

# Kaffee

Bei 2,25 Milliarden Tassen täglich weltweit ist Kaffee mehr als nur Koffein-Zufuhr – es ist ein Optimierungsprozess. Früher lief bei mir alles über den Vollautomaten (bequem, aber wenig Kontrolle), doch nach der Pandemie gab es ein massives Upgrade auf ein dediziertes Setup. Heute setze ich auf volle Kontrolle über die Variablen: Hochwertige Bohnen, eine präzise Mühle und das perfekte Brührezept. Für mich ist der Weg zum fertigen Brew – vom Dial-in des Mahlgrads bis zum ersten Schluck – ein tägliches Ritual und das wichtigste Initialisierungs-Skript für meinen Tag. Hier sammle ich alles rundum mein Setup und die besten Röstungen.

## Die Evolution: Von Bequemlichkeit zur Präzision

---

Der Wendepunkt kam während eines Urlaubs, als wir den Luxus von wirklich exzellentem Kaffee erleben durften. Diese Erfahrung hat alles verändert.

Zurück zu Hause haben wir den Vollautomaten verbannt und auf ein verfeinertes Setup umgestellt: eine **Sage Dual Boiler** Siebträgermaschine in Kombination mit einer dedizierten Mühle.

Dieser Schritt hat die Art, wie wir Kaffee konsumieren, komplett transformiert.

## Setup: Mühlen, Waagen, Wasser

---

### Kaffee mahlen (Timemore Chestnut C3s Pro)

Meine Handmühle der Wahl ist eine **Timemore Chestnut C3s Pro**. Eigentlich wollte ich mir irgendwann auch eine Comandante kaufen, aber die C3s Pro ist gut verarbeitet, lässt sich einwandfrei bedienen und mahlt zuverlässig.

Sie besteht aus einem kompletten Metallgehäuse mit einklappbarem Griff und einem rostfreien, CNC-gefrästen Stahlkegel-Mahlwerk. Der Mahlgrad lässt sich manuell in über 30 Stufen einstellen und deckt fein bis grob problemlos ab.

Viel wichtiger als die Klick-Anzahl ist mir aber: Die Mühle liefert auch nach vielen hundert Kaffees ein gleichbleibendes Ergebnis.

Durch den klappbaren Griff ist sie sehr gut transportierbar. Der mitgelieferte Stoffbeutel ist ein nettes Extra. Ich nutze sie sowohl zu Hause als auch im Büro mehrfach am Tag und auf Reisen (trotz ihres Gewichts von knapp 600 g).

## Espresso-Mühle (DF83 v2)

Nach etwa zwei Jahren kam das nächste Upgrade: Wir ersetzen die Sage-Mühle durch eine **DF83 v2**, die deutlich konsistentere Mahlergebnisse liefert. Die Mahldauer sank von ca. 15 Sekunden auf **5 Sekunden**.

Das Gewicht ist allerdings eine Ansage: ca. **11 kg**. Mit rund **1400 U/min** mahlt sie in kürzester Zeit, und die stufenlose Mahlgradverstellung über das große Drehrad ist leichtgängig und trotzdem präzise.

Auch wenn oft vom Anti-Statik-System (und quasi „Zero Retention“) gesprochen wird: Im Mahlwerk bleibt tatsächlich kaum Kaffee zurück, aber am Auslass sammelt sich über die Zeit etwas Kaffeestaub.

Einmal im Monat gehe ich mit einer kleinen Bürste oder einem Pfeifenreiniger kurz durch, und damit ist das Thema erledigt.

Was im Alltag zählt: Wenn **17,4 g** oben rein gehen, kommen in der Regel auch **17,4 g** unten wieder raus.

## Kaffee wiegen (Waagen)

Ich nutze zwei Kaffeewaagen – keine ultrateuren „fancy“ Modelle wie Acaia oder Bookoo, auch wenn die Bookoo wegen Formfaktor und IPX4 schon sehr nett ist.

- Arbeit: **Bagail Digital Coffee Scale** mit Timer
  - USB-aufladbar
  - Piepton bei jeder vollen Minute
  - Bis zu 3 kg Maximalgewicht

Die zweite Waage ist ähnlich, nur ohne Piepton am Timer. Das ist etwas schade, aber zu Hause (wo sie auch viel fürs Kochen genutzt wird) nicht so kritisch.

## Wasserkocher (Timemore Fish Smart)

Seit Weihnachten '25 haben wir den **Timemore Fish Smart** Wasserkocher mit **600 ml** Fassungsvermögen. Mattschwarz, Gooseneck-Auslass, sehr stimmiges Design.

Der Wasserkocher sitzt auf einer Basis, über die ich die Temperatur in 1-Grad-Schritten von **40 bis 100 °C** einstelle (wischen, tippen, halten).

Außerdem gibt es eine Warmhaltefunktion: Das Wasser wird bis zu **30 Minuten** auf Temperatur gehalten. Zwei Anzeigen zeigen dabei präzise Soll- und Ist-Temperatur.

Für Pour-Over nutze ich typischerweise **90 °C** für „medium roasted coffee“ und **94 °C** für „dark roasted coffee“. Ich verwende ihn aber genauso für die AeroPress (zu Hause), French Press oder einfach Tee.

