

Essen und Trinken

Rezepte, Kochhinweise und praktisches Wissen rund ums Essen, das im Laufe der Zeit gesammelt und verfeinert wurde.

- [Filokörbchen mit Lachs und Dill-Creme-fraiche](#)
- [Kaffee](#)
 - [AeroPress-Filtergrößen](#)
 - [Ceado Hoop](#)

Filokörbchen mit Lachs und Dill-Creme-fraiche



Zubereitungszeit: 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: ganz einfach

Zutaten (für ca. 4 Personen)

- 3 EL Butter
- etwas Butter (zum Fetten)
- 2 Strudelteigblätter (Filo- oder Yufkateig; aus dem Kühlregal, aus 250-g-Packung)
- 200 g Lachsfilet (ohne Haut)

- 1 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- ½ Bund Dill
- 100 g Crème fraîche
- 1–2 TL Zitronensaft
- 1 Minirömersalat
- grober schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: s. Hersteller). 3 EL Butter in einem kleinen Topf schmelzen. 4 nicht nebeneinanderliegende Mulden eines Muffinblechs (12 Mulden) fetten.
2. Teigblätter in jeweils ca. 10 Rechtecke schneiden. Je 5 Teigblätter mit flüssiger Butter bestreichen und in je 1 Mulde legen. Im Backofen 10–12 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 5 Minuten im Blech ruhen lassen.
3. Dann aus der Form lösen.
4. Lachsfilet abspülen, trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Filet darin von jeder Seite ca. 3 Minuten kräftig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dill waschen, trocken schütteln, Fähnchen abzupfen und fein schneiden.
5. Crème fraîche, Zitronensaft und Dill verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Salat putzen, waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Lachsfilet leicht zerzupfen. Filokörbchen mit Salat, Lachs und Dillcreme füllen. Mit grobem Pfeffer bestreuen.

Nährwerte (pro Person)

- 310 kcal

- 12 g Eiweiß
- 24 g Fett
- 9 g Kohlenhydrate

Rezept aus **LECKER** 12/2012

Kaffee

Mein Wissen rund um die AeroPress

AeroPress-Filtergrößen

Wie groß sind AeroPress-Filter? | Fakten zur Brühgröße

Standard-AeroPress-Filter sind runde Scheiben von etwa 64 mm Durchmesser und passen so in den Plastikdeckel der Brühkammer.

Wenn du dich jemals gefragt hast, wie groß AeroPress-Filter sind: Du bist nicht allein. Dieser kleine Papierkreis bestimmt, wie dicht die Brühkammer abschließt, wie schnell das Wasser abläuft und ob Kaffeepartikel in die Tasse gelangen.

Dieser Leitfaden zeigt genaue Maße, vergleicht Filtergrößen zwischen Modellen und erklärt, was das für Geschmack, Reisen und Drittanbieter-Zubehör bedeutet.

Größe auf einen Blick

Standard-Papier-Mikrofilter für die AeroPress messen ungefähr 64 mm im Durchmesser.

Die Scheibe ist dünnes, flexibles Filterpapier, das flach im Plastikdeckel liegt und am Rand leicht übersteht, sodass der Deckel sie beim Aufschrauben greifen kann.

Metallfilter für die AeroPress liegen meist im ähnlichen Bereich, etwa 61,5 bis 62 mm, was einen festen Sitz erlaubt, ohne dass sich der Filter beim Aufdrehen verformt.

AeroPress-Filtergrößen und kompatible Brühgeräte

Filtertyp	Ca. Durchmesser	Kompatible Brühgeräte
Standard Papier-Mikrofilter	63–64 mm (ca. 2,5")	AeroPress Original, Clear und Go
Standard Naturpapier-Mikrofilter	63–64 mm	AeroPress Original, Clear und Go
Wiederverwendbarer Metall-Scheibenfilter	61,5–62 mm	AeroPress Original, Clear und Go

Filtertyp	Ca. Durchmesser	Kompatible Brühgeräte
Standard Drittanbieter Rundpapier	63 mm	Brühgeräte im AeroPress-Originalstil
XL Papier-Mikrofilter	ca. 64 mm	AeroPress XL
XL Naturpapier-Mikrofilter	ca. 64 mm	AeroPress XL
XL Drittanbieter Rundpapier	ca. 64 mm	AeroPress XL und ähnliche große runde Deckel

Warum der Durchmesser des AeroPress-Filters für deinen Kaffee wichtig ist

Der Filterdurchmesser wirkt vielleicht wie ein kleines Detail, beeinflusst aber ab dem ersten Aufgießen, wie deine AeroPress funktioniert. Eine Scheibe, die genau in den Deckel passt, sorgt für eine dichte Abdichtung, gleichmäßigen Widerstand beim Herunterdrücken und eine saubere Trennung von Kaffee und Trester.

