

ColdBrew-Info



ColdBrew - Gut Ding vs. Weile – 6 Rezepte zur genussvollen Entspannung!

„ColdBrew“ ist eher etwas für Geduldige, als für Eilige: mindestens acht Stunden muss er ziehen, um sein intensives Aroma zu erlangen. Heraus kommt ein Kaffee, der etwa 70% weniger Säuren und Bitterstoffe enthält, als heiß gebrühter Kaffee und besonders verträglich ist, nicht nur für den Magen, sondern auch für den Geschmackssinn. Denn ColdBrew hat extrem fruchtige Noten und eine wirklich geschmackliche Tiefe. Wir liefern hier Informationen und 3+3 Rezepte!

Nachtrag:

Nachdem ich meinen neuen „Sahne-, Espuma-Schaum und Cocktail-Bereiter“ von ISI eingeweiht habe, habe ich gleich weitere und leckere ColdBrew-Rezepte entdeckt. Diese musste ich natürlich hier zusätzlich aufnehmen und anfügen und damit ist schon gleich die Version-2 dieser kleinen Anleitung entstanden.

Viel Spaß!

Prof. Roland W. Schulze, von „Picknick-Bremen“

Diese Information hier sind ein Auszug aus meinem Buch:

„PICKNICK – weltweit und kreativ“

- Geschichte, Tipps, Anregungen & Rezepte -

Das ist das einzige deutschsprachige Grundlagenwerk zur Freizeit-Kulturveranstaltung „Picknick“.

Autor: Roland W. Schulze, BoD-Verlag, Norderstedt 2018 -

Taschenbuch ISBN 9783748151326 ----- eBook ISBN 9783748153696

Copyright 2019/2010 by Roland W. Schulze, Bremen

Die Geschichte zum Picknick-Getränk-Geheimtipp: „ColdBrew“

Machen Sie es, wie die niederländischen Händler und Kaufleute, die im 17. Jahrhundert bei ihren langen Reisen nach Asien, aus Transportzwecken, ein kaltes Kaffee-Konzentrat mitnahmen, das sie unterwegs verdünnt getrunken haben. Das hieß für sie: Gewichts- und Volumen-Ersparnis!



niederländischer Händler 17.Jh.

Weil hier der Kaffee nicht heiß aufgebrüht wird (HotBrew), sondern kalt angesetzt wird, heißt dieses Konzentrat entsprechend „ColdBrew“.

Ähnliches machte man vor Jahrhunderten auch in Japan und dort nannte man das Konzentrat „Kyoto-Kaffee“ und das ist sogar heute noch ein beliebtes und aktuelles Getränk in Japan.

Eine richtige Renaissance bekam ColdBrew, als ca. 2012 die Outdoor-Wanderer-Szene in den USA dieses Getränk für sich wiederentdeckte.

Und weil Outdoor-Wanderungen dem Picknick äußerst ähnlich sind, passt ColdBrew auch gut zu Picknick (behaupten wir Picknicker)!

ColdBrew gibt es selten fertig zu kaufen, so dass man es selbst herstellen muss und kann. Das ist wirklich einfach!

Wie man ColdBrew herstellt:

- mahlen Sie **80g äthiopischen oder nord-afrikanischen Arabica-Kaffee mittelgrob** (z.B. den „**Tchibo Privatkaffee African blue**“, oder „**Duromina**“). Der reine äthiopische Kaffee zählt zu den besten Kaffees dieser Welt, also pure 100% Arabica-Bohnen – keine Robusta-Bohnen-Mischung (siehe Bild rechts Tchibo-Privatkaffee African Blue)!
- Übergießen Sie das Mahlgut mit **1 Liter** kaltem Wasser,
- lassen Sie diese Mischung **8-20 Stunden** bei Raumtemperatur leicht abgedeckt stehen und **filtern** Sie dann die gesamte Flüssigkeit zuerst durch ein Leinentuch und dann durch einen normalen Papier-Kaffee-Filter. Je länger Sie die Mischung mit den Wasser stehen lassen, desto **mehr Koffein** wird durch das kalte Wasser gelöst (also bis maximal 20 Stunden können Sie den „Aufguss“ stehen lassen). Bei 8 Stunden Ansatzzeit ist fast kein Koffein gelöst, aber eben nach 20 Stunden ist das eine „Koffein-Bombe“!
- **Und der Geschmack – Wie schmeckt ColdBrew?**
Die cognac-farbene Flüssigkeit, der „ColdBrew“, schmeckt ganz anders, als „kalter Kaffee“. Er schmeckt nicht bitter, hat wenig Säure und u.U. wenig Coffein (sieh oben), hat aber viele fruchtige Aromen, die man eigentlich kaum erwartet. So schmeckt man **Ananas, Banane, Pfirsich**, etc. heraus und damit ist ColdBrew vorzüglich geeignet, um damit leckere **Cocktails** zu mixen (gerade im Sommer die Eiswürfel nicht vergessen)!



