

# Objekt der Woche

## Der Kaffeefilter

Von Jenny Hoffmann

Viele wird der abgebildete Kaffeefilter an ein Kaffeekränzchen bei Oma erinnern und altmodisch erscheinen. Allerdings handelt es sich bei dem dargestellten Kaffeefilter, bestehend aus Steingut, um Neuware der Firma *Manufactum*.

*Manufactum*, mit Hauptsitz in Waltrop, wurde 1988 gegründet und führt deutschlandweit acht Warenhäuser, die seit 2008 zur Ottogruppe gehören. Das Unternehmen macht sich zur Aufgabe, altbewährte Produkte zusammenzutragen und zu reproduzieren, um entgegen der Billigproduktion und Schnelllebigkeit der Dinge unserer Zeit wieder Qualitätsprodukte auf dem Markt zu etablieren. Der Kaffeefilter, welcher sich an dem Vorbild des *Melitta* Schnellfilters aus den 1930er Jahren orientiert, wird in Bayern produziert und ist einer von etwa 8500 Klassikern, die *Manufactum* in sein Produktangebot aufgenommen hat.

Die Zubereitung von Kaffee mit der Handfiltermethode ist eine von vielen Methoden der Kaffe Zubereitung. Die meisten Kaffeetrinker erleben täglich, dank Portionsmaschinen oder Vollautomaten, ein anderes Kaffeelerlebnis: einen Kaffee, der per Knopfdruck in die Tasse fließt und meistens mit viel Milch und Zucker getrunken wird. Jährlich konsumiert jeder Einwohner Deutschlands rund 170 Liter. Seit Mitte der 1990er Jahre sorgte die globalisierte Kaffeekultur dafür, dass Espresso, Cappuccino und Latte Macchiato einer breiten Bevölkerung bekannt wurden. An deren Spitze setzte sich Anfang 2000 der Kaffeekonzern *Starbucks* und machte den *coffee to go* in Deutschland populär. In den letzten Jahren etablierten sich immer mehr große Kaffeehäuser und kleine Cafés in Deutschland und machten so Platz für eine neue Kaffeekultur, die sich aktuell mehr und mehr hin zu einem grünen Lifestyle und Feinschmeckertum entwickelt. Ein Teil der hochwertigen Kaffees wird längst auf biologische Weise angebaut, von kleinen Röstereien zu fairen Preisen direkt vom Produzenten erworben und schonenderen Röstverfahren unterzogen.

Seit neustem erlebt auch der von Hand aufgegossene Filterkaffee ein Comeback und gilt bei Genuss-Kaffeetrinkern und Baristas als ein besonderes Kaffeevergnügen, da sich durch die schonende langsame Brühmethode die feinen Aromen des Kaffees, die von fruchtig bis schokoladig reichen, am besten entfalten sollen. Als *brewed coffee* wird er mittlerweile als Alternative zu Kaffee oder Espresso aus Sieb-



trägermaschinen in vielen Cafés angeboten und ist seit März 2015 in der Kaffeerösterei *Neues Schwarz* auch in Dortmund zu verkosten. Tatsächlich stammt diese anscheinend alt bewährte Zubereitungs- methode aus dem 19. Jahrhundert, als das Genussmittel Kaffee noch vornehmlich ein Privileg Wohlhabender war. Die *Arndtsche- Aufgussmaschine* war einer der ersten Kaffeefilter auf dem deutschen Markt und bestand aus einem blechernen Aufgusstopf mit heraus- nehmbar Filter, durch den das Kaffeemehl zurückgehalten wurde. Die gängigste Methode Kaffee zuzubereiten war allerdings, das Kaf- feemehl direkt mit Wasser aufzugießen, wodurch grober Kaffeesatz im Kaffee zurück blieb. Am 20. Juni 1908 ließ sich die Dresdener Haus- frau Amalie Auguste Melitta Bentz ihre Erfindung des mit "Filterpapier arbeitenden Kaffeefilters mit auf der Unterseite gewölbtem Boden so- wie mit schräg gerichteten Durchflusslöchern" vom Kaiserlichen Pa- tentamt zu Berlin patentieren. In den 30er Jahren revolutionierte die Firma *Melitta* den Kaffeefilter, indem sie seine ursprüngliche Form hin zu einem Spitztrichter änderte, um den Durchlauf des Kaffees zu ver- bessern. Dieser sogenannte Schnellfilter war, wie der abgebildete Handfilter, nun zusätzlich von innen gerillt, um die Durchlaufeigenschaft zu unterstützen. Auch das Material des Filters änderte sich, so bestan- den die ersten Filter aus Aluminium oder Emaille und wurden ab 1934 vornehmlich aus Porzellan oder Keramik hergestellt. Im Jahr 1936 ex- pantierte die Firma und brachte den Filterkaffee in nahezu alle Haus- halte und machte die Handfiltermethode zur gängigen Zubereitungsart von Kaffee. *Melitta* produzierte den Schnellfilter, sowie die passenden Filtertüten anfänglich in sieben Größen. Heute sind die Größen 1x2 und die Standardgröße 1x4 am gängigsten. Anfang der 60er Jahre wurde der Schnellfilter langsam von Kaffeekannen mit integriertem Filter ersetzt und geriet in den 70er Jahren mit dem Einzug der elektri- schen Kaffeemaschine auf den Massenmarkt in Vergessenheit, bis er heute als eine Art nostalgischer Moment wieder in Cafés und Haushal- te zurückkehrt.

Sicherlich ist die Art, mit der Kaffee am besten zubereitet wird, eine Geschmacksfrage, ob sich der Trend des *brewed coffee* auf Grund des besonderen Aromas durchsetzt, wird sich zeigen.