Der ColdBrew-Mini-Guide

Leckere, sommerliche und kalt-gebrühte Mixgetränke (mit und ohne Alkohol) zum Selbermachen!

Autor: Roland W. Schulze

im Eigenverlag als kostenloses eBook

Version 6 aus 2023
mit 13 Rezepten

Der ColdBrew-Mini-Guide

Leckere, sommerliche und „kalt-gebrühte“ Mixgetränke zum Selbermachen (DIY) aus Kaffee oder grünem Tee oder Cascara oder Edel-Kakao

Mein Motto: „ColdBrew = Gut Ding vs. Weile“

– 13 Rezepte zur genussvollen Entspannung! –

Alle Texte, Grafiken und Fotos sind Urheber-geschützt!
Copyright © 2023 by Roland W. Schulze, Bremen, Deutschland

„Alle Rechte sind vorbehalten“, Auszüge und/oder Kopien aus dem vorliegenden Buch/eBook (**in und mit allen z.Zt. verfügbaren analogen und digitalen Medien**), bedürfen vor einer Veröffentlichung, auch in Auszügen, immer einer schriftlichen Genehmigung durch den Autor!
Aber die Weitergabe dieses kostenlosen eBooks ist erlaubt, wenn keine Änderungen im Inhalt stattfinden oder stattgefunden haben!

Adresse und Erreichbarkeit des Autors über
per eMail: rschulze@diva-systems.de
im Internet: http://diva-systems.de/

Roland W. Schulze ist als Buchautor ein eingetragenes Mitglied bei der „Verwertungsgesellschaft Wort (VGWort)“ in München, das ist quasi die GEMA der schreibenden Zunft!

Vorwort

Wirklich kennengelernt habe ich selbst „**ColdBrew**“ erst 2016, als ich mit meinem Projekt-Kollegen und Freund, Jens Emigholz, einige kleine Kaffeeröstereien in Bremen besucht hatte, um dort ein fach-versiertes Kaffee-Tasting, also eine Kaffee-Verkostung zu genießen und um neben dem Genuss, viel über Kaffee zu lernen!

Bremen war früher einmal die „**Kaffee-Hauptstadt Deutschlands**“ mit den meisten Kaffeeröstereien; man spricht von fast 400 Klein- und Kleinst-Röstereien im der Hafenstadt. Im Laufe der Jahre entstanden dann die großen und bekannten Röstereien, wie **JACOBS, MELITTA, EDUSCHO, AZUL und Kaffee-HAG (der koffeinfreie)** und die kleinen Röstereien wurden oft geschlossen oder wurden von den Großen aufgekauft.

Inzwischen hat sich sogar die Anzahl der Groß-Röstereien in Bremen reduziert. So wurde EDUSCHO von TCHIBO aus Hamburg aufgekauft und auch JACOBS-KAFFEE hat einen Besitzerwechsel erfahren und sich in Bremen sehr verkleinert. Die Traditionsmarke JACOBS wurde zuerst von amerikanischen Konzert „KRAFT-Foods“ und danach vom niederländischen Kaffeegiganten „DOUWE EGBERTS (JDE)“ gekauft. JDE gehört zur „MONDELEZ International Holding“, die sich mit dem NESTLE-Konzern um Platz 1 in der Kaffee-Industrie streiten.
Es gibt zwar noch JACOBS und auch EDUSCHO-Kaffee zu kaufen (speziell in Österreich). Aber dieser Kaffee stammt inzwischen teilweise von anderen Herstellern oder Röstereien.

Für die Nicht-Bremer unter den Leser möchte ich noch erwähnen, dass im Hafen Bremens immer noch Kaffee ankommt und auch geröstet wird und ein Teil des Hafens heißt auch noch „Kaffee-Hafen“. Mit ein bisschen Glück findet man dort auf dem Verlade-Kai noch grüne, frische und ungeröstete Kaffee-Bohnen und wenn man die einpflanzt, wachsen kleine Kaffee-Büsche mit tiefgrünen Blättern und niedlichen weißen Blüten, die einmal zu Früchten, zu den kleinen, roten „Kaffee-Kirschen“ werden wollen.

Also der Kaffee-Markt ist im stetigem Wandel und generiert , wie eh und je, Milliarden Dollar an Umsatzzahlen, von denen die Kaffeebauern in Südamerika und in Asien inzwischen leider immernoch nur den kleinsten Teil abbekommen.

Heute verzeichnen wir in Bremen insgesamt 14 Groß-Röstereien und die Anzahl an „Klein-Röstereien“ nimmt wieder zu und deren Beliebtheit und Umsätze steigen stetig. Der Grund ist, dass diese Klein-Röstereien nur Spitzenkaffee-Sorten importieren, und eben anders und schonender rösten (also mit weniger Temperatur und längere Röstzeiten). Das Resultat ist ein Kaffee mit mehr Aroma und der steht weit über den Geschmackserlebnissen der Produkte der Großröstereien. Es lohnt sich also Kaffee von den Klein-Röstereien zu kaufen, nicht nur weil er besser schmeckt als andere Marken (und etwas teurer ist), sondern die Kleinröster haben teilweise direkten Kontakt zu den Kaffee-Bauern und praktizieren echten „fair-trade“!

Ich will hier nur die bekanntesten Kleinröster in Bremen einmal nennen: wie Lloyd-Caffee, Rösterei August Münchhausen, Cross-Coffee, Union-Rösterei, Rösterei Hemken, Rösterei am Deich, Büchlers beste Bohne, KALLE Coffee Roasters, Diekmann, Koffiemann, Zuiano Coffee und CONTINGA. Oliver Kriegsch der Gründer und Inhaber von CROSS COFFEE hatte uns beim Kaffee-Tasting auch in die ColdBrew-Geschichte eingeführt und natürlich auch gleich Tastings mit uns und Gästen veranstaltet. Die meisten dieser Klein-Röstereien bieten Ihren Kaffee auch über ONLINE-Shops an und verarbeiten nur Bohnen der „ersten Güte und Qualitätsklasse“.

