

## 6 tolle Methoden, um leckeren Kaffee im Camp zu machen

Egal, ob du einen schnellen Tankstellen-Kaffee oder einen Gourmet-Kaffee möchtest, es gibt einen Weg, es korrekt zu machen.

Für die meisten von uns liegt der morgendliche Kaffee sicher zwischen einer Gewohnheit und einem heiligen Ritual.

**Der Geruch einer frischen Tasse ist ein Weckruf – ein Übergang zwischen dem Teil des Tages, an dem wir müde und blinzelnd in unseren Schlafsäcken liegen, und dem Teil, an dem wir lebendig werden.**



Ich trinke meinen Kaffee gerne heiß vom Grill – dennoch gibt es noch weitere tolle Methoden, um sich einen leckeren Kaffee aufzubrühen

Ich habe alle möglichen Zubereitungsarten ausprobiert, von Instantkaffee, den ich mir in Wasserflaschen aufgebrüht habe, bis zu Miniatur-Espressomaschinen.

Es gibt wirklich keine „richtige“ Art, seinen Morgenkaffee zuzubereiten: Es kommt darauf an, wonach du suchst und was deine Ansprüche sind.

Ultraleichtwanderer (und die meisten Rucksacktouristen) bevorzugen Instantkaffee, der im Laufe der Jahre immer besser geworden ist.

Andere Kaffee-Liebhaber sind vielleicht bereit, für eine hochwertigere Tasse ein paar Gramm mehr mitzunehmen.

Im Folgenden stelle ich dir sechs der besten Zubereitungsarten für Kaffee auf Reisen vor und geben dir

ein paar Tipps, wie du das Beste daraus machen kannst.

## 1. Instantkaffee – schnell gemacht



Der Vorteil liegt schon im Namen: Instantkaffee lässt sich leicht zubereiten, wenn du noch müde bist und keine Zeit mehr hast. Du musst hinterher nicht aufräumen oder den Kaffeesatz wegtragen.

Während du früher bei Instantkaffee traditionell auf viel Geschmack verzichten musstest, gibt es mittlerweile tolle Marken, sodass du deine morgendliche Tasse wirklich genießen kannst.

Diese Kaffee-Trink-Methode ist am besten geeignet für Ultraleichtwanderer und Wanderer, die es eilig haben.

Nachteilig ist, dass der Kaffee eben meistens wie Instantkaffee schmeckt.

Meine Empfehlung: Probiere die [Mount Hagen Bio Naturland Instant Kaffee-Sticks](#) (2 g x 25 Sticks, 100 % Bio Fair Trade Instant Kaffee) oder, wenn du gleich Zucker darin magst, die [Jacobs Kaffeespezialitäten 3 in 1](#) (1,8 g x 10 Sticks).

## 2. Cowboy-Kaffee – wie früher



Von allen Kaffeezubereitungsmethoden, die es gibt, ist dies sicher diejenige, die du zu Hause am wenigsten anwenden wirst.

Gib einfach ein paar Löffel Kaffeepulver in deine Kanne oder Tasse und brühe ihn auf. Das ist einfach und erfordert keine zusätzliche Ausrüstung.

Der Nachteil: Er ist auch ziemlich körnig, vor allem, wenn du den Dreh noch nicht raus hast. Du wirst dir den Kaffeesatz aus den Zähnen picken.

Am besten ist die Methode geeignet für große [Gruppen](#), die keine Braugeräte schleppen wollen.

Tipps für die Zubereitung: Zuerst Wasser kochen, dann vom Herd nehmen und den Kaffee hinzufügen (2 Esslöffel pro 250 ml). Kurz umrühren und 4 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Den Deckel abnehmen und mit kaltem Wasser besprenkeln oder mit einem Löffel auf den Rand klopfen, damit sich das Kaffeepulver absetzt. Vorsichtig umgießen, damit der Kaffee nicht aufgewirbelt wird und auch behutsam ausschütten. Eine Kelle bietet sich hier ab, wenn du in einem großen Topf gekocht hast.

### **3. French Press – für Geschmacksmomente**





Diese mehrstufige Methode sorgt für ein starkes, geschmackvolles Gebräu, und wenn du ein begeisterter Anhänger bist, weißt du wahrscheinlich, wie man es macht.

Aber es bedeutet auch, dass du ein Einweg-Küchengerät mit in die Wildnis schleppen und es anschließend reinigen musst. Ist das die Mühe wert? Das lasse ich dich entscheiden.

Am besten ist die Kaffee-Aufbrüh-Methode geeignet für Gruppen mit gehobenem Geschmack.

Nachteile ist die Reinigung, weil es eine wasserintensive Angelegenheit ist.

Tipps zum Brühen: Ich bevorzuge die [GSI Outdoor Commuter JavaPress Kaffeebecher](#) wegen ihres Gewichts und ihres Fassungsvermögens. Kaffee und Wasser in die Presse geben (2 Esslöffel pro Becher.), kräftig umrühren, 4 Minuten ziehen lassen, dann den Filter langsam nach unten schieben. Fertig.

## **4. Ausgießen – das Ritual**



Diese einfache Zubereitungsmethode ergibt eine großartige Tasse Kaffee ohne das Gewicht und die beweglichen Teile einer French Press.

Aber wie bei der French Press musst du ein paar zusätzliche Geräte mitnehmen. Außerdem kann immer nur eine Tasse gebrüht werden, sodass sich diese Methode höchstens für Einzelwanderer oder kleine Gruppen eignet.

Diese Methode ist optimal für Kaffeegenießer, die ein kleines Ritual mögen. Nachteilig ist, dass du nur eine Tasse auf einmal aufbrühen kannst.

