobe dient ausschließlich dazu sich einen ersten Eindruck vom Projekt zu verschaffen. Sie ist nicht dazu geeignet das Projekt zu realisieren, da eine Vielzahl von Tricks und Kniffen weggelassen wurden. Die komplette Bauanleitung erhältst Du auf meiner Webseite: www.ingenieurwerkstatt-bergmann.de

Rechtliches

Allgemeine Hinweise

Inhaltsrechte

Alle Inhalte dieser Anleitung sind durch den Autor Sascha Bergmann, Freiberuflicher Dipl.-Ing. (FH) urheberrechtlich geschützt. Es ist ausdrücklich verboten, Teile dieses Werkes in irgendeiner Form – durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren - ohne schriftliche Genehmigung des Autors zu verändern oder zu bearbeiten und in jedweder Weise Dritten privat oder kommerziell zur Verfügung zu stellen.

Diese Anleitung sowie die zugehörigen Dateien sind unveränderbare, für einen Arbeitsplatz bestimmte PDF Dateien. Du erwirbst eine Einzelplatz-Lizenz zur Speicherung dieser Dateien auf Deinem PC. Unter keinen Umständen dürfen diese lizenzierten elektronischen Dateien ohne Genehmigung des Urheberrechtsinhabers kopiert, übertragen oder in ein Netzwerk gestellt werden.

Du darfst einen Ausdruck machen und nur eine einzige gedruckte Kopie jeder PDF-Datei aufbewahren. Die Einzellizenz und Kopiergenehmigung für eine Kopie gilt für jede gekaufte und bezahlte Kopie.

Die gedruckte Kopie ist ohne Einschränkung durch nationale und internationale Urheberrechtsgesetze geschützt und darf nicht fotokopiert oder in irgendeiner Form vervielfältigt werden. Unter keinen Umständen darf sie weiterverkauft werden.

Dieses Dokument mit der Identifikationsnummer [12345-V01](#) ist ausschließlich zur privaten Nutzung durch [Max Mustermann, Neuer Weg 1, 0815 Testdorf](#) zugelassen.

Haftung für Links

Diese Bauanleitung sowie die zugehörigen Dokumente beinhalten externe Links zu Internetseiten Dritter.

Auf die Inhalte der externen Internetseiten habe ich keinen Einfluss. Deshalb kann ich für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Die verlinkten Seiten wurden zum Zeitpunkt der Verlinkung auf mögliche Rechtsverstöße überprüft. Rechtswidrige Inhalte waren zum Zeitpunkt der Verlinkung nicht erkennbar. Eine permanente inhaltliche Kontrolle der verlinkten Seiten ist jedoch ohne konkrete Anhaltspunkte einer

Rechtsverletzung nicht zumutbar. Bei Bekanntwerden von Rechtsverletzungen werde ich derartige Links umgehend entfernen.

Verwendungszweck

Aus rechtlichen Gründen ist die Nutzung dieser Bauanleitung und der beschriebenen Baugruppe grundsätzlich nur innerhalb der Bundesrepublik Deutschland zulässig. [Max Mustermann](#) erhält das einfache, nicht übertragbare Recht, diese Bauanleitung zum ausschließlich privaten Gebrauch zu nutzen.

Haftungsausschluss

Ich weise Dich, [Max Mustermann](#), darauf hin, dass Du im Sinne der Produkthaftung selbst für das Gesamtsystem der hier beschriebenen Baugruppe und dessen korrekte Funktion verantwortlich ist.

Die vorliegende Bauanleitung wurde sorgfältig erarbeitet. Trotz gründlicher Prüfung des Inhalts auf Richtigkeit, Aktualität und Vollständigkeit können fehlerhafte Informationen nicht ausgeschlossen werden. Ich übernehme keinerlei Haftung für Schäden, die direkt oder indirekt durch die Verwendung von Inhalten dieser Anleitung und der hier beschriebenen Baugruppe verursacht werden.

Sicherheitshinweise

Bevor Du versuchst, die in diesem Dokument beschriebene Baugruppe zusammenzubauen oder zu nutzen, musst Du diese Anleitung gelesen und verstanden haben, damit die Baugruppe vorschriftsmäßig montiert und in Betrieb genommen werden kann.