Was ist nun eigentlich „ColdBrew“?

„**ColdBrew**“ **aus Kaffee** ist eher etwas für Geduldige, als für Eilige! Denn mindestens acht Stunden muss der geröstete und gemahlene Kaffee in **kaltem Wasser** ziehen, um sein unerwartetes eigenes Aroma zu entwickeln.

Nach dem Abfiltern, erhält man dann eine cognac-farbige Flüssigkeit, das oder den ColdBrew. Das ist ein kalt-gebrühtes „Kaffee-Getränk“, das etwa 70% weniger Säuren und Bitterstoffe enthält, als heiß-gebrühter Kaffee, so wie wir ihn kennen. Dabei ist ColdBrew besonders verträglich, nicht nur für den Magen, sondern auch für den (geschulten) Geschmacks-sinn interessant zu erfahren.!

ColdBrew aus Kaffee hat extrem fruchtige Aroma-Noten und eine wirklich geschmackliche Tiefe, die jeden „Neuling“ erst einmal überrascht!

ColdBrew kann man aus **Kaffee,** aber auch aus **grünem Tee** (Sencha-Blättern oder Matcha-Tee-Pulver) herstellen. Aber auch aus **Cascara** und das ist das getrocknete Fruchtfleisch der Kaffee-Kirsche, deren beiden Kerne wir als Kaffee-Bohne kennen und verarbeiten. Ganz besonders lecker ist ColdBrew auch aus **Edel-Kakao,** dem **„Getränk der Götter“,** wie die alten Inkas, Mayas und Azteken den Cacao nannten**!**

ColdBrew eignet sich daher sehr gut als **Basis** für viele **Sommer-Mix-Getränke und Cocktails**, ob mit oder ohne Alkohol – aber immer gekühlt mit einigen Eis-Würfeln!

Wie geht das? Man nimmt also 1/3 Coldbrew und 2/3 Mixbestand-teile, wie ich das in den folgenden Rezepten beschreibe! In meinem „großen Buch“, dem **„ColdBrew-Guide“** habe ich 50 Rezepte aus all diesen verschiedenen Grundstoffen hergestellt und auch getestet. Im Anhang gebe ich eine Quellenangabe, samt ISBN-Nummer und eine Chance zum kostenlosen Probe-Lesen der ersten 20 Seiten über einen Link zu meinem Buch-Verlag BoD in Norderstedt!

Hier, in dieser kurzen Info-Broschüre, zeige ich 13 ColdBrew-Rezepte. Einige sind mit der Grundsubstanz „Kaffee“ hergestellt, einige aus grünem Tee und ein Rezept aus „Edel-Kakao-Nips“!

Natürlich stelle ich als erstes dar, wie man ColdBrew, die Basis vieler Mixgetränke, selber macht, also „ansetzt“! Denn obwohl ColdBrew in den letzten Jahren weltweit zum Kultgetränk gewachsen ist, wird es als „Fertigmischung“ und „Mix-Grundlage“ kaum im deutschen Lebensmittel-

und Getränke-Einzelhandel angeboten – während in den USA ca. 30 verschiedene ColdBrew-Fertigprodukte in Flaschen und Dosen zum Mixen angeboten werden! Aber das ist uns egal, denn wir machen es selbst – „Do It Yourself“ heißt die Devise und dann haben wir ColdBrew ohne jegliche Konservierungsstoffe, was bei den US-Fertigprodukten oft der Fall ist!!

Die Zubereitung ist ganz einfach und wie das geht, zeige ich hier!

Viel Spaß!

Sogar in großen, deutschen Kaufhäusern werden inzwischen ColdBrew-Ausrüstungsgegenstände angeboten, wie hier bei Galeria-KARSTADT. Das hier ist ein „ColdBrew-Drip-Master“! Was das ist und wie das geht, beschreibe ich später hier.

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

Machen Sie es doch auch, 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, denn pures Wasser zum Verdünnen und Mixen gab es überall auf der langem Reise! Sie waren die wirklichen Erfinder von ColdBrew!

Die Hauptgründe für sie, war die Gewichts- und Volumen-Ersparnis, denn sie waren zu Fuß, mit Pferden und kleinen Schiffen unterwegs, um in dieser Zeit Indonesien zu kolonialisieren. Durch das kalte Zubereitungs-verfahren waren sie nicht mehr von Hitzequellen abhängig. Wasser zum späteren Verdünnen des Kaffee-Extraktes gab es überall!

Ein Niederländischer Kaufmann und Händler im 17.Jh. auf dem langen Weg nach Asien

Weil hier bei der Herstellung der Kaffee nicht heiß-aufgebrüht wird (**HotBrew**), wie wir das alle kennen, sondern die gerösteten und grob gemahlenen Bohnen kalt angesetzt werden, heißt dieses später abgefilterte Konzentrat entsprechend „**ColdBrew**“; das ist dann also ein „**Kalt-Gebräu“!**

Ähnliches machte man vor Jahr-hunderten auch schon in Japan und dort nannte man das Konzentrat **„Kyoto-Kaffee“** und das ist sogar heute noch ein **sehr beliebtes und aktuelles Mix-Getränk in den Großstädten Japans.**

Japan ist zwar bekannt als „Tee-Land“ und gerade der grüne Matcha-Tee beherrscht die Jahrhunderte alte japanische Tee-Kultur. Aber der Kaffee kam im 17. Jahrhundert auch nach Japan und dort wird in den traditionelle „**Kissaten**“ (Tee- und Kaffeehäusern) auch Kaffee von hoher Qualität angeboten und ausgeschenkt.