Drei Rezepte für ColdBrew gefällig?

Das ist jetzt Ihr **ColdBrew-Konzentrat** und das nimmt man in einer kleinen Flasche mit zum Picknick, samt der folgenden Mix-Bestandteile, die man erst beim Picknick zusammenfügt und das mixt man, wie folgt:



1. „Ice-Brew“: Der Klassiker bei heißen Temperaturen

Je 1/3 ColdBrew und 2/3 Tonicwater**, ein guter Spritzer Zitronensaft und zwei Eiswürfel ergeben ein erfrischendes Mix-Getränk, das ähnlich den „Bionade-Getränken“ schmeckt. Statt Zitronensaft, kann man auch einen Spritzer Kirschsirup dazu fügen.

2. „ColdBrew – Eiskaffee“: erfrischend mediterran

Je 1/3 ColdBrew und 2/3 Vollmilch / Vorzugsmilch (mit über 3,5%Fett) und drei Eiswürfel ergeben ein erfrischendes Getränk, das ähnlich dem griechischen Eiskaffee, dem erfrischenden „Frappé“ schmeckt.



3. „White Espressi Russian“: süß und vanillig

30% vorbereiteter Cold-Brew-Wodka-Ansatz (80g Kaffee auf 400ml Wodka und 300ml Eiswasser ansetzen, 8 Stunden stehen lassen, filtern), dazu 10% Kalúha (Mexikanischer Kaffee-Likör), dazu 60% Voll-Milch oder Sahne und 3 Eiswürfel. Der Geschmack ist ähnlich dem bekannten Baileys, nur nicht so super-süß!

Das Konzentrat kann man im Kühlschrank bis zu zwei Wochen aufbewahren und das reicht für so einige Cocktails aus. Gerade bei sommerlichen Temperaturen schmeckt ColdBrew in allen Mix-Varianten als Cocktail ganz hervorragend. Wir haben alleine 13 Mixgetränke daraus entwickelt.

** **Zu Tonicwater:** wir benutzen nur Tonicwater mit sehr viel Kohlensäure von „FEVER-TREE-Indian-Tonic“ oder „Thomas-Henry-Tonic-Water“ (nicht aromatisiert)! - Viel Kohlensäure ist ein Geschmacksträger, so wie die „Butter beim Kochen“! Benutzen Sie also kein Standard-Mineralwasser, das würde Ihnen viele Geschmackserlebnisse nehmen!

Mehr ColdBrew-Rezepte findet man im Internet, u.a. auch bei www.chefkoch.de (dort unter „ColdBrew“ suchen).



1/3 angesetztes ColdBrew 2/3 Tonic

Eis

fertig!



Mit diesem Arsenal haben wir 13 leckere Mix-Getränke/Cocktails aus ColdBrew hergestellt und und mit interessierten Gästen verkostet. „IceBrew“ ist übrigens eine Variante von ColdBrew

Ergänzung zur Version-2: ColdBrew-Rezepte mit dem „iSi“

Sie kennen den Sahne-Bereiter, mit dem man frische Sahne mit einer SO₂-Druckluft-Patrone (Stickoxyd, nicht CO₂) zum „Sahne-Schaum“ aufschäumt?

Schon meine Mutter war bereits vor 40 Jahren stolze Besitzerin eines solchen Sahne-Bereiters, die sich im Laufe der Zeit, gerade im Profi-Küchenbereich, einen festen Platz erobert haben. Heutzutage ist als Produzent solcher professioneller Geräte das österreichische Unternehmen **iSi** sehr aktiv und verschickt unregelmäßig einen interessanten Newsletter mit Tipps und Rezepten. Bei Interesse erhalten Sie Informationen darüber über die **iSi-Internetseite**



*Soda-Bereiter (CO₂) älterer Sahne-Bereiter iSi-Espuma-Bereiter
Das ist meine Sammlung an Soda-, Sahne- und Espuma-Bereitern!*

<https://www.isi.com/kulinarik/produkte/detail/product/gourmet-whip/> .