Bei Unklarheiten wende Dich bitte vor dem Selbstbau an eine versierte Fachkraft oder direkt an mich (E-Mail: hallo@ingenieurwerkstatt-bergmann.de)

Um mit höchst möglicher Sicherheit zum Erfolg zu gelangen, empfehle ich Dir sämtliche Teile über die von mir angegebenen Lieferanten zu beziehen. Beschädigte Teile sind nicht zu verwenden. Für den Zusammenbau sind technische Grundkenntnisse erforderlich.

Solltest Du von der Bauanleitung abweichen und/oder Änderungen am Material vornehmen, so kann dies zu sicherheitstechnischen Mängeln führen. Demnach ist bei Schäden zu vermuten, dass diese auf Deine

„Dies ist der standardisierte, zu meinen Bauanleitungen gehörende, rechtliche Text und wurde bewusst nicht an diese Anleitung zur Kaffeezubereitung angepasst.“

[Max Mustermann, Neuer Weg 1, 0815 Testdorf](#) hat das einfache, nicht übertragbare Recht erhalten, diese Bauanleitung zum ausschließlich privaten Gebrauch gemäß Urheberrechtsgesetz zu nutzen.

Abweichungen zurückzuführen sind. Bei Schäden, die durch diese Abweichungen entstehen, ist die Haftung von mir, Dipl.-Ing. (FH) Sascha Bergmann, ausgeschlossen.

Diese Anleitung darf nicht von Personen (auch Kinder) mit eingeschränkten psychischen, körperlichen, sensorischen Fähigkeiten oder ungenügender Erfahrung und Sachkenntnis genutzt werden, es sei denn, diese werden sorgfältig durch einen für ihre Sicherheit Verantwortlichen beaufsichtigt und unterrichtet.

Beim Umgang mit Hand-, Elektrowerkzeugen und Werkzeugmaschinen ist stets größte Vorsicht geboten!

Mach Dich vor Gebrauch der zu verwendenden Werkzeuge, Geräte und Bauteile mit den jeweiligen Gebrauchsanweisungen und Sicherheitsvorschriften vertraut.

Die dort angegebenen Sicherheitsvorkehrungen sollen verhindern, dass Du oder andere Personen verletzt werden oder Sachschäden entstehen.

Nur ein sicherer Umgang mit den Werkzeugen und Maschinen minimiert das Unfallrisiko.

Denke ebenso an Schutzbekleidung und weitere nötige Schutzmechanismen um Dich und Dein Umfeld vor unnötigen Gefahren zu bewahren.

Prüfe vorab die benötigten handwerklichen Fähigkeiten und schätze ab, ob Du diese bereits beherrschst oder Dir diese ohne Sicherheitsrisiko aneignen kannst.

Die jeweiligen Unfallverhütungsvorschriften können bei den Berufsgenossenschaften eingesehen werden.

Hier am Beispiel der Berufsgenossenschaft Holz und Metall:

<http://www.bghm.de/arbeitschuertzer/praxishilfen/handlungshilfen-fuer-klein-und-mittelbetriebe/metallbau-schlosserei/>

Bestellung bei externen Internetseiten Dritter

Diese Anleitung beinhaltet Bestell-Empfehlungen in Form von externen Links zu Internetseiten Dritter sowie vorgefertigte Anfrageformulare zu diversen Anbietern.

(Einen externen Link erkennst Du übrigens an der Angabe der kompletten URL.)

Du hast die Möglichkeit, über diese externen Links und Anfrageformulare bei verschiedenen Herstellern und Händlern Deine Teile direkt zu bestellen oder fertigen zu lassen. Hierbei bin ich ein unabhängiger Vermittler und

gebe Dir lediglich die Quellen an, mit Hilfe derer ich meinen Prototypen erstellt habe.

Das bedeutet: Ich habe keinerlei abschließende Kontrolle über die Waren oder Dienstleistungen, die Du über diese Links und Anfrageformulare beziehst, übernehme dafür auch keine Haftung und bin nicht dafür verantwortlich, dass der Geschäftsvorgang zwischen Dir und dem Verkäufer erfolgreich abgeschlossen wird.

Bitte informiere Dich vor Deiner Bestellung über AGBs und Lieferbedingungen der entsprechenden Lieferanten und/oder Hersteller.

Die Bestellvorschläge sollen für Dich lediglich eine Hilfestellung sein, damit Du die Möglichkeit hast mein Projekt eins zu eins nachzubauen und mit großer Sicherheit zum Erfolg zu gelangen.

Natürlich kannst Du die Teile nach eigenem Ermessen und eigenem Risiko auch anderweitig bestellen. Der erfolgreiche und kostengünstige Zusammenbau sowie sichere Betrieb liegt dann jedoch auf Deiner Seite.