Dann verschwand das Getränk aus dem 17. Jahrhundert für über 300 Jahren in Vergessenheit. Kaffee wurde nur noch heiß aufgebrüht getrunken.

Eine richtige **Renaissance** erlebte **ColdBrew** erst, als sich ca. **2010/2012** die **OutDoor- und Survival-Szene** in den USA formierte und dieses Getränk für sich in alten Expeditions- und Reiseberichten wiederentdeckte. Hier nutze man jetzt wieder dieses Kaffee-Konzentrat, das man jederzeit (unterwegs) mindestens mit Wasser (und anderen Leckereien) verdünnen konnte.

Auf jeden Fall wurde **ColdBrew-Coffee** im Sommer 2015 in das Sortiment der US-amerikanischen Kaffee-Restaurant-Kette **STARBUCKS** in den USA aufgenommen. Und wenn selbst diese Kette, mit ihren unerschöpflichen „Kreationen" an Heißgetränken ein Kaltgetränk aufnimmt, dann muss es wirklich populär sein!

So langsam kommt ColdBrew auch von den USA nach Europa rüber – noch äußerst selten als Fertigmischung in Dosen oder Flaschen. Aber selbst unsere deutschen Kaffeespezialisten, die **Kaffee-Baristas**, mischen auf Wunsch einen leckeren ColdBrew-Kaffee, mit und aber auch ohne Alkohol.

Seit 2019 hat neben Starbucks, auch McDonalds in Deutschland Cold-Brew-Coffee im Angebot, aber nur die Version aus Kaffee!

Für uns steht daher D.I.Y. im Vordergrund – wie machen es einfach selbst und zwar in vielen Mix-Variationen und wie einfach das geht, zeige ich hier!

Und somit dient dieses kleine eBook als Test – und Probieranleitung und wem es schmeckt und gefällt, kann den „großen ColdBrew-Guide" als Buch von mir (oder dem Buchhandel weltweit) erwerben und dort alle 50 Rezepte herstellen und durchprobieren – da gibt es ColdBrew aus **Kaffee**, aus **grünem Tee**, aus **Cascara** (getrocknete Fruchthüllen der Kaffee-Kirsche) und aus **Edel-Kakao**, mit und ohne Alkohol-Zusatz!

Wie man ColdBrew aus Kaffee herstellt

Zuerst brauchen wir den absolut besten Kaffee und der kommt natürlich aus Nord-Afrika, genauer aus **Äthiopien** und die Bohnen sollten zu 100% aus **Arabia-Bohnen** bestehen. **Übrigens**: Äthiopien gilt als Ursprungsland der Kaffee-Pflanze, dem **Kaffee-Strauch**. Erst später wurde er in Südamerika und anderen Ländern, z.B. Indonesien auch angebaut!

Gute und beste Kaffee-Sorten erhalten Sie bei vielen guten Kaffee-Importeuren, wie z.B. einen nord-afrikanischen Kaffee mit dem Namen „**Duro-mina**“. Aber auch im deutschen Lebensmittel-Handel erhalten Sie gute Sorten, wie z.B. den „**Privat-Kaffee African Blue**“ in der **blauen Tchibo-Verpackung**. Ich habe viele andere Sorten probiert, und im Rahmen von Coffee-Tastings bei kleineren Röstereien in Bremen verkostet. Das waren oft Kaffees aus Columbien, Brasilien, Ecuador und Mexico – **aber der äthiopische Kaffee ist wirklich herausragend aromatisch Beste, und zwar in jeder Brüh- und Zubereitungsart!**

1. Für den Ansatz von **1 Liter ColdBrew** mahlen Sie jetzt die Bohnen von **80g äthiopischen Arabica-Kaffee** richtig grob, also wirklich gröber, als Sie das beim Mahlen für Ihre Kaffee-Zubereitung sonst machen würden.
2. Jetzt übergießen Sie das Mahlgut mit **1 Liter kaltem Wasser,** z.B. in einer Schüssel und lassen Sie diese Mischung **8-20 Stunden** (genannt **„die Standzeit“ *)** bei einer Raumtemperatur (19-22°), mit einem Tuch leicht abgedeckt, stehen.
3. Sie können diesen Ansatz auch in ihren **Kühlschrank** stellen, aber dann wählen Sie z.B. statt 8 Stunden Standzeit, eben 12 Stunden.

4. Nach der von Ihnen gewählten **Standzeit***, **filtern** Sie dann die gesamte Flüssigkeit zuerst durch ein sauberes Leinentuch, dann durch ein feines Sieb und dann noch einmal durch einen normalen Papier-Kaffee-Filter. Die cognac-farbene Flüssigkeit, die Sie jetzt ausgefiltert haben, ist das oder der pure **ColdBrew,** also das Kalt-Gebräus aus Kaffee!
   Das ist jetzt die Basis, um viele sommerliche Mixgetränke zu kreieren.

Diese ColdBrew-Basis können sie für ca. 14 Tage im Kühlschrank lagern, weil wir ja keinerlei Konservierungsstoffe beigemixt haben!

Mein Tipp zur Standzeit: * Je länger Sie die Mischung mit dem kalten Wasser stehen lassen (genannt: **Standzeit**), desto **mehr Koffein** wird durch das kalte Wasser gelöst. Bis zu maximal 20 Stunden könnten Sie den „Aufguss“ stehen lassen.

Ich empfehle: **bei 8 Stunden Standzeit** ist fast kein Koffein gelöst und ganz wenig Bitterstoffe. **Das Gesamt-Aroma war für mich dann richtig ausgewogen.**

Aber eben nach **20 Stunden** ist das eine **„Koffein-Bombe“**, aber die Frucht-Aromaten treten dann leider in den Hintergrund! Das können und sollten Sie selbst ausprobieren!