Und so geht's: Stelle einen Kaffee-Tropfer – wie den [GSI Outdoors Unisex Java Drip](#) oder den [Collapsible Coffee Drip von Snow Peak](#) – über eine Tasse. Lege einen Filter ein und füge dann den Kaffee hinzu. Gieße dann das Wasser (kurz vor dem Siedepunkt) in langsamen Spiralen auf, bis deine Tasse voll ist (etwa 3 Minuten).

**Dies ist meine Lieblingskaffee-Methode für Rucksacktouren.**

## **5. AeroPress – feinstes Sieb für feinsten Kaffee**



Jetzt wird es richtig elegant. Wenn du es gewohnt bist, morgens einen doppelten Schuss oder einen Milchkaffee zu trinken, ist dies die einfachste Methode, um unterwegs einen starken, espressoähnlichen Kaffee zuzubereiten.

Auch bei dieser Methode musst du ein Einweggerät mitnehmen, aber wenn du ein echter Kaffee-Enthusiast bist, könnte das etwas für dich sein. Diese Methode ist am besten geeignet für Genießer.

Tragbare Espressomaschinen sind teuer, ganz zu schweigen davon, dass sie für die Menge an Kaffee, die sie zubereiten, sperrig sind.

Als Alternative bietet sich hier die [AeroPress](#) an, die ähnlich reichhaltigen, starken Kaffee in weniger als einer Minute brüht. Toll ist, dass sich die AeroPress einfach reinigen lässt.

## **6. Tragbare Espressomaschine – der Cremige**



Bilder: Amazon Produktseite von WACACO Minipresso

Die Outdoor-Industrie erfindet immer wieder neue Dinge und der neueste Schrei ist eine ein Mini-Espressomaschine, die du mit auf deine Reisen nimmst.

Wenn du Espresso liebst, dann solltest du diese mobile Espressomaschine testen.

Das Gerät ist so groß wie eine kleine Thermoskanne und funktioniert mit Muskelkraft. Passend dazu benötigst du ein Espresso- oder Kaffee-Kapseln (umweltfreundlich sind die ja nicht wirklich).

Du legst die Kapsel ein in die [WACACO Minipresso](#), füllst Wasser ein und drückst dir cremigen Espresso in deine Tasse. Lass es dir schmecken.

## **Bonustipp: Teebeutel nutzen als DIY Kaffeebeutel**

Hier ein kleiner Trick für alle, die den Cowboy-Kaffee mögen, aber auf den Kaffeesatz verzichten wollen.

Gib gemahlene Kaffee in einen Teebeutel aus Papier und binde ihn dann mit einem Knoten mit geschmacksneutraler Zahnseide zu. Du kannst auch versuchen, den Teebeutel zusammenzuknoten, wenn er groß genug ist (klappt bei mir immer).





Erhitze dann Wasser auf die gewünschte Brühtemperatur und lass den Beutel dann in die Tasse oder den Topf fallen. Dann lässt du den Beutel 2-4+ Minuten in der Tasse, je nachdem, wie stark du deinen Kaffee magst.

Alternativ gibt es auch [Ohrtropf-Kaffeebeutel](#), aber die kannst du leider nicht vorbereiten. Jedoch gibt es auch schon gefüllte Kaffeebeutel (wie der [Filterkaffee von emilo](#)), die du einfach nur in die Tasse hängen musst.



Foto: Amazon Produkt Filterkaffee von emilo



## Zusammenfassung: Kaffee-Liebhaber kommen durch verschiedene Methoden auf ihre Kosten

Viele Kaffee-Liebhaber sind bereit, alle Anstrengungen zu unternehmen, um ihren schwarzen Saft zu bekommen.

Besonders am Morgen, wenn du aus deinem [Zelt](#) kommst, unter dem [Tarp](#) sitzt oder die [Hängematte](#) verlässt, motiviert der Kaffee uns doch erst so richtig, den Tag zu starten.

Ich selbst mag den Cowboy-Kaffee, weil er so einfach zuzubereiten ist und ich nur Kaffee, Tasse und heißes Wasser benötige. Und da ich die Methode perfektioniert habe, habe ich nie Kaffeesatz im Mund.



Mache ich gerne, wenn es schnell gehen muss: der Cowboy-Kaffee

Jedoch hat mich auch die French Press angefixt und ich mag den [JavaPress Becher von GSI Outdoor](#), auch wenn er nicht günstig ist.

Und wenn du alles im Detail über die Kaffeezubereitung ohne Maschine lernen möchtest, dann empfehle ich dir den Ratgeber "[Manuelle Kaffeezubereitung: Bester Kaffee ohne Maschine?](#)" von Arne auf [coffeeness.de](http://coffeeness.de). Arne kocht seit über 15 Jahren Kaffee und wenn du was lernen willst über Kaffee, dann brauchst du nur diesen einen Ratgeber.

Egal, welche Methode du verwendest, es ist immer für jeden etwas dabei, wenn es darum geht, dein Lieblingsgetränk zu trinken – ob in der Wildnis oder zum Selbermachen zu Hause.

## Über den Autor des Ratgebers

### Martin Gebhardt



Hey, ich bin Martin und ich bin Wildnis-Mentor. Auf meinem Blog lernst du die Basics sowie zahlreiche Details zum Outdoor-Leben. Schnapp dir meine [35 einfach umsetzbaren Survival-Hacks](#), um ab morgen nicht mehr planlos im Wald zu stehen. Lies mehr über mich auf meiner [“Über mich”-Seite](#).

Besuche ihn auf seiner Website <https://survival-kompass.de>