Die Artikelpaarungen und Lieferantenauswahl habe ich für Dich unter Beachtung von Mindestbestellwerten, Mindermengenzuschlägen und Mengen- sowie preisabhängigen Rabattstaffelungen erstellt. Denn ich arbeite in Deinem Auftrag und möchte die Ausgaben auf Deiner Seite so gering wie möglich halten.

Und Du kannst Dir sicher sein: Ich empfehle nur Lieferanten und Hersteller, bei denen ich selbst für meine Prototypen bestelle und mit denen ich bislang gute Erfahrungen gemacht habe. Zudem habe ich die vorgeschlagenen Produkte zuvor ausprobiert und als für die jeweilige Bauanleitung passend überprüft.

Hinsichtlich meiner Lieferantenrecherche habe ich natürlich nicht den gesamten Markt nach vergleichbaren Anbietern durchforstet, aber ich weiß wo die entsprechenden Bauteile zu guten Preis-/Leistungsverhältnissen zu finden sind und gebe Dir diese Informationen weiter.

Preisinformation

Die von mir angegebenen Preise sind unverbindlich und werden bei den jeweiligen Anbietern stets tagesaktuell berechnet. Verwende zur Bestellung den von mir angegebenen Internetshop und/oder fordere für die von Dir benötigten Artikel ein aktuelles Angebot inklusive aller Nebenkosten vom entsprechenden Lieferanten an.

Max Mustermann, Neuer Weg 1, 0815 Testdorf hat das einfache, nicht übertragbare Recht erhalten, diese Bauanleitung zum ausschließlich privaten Gebrauch gemäß Urheberrechtsgesetz zu nutzen.

Hinweise zur vorliegenden Baugruppe

Die von mir zusammengestellten Geräte und Werkzeuge habe ich ausschließlich für den Zweck der Kaffeezubereitung ausgewählt.

Verwende die in diesem Dokument genannte Zubereitungsempfehlung ausschließlich für private Zwecke.

DIE KAFFEEZUBEREITUNG IST NICHTS FÜR KINDER!

Sicherheitshinweise

Stelle die Kaffeewerkzeuge immer kindersicher auf. Dies gilt im Besonderen für den Wasserkocher und die Kaffeekanne.

Beachte! Schon bei 50°C heißem Wasser kommt es zu Verbrennungen. Vermeide daher Berührungen mit heißen Wasserspritzern oder Dampf.

Stelle Deinen Wasserkocher stets auf einer feuerfesten Unterlage wie zum Beispiel Fliesen ab.

Hygieneregeln

Die Erfüllung der Küchen- und Lebensmittelhygiene obliegt Dir.

Einleitung

Ich freue mich aus zwei Gründen

Zum einen, weil Du diese Bauanleitung in den Händen hältst. Zum anderen, weil Du meine Vorrede liest. Ich sehe wir sind auf der gleichen Wellenlänge.

Ist diese Art der Kaffeezubereitung etwas für mich?

Den Kaffee auf die traditionelle, handwerkliche Weise anzufertigen ist eine fantastische und entschleunigende Tätigkeit. Der minimale Einsatz von Technik macht die menschliche Motorik und die Sinne wieder spürbar.

Diese Art der Zubereitung bedarf vielleicht etwas mehr Zeit- und Kräfteinsatz als das öde Drücken einer Taste an einem dieser Vollautomaten. Dafür beginnt der Genuss bereits mit dem milden Geruch der handgemahlten Bohnen.

In dieser Anleitung beschreibe ich die für mich eleganteste Methode: Das Mahlen per Hand und Überbrühen mittels Karlsbader Kanne. Da die Bohne hierbei schonend gebrochen und der Kaffee durch einen Porzellan- statt Papierfilter läuft, erhält man einen soliden Geschmack sowie nuancenreiches Aroma. Richtig gebrüht bleiben die unerwünschten Bitterstoffe und magenunfreundlichen Säuren im Kaffeesud zurück.

Wenn Du also für Dein Leben gerne Kaffee trinkst, einen Hang zur Nostalgie hast und Dich fragst, ob diese Art der Kaffeezubereitung das richtige für Dich ist, dann möchte ich versuchen, Dir mit einer kurzen und prägnanten Antwort weiterzuhelfen: Ja!

Ich bin mir sicher – diesen soliden Kaffeegeschmack wirst Du bald täglich genießen wollen!

Wer kann diesen Herstellungsprozess durchführen?