<u>Noch ein kleiner Tipp:</u> werfen Sie die gemahlenen Kaffeebohnen aus dem ColdBrew-Ansatz nicht weg. Entweder Sie geben es als auf einen flachen Teller und stellen es als biologischen „**Geruchsverzehrer**“ in einem Zimmer auf, oder Sie streuen es dünn als **Dünger** auf die Erde um ihre Topf- oder Gartenpflanzen, denn der Kaffee enthält viele Mineralien und darüber freuen Sich Ihre **Pflanzen** und auch die **Regenwürmer**, die Ihren Gartenboden durchlüften! Die sind richtig „verrückt auf Kaffee-Pulver“ und durchlüften danach ihren Gartenboden noch intensiver!

Aus dem Buch: **ColdBrew-Guide** von Roland W. Schulze

Wie macht man ColdBrew Coffee

Kaffee Bohnen malen

Mahlen Sie die gerösteten Kaffee-Bohnen mit einem groben Mahlgrad.

Wasser dazu

Mit reinem Wasser auffüllen. Da wir es nicht kochen, brauchen wir hochwertiges Wasser. Rühren Sie gründlich, bis aller Kaffee auf den Boden gesunken ist und unter Wasser liegt.

In den Kühlschrank stellen

Es können es bei Raum-Temperatur, aber besser in den Kühlschrank stellen, damit es keinen Kontakt zu anderen Sachen bekommt.

8 Std Ruhen lassen

Standzeit im Kühlschrank sind 8 bis 20 Stunden. Je länger, desto mehr Coffein, je kürzer desto mehr Aroma! Optimal sind 8 Stunden!

Abfiltern

Erstes Abfiltern über ein Sieb oder ein Baumwolltuch.
2. Filtern über einen klassischen Kaffee-Papierfilter.

Setzen lassen

Flüssigkeit 1 Stunde „ruhen" lassen, so dass sich noch feine Kaffee-Reste absetzen können.
3. Filtern über einen klassischen Kaffee-Papierfilter.

Mixen und Trinken

Z.B. Eis-Würfel und Milch dazufügen und trinken! Man kann auch ColdBrew in Eiswürfel frieren lassen und übergießt diese dann mit der Milch für einen intensiveren Geschmack!

14 Tage Haltbarkeit

Im Gegensatz zu heißem Gebräu können Sie es lange im Kühlschrank aufbewahren. Wenn Sie eine große Menge zubereitet haben, bewahren Sie sie bis zu 14 Tage im Kühlschrank auf.

Der Geschmack – Wie schmeckt ColdBrew pur?

Die cognac-farbene Flüssigkeit, die wir abgefiltert haben, der/das „ColdBrew“, schmeckt **völlig anders, als „kalter Kaffee“**. Er schmeckt **nicht bitter**, hat **wenig Säure** und u.U. **wenig Coffein** (siehe oben).
Er hat statt dessen viele fruchtige Aromen, die man eigentlich kaum erwartet.

Probieren Sie einfach mal **ColdBrew-pur** mit ein paar Eiswürfeln und Sie werden **Ananas, Banane, Pfirsich**, etc. herausschmecken und damit ist ColdBrew vorzüglich geeignet, um damit leckere **Cocktails** zu mixen, natürlich mit und ohne Alkohol!

Einige Rezepte für ColdBrew aus Kaffee, Tee oder Edel-Cacao gefällig?

Sie haben jetzt Ihr **ColdBrew-Konzentrat hergestellt,** und das ist **lagerfähig** für bis zu **14 Tagen im Kühlschrank**. Man nutzt es als Grundlage u.a. für folgenden Mix-Getränke, die man aber erst kurz vor dem Gebrauch (oder beim Picknick) zusammenfügt und das mixt man, wie folgt. **Faustregel ist: 1/3 ColdBrew und 2/3 Mix-Zusatz/Zusätze!**

Getränke mit Alkohol sind hier im Folgenden mit ♦ gekennzeichnet!

Getränke mit diesem Zeichen sind Entwicklungen vom Autor selbst und gelten jetzt als „Bremer-Getränk!“

1.🍸 „Ice-Brew-Tonic“: 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 – auch das schmeckt sehr gut!

2.🍸 „ColdBrew – Eiskaffee“: erfrischend mediterran

Je **1/3 ColdBrew** und **2/3 Vollmilch / Bio-Vorzugsmilch** (mit über 3,5% Fett!!!) und **drei Eiswürfel** ergeben ein erfrischendes Getränk, das ähnlich dem **griechischen Eiskaffee**, dem erfrischenden **„Frappé“** schmeckt – wie im südlichen Sommer-Urlaub!

3.🍸 „White Espressi Russian“: süß und vanillig ♦

30% vorbereiteter spezieller ColdBrew-Wodka-Ansatz!!! (Diesen machen Sie selbst: aus 80g gemalenem Kaffee auf 400ml **Wodka** und 300ml **Eiswasser**, wie gehabt **ansetzen**, 8 Stunden stehen lassen, abfiltern).
Dazu zum Mixen **10% Kalúha** (Mexikanischer Kaffee-Likör), dazu **60% Bio-Voll-Milch** oder **Bio-Sahne** und **drei Eiswürfel**.
Wie man den tollen Schaum macht, steht im Rezept Nr. 10!
Der Geschmack ist ähnlich dem bekannten **Baileys**, nur nicht so hyper-super-süß!