Im letzten Newsletter waren tatsächlich **ColdBrew-Rezepte** und Cocktails beschrieben, die sich mit dem „iSi-Sahne-Bereiter“ herstellen lassen. Ehrlicherweise ist das natürlich nicht nur ein Sahne-Bereiter, sondern im Küchen-Bereich lassen sich damit auch warme (!) und kalte und besonders leckere „Espumas“ herstellen. Das sind „Schäume“, also „luftige Leckereien“ mit denen man Gourmet-Gerichte ergänzt und verfeinert. Mehr über **Espuma-Rezepte** findet man u.a. auf der Chefkoch-Internetseite <https://www.chefkoch.de/rs/s0/Espumas/Rezepte.html> und natürlich auch auf anderen guten Rezept-Seiten. Auch das Unternehmen **iSi** hat inzwischen für ihren neuen **NITRO-Espuma-Bereiter (1 Liter Größe)** ColdBrew entdeckt und zeigt folgende Rezepte, die ich (natürlich unter Wahrung des Urheberrechts) hier beschreibe: Also: der Ideengeber- und Urheber der folgenden Rezepte ist die Firma iSi in Wien. Aufgrund der Behältergröße sind alle der folgenden Rezepte auf 1 Liter bezogen). **Der iSi-Bereiter ersetzt quasi das Tonicwater!**

MeinTipp: Im Sommer gehören in jedes Getränk mindestens 2 Eiswürfel!

- Nitro Coffee pur -

Zutaten: 1 Liter Wasser, 80g äthiopischer Kaffee grob gemahlen (eine klassische Ausgangsbasis für ColdBrew)

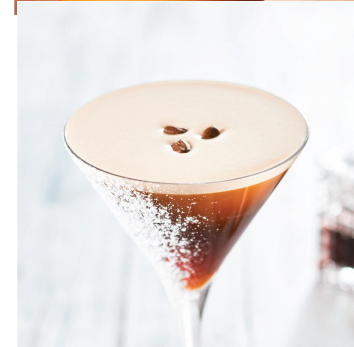
Zubereitung: Wasser und gemahlene Kaffee ansetzen, und mindestens 8 Stunden im Kühlschrank lagern. Anschließend durch einen Kaffee-Filter abseihen. ColdBrew in den iSi-NITRO füllen, den Behälter mit einer „Druckpatrone“ füllen, 8 Mal den Behälter schütteln und damit ein Glas füllen, Eiswürfel dazu – fertig!



- Nitro-Espresso-Martini -

Zutaten: 600ml ColdBrew, 60ml Kalhlúa (mexikanischer Kaffee-Likör), 120ml Wodka, 30ml Vanille-Sirup

Zubereitung: Alle Zutaten mixen und durch ein Sieb und einen Trichter in den iSi-Nitro den Behälter füllen, den Behälter mit einer „Druckpatrone“ füllen, 8 Mal den Behälter schütteln und damit ein Glas füllen, Eiswürfel dazu – fertig!



- Nitro-Cucumber & Gin -

Zutaten: 250ml Gurkenwasser, 250ml Kokoswasser, 20ml Gin, 20g frischen Ingwer gerieben, 20ml Limettensaft, 250ml ColdBrew-Tea (grüner Tee), siehe unten!

Zubereitung: Alle Zutaten mixen und durch ein Sieb und einen Trichter in den iSi-Nitro den Behälter füllen, den Behälter mit einer „Druckpatrone“ füllen, 8 Mal den Behälter schütteln und damit ein Glas füllen – fertig!



Basis-Rezept-Herstellung: „ColdBrew-Tea“

Zutaten: 1l Wasser, 8 Teebeutel grüner Tee, oder 20g (2 Teelöffel) loser grüner Tee

Zubereitung: Teebeutel oder losen Tee mit 250ml kochendem Wasser aufgießen und ca. 5-10 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit 750ml kaltem Wasser auffüllen und mindestens 12 Stunden kalt stellen. Danach durch einen Kaffee-Filter abseihen.

Sie „picknicken“ auch gerne und suchen noch Tipps?

Anleitung zum erfolgreichen PICKNICK
Geschichte, Tipps, Rezepte

Roland W. Schulze



**Ein kostenloses eBook im PDF-Format
ab dem 2. November 2019**

Herausgeber: PICKNICK-BREMEN
Ein Projekt von Jens Emigholz & Roland W. Schulze
Erschienen im Eigenverlag als eBook

Unser kostenloses eBook
DIN-A4 Format, 26 Seiten, viele Farb-Fotos
Eine kleine Einführung in die wieder auflebende Freizeitkultur

Inhalt u.a.:

- Was ist Picknick - Abgrenzung zum Grillen
- Geschichte - von den Griechen bis heute
- Rezepte, Speisen, Getränke, Rezeptquellen
- Keine Ausrüstung? Mach es doch selber!
- Picknick-Spiele, Anleitungen und Quellen
- Picknick - privat und für Unternehmen
- Wo darf man Picknicken und wo nicht?

