



**SCHAMONG**  
**RÖSTHANDWERK®**  
Köln-Ehrenfeld

**DIE BESTEN  
KAFFEE-DRINKS FÜR  
HEISSE SOMMERTAGE**



## **DIE BESTEN KAFFEE-DRINKS FÜR HEISSE SOMMERTAGE**

Die Redewendung “Kalter Kaffee” beschreibt Dinge von Gestern, die eigentlich nicht mehr interessant sind. Doch Fakt ist: kalte Kaffeevariationen werden immer beliebter, und dank Zubereitungsformen wie Cold Brew finden sie auch bei Kaffee-Puristen Anklang. Als Subscriber erfährst du, wie du dir an heißen Sommertagen einen erfrischenden Koffein-Kick genau nach deinem Geschmack zubereitest.

Während der heißen Sommermonate greifen Kaffeeliebhaber inzwischen häufig zu erfrischenden, kühlen Kaffee-Varianten. Wir erklären dir, wie du sie auf Barista-Niveau zubereitest.



# COLD BREW – DER KAFFEE-KLASSIKER VON MORGEN

Besonders angesagt ist der Cold Brew – erfrischender, kalt extrahierter Kaffee, der das Zeug zum absoluten Kaffee-Klassiker hat. Dafür verwendest du grob gemahlenes Kaffeemehl, das mit kaltem Wasser in einer Kanne aufgegossen wird und dann 16 Stunden im Kühlschrank lagert. Anschließend wird der Kaffee fein filtriert, damit du ein klares Getränk erhältst. Bei der Filtration solltest du unbedingt gründlich arbeiten, denn wenn der Kaffee zu trüb ist, ziehen Schwebstoffe nach und der Cold Brew schmeckt bitter. Bei der Wahl der Kaffeebohnen solltest du auf deinen Geschmack hören.

**Möchtest du deinen Cold Brew beispielsweise mit Milch trinken, empfiehlt unser Head Röster Carlo Kaffeebohnen mit einem schokoladig-karamelligen Aroma.**

Aus unserem Sortiment bietet sich dafür der Puerto Alegre aus Kolumbien an. Dabei handelt es sich zwar um einen recht fruchtigen Kaffee, als Cold Brew stellt er aber eher die Süße in den Vordergrund und entwickelt dabei eine leichte Schoko-Karamell-Note. Bevorzugst du hingegen eher etwas spritziges und erfrischendes, dann empfehlen wir den Cold Brew pur. Besonders lecker ist der Kenia Olochoy, der eine schöne Zitrusnote entwickelt und als Cold Brew geschmacklich fast an Zitroneneistee erinnert.



# AUCH AN HEISSEN TAGEN COOL BLEIBEN – MIT COLD BREW TONIC UND BLACK TONIC

Total erfrischend an heißen Sommertagen sind Kaffeemischgetränke: beispielsweise der Cold Brew Tonic oder der Black Tonic. Für den Cold Brew Tonic wird der Cold Brew mit Tonic Water mit einem Mischverhältnis von 1 zu 1 oder 1 zu 2 (1=Cold Brew, 2=Tonic Water) aufgegossen.

**Bei der Wahl des Tonic Waters solltest du darauf achten, dass es nicht zu herb ist – wähle lieber etwas mit einem blumig süßlichen Geschmack.**

Besonders gut passen Tonic-Varianten, die ohne Chinin auskommen.

Für den Black Tonic lässt du ein bis zwei Espresso Shots auf rund 100 bis 120 ml Tonic Water laufen – je nach Laune kannst du mit dem Tonic Water auch noch großzügiger umgehen. Bevor der Espresso und das Tonic Water miteinander gemischt werden, solltest du den Espresso abkühlen. Entweder wartest du bis er abgekühlt ist, oder du lässt den Espresso zunächst auf Eiswürfel laufen und mischst ihn dann mit dem Tonic Water. So stellst du sicher, dass sich nicht zuviel Kohlensäure aus dem Getränk löst.