4. 🍸 „ColdBrew-Bulletproof Coffee“: der kugelsichere Kaffee

300ml ColdBrew, 2 EL Butter aus Weidehaltung und 2 EL Bio-MCT-Öl (oder ersatzweise 2 EL Kokosöl)

Alles zusammen sehr leicht aufwärmen und mit einem Stand-Mixer vermischen und richtig schaumig schlagen. Zu diesem **ColdBrew-Mix drei Eiswürfel** dazugeben, u.U. ein wenig **Vanille-Pulver** darüber-streuen. Bio-MCT-Öl wird aus 100% Bio-Kokosöl gemacht und gibt es u.a. auch im Internet unter „Superfood“.

Dieses Getränk sättigt und bringt wirklich Energie und gesteigerte Konzentrationsfähigkeit und schmeckt mir selbst sehr gut!

Aber Vorsicht - das schmeckt nicht jedem!
Bullettproof aus aus Tee servieren die Bewohner des Himalaya ihren Gästen mit Yak-Butter und das sättigt und schafft Kraft für den gesamten Tag!
Dieses abgewandelte Ursprungsrezept mit ColdBrew ist vom amerikanischen Bio-Hacker Dave Asprey!

5. 🍸 ColdBrew „Roland´s Durandal“: so effektiv wie das Schwert „Durandal“ des Bremer Ritter Roland ♦

Das ist ein Bremer Spezial-Getränk!

Zutaten für 1 Glas: 4 cl Sanddorn-Likör (oder, in der alkoholfreien Variante: mit Sanddorn-Sirup), **Tonic-Water, 6-8 cl ColdBrew aus Kaffee, 5 Eis-Würfel,**

Eiswürfel in ein Longdrink-Glas geben, das Glas zu 2/3 mit Tonic Wasser auffüllen, mit 6-8 cl ColdBrew langsam auffüllen, mit **Sanddorn-Beeren** oder **Minzblatt** dekorieren. Das ist lecker und gesund – Sanddorn ist die „Zitrone des Nordens mit viel Vitamin C"!

6. 🍸 <u>ColdBrew „Bremer Deern“</u>: sehr lecker und typisch norddeutsch-bremisch ♦

Das ist ein Bremer Spezial-Getränk!

Zutaten für 2 Gläser: 4 cl ColdBrew-Kaffee , 4 cl Campari , 4 cl roter Wermut, 4 cl Gin, 1 Bio-Orange, Eiswürfel,

Die Whiskey-Gläser mit je 3 Eiswürfeln füllen, je 4 cl ColdBrew-Kaffee, je 2 cl Campari, je 2 cl Wermut und 2 cl Gin ins Glas gießen und verrühren. Bio-Orange waschen und einige breite Streifen nur von der Schale abschälen und als Aromatisierung und Deko in das Glas geben.

<u>Dazu das Bremer-Trink- Ritual</u>: Vor dem Trinken fasst jeder seinen linken Nachbarn an eines seiner **Ohrläppchen** und **schüttelt** dieses leicht mit dem Spruch **„Wat een Kerl!“** (auch bei „Frauensleuten“ - nur Mut!!)

Und dann erst trinkt man den Cocktail! Prost!

<u>Mein Tipp ** zu Tonicwater:</u>

wir benutzen <u>nur Tonicwater mit sehr viel Kohlensäure, z.B.</u> von **„FEVER-Tree-Indian-Tonic**”oder **„Thomas-Henry-Tonic-Water”** (Version: 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!
Schlimmstenfalls geht auch **Schweppes-Tonic** (bitte dann die klare Flüssigkeit!).

Wie mixt man ColdBrew?

1/3 angesetztes ColdBrew 2/3 Tonic Eis fertig!

Das ist die Urform mit ColdBrew Kaffee und Tonic Water

Mit diesem Arsenal haben wir 13 leckere Mix-Getränke/Cocktails aus ColdBrew hergestellt und mit interessierten Gästen verkostet.

*„**IceBrew**“ ist übrigens eine Variante von **ColdBrew**, wie auch **Cold-Dip.***
*Diese Verfahren habe ich im großen **ColdBrew-Guide** ausführlich dargestellt!*

Das große Buch gibt es überall im Buchhandel und in vielen Online-Shops, weltweit.

Mehr Informationen dazu stehen am Schluß dieses eBooks !

ColdBrew-Rezepte mit dem „iSi“ - NITRO-Sahne-Bereiter

Soda-Bereiter (CO_2) älterer Sahne-Bereiter iSi-Gourmet-Wip
Das ist meine Sammlung an Soda-, Sahne- und Espuma-Bereitern!

Sie kennen den **Sahne-Bereiter**, mit dem man frische Sahne mit einer DruckGas-Kapsel (N_2O Di-Stickstoff-Monoxid), zum „Sahne-Schaum“ aufschäumt, oder leckere, warme Schäume (Espumas) in der Gourmet-Küche herstellt? Oder reine Soda-Wasserbereiter, die aber mit CO_2- Kapseln (!!!) funktionieren (Bild oben links).

Schon meine Mutter war bereits vor 45 Jahren stolze Besitzerin eines solchen **iSi-Sahne-Bereiters**, die sich im Laufe der Zeit, gerade im Kaffee-Restaurant und als Espuma-Bereiter im Profi-Küchenbereich, einen festen Platz erobert haben.

Heutzutage ist das österreichische Unternehmen **iSi** als Produzent solcher professioneller Geräte europaweit führend. Bei Interesse erhalten Sie Informationen darüber direkt über die iSi-Internetseite.

Inzwischen ist bei **iSi** in Wien auch **ColdBrew** (aus Kaffee oder Tee) **als eigener Bereich** auf der Internetseite mit leckeren **Rezeptvorschlägen** übernommen worden. Dazu hat **„iSi“** einen speziellen Bereiter, den **iSi-NITRO** entwickelt und mit dem konnte ich meine eigene Sammlung erweitern!
Der iSi-NITRO ist also ein reines Werkzeug, um Mixgetränke, so wie auch ColdBrew zu bereiten!
https://www.isi.com/kulinarik/anwendungen/detail/usage/nitro-coffee-tea-cocktails/ .
Wenn auch der **iSi-NITRO** fast genauso aussieht, wie der **iSi-Gourmet-Wip,** so ist er doch ein **völlig eigenes Gerät** und keines der Einzelteile ist austauschbar.