Herausgeber: Picknick-Bremen
download: www.picknick-bremen.de

Vorschlag 1

Auf unseren Internetseiten www.picknick-bremen.de bieten wir ein 26 seitiges kleines eBook im PDF-Format zum downloaden an – natürlich rundum kostenlos.

Und dieses Angebot haben im letzten Jahr schon über 1.000 Besucher von unserer Internetseite heruntergeladen.

Wer mehr wissen will, für den ist der Vorschlag 2 genau richtig! Es ist ein umfassendes Grundlagenwerk zur Freizeit-Kultur „Picknick“.

Vorschlag 2

Schon die alten Griechen kannten Picknick, und auch später die Römer. Dennoch streiten sich die Franzosen und Engländer heute immer noch, wer denn der eigentliche Erfinder von „Picknick“ ist! Egal, jeder zelebriert „sein Picknick“ nach völlig eigenem Gusto und sehr unterschiedlich.



Victorianischer Picknickkorb (der Königin)
(ca. 1860) Nationalmuseum, London

Nach „Picknick im Altertum“, fand die eigentlich 2. große Blüte erst wieder vor ca. 200 Jahren in beiden Ländern statt. Zur Zeit der Königin Victoria wurde Picknick in England sehr gesellschaftsfähig. Die Königin und ihr Gefolge flüchteten aus den verstaubten Schlössern und den frühindustriellen und schmutzigen Städten, in die Natur, in Parks und Wälder und machten Picknick, mit gemeinsamen Spielen und lustigem Tausch von mitgebrachten Nahrungsmitteln. Die Getränke, sprich der Tee, kam von der Königin in den ersten Picknick-Körben mit Teekanne, Stövchen, Zuckerdose und Milchkännchen (siehe Foto links).

Seit den späten 90ziger Jahren taucht das Picknick in der 3. Blüte wieder auf und zwar als zum „1. pan-europäischen Picknick“ die Grenze in

Ungarn zum Westen geöffnet wurden. DDR-

Bürger nahmen die Chance zur Flucht wahr und damit wurde sogar kurze Zeit später das Ende der DDR eingeläutet.

Seit 1989 erfreut sich auch in vielen anderen Ländern von Finnland bis Australien, Picknick zunehmender Beliebtheit in breiten Bevölkerungs- und Altersgruppen. Der größte Picknick-Hype ist wohl z.Zt. in Neuseeland zu verzeichnen!

Hier in Europa entstehen aber auch in jeder größeren Stadt diverse „Picknick-Korb-Vermietungen“!

PICKNICK
weltweit und kreativ
Geschichte, Tipps, Anregungen & Rezepte

Roland W. Schulze



PICKNICK - weltweit und kreativ
Format 14,8x21cm, 228 Seiten. 32 Farbseiten, über 400 Fotos und Grafiken.
Das einzige große Grundlagenwerk in deutscher Sprache

Inhalt u.a.:

- Geschichte - von den Griechen bis heute
- Hardware, Korb, Decke, Kühlung, etc.
- Rezepte, Speisen, Getränke, Quellen
- Picknick-Spiele, Anleitungen und Quellen
- Picknick in anderen Ländern
- Picknick in Kunst, Kultur, Gesundheit, etc.
- Picknick-Rekorde, weltweit

Verlag: BOD - Books on Demand
gedrucktes Taschenbuch 12,99€
ISBN 9783748151326
oder als eBook 5,99€
eBook-ISBN 9783748153696

Was ist nun das Spezielle an Picknick, im Gegensatz zu vielen anderen Freizeit-Aktivitäten, wie Grillen, Reise-Pausen und Kurzzeit-Camping? Wie geht Picknick? Was brauche ich dazu an Ausstattung und Wissen? Warum macht das gemeinschaftliche Spielen und Essen in einer Gruppe im Grünen soviel Spaß und wie kann man das noch optimieren? Alle diese Fragen (und mehr) beantwortet Ihnen mein o.g. Buch!

Dieses Buch ist eigentlich ein sogenanntes „Kompendium“, ein Nachschlage- und Grundlagenwerk, und zeigt die breite Palette der Picknick-Themen, von Geschichte, über Picknick in Kunst, Literatur und Film, Picknick-Rekorde, bis zu Rezepten und Hardware-Tipps und Picknick als spezifische Veranstaltung in vielen Ländern.

Wir von PICKNICK-BREMEN wünschen: „happy picnicing“! Bremen im Juli/August 2019

Mehr Informationen bei: www.picknick-bremen.de unsere Homepage mit ONLINE-SHOP!

Prof. Roland W. Schulze, DIVA-Systems, Bremen, rschulze@diva-systems.de

Jens Emigholz, Phantastische-Momente, Bremen, je@phantastische-momente.de