Wenn die Scheibe zu klein ist, kann Wasser am Rand vorbeilaufen. Dieser Umgehungsweg verkürzt die Kontaktzeit mit dem Mahlgut und kann feine Partikel in die Tasse ziehen. Ist die Scheibe zu groß, faltet sie sich oft an den Gewinden des Deckels, was das Aufschauben erschwert und beim Pressen zu Verrutschen führt.

Passform im Filterdeckel

Beim Standard-AeroPress ist die Öffnung des Deckels nur geringfügig größer als die Scheibe. Bei der richtigen Größe siehst du einen schmalen weißen Rand rundum — etwa ein Millimeter. Das reicht, damit der Deckel das Papier beim Festdrehen klemmt, ohne dass es sich wellt.

Druck, Fluss und Kontaktzeit

Die AeroPress nutzt sanften Luftdruck vom Kolben, um Wasser durch das Kaffeebett und den Filter zu drücken. Da die Kontaktfläche durch die Scheibe fixiert ist, ändert ein anderer Durchmesser den Widerstand in der Hand und die Durchflussgeschwindigkeit.

Kleinere Metall-Scheiben (um 61,5 mm) lassen am äußeren Rand einen kleinen Spalt im Vergleich zu vollen Papierfiltern. Dieser Spalt kann etwas Druck entweichen lassen, was zu kürzerer Kontaktzeit und etwas mehr Körper führt. Etwas breitere Papier-Scheiben (nahe 64 mm) liegen eng

am Deckel an und lenken den Fluss stärker durch die Mitte — das ergibt eine sirupartigere, sauberere Tasse.

Geschmacksunterschiede: Papier vs. Metall

Papier-Scheiben halten Öle und feine Partikel zurück, was eine hellere, glattere Tasse ergibt. Metall-Scheiben lassen mehr Öle und Mikropartikel durch, wodurch der Kaffee voller und schwerer am Gaumen wirkt.

AeroPress-Filtergrößen bei verschiedenen Modellen

Standard-AeroPress-Modelle — Original, Clear und Go — haben denselben Filterdeckel und dieselbe Filtergröße. Jede Packung Standard-Papier-Mikrofilter passt in all diese Geräte, ebenso die meisten Metall-Scheiben und kompatible Filter von Drittanbietern.

Die AeroPress XL verwendet einen eigenen Deckel mit einer etwas größeren Scheibe. Händlerangaben nennen den Durchmesser für XL-Filter oft mit etwa 6,4 cm, was nahe an den Standard-Scheiben liegt, aber zur breiteren Brühkammer passt.

Standard- und XL-Filter sind nicht zum Austauschen gedacht. Eine Standard-Scheibe klappert im XL-Deckel, und eine XL-Scheibe liegt im kleineren Deckel der Original-, Clear- oder Go-Modelle nicht flach.

Standard- vs. XL-Brühmengen

Der Wechsel von Standard- zu XL-Größe entspricht einer größeren Brühmenge. Die Standard-AeroPress macht pro Pressvorgang ein bis drei kleine Tassen, während die XL auf größere Mengen ausgelegt ist. Die etwas größere Scheibe der XL liefert denselben Stil der Tasse, einfach skaliert für eine größere Tasse oder zum Teilen.

Papieroptionen in Standardgröße

Innerhalb der Standardgröße kannst du zwischen weißen Papier-Mikrofiltern und naturbraunen Papier-Mikrofiltern wählen. Beide haben denselben Durchmesser und passen in denselben Deckel — die Wahl hängt also von Geschmack sowie von Vorlieben zu Bleichmittel und Kompostierbarkeit ab.