---

## AeroPress: Die Antwort auf Kapselmüll

Obwohl ich zu Hause eine [Sage Dual Boiler](#) habe, weigere ich mich, im Büro die müllintensiven Nespresso-Maschinen zu unterstützen.

Deshalb bin ich zum absoluten Fan der **AeroPress** geworden.

Ich besitze noch das originale, opake Set inklusive Trichter, Dosierlöffel und Filterhalter. Leider wird dieses exakte Set heute nicht mehr verkauft, wobei der große Trichter für viele ohnehin nicht sonderlich nützlich war.

Beim Brühen bevorzuge ich definitiv die **Inverted Method**.

---

## Solid Coffee, Hand-Pressed: AeroPress (Inverted)

*Ideal für neue und vertraute Bohnen gleichermaßen.*

### Step 1: Kaffee mahlen

- 15–16 g Kaffee
- Mittelfein (ca. 14 Klicks auf der Timemore C3s Pro)

### Step 2: Setup vorbereiten

- Plunger bis zur Markierung #4 einführen
- AeroPress auf den Kopf stellen
- Kaffeemehl einfüllen

### Step 3: Bloom

- Mit ca. 200–250 g Wasser (92–96 °C) arbeiten
- Zuerst 40–50 g Wasser hinzufügen
- Kurz rühren
- 30 Sek. warten

### Step 4: Aufgießen und ziehen lassen

- Restliches Wasser bis zur 200-g-Marke auffüllen
- Erneut rühren
- Insgesamt 90 Sek. ziehen lassen

### Step 5: Flip

Bei einer Gesamtzeit von 120 Sek. den zuvor gespülten Filterdeckel aufschrauben, eine leere Tasse verkehrt herum auf die AeroPress stellen und das gesamte Setup vorsichtig wenden.

### Step 6: Pressen

- Einmal kurz schwenken (Swirl)
- 15–30 Sek. warten
- Plunger langsam über 20–30 Sek. nach unten drücken
- Genießen

---

## Smooth Brew, Hand-Poured: Pour-Over

---

Manchmal trinke ich einfach gerne einen „Aufgebrühten“: Kaffee mahlen, in den Filter geben und mit Wasser übergießen. Der Timemore Fish Smart ist dafür ideal.

Irgendwann würde ich mir gerne eine Chemex zulegen, bis dahin reicht ein einfacher Kunststofftrichter mit Papierfiltern.

## Step 1: Vorbereitung

- Trichter auf eine Kanne oder Tasse stellen
- Papierfilter an den Kanten einknicken und einlegen
- Wasser aufkochen
- Den Filter einmal spülen und das Wasser wegschütten

## Step 2: Mahlen

- 30 g Kaffee
- Grob gemahlen (ca. 16–20 Klicks auf der C3s Pro)
- In den feuchten Filter geben

## Step 3: Erster Aufguss (Bloom)

- Je nach Röstung mit 90 °C oder 94 °C langsam gießen
- In Spiralen von innen nach außen und zurück
- Ziel: ca. 60 g Wasser in 15 Sek.
- Danach ca. 30 Sek. warten

## Step 4: Zweiter Aufguss

- Wie oben gießen
- Ca. 90 g Wasser in 15 Sek.
- Danach 50–60 Sek. warten

## Step 5: Dritter Aufguss

Nachdem der zweite Aufguss durchgelaufen ist:

- Erneut ca. 100 g Wasser in 15 Sek. gießen
- Spiralbewegung beibehalten
- Knapp 30 Sek. warten

## Step 6: Vierter Aufguss

- Für den letzten Aufguss erneut ca. 100 g Wasser in ca. 20 Sek. spiralförmig gießen

- Von innen nach außen und zurück
  - Warten, bis nichts mehr in die Kanne tropft
- 

## Sage Dual Boiler + DF83 v2

---

So gerne ich auch Handfilter und AeroPress mag: Für Espresso und Cappuccino komme ich immer wieder zur **Sage Dual Boiler** zurück.

Auch wenn es keine Profi-Maschine ist, liefert sie zuverlässig stabilen Druck und Dampf. Dank der zwei Boiler (Brühen + Dampf) lassen sich auch mehrere Milchgetränke zügig hintereinander zubereiten.

Neben ihr steht die DF83 v2. Das Setup hat bei uns einen festen Platz in der Küche.

## Bohnen-Logbuch

---

```
{{< coffee-beans-table file="beans.csv" >}}
```

## Kaffee Röstereien

---

- [Beans & Dreams](#) — Pomonaplein 49A, 2564 XS The Hague, Netherlands
  - [Lot61 Coffee Roasters](#) — Archangelkade 17, 1013 BE Amsterdam, Netherlands
  - [Roastfactory](#) — Brouwersgracht 4L, The Hague, Netherlands
  - [Single Estate Coffee Roasters](#) — Piet Heinstraat 15, Den Haag, Netherlands
- 

Revision #1

Created 2026-02-27 10:55:03 UTC by Carsten

Updated 2026-02-27 10:56:10 UTC by Carsten