Ich habe mich bemüht, mit dieser Anleitung eine möglichst breite Zielgruppe zu erreichen. Aufgrund der benötigten althergebrachten Hand- und Elektrohilfsmittel ist die Anfertigung ab der Könnensstufe des Laien möglich.

Für Laien geeignet

Bei der beschriebenen Kaffeeherstellung muss lediglich ein wenig von Hand gemahlen und gebrüht werden. Mit etwas hausfraulichem Grundverstand und dem sicheren Umgang mit Handmühle sowie Wasserkocher sollte diese Zubereitungsart problemlos machbar sein.

Selbst dem Küchenprofi dürfte nicht langweilig werden

Dieses Dokument ist zwar sehr ausführlich gehalten, ermöglicht jedoch dem Küchenprofi durch prägnante Überschriften und klare Gliederungen einen schnellen Überblick, sodass sich dieser, bei der Herstellung, lediglich mit den für ihn wichtigsten Eckdaten zu befassen braucht.

Habe ich die passenden Hilfsmittel?

Mit dem passenden Handwerkszeug gelangst Du problemlos und sicher an Dein Ziel. Ob Deine Küche bereits über alle benötigten Gerätschaften verfügt, kannst Du anhand dem Kapitel [Werkzeugliste](#) prüfen.

Habe ich den richtigen Raum und ausreichend Platz für die Zubereitung?

Die Herstellung und das Brühen bereiten nur dann wirklich Freude, wenn Dir ausreichend Bewegungsfreiheit und die nötigen Ablagemöglichkeiten zur Verfügung stehen. In dem Kapitel [Platzbedarf / Raumverhältnisse](#) erfährst Du alles über die Mindestanforderungen.

Wieviel Zeit wird für den gesamten Prozess benötigt?

Natürlich willst Du wissen, auf was für Projektdimensionen Du Dich hier einlässt und wann Du Deinen Kaffee trinken kannst. Hierfür gebe ich Dir im Kapitel [Zeitbedarf](#) meine Erfahrungen bezüglich Lieferzeit, Fertigungszeit und den eventuellen Nebenzeiten an.

Wie lese ich diese Anleitung am besten?

Diese Anleitung folgt einem logischen Aufbau und wird Dich Schritt für Schritt auf dem Weg zu einem leckeren Kaffee begleiten. Ich möchte Dir raten, ganz vorne zu beginnen, selbst wenn Du schon etwas Kocherfahrung hast. So kannst Du möglichst lückenlos alle weiteren Kapitel angehen und läufst nicht Gefahr, noch einmal von vorne beginnen zu müssen.

Bevor Du jetzt mit der Prozedur loslegst, ist es hilfreich diese Anleitung vorab zu lesen und zu verstehen. So hast Du einen umfassenderen Blick und minimierst das mögliche Fehlerpotential erheblich.

Erläuterungen der Piktogramme

Für einen leichteren Umgang mit dieser Anleitung findest Du an prägnanten Stellen Kurzinforos, welche Dich bei Deiner Projektrealisierung unterstützen.



Achtung

Unbedingt lesen und beachten um sicher und ohne Ärger zum Erfolg zu gelangen.



Information

Diese Präzisierung gibt Dir einen umfassenderen Blick.



Tipp

Hier erhältst Du hilfreiche Infos, Tricks und Kniffe.

Rückmeldung und Fragen

Eine Anleitung kann immer besser sein. Und so freue ich mich über jede Rückmeldung, die Du mir an hallo@ingenieurwerkstatt-bergmann.de sendest. Dabei freue ich mich genauso sehr über positive wie über negative Rückmeldungen. Auch wenn Du Fragen bei dem Aufbau Deines Projektes hast, scheue Dich nicht, Dich bei mir zu melden. Ich werde versuchen Dir mit Rat und Tat zur Seite zu stehen.

Aber bitte nutze den Kontakt per E-Mail, denn da ich oft in den Tiefen meiner Werkstatt versunken bin oder gerade wilden konstruktiven Geistesblitzen folge, ist es mir nicht möglich dauerhaft am Telefon parat zu sein.

Schildere mir kurz Dein Anliegen und nenne mir den gewünschten Rückrufzeitraum. Ich werde Dich sobald als möglich zurückrufen.