[Offizielle AeroPress-Papier-Mikrofilter](#) beschreiben mikroskopisch kleine Löcher, die feine Partikel und Öle zurückhalten und dir eine glatte, sandfreie Tasse liefern. Viele Drittanbieter-Päckchen

haben denselben Durchmesser, sodass du ungebleichte und gebleichte Papiere oder unterschiedliche Papierstärken mischen kannst, ohne einen neuen Brüher kaufen zu müssen.

AeroPress-Filtergröße für andere Brüher und Hacks

Wenn du einmal die Scheibengröße kennst, fällt es leichter, AeroPress-Filter mit anderem Equipment auf dem Regal abzustimmen. Der 63–64mm-Kreis passt in viel mehr als nur die klassische Plastik-Brühkammer.

Viele kleine Pour-Over-Kegel, Reise-Dripper und kompakte Immersions-Brüher nehmen runde Scheiben in dieser Größe an. Du kannst eine Standard-AeroPress-Scheibe auf den Boden eines kleinen Metallkegels legen, unter ein feineres Sieb setzen oder über ein gröberes Metallsieb platzieren, um streuende Feinpartikel aufzufangen.

Filterstapel für mehr Kontrolle

Da AeroPress-Scheiben klein und preiswert sind, stapeln viele Heimbaristas sie gern für höhere Klarheit. Zwei Papier-Scheiben im Standarddurchmesser verlangsamen den Durchfluss, erhöhen den Widerstand und entfernen noch mehr Feinanteile. Eine Papier-Scheibe kombiniert mit einer Metallscheibe mildert das knackige Finish von nur Papier, fängt aber weiterhin viele Partikel.

Der Durchmesser bleibt bei all diesen Experimenten gleich; verändert werden Dicke und Porengröße. Solange der Stapel flach im Deckel liegt, ohne zu wölben, lässt sich der Deckel noch aufschrauben und hält die Dichtung.

AeroPress-Filtergrößen-Guide für den Alltag

Jetzt weißt du die Grundantwort auf die Frage, wie groß AeroPress-Filter sind, und wie diese Größe dein Gebräu formt. Der letzte Schritt ist, dieses Wissen in schnelle Entscheidungen umzusetzen, wenn du Filter nachbestellst oder neues Zubehör testest.

Filtergröße-Empfehlungen für gängige Situationen

Brüh-Situation	Filtergröße und Typ	Warum es gut funktioniert
Allein am Morgen (Tasse)	Standard Papier-Mikrofilter	Vorhersehbarer Durchfluss und helle, saubere Tasse

Brüh-Situation	Filtergröße und Typ	Warum es gut funktioniert
Reisen mit AeroPress Go	Standard Papier?Mikrofilter	Dieselbe 63–64 mm Scheibe passt in das kompakte Gerät
Camping / Wanderkaffee	Standard Metall?Scheibe	Wiederverwendbar, spart Platz und Papiermüll
Kräftige Tasse mit vollem Körper	Standard Metall?Scheibe	Größere Öffnungen lassen mehr Öle und Feinanteile durch
Große Tasse oder zwei kleine	XL Papier?Mikrofilter	Größere Scheibe passt zur breiteren XL?Brühkammer
Gemeinsamer Wochenend? Pot	Doppel gestapelter XL Papier ?Mikrofilter	Langsamere Durchfluss und hohe Klarheit für größere Mengen
Experimentieren mit anderen Brühern	Standard?Scheibe, bei Bedarf zugeschnitten	Rundet scharfe Kanten in kleinen Metallkegeln oder Töpfen ab

Filterkauf mit Blick auf die Größe

Am sichersten triffst du die richtige Wahl, wenn du offizielle Filterpacks für dein genaues Gerät kaufst. Herstellerangaben zu Standard?AeroPress?Papierfiltern nennen explizit, dass sie für Original, Clear und Go passen und dass die Scheiben exakt für diesen Deckel geschnitten sind.

Lagerung, Handhabung und Reisetipps

Die Filtergröße ändert sich nicht nach dem Verlassen der Fabrik, aber falsche Lagerung kann Scheiben kräuseln oder zerdrücken und die Passform stören. Bewahre Päckchen trocken in einer Schublade oder im Schrank auf, fern von Dampfquellen und Spritzwasser. Die genaue Scheibendurchmesser zu kennen hilft außerdem, wenn du Filter flach in kleine Reisebehälter packst.