Im Gegensatz zum Sahne- und Espuma-Bereiter, dem **Gourmet-Wip**, wird der **NITRO** mit sehr hohem Druck per N_2-Druckkapsel (2,4g Stickstoff) gefüllt. Das ist also ein „**eigenes Gerät“** und nur für den Mixgetränk-Bereich **gedacht und anwendbar**, denn dadurch entsteht ein herrlicher **Schaum auf dem ColdBrew!**

Mein eigener iSi-NITRO, mein neuster und 4. Druck-Bereiter

Dementsprechend hat die **Cocktail-Mixer-Gemeinde den iSi-NITRO-Bereiter** inzwischen auch für ihr Mixing entdeckt. **iSi** hat für Ihren neuen **NITRO-Bereiter (1 Liter Größe),** ColdBrew entdeckt und zeigt u.a. folgende Rezepte, die ich (natürlich unter Wahrung des Urheberrechts) mit **3 Rezepten** beschreibe.

Also: der Ideengeber- und Urheber der folgenden 3 Rezepte ist die Firma iSi in Wien. Aufgrund der Behältergröße sind alle der folgenden Rezepte auf 1 Liter bezogen.

Mein Tipp: gut erhaltene und **gebrauchte iSi-NITRO** werden öfters in eBay und eBay-Kleinanzeigen für 40-80€ angeboten!
<u>ColdBrew-Rezepte mit dem NITRO ersetzen quasi das Tonic-Water</u>!

Natürlich gehören gerade im Sommer in jedes Mixgetränk noch 2-3 Eiswürfel – bitte nicht vergessen!

7.🍸 <u>NITRO-ColdBrew-Coffee-pur</u>

Zutaten: 1 Liter Wasser, 80g äthiopischer Kaffee grob gemahlen (die klassische Ausgangsbasis für ColdBrew aus Kaffee, (wie ganz oben beschrieben!)

Zubereitung: Wasser und gemahlenen Kaffee ansetzen, und mindestens 8 Stunden im Kühlschrank lagern. Anschließend durch ein Tuch, ein Sieb und dann durch einen Kaffee-Filter abseihen. Das ist also geradezu klassisch!

Den gefilterten ColdBrew jetzt in den iSi-NITRO füllen, den Behälter mit einer „Druckpatrone“ füllen, 8 Mal den Behälter schütteln und damit ein Glas füllen - und oben auf der Flüssigkeit ist ein herrlicher feinporiger ColdBrew-Schaum entstanden! **Eiswürfel dazu – fertig!**

8.🍸 Nitro-Espresso-Martini - ♦

Zutaten: 600ml fertigen ColdBrew, 60ml Kahlúa (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!

9.🍸 Nitro-Cucumber & Gin – (aus Tea-ColdBrew!) ♦

Zutaten: 250ml Gurkenwasser, 250ml Kokoswasser, 20ml Gin, 20g frischen Ingwer gerieben, 20ml Limetten-Saft, 250ml ColdBrew-Tea „**(grüner Tee-ColdBrew“, Herstellung siehe unten, Rezept Nr. 11!)**

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!

10.🍸 ColdBrew - mit Schaum-Krone gefällig?

Ja, es geht auch klassischerweise mit "Schaum"!

Was mit dem iSi-NITRO geht – das Schaum-Erzeugen, können Sie auch wie ich hier zeige: Füllen Sie Ihren ColdBrew-Extrakt in einen **Cocktail-Shaker**, geben Sie ein paar Eiswürfel und einen Schuss einfachen Zuckersirup hinzu. **Shaken** Sie mit all Ihrer Muskelkraft, gießen Sie den schaumig-cremigen ColdBrew in ein Glas ein und fügen Sie jetzt erst die restlichen „Mix-Zutaten dazu und lassen Sie sich überraschen!

Herstellung von ColdBrew aus Tee

Wie im Vorwort schon erwähnt, kann man auch aus grünem Tee ColdBrew herstellen. Selbst das **iSi-NITRO-Rezept Nr. 9** ist auf Tee-Basis aufgebaut.

ColdBrew aus Tee geht entweder mit getrocknetem grünem **Tee in Blätterform (Sencha-Tee)** oder **Matcha, also Pulver aus grünem Tee**, das ansonsten in der original-japanischen Tee-Zeremonie eingesetzt wird.Es versteht sich von selbst, dass dieser Tee möglichst **Bio-Qualität** aufweisen sollte. Fragen Sie danach unbedingt Ihren Tee-Händler oder den Verkäufer. Gute und gesunde Angebote gibt es im Tee-Laden Ihrer Stadt, wie bei **Ronnefeldt**, **Kloth & Köhnken, Nölker & Nölker oder Gschwendner** oder im Internet, aber als Bio-Tee ausgewiesen.

11.🍸 BASIS-Rezept „ColdBrew-Tea“ aus Tee-Blättern:

Zutaten: 1Liter Wasser, 20g loser grüner Tee in getrockneten Blättern

Zubereitung: den losen Tee mit 250ml heißem (nicht kochendem, eher ca. 70°) Wasser aufgießen. Jetzt ca. 5-10 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit 750ml kaltem Wasser auffüllen und mindestens 12 Stunden kalt stellen, u.a. im Kühlschrank.
Danach durch einen Kaffee-Filter (Papierfilter oder Feinfilter) Tee-Blätter oder Tee-Pulver abseihen, d.h. abfiltern.