Bevor Du jetzt loslegst

Diese Anleitung und die darin enthaltenen Lieferantenempfehlungen wurden von mir „nach“ dem erfolgreichen Brühen des ersten gelungenen Kaffees erstellt. Es ist also zwingend erforderlich, dass Du vor der Material- und Gerätebestellung prüfst, ob wirklich sämtliche Artikel lieferbar sind. Genauere Erläuterungen hierzu kannst Du dem Kapitel [Materialbeschaffung](#) entnehmen.

Und jetzt bleibt mir nur noch, Dir viel Spaß bei der Lektüre dieser Anleitung und viel Erfolg bei der Zubereitung Deines Kaffees zu wünschen.

Herzlichst,

Dipl.-Ing.(FH) Sascha Bergmann

Vorplanung

Werkzeugliste

Nur mit dem richtigen Werkzeug gelangst Du sicher zum Erfolg. Bitte prüfe, ob Du über alle benötigten Werkzeuge und Geräte verfügst. Führe diesen Schritt gewissenhaft aus, denn nichts ist ärgerlicher als mittendrin festzustellen, dass doch noch etwas fehlt.

Sollte Dir noch etwas fehlen, so habe ich bereits einige Produkte hinsichtlich der Kaffeezubereitung getestet und kann Dir die hier ausgewiesenen Fabrikate empfehlen. Solltest Du in Erwägung ziehen auf günstigere Artikel zurückzugreifen, dann kann ich Dir davon nur abraten, denn die Kaffeearomen sind sehr empfindlich und können mit mangelhaftem Werkzeug schnell zerstört werden.

Kocher: Für den reinen Wassergeschmack habe ich einen Kocher gewählt, der im Inneren komplett aus Edelstahl gefertigt ist. Hier sind lediglich die äußeren Anbauteile aus hochwertigen Kunststoffen gefertigt, welche mit dem Wasser jedoch nicht in Kontakt kommen.

Kaffeemühle: Bei der Suche nach der richtigen Kaffeemühle bin ich einen sehr holprigen und kostenintensiven Weg gegangen. Ich habe bereits vier Handmühlen im Alltag getestet und etliche per Internetstudie durchleuchtet. Bisher konnten meine Bedürfnisse hinsichtlich des Preis-Leistung-Nutzen-Verhältnisses nur mit der Zassenhaus Mühle zufrieden gestellt werden.

Waage: Da alle Zutaten penibel abgewogen werden wollen, ist die Bedeutung der Waage nicht zu verachten. Der besondere Vorteil bei dem hier angegebenen Fabrikat ist der umweltfreundliche Betrieb via Solartechnik und die verhältnismäßig lange Ausschaltzeit von vier Minuten. So hast Du beim Abwiegen genügend Zeit, denn nichts ist nerviger als eine Waage, die sich mitten im Brühprozess abschaltet.

Thermometer & Stoppuhr: Bei Thermometer und Stoppuhr lebe ich meine Neigung zur bewährten, guten alten Mechanik aus. Diese Geräte sind immer einsatzbereit und überzeugen durch harmonisches Ablesen der Werte.

**Prüfe zuerst!**

Bevor Du Dir nur für dieses Projekt neue Werkzeuge zulegst, solltest Du im Kapitel [Materialbeschaffung](#) prüfen, ob sämtliche Zubereitungsmaterialien verfügbar sind.



B 0008 | 1328

Tabelle 1 Werkzeugliste

Nr.	Beschreibung	Bezugsquelle	Hergestellt in	Kosten ca.*
01	Wasserkocher: Ottoni Fabbrica Alice Elegance 2400W 1,7l	www.amazon.de	Italien	89 EUR
02	Karlsbader Kanne: Walküre 850 ml	www.coffeecircle.com	Deutschland	76 EUR
03	Porzellantasse „Smilla“ Art. Nr.: G593703	www.memolife.de	Europa	4 EUR
04	Thermometer: Mit Kirschbaumhalter Ar. Nr.: 1018.0004	www.entia.de	Deutschland	27 EUR
05	Kaffeemühle: Zassenhaus Brasilia	www.harrys-kaffee.de	Deutschland	87 EUR
06	Waage: MAULtronic S Art. Nr.: MAUL1512090	www.mcbuero.de	Deutschland	36 EUR
07	Stoppuhr: Mechanische Präzisions-Stoppuhr, IP54	www.shop.vogel-germany.de	Deutschland	88 EUR
08	Permanent-Marker "Friendly" auf Alkoholbasis Rundspitze Art. Nr.: S664103 (Farbe nach Wunsch)	www.memolife.de	Unbekannt	1 EUR
09	Joghurtlöffel 6er Set Art. Nr.: G304503 (Ein Löffel reicht natürlich)	www.memolife.de	Unbekannt	4 EUR
10	Untertasse oder Frühstücksteller (Hierzu habe ich noch keinen passenden Lieferanten finden können, aber ich denke Du hast so etwas im Küchenschrank)	--	--	--

*Zuzüglich Versandkosten. Stand 07/2016

Max Mustermann, Neuer Weg 1, 0815 Testdorf hat das einfache, nicht übertragbare Recht erhalten, diese Bauanleitung zum ausschließlich privaten Gebrauch gemäß Urheberrechtsgesetz zu nutzen.

Platzbedarf / Raumverhältnisse

Ordnung ist das halbe Leben. Um die Ordnung auch bei der Projektverwirklichung halten zu können, sollten Dir mindestens die hier angegebenen Platzverhältnisse zur Verfügung stehen.



B 0008 II 1327

Für den Mahl- und Brühvorgang sowie zur Werkzeugablage: benötigst Du eine saubere und trockene Küchenarbeitsfläche von ca. B 80 x T 40 cm.

Zeitbedarf

Projektentfaltung bedarf Zeit. Wieviel Du davon für dieses Vorhaben benötigen wirst, erfährst Du hier.

Lieferzeit aller Einzelteile: Ca. 5 Tage (ab Auftragsbestätigung)

Reine Zubereitung: ca. 10 min

Sonstige Nebenzeiten: Bei einem gut gebrühten Kaffee können während dem Genuss gesellschaftliche Zusammenkünfte zu gemütlichen und anhaltenden Gesprächen ausufern.



Die hier angegebenen Zeitwerte stammen aus meiner eigenen Erfahrung und können daher in Deinem Fall abweichen.



Mach's mit Ruhe
und lass Dich nicht ablenken! Nur so kannst Du einen wirklich guten Kaffee bereiten.

Max Mustermann, Neuer Weg 1, 0815 Testdorf hat das einfache, nicht übertragbare Recht erhalten, diese Bauanleitung zum ausschließlich privaten Gebrauch gemäß Urheberrechtsgesetz zu nutzen.

Die Zubereitung

Du hast Dich durch die [Materialbeschaffung](#) und [Werkzeugliste](#) durchgekämpft, verfügst über alle genannten Arbeitsgeräte sowie Zubereitungsutensilien und Dir steht der benötigte [Platzbedarf / Raumverhältnisse](#) zur Verfügung? Na dann kann es mit der eigentlichen Kaffee-Zeremonie losgehen.



B 0008 IV 1329

Mahlgrad voreinstellen

Oft vernachlässigt, aber für ein wirklich gutes Aroma unabdingbar – die korrekte Korngröße des Mahlguts. In diesem Schritt wirst Du die Referenzeinstellung für weitere Mahl- und Brühtests festlegen.

Nötigen Platz schaffen

Arbeitsfläche von ca. 30 x 30 cm

Werkzeuge und Materialien richten

- Kaffeemühle
- Permanentmarker



B 0008 V 1330

Max Mustermann, Neuer Weg 1, 0815 Testdorf hat das einfache, nicht übertragbare Recht erhalten, diese Bauanleitung zum ausschließlich privaten Gebrauch gemäß Urheberrechtsgesetz zu nutzen.

Arbeitsablauf



Nur für die Mühle Zassenhaus Brasilia
gilt der hier beschriebene Arbeitsablauf.

Im ersten Schritt stellst Du die Mühle auf Ihren Nullwert ein, sodass der innere Mahlkegel den äußeren Mahlring gerade so berührt.

Drehe hierzu den Stellring der Kaffeemühle gegen den Uhrzeigersinn, bis dieser leicht an der Kurbel anstößt.



B 0008 VI 1331



Die Kurbel jetzt auf keinen Fall drehen
sonst riskierst Du Mahlwerksschäden

Setze mit dem Permanentmarker auf den unteren Teil des Stellrings an der Rückseite der Mühle eine Markierung in Form eines Striches.



B 0008 VII 1332

Im zweiten Schritt legst Du die Referenzposition hinsichtlich des Abstandes von Mahlkegel zu –ring fest.

Hierfür drehst du den Stellring um 1,5 Umdrehungen im Uhrzeigersinn. Die Drehachse der Kurbel sollte sich nun um einige Millimeter nach oben heben lassen.



B 0008 VIII 1333

Setze wiederum eine Markierung in Strichform, dieses Mal jedoch auf den Deckel des Bohnenbehälters direkt unterhalb der bereits gesetzten Markierung am Stellring.



B 0008 IX 1334

Nimm nun eine Probemahlung mit ca. 10 g Kaffee vor. Das Mahlgut sollte etwa eine Körnigkeit zwischen Zucker und Meersalz aufweisen.



B 0008 X 1335

Max Mustermann, Neuer Weg 1, 0815 Testdorf hat das einfache, nicht übertragbare Recht erhalten, diese Bauanleitung zum ausschließlich privaten Gebrauch gemäß Urheberrechtsgesetz zu nutzen.



B 0008 XVI 1341

- (9) Durchfeuchte das Kaffeemehl mit 30 g des heißen Wassers und rühre kurz um.
- (10) Stelle den Porzellanfilter zur Seite auf die Untertasse und entleere die Kanne.



Warum durchfeuchten?

So erhältst Du eine gleichmäßige Extraktion Deines Kaffees. Bitterstoffe und zu kleine Partikel werden hierbei aus dem Mahlgut geschwemmt.



B 0008 XVII 1342

- (11) Setze den Porzellanfilter und den Wasserverteiler auf die Kanne.
- (12) Starte die Stoppuhr.
- (13) Gieße langsam und stetig 220 ml des 92 – 96 °C heißen Wassers über den Verteiler in den Porzellanfilter.

Die Kontaktzeit sollte 3 – 4 min betragen.



B 0008 XVIII 1343

- (14) Entferne den Filter und stelle ihn zurück auf die Untertasse, denn es kann noch Wasser austreten.
- (15) Einmal kurz den fertigen Filterkaffee mit dem Löffel verwirbeln, Deckel drauf – Fertig!



B 0008 XIX 1344

- (16) Entleere die vorgewärmte Tasse und schenke Dir Deinen hoffentlich vollmundigen Kaffee ein.



Aromen ade!

Überbrühe das Mahlgut zügig, denn bereits 10 min nach dem Mahlvorgang hat sich schon ein Großteil der Aromen verflüchtigt.



Bohnen lieben es kalt.

Lagere die Bohnen im Kühlschrank und die feinen Aromen bleiben Dir länger erhalten.

Max Mustermann, Neuer Weg 1, 0815 Testdorf hat das einfache, nicht übertragbare Recht erhalten, diese Bauanleitung zum ausschließlich privaten Gebrauch gemäß Urheberrechtsgesetz zu nutzen.

Kontaktzeit / Geschmack perfekt getroffen?

Dann gratuliere ich Dir zu Deinem leckeren Kaffeegetränk und wünsche Dir viel Freude beim weiteren Genießen.

Schmeckt nicht, was tun?

Du hast alles hinsichtlich der Wasserwahl, Bohnenmenge, und Brühtemperatur richtig gemacht und der Kaffee läuft trotzdem nicht in der vorgegebenen Zeit durch? Er schmeckt vielleicht sauer oder bitter?

Mit dem richtigen Dreh am Stelling Deiner Mühle bist Du schnell am Ziel.

Im Kapitel [Mahlgrad voreinstellen](#) hast Du am Stelling bereits Markierungen zur Orientierung gesetzt. Nun musst Du den Ring, je nach Art der Abweichung, in die entsprechende Richtung verstellen.

Am Anfang nimmst Du die Verstellung um je eine viertel Umdrehung vor. Sobald Dein Brühergebnis halbwegs zufriedenstellend ist, kannst Du mit achtel Umdrehungsschritten weitermachen bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

Ist der perfekte Kaffee erreicht, setzt Du mit dem Permanentmarker eine Markierung auf den Deckel des Bohnenbehälters direkt unterhalb der bereits gesetzten Strichmarkierung am Stelling.



B 0008 XX 1345

Kontaktzeit stimmt nicht

Die Durchlaufzeit eines Kaffees ist ein sehr wichtiger Basiswert in der Zubereitung und kann durch die Korngröße des Kaffeepulvers beeinflusst werden.

Verstelle den Ring nun in die nach [Tabelle 3](#) erforderliche Richtung und führe einen erneuten Brühvorgang durch.

Tabelle 3 Kontaktzeit korrigieren

Abweichung:	Ursache:	Abhilfe
Kontaktzeit zu lang	Mahlgut zu fein	Stelling im Uhrzeigersinn verstellen.
Kontaktzeit zu kurz	Mahlgut zu grob	Stelling gegen Uhrzeigersinn verstellen

Zu wenig Aroma

Die von mir gewählte Bohne der Pforzheimer Kaffeerösterei hat ein kräftig-würziges und vollmundiges Aroma.

Sollte Dein Kaffee eher mild ausgefallen sein, dann hast Du die Bohnen zu grob gemahlen.

Um ein feineres Pulver zu erhalten verdrehst Du den Stelling gegen den Uhrzeigersinn.

Kaffee sauer oder bitter

Diese Geschmacksnote hat im Kaffee nichts zu suchen.

[Tabelle 4](#) zeigt Dir, welche Änderung Du für die Feinabstimmung vornehmen musst.

Tabelle 4 Geschmack berichtigen

Geschmack:	Ursache:	Abhilfe
Sauer	Mahlgut zu grob	Stelling gegen Uhrzeigersinn verstellen.
Bitter	Mahlgut zu fein	Stelling im Uhrzeigersinn verstellen



Trinke zwischendurch Wasser,
denn Deine Geschmacksknospen
gewöhnen sich sehr schnell an das
Saure und Bittere. Wasser hilft bei der
Neutralisierung der Empfindlichkeit.

Reinigung der Geräte

Mühle

Ölablagerungen alter Pulverrückstände im Mahlwerk werden mit der Zeit ranzig und verfälschen Dein Kaffeearoma.

Mit dem Zermahlen von geschmacksneutralen, rohen Reiskörnern anstelle Kaffeebohnen kannst Du hier schnell und einfach Abhilfe schaffen. Dies ist eine sehr gesundheits- und umweltverträgliche Methode zur Mahlwerksreinigung. Es sollte ein weicher, weißer und geschälter Reis verwendet werden.

Ich empfehle Basmati-Reis.

Arbeitsablauf

- (1) Drehe den Stellring der Kaffeemühle gegen den Uhrzeigersinn, bis dieser leicht an der Kurbel anstößt.
- (2) Verdrehe den Stellring aus dieser Position um eine dreiviertel-Umdrehung im Uhrzeigersinn.
- (3) Fülle 40 g Basmati-Reis in den Bohnenbehälter und male diesen vollständig durch.
- (4) Mahle anschließend 15 g Kaffeebohnen und entsorge das Mahlgut.
- (5) Stelle den Stellring Deiner Mühle wieder auf die Brüheinstellung zurück.

Wenn Du eh schon bei der Reinigungsprozedur bist, kannst Du das Innere der Mühle trocken auspinseln.

Außen reinigst Du das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch.

Nun hast Du wieder eine saubere Mühle und kannst unverfälschten Kaffee genießen.



Mahlwerk nur trocken reinigen.
Wasser und Spülmittel würden Dein
Mahlwerk stark beschädigen.

Karlsbader Kanne

Du kannst die Kanne problemlos in der Spülmaschine reinigen.

Wenn Du die Kanne jedoch öfter benötigst als die Spülmaschine läuft, dann lässt sich die Reinigung auch einfach unter Verwendung einer Spülbürste unter laufend heißem Wasser durchführen. Wähle hierzu am besten eine Bürste, welche Du ausschließlich für die Säuberung der Kaffeekanne nutzt. Sonst droht Fremdgeschmack in Deinem Kaffeegetränk.

Den Kaffeesud entsorgst Du am besten getrocknet im Bio-Abfall oder nutzt ihn, ebenfalls getrocknet, als Regenwurmaktivator für Deinen Komposthaufen.

Abbildungsverzeichnis

B 0008 I 1328.....	10	B 0008 XIII 1339	17
B 0008 II 1327.....	11	B 0008 XIV 1338.....	17
B 0008 III 1326.....	12	B 0008 XV 1340.....	17
B 0008 IV 1329.....	14	B 0008 XVI 1341.....	18
B 0008 V 1330.....	14	B 0008 XVII 1342.....	18
B 0008 VI 1331.....	15	B 0008 XVIII 1343.....	18
B 0008 VII 1332.....	15	B 0008 XIX 1344.....	18
B 0008 VIII 1333.....	15	B 0008 XX 1345.....	19
B 0008 IX 1334.....	15		
B 0008 X 1335.....	15		
B 0008 XI 1336.....	16		
B 0008 XII 1337.....	17		

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1 Werkzeugliste	10
Tabelle 2 Materialliste.....	12
Tabelle 3 Kontaktzeit korrigieren.....	19
Tabelle 4 Geschmack berichtigen	19
Tabelle 5 Zubereitungsempfehlung	20