

Wie bewahre ich die Kaffeebohnen richtig auf?

Der Duft von frischem Kaffee ist einfach unvergleichlich. Und bei richtiger Lagerung halten sich Geruch und Geschmack lange genug, dass auch der letzte Espresso wie der erste schmeckt. Hier ein paar Tipps, worauf Sie achten sollten:

Das A und O ist die Frische. Achten Sie deshalb beim Kauf auf das Röstdatum – viele Röstereien schreiben es auf die Verpackung. Kaufen Sie nur so viel Kaffee ein, wie Sie innerhalb der nächsten zwei Wochen geniessen können.

Kühl, dunkel und trocken – so bewahren Sie Ihren Kaffee perfekt auf.

Kein Umfüllen nötig! Um einen Aromaverlust zu vermeiden, bewahren Sie den Kaffee am besten in der Originalverpackung auf. Möchten Sie ihn aber in eine schöne Dose (luftdicht) umfüllen, so achten Sie darauf, dass sie immer gut gereinigt ist. Alte Kaffeefette und -öle werden schnell ranzig und können so den frischen Kaffee verderben.

Verschiessen Sie den angebrochenen Kaffeebeutel immer mit einem Clip und konsumieren Sie ihn rasch. Füllen Sie nur so viel Kaffee in den Bohnenbehälter, wie Sie an einem Tag konsumieren.

Reinigen Sie den Bohnenbehälter regelmässig, denn auch hier lagern sich die Fette und Öle ab.