Fertig ist der ColdBrew-Tea als Basis für leckere Tee-Mixgetränke“!

12.🍸 ColdBrew-Sencha-Tea „Green Ginger“:

Zutaten: (für 1 Liter ColdBrew Green Ginger)

12 g Japan Sencha (grüner Tee in Blätterform)
1 Zitrone
1 Orange
Ingwer
beliebig viele Eiswürfel

Zubereitung:

1. Füllen Sie 12 g vom Sencha (ca. 5 gehäufte TL) in eine Flasche/ Wasserkrug und gießen die Teeblätter mit 1 Liter kaltem Wasser auf.
2. Lassen Sie den Tee ungefähr 6 Stunden im Kühlschrank ziehen.
3. Eine Stunde vor Zieh- oder Standzeit-Ende können Sie ein bisschen frischen Ingwer reiben und in den Tee geben. In der Zwischenzeit können Sie auch schon die Zitrone und die Orange in dünne Scheiben schneiden.

4. Wenn Ihr Tee die gewünschte Intensität erreicht hat, gießen Sie ihn durch ein Sieb ab und geben die Scheiben hinzu. Für einen frischeren und süßeren Geschmack können Sie noch Saft von einer Zitrone und einer Orange hinzugeben.

5. **Zum Servieren füllen Sie ein Glas mit beliebig vielen Eiswürfel und gießen mit dem ColdBrew auf.**

Ein leckerer ColdBrew Sencha-Tea Green Ginger

Herstellung von ColdBrew aus Edel-Cacao

13.🍸 ColdBrew-Azteken- Cacao mit Gewürzen:

ColdBrew aus Edel-Cacao wird aus leicht oder ungerösteten, getrockneten und dann zerbrochenen Kakao-Bohnen, sogenannten „Nips“ gemacht, die Sie vielleicht schon als „Backzubehör“ kennen. Ansonsten gibt es „Nips“ inzwischen im Lebensmittel-Einzelhandel (im Regal für Back- und Bäckerzubehör), aber auch ONLINE über AMAZON und/oder eBay.
Für die **Inkas, Mayas und Azteken** waren die gehaltvollen Kakaobohnen gleichzeitig Zahlungsmittel, aber auch Power-Food und Stimulanz bei religiösen Veranstaltungen. Ansonsten hat Kakao die **Vitamine A, C, D, B6 und B12, Magnesium, Kalzium** und einige interessante und gesunde „**Antioxidantien**“. Aber auch **psychotrope Substanzen**, wie z.B. „**Theobromin**“, ein Stimulantium, das früher sogar als Medikament „zur Aktivitätssteigerung von Herz und Kreislauf“ eingesetzt wurde. Zudem hat Cacao auch **Koffein**, **Natrium** und **Kalium**.

Nach den neusten Forschungen ist bewiesen, dass Cacao sogar die **Libido** erhöhen kann, denn Roh-Cacao kann im Körper die **Testosteron-Produktion** steigern.
In Cacao ist auch die Substanz **Tryptophan** enthalten und beim Trinken von Cacao (und dem Essen von Schokolade) entsteht beim Abbau von diesem Wirkstoff im Körper **Serotonin**, das körpereigene Glückshormon.
Roher Cacao wirkt sich positiv auf den gesamten Organismus aus:
Er stärkt das Herz, sorgt für eine gute Durchblutung und senkt den Blutdruck. Er fördert die Hirnfunktion und erhöht die Reaktions- und Konzentrationsfähigkeit! **Cacao ist echte power-food!**

Das folgende Rezept hier benutzt allerdings keine Cacao-Nips, sondern gutes Kakaopulver (bitte kein Nesquik oder Ähnliches!)

Gönnen Sie sich einen Götter-Trunk, genau so, wie ihn auch die Azteken mochten:

Zutaten: (für eine große Tasse)

- 300ml heißes Wasser (!!!)
- 2 TL Bio- Cacao (Pulver)
- 1 TL Bio-Honig oder Stevia
- jeweils eine Prise:
  - Salz, Pfeffer, Ingwer-Pulver, Chili fein gemahlen,
  - Koriander-Pulver, Vanille-Pulver oder Vanille-Sirup (ungesüßt)
- **optional: 1 TL Kokosöl/MCT-Öl**

Zubereitung:

1. Wasser erhitzen und in eine ausreichend große Tasse geben.

2. Die o.g. Inhaltsstoffe hinzufügen.
3. Gut umrühren, ich empfehle einen Milchschäumer oder eine French-Press (Roh-Cacao ist ansonsten sehr schwer löslich).
4. Etwas abkühlen lassen und dann 2-3 Eiswürfel hinzufügen, um aus dem Heißgetränk ein wirklich erfrischendes Kaltgetränk zu machen.

Das lässt sich natürlich auch ganz klassisch mit Nips bereiten, die Sie vorher für 12 Stunden in kaltem Wasser eingelegt haben, nutzen Sie dann diesen ColdBrew-Cacao-Ansatz. Es bietet sich hier allerdings 0,5 Liter kaltes Wasser und 150g Cacao-Nibs für eine Menge an von 2 Standard-Tassen!

Cacao-Nips

Cacao-in Pulver-Form

Cacao--Baum-Frucht mit ca. rohen, weissen 20-60 Bohnen

ColdBrew, IceBrew, IceDrip, ColdDrip-Kaffee/-Tee - und wo liegt eigentlich der Unterschied?

Neben der hier beschriebenen ColdBrew-Methode gibt es auch das IceBrew- und auch das ColdDrip-Verfahren.

Beim **IceBrew-Verfahren** brüht man den Kaffee „**heiß“** (z.B. im Melitta-Filter), also erst mal ganz klassisch. Man lässt ihn dann aber gleich in der Kanne **auf eine handvoll Eiswürfel** laufen (siehe Foto rechts).