Unser Head Röster Carlo empfiehlt espressobohnen mit einem besonders fruchtigen Aroma, beispielsweise unsere Puerto Alegre oder Tolima espressobohnen, die einen sehr spritzigen Geschmack haben. Magst du es eher herber? Dann liegst du mit dem Lion of Judah aus Äthiopien goldrichtig. Achte generell darauf, dass die espressobohnen nicht zu dunkel, herb und robusta-lastig sind. Auch das Tonic Water sollte idealerweise nicht zu herb sein – die Bitterstoffe finden ihren Weg durch den Espresso ohnehin ins Getränk.



# EISKAFFEE: KALTER KAFFEE DELUXE

Der Klassiker schlechthin für den Sommer ist der gute alte Eiskaffee, den man hierzulande in fast jeder Fußgängerzone bekommt – einfache Zubereitung, top Ergebnis. **Das Getränk besteht aus wenigen Zutaten, und du kannst es mit jeder Kaffeemaschine oder mit einem Handfilter herstellen.**

Bei der Eiscreme empfehlen wir 1 bis 2 Kugeln Bourbon-Vanille, aber du kannst ruhig kreativ sein und deinem Geschmack folgen. Fülle 200 ml kalten Kaffee in ein Glas und lass die Eiscreme hineingleiten. Als Topping kannst du beispielsweise etwas Schlagsahne und Schokoladenraspeln hinzugeben. Die kannst du dir aus deiner Lieblingsschokolade mit dem Messer raspeln. Wir empfehlen zum Anrichten ein großes Glas, zum Essen bzw. Trinken des Eiskaffees verwendest du am besten einen Strohhalm (am besten aus Glas oder aus einem anderen umweltschonenden Material) und einen langstieligen Löffel. Cheers und Bon Appétit!

Diese Eiskaffee-Variante ist natürlich eine echte Kalorienbombe. Es geht aber auch anders: **Für die Light-Version benötigst du 200 ml kalten Kaffee, Eiswürfel und je nach Geschmack Zimt oder etwas Kardamon.** Möchtest du etwas Süße im Kaffee? Versuch es doch mal mit natürlichen und gesünderen Süßmachern wie Honig oder Agavendicksaft.



# AFFOGATO AL CAFFÈ: LAUWARMER DESSERT- GENUSS

Der Affogato al caffè ist genau genommen kein kalter Kaffee im eigentlichen Sinne – er ist nämlich eher lauwarm. Eigentlich ist er auch gar kein richtiges Getränk, sondern eher ein Dessert. Trotzdem sollte er an dieser Stelle genannt werden, denn er ist einfach richtig lecker. Auf italienisch bedeutet „Affogato al caffè“ so viel wie „ertrunken“ – Eiscreme getränkt in Espresso. Das Geschmackserlebnis ist natürlich stark abhängig von der Qualität der Eiscreme und der Espressobohnen – achte darauf, dass du ein möglichst cremiges Eis verwendest. Pro Portion eine Kugel. Klassisch wird der Affogato mit Vanilleeis zubereitet. Die Milchproteine verbinden sich mit den Gerbstoffen und den Säuren des Espresso. Dadurch kommen die Frucht- und Bitternoten im Geschmack weniger zur Geltung. Du kannst aber auch etwas variieren und Sorten wie Haselnuss, Walnuss, Mandel, Pistazie oder Schokolade verwenden. Einziges Tabu: Kaffee-Eis – die unterschiedlichen Kaffeearomen der Eiscreme und des Espresso harmonisieren in der Regel nicht miteinander.

