

WIE „grün“ IST IHR KAFFEE?

Neben dem Einkauf spielt auch die Zubereitungsart eine wichtige Rolle. Ob frisch aufgebriühter Filterkaffee oder Latte Macchiato aus dem Vollautomaten: Für jeden Geschmack gibt es die passende Zubereitungsart und selbstverständlich auch die entsprechende Ökobilanz.



Hario über Coffee Circle



Inpetto über TrendXpress



DeLonghi



Bodum



Leonardo über TrendXpress



Bialetti über Trend Xpress

☕ Filterkaffee

Für die beliebteste Art, Kaffee zu genießen, gibt es zwei Möglichkeiten: Die klassische Filterkaffeemaschine eignet sich perfekt, wenn mehrere Tassen Kaffee gleichzeitig gefragt sind. Leider wird hiermit oft mehr Kaffee als nötig zubereitet. Der Rest steht gerne noch einige Stunden auf der Warmhalteplatte, um am Ende des Tages doch weggeschüttet zu werden. Die perfekte Alternative auch für kleinere Portionen und absolut im Trend ist das Aufbrühen mit dem guten, alten Handfilter.

Fazit: Filterkaffee frisch aufgebriüht trinken – das schmeckt am besten und ist gut für den Energieverbrauch.

☕ Siebmaschine

Das idealerweise frisch gemahlene Kaffeepulver wird in einen Siebträger gegeben und leicht angedrückt, dann wird das erhitzte Wasser mit hohem Druck durch das gemahlene Pulver gepresst. Hierbei entsteht die sogenannte „Crema“, der herrliche Schaum auf dem Kaffee.

Fazit: Diese Methode ermöglicht frischesten Genuss und wir kennen sie aus vielen Cafés. Aber für zwei Tassen zu Hause ist sie leider etwas teuer und unpraktisch.

☕ Vollautomat

Beim Vollautomaten werden per Knopfdruck die ganzen Bohnen frisch gemahlen und in der gewünschten Form zubereitet. Mit nur einem Knopfdruck lassen sich neben Kaffee und Espresso auch Spezialitäten mit Milchschaum zaubern.

Fazit: Die Zubereitung mit dieser Maschine ist extrem komfortabel, aber lohnt sich nur für Haushalte und Büros, in denen viel und portionsweise Kaffee getrunken wird. Außerdem sollte sie nach jeder Benutzung wieder ausgeschaltet werden.

☕ French Press

Bei dieser Methode übergießt man grob gemahlene Kaffeepulver in einer speziellen Kanne mit kochendem Wasser. Nach etwa fünf Minuten Ziehzeit drückt man den Kaffeesatz mit einem integrierten Stempel mit Metallsieb auf den Boden der Kanne, um den Kaffeesatz von der Flüssigkeit zu trennen.

Fazit: Das Prinzip ist wie bei der italienischen Version der Maccinetta: Auch hier ist lediglich Energie für das Erhitzen des Wassers nötig.

☕ Maschinen mit Kaffeekapseln

Der Vorteil der sogenannten Single-Portion-Maschinen ist gleichzeitig auch ihr Nachteil: Wie bei jeder Einzelportion ist auch bei Kaffeekapseln der Verpackungsaufwand höher als bei der Mehrportionenpackung. Gleichzeitig schätzen die Konsumenten die Kapsel, gerade weil sie eine Einzelportion darstellt. Zudem weist der Deutsche Kaffeeverband darauf hin, dass mit dem Dualen System („Gelbe Tonne“ oder „Gelber Sack“) eine etablierte Recyclingmöglichkeit zur Verfügung steht.

Fazit: Diese Maschinen stehen auf Grund der energieaufwändigen Herstellung von Aluminiumkapseln sowie der großen Menge an unnötigem Müll extrem in der Kritik. Jedoch erobern immer mehr neue Kapseln den Markt, die öko, bio und fair sind – diese sollten unbedingt ausprobiert werden, um den Verpackungsmüll so gut wie möglich in Grenzen zu halten.

☕ Maccinetta / Espresso-Kanne

Die traditionelle „Maccinetta“ aus Italien ist auch in Deutschland beliebt. Sie ermöglicht kräftigen Espresso in kleinen Portionen.

Fazit: Der Stromverbrauch ist gering und meist bleiben auch keine Reste – daher heißt es „Daumen hoch“ für die Energiebilanz sowie für den Genuss.

Und wie trinken wir unseren Kaffee?

Die *greenLifestyle* Redaktion genießt Filterkaffee und Espresso aus kontrolliert biologischem Anbau und freut sich immer über die persönlichen Lieferungen von Werner Endres („Ökologischer Kaffeeservice Werner Endres“, www.oeko-kaffeeservice.de).

Das Magazin für Gesundheit & Wohlbefinden



Erhältlich in ausgewählten Sanitätsfachgeschäften!
www.mavida-magazin.de

Fotos: © Fancy Studio, Yuri Arcurs, ravagustin / Shutterstock.com; Inpetto, Bialetti, Leonardo (alle über TrendXpress)