Damit wird der heiß gebrühte Kaffee **schlagartig** an den Eiswürfeln abgekühlt und die ganze Flüssigkeit ist kalt und alles läuft bei Raum-Temperatur.

IceBrew - heißer Kaffee tropft direkt auf Eis und erkaltet

Beim **ColdDrip-Verfahren** wird dagegen **eiskaltes Wasser „tröpfchenweise“** in ein Gefäß mit **frisch grob-gemahlenem Kaffeepulver** gegeben, und zwar über einen Zeitraum von mehreren Stunden.
Man sagt: so 2 Tropfen Eiswasser pro Sekunde ist ein guter Weg.

Auf diese Weise werden die **Aromen und Öle des Kaffees <u>sanft extrahiert</u>**. Auch dieses Verfahren läuft bei Raumtemperatur.
Das Resultat ist ein sehr aromatisches **Kaffeekonzentrat**.

Für **ColdDrip** existieren auch die Begriffe: **SlowDrip** und **Dutch-Drip,** aber alle beziehen sich auf das oben beschriebene Verfahren!

ColdDrip-Kaffee schmeckt etwas stärker und aromatischer, als klassischer ColdBrew, bei gleicher Wasser- und Kaffee-Menge (80-100g Kaffee auf 1 Liter Wasser)! Nach dem „Tropf-Akt“ ist die Basis fertig für Mixgetränke!

Das waren jetzt insgesamt 13 Rezepte zum Kennenlernen von Cold-Brew!

In meinem großen Buch, dem **ColdBrew-Guide (das es inzwischen auch in der englischen Sprach-Version gibt)** finden Sie insgesamt **50 Rezepte, mit und ohne Alkohol** und auch Rezepte zu ColdBrew aus **„Cascara“** (spanisch „die Hülle“). Das ist die getrocknete Fruchthülle der „Kaffee-Kirsche, von der wir nur die beiden Kerne als Kaffeebohnen nutzen.

Dazu finden Sie in meinem großen Buch zu ColdBrew auch Informationen zu:

- verschiedenen Arten ColdBrew, wie ColdDrip, Ice-Drip, etc.
- welche Ausrüstungen für ColdBrew-Verfahren gibt es?
- Beschreibung Kaffee als Gewürze in der Küche,
- flüssige Aromen zum Mixen von Getränken,
- verschiedene Tisch-Dekorationen und „durchsichtige Eiswürfeln“,
- das richtige Glas zum richtigen Getränk
- Spezialgläser, wie das„breathable glas“ u.a. zum ***Degustieren*** von Rotwein,
- Trinkrituale und anthropologischer Hintergrund.

Zusammen mit meinem Projekt-Partner, Jens Emigholz, und seine Agentur **„Phantastische Momente“**, veranstalte ich **Genuss-Seminare**, sowie **geführte und moderierte Besuche** über die jährliche Bremer-Genussmesse „**Fisch & Feines**“ (im Messe-Centrum-Bremen) und wir veranstalten **ColdBrew-Tastings und Genuss-Gala-Dines,** oft in und an sehr ausgefallenen Locations/Veranstaltungsorten!

Nehmen Sie einfach Kontakt auf über:
www.diva-systems.de oder www.phantastische-momente.de

Viel Spaß!

Copyright 2023 by Roland W. Schulze, Bremen

Weitere kostenlose eBooks zum downloaden

Ein bisschen Eigen-Werbung darf sein – hier bekommen Sie einige Informationen zu meinen Büchern (Stand April 2023:

Anleitung zur erfolgreichen Picknick

Mein **kostenloses eBook** ist eine kleine Einführung in diese „wiederauflebende Freizeit-Kultur“ PICKNIK, die nicht von den Franzosen oder den Engländern erfunden wurde, sondern von den Griechen, ca. 800 v.Chr. Sie nannten es ***Eranos***, die Römer übernahmen es und nannten es ***Prandium***.

DIN-A4-Format, 26 Seiten, viele Farbfotos, als PDF-Datei.

Das ist quasi die „Kurzversion“ des „großen“ Buches „Picknick - weltweit und kreativ“!

Inhalt u.a.:

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

Kostenloser Download des eBooks, der kostenlosen PDF-Datei:
http://diva-systems.de/downloads/Picknick-Anleitung-3.pdf

Die vielfältige Welt der PICKNICK-Ausstattungen

Mein **kostenloses eBook** – Eine kleine Einführung das Design von Picknick-Zubehör .

DIN-A4-Format, 20 Seiten, sehr viele Farbfotos, als PDF-Datei.

Auffällig ist , dass sich speziell japanische und südkoreanische **Industrie-Designer** mit **Picknick-Ausrüstungen** beschäftigten. Ich bringe hier einen Überblick über Zubehör und völlig skurrile Entwicklungen, bis hin zu super-teuren Picknick-Edelholz-Luxuskoffern mit Kristall-Gläsern und Silbergefäßen als Luxuszubehör von Maybach-, Aston-Martin und Rolls Royce-Personen-Kraftwagen.

Inhalt u.a.:

- Picknick-Körbe,
- Picknick-Taschen, Picknick Rucksäcke und Picknick-Trollys,
- Picknick-Decken,
- Picknick-Designer-Ware,
- Fahrräder für Picknicks modifiziert,
- Picknick-Koffer als PKW-Zubehör,
- Kühltaschen und Kühlboxen,
- allgemeines Zubehör für Picknicks,
- kunstvolle Picknick-Koffer in Japan.

Kostenloser Download des eBooks, der kostenlosen PDF-Datei:
http://diva-systems.de/downloads/Picknick-Design-2.pdf

Bremer-Bräuche, -Traditionen,-Sprache und -Speisen
- der etwas andere Stadt-Führer -

Das