Nimm das Eis einige Minuten vorm Servieren aus dem Gefrierschrank und lass es etwas weich werden. Bereite währenddessen den Espresso vor. Dann gibst du die Eiskugeln in eine Dessertschale oder in ein großes Glas. Nun kannst du die Eiscreme zusammen mit dem Espresso servieren. **Das Eis sollte nicht direkt mit Espresso gemischt werden, damit der Affogato nicht schon geschmolzen serviert wird. Richte den Eisbecher und die Espressotasse auf einem Teller an, damit jeder sein Eis nach Belieben „ertränken“ kann.**



# KAFFEE-SMOOTHIES – MIT VIEL ENERGIE IN DEN TAG STARTEN

Nichts geht über einen ordentlichen Energieschub am Morgen. Kaffee-Smoothies sind eine tolle Energiequelle, die alle wichtigen Nährstoffe beinhaltet, inklusive der Extraportion Koffein. **Insbesondere für Frühstücksmuffel eignen sich die Smoothies hervorragend, denn sie sind schnell zubereitet und leicht bekömmlich.** Unsere Smoothie-Rezepte sind als Inspiration geeignet, du kannst aber durchaus kreativ sein und selber etwas herumexperimentieren.

Möchtest du es eher klassisch halten? Dann empfehlen wir dir den Kaffee-Bananen-Smoothie. Dafür benötigst du 1 Banane, 150 ml schwarzen Kaffee, der bereits abgekühlt ist, 100 ml Vollmilch (du kannst auch Mandel-, Hafer- oder Sojamilch verwenden) und einen halben Esslöffel cremige Erdnussbutter. Süßmäuler können auch noch Zucker hinzugeben, wir empfehlen hier aber eher etwas Honig oder einen Schuss Agarvendicksaft. Alle Zutaten kommen in einen Mixer und werden ordentlich durchgerührt. Hast du keinen Mixer zur Hand, kannst du natürlich auch alles in eine Schüssel geben und einen Pürierstab verwenden. Du willst es besonders kühl und erfrischend? Dann gib noch ein paar Eiswürfel hinzu.

**Du magst es morgens gerne bitter-süß? Dann ist der Kaffee-Kirsch-Smoothie genau das richtige für dich.** Er ist nicht nur erfrischend, sondern dank der Antioxidantien in den Kirschen auch ausgesprochen gesund. Und so gehts: Du benötigst wie beim Kaffee-Bananen-Smoothie rund 150 ml schwarzen, kalten Kaffee und 100 ml Milch. Hinzu kommen 75 bis 100 g entsteinte Kirschen, etwas Vanille und je nach Geschmack ein bisschen Süßungsmittel deiner Wahl. Alles in den Mixer – und genießen.



# KOKOSWASSER UND KAFFEE – ERFRISCHEND GESUND

Seit einiger Zeit total angesagt und fast überall erhältlich: Kokoswasser. Aber wieso der ganze Hype? **Kokoswasser ist nicht nur erfrischend, es enthält auch fünf wichtige Elektrolyte: Kalzium, Kalium, Magnesium, Natrium und Phosphor.** Außerdem ist es isotonisch, was insbesondere für Sportler wichtig ist, unterstützt die Verdauung und hilft bei Blasenentzündungen. Kein Wunder also, dass man irgendwann auf die Idee kam, Smoothies auf Kokoswasser-Kaffee-Basis herzustellen.

Wir empfehlen folgendes Rezept: Auf 125 ml Kokoswasser kommen 1 Banane, 1 TL gemahlene Mandeln und 1 EL Chiasamen. Solltest du keine Chiasamen zuhause haben, kannst du anstelle dessen auch Leinsamen verwenden. Beide Samenarten enthalten Antioxidantien, sind sehr nährstoffreich und besonders gesund für den menschlichen Körper. Zu guter Letzt fügen du einen einfachen oder doppelten Espresso hinzu. Fertig ist der Wachmacher-Smoothie!







**SCHAMONG**  
**RÖSTHANDWERK®**  
Köln-Ehrenfeld

**SCHAMONG KAFFEE**

Venloer Straße 535  
50825 Köln

Tel.: 0221 / 544 938  
Mail: [kaffeeoester@schamong.com](mailto:kaffeeoester@schamong.com)

[www.kaffeeoester.de](http://www.kaffeeoester.de)