

KALT GEBRÜHT



Alles andere als kalter Kaffee! Kalt gebrühter Kaffee liegt im Trend. »J. Hornig« bringt nun den ersten »Cold Brew« in der Flasche heraus.



Der »Cold Brew« schmeckt eiskalt mit einem Schuss Milch oder direkt aus der Flasche und pur.

Brühen, pressen, filtern: Es gibt viele Arten, Kaffee zuzubereiten. Etwa auch Kaffee nicht mit warmem, sondern mit kaltem Wasser zu filtern. Die Kaffeerösterei »J. Hornig« hat nun den ersten halbaren »Cold Brew«-Kaffee in der Flasche auf den Markt gebracht. Die Herstellung ist aufwendig: Während der Brühvorgang mit heißem Wasser nur wenige Minuten dauert, wird der »Cold Brew« bei »J. Hornig« achtzehn Stunden kalt extrahiert, damit sich alle Aromastoffe aus dem Kaffee

lösen. Das Ergebnis ist ein sehr milder, leicht süßer Kaffee mit wenigen Bitterstoffen. Die »Cold Brew«-Methode liegt vor allem auch in den kreativen »Third Wave«-Kaffeeläden im Trend. Ihren Ursprung hat die Zubereitung allerdings im Japan des 17. Jahrhunderts.

Der »Cold Brew« von »J. Hornig« schmeckt bei Zimmertemperatur oder eiskalt gekühlt – und am besten ohne Milch oder Zucker. Die Bohnen sind »Direct Trade«-Arabicas – »J. Hornig« bezieht diese direkt von den Farmern in den Ursprungsländern.