Praktische Erkenntnisse zur AeroPress?Filtergröße

Standard?AeroPress?Filter sind kleine, runde Scheiben von etwa 2,5 Zoll Durchmesser, und diese einfache Zahl beeinflusst stark, wie sich dein Brüher anfühlt und wie dein Kaffee schmeckt. Wenn du Durchmesser und Gerät aufeinander abstimmt, bleibt die Dichtung dicht, der Fluss

gleichmäßig und Sand aus der Tasse fern.

Ob du bei klassischen Papierpacks bleibst, zu Metallscheiben wechselst oder auf das XL?System umsteigst: Wenn du die exakte Größe jedes Filters kennst, wird das Zubehör?Shopping viel einfacher. Miss einmal, gleiche den Durchmesser auf der Packung ab, und deine AeroPress?Ausstattung liefert von einem Brühvorgang zum nächsten gleichbleibende Ergebnisse.

Kaffee

Ceado Hoop

Der [Ceado Hoop](#) ist ein innovativer radialer Infusionsbrauer, der von Ceado entwickelt wurde und der Gewinner des Best New Product Award: Verbraucherkafeezubereitungs- und Serviergeräte.



Der Pour Hover Coffee Brewer Hoop ist ein Accessoire, das es jedem ermöglicht, die Welt des Kaffees nach seinen eigenen Regeln frei zu erleben und zu erkunden.

Der Hoop besteht aus BPA freiem Kunststoff und kommt in den Farben Schwarz, Pink, Blau und Weiß/Transparent daher. Er ist Spülmaschinenfest und lässt sich aber auch unter fließend Wasser einfach und mühelos reinigen.

Aufbau und Benutzung

Der äußere Teil wird **Outer Loop** genannt, er hält das Wasser während der Extraktion. Durch die Löcher im zentralen **Flow Tower** gelangt Wasser in den Kaffee. Der Kaffee wird durch den **Papierfilter** gefiltert.

Den Flow Tower durch drehen herausnehmen. Einen Papierfilter einlegen und Flow Tower wieder einschrauben. Danach den gemahlene Kaffee hineingeben und das ganze auf ein Gefäß stellen. Nun heißes Wasser in den Outer Loop geben und eine Extraktionszeit von ca. 4., Minuten anpeilen.

Die 4 Minuten sind ein ungefährender Richtwert der je nach eigenen Vorlieben entsprechend angepasst werden kann.

Erklaerung_Hoop_480x480.png?v=1697098309

Für wen eignet sich der Hoop?

Für alle, die Filterkaffee lieben, aber keine Lust auf komplizierte Pour-Over-Rituale haben, ist dieser Kaffee perfekt. Er eignet sich auch hervorragend für Büros oder Gastronomiebetriebe, die schnelle, reproduzierbare Qualität benötigen. Home-Baristas, die Klarheit und Balance in ihrem Kaffee suchen, werden ihn ebenfalls zu schätzen wissen. Und für alle Kaffeeliebhaber, die Kontrolle lieben, aber konsistente Ergebnisse schätzen, ist dieser Kaffee genau das Richtige.

Rezeptempfehlungen

Rezept Variante 1

- **Brühverhältnis:** 1:15 ? 20 g Kaffee auf 300 ml Wasser
- **Mahlgrad:** 25 Klicks in der Comandante (Kaffee: Ethiopia West Arsi von Wildkaffee)
- **Durchlaufzeit:** ca. 4 Minuten

Rezept Variante 2

- **Brühverhältnis:** 1:17 ? 17 g Kaffee auf ca. 290 ml Wasser
- **Mahlgrad:** 22-26 Klicks in der Comandante
- **Durchlaufzeit:** ca. 3:15 Minuten

Rezept Variante 3 (mein Favorit):

Das ist meine tägliche Methode, ein echter „1-1-1“-Ansatz:

- **Brühverhältnis: 1:13** ? 15g Kaffee auf ca. 220ml Wasser bei 90°C
- **Mahlgrad:** Mittel-fein (V60-Mahlgrad)
- **Durchlaufzeit:** ca 4 Minuten

Drei feste Variablen – egal welchen Kaffee ich benutze – mit einer Gesamtbrühzeit von etwa **4 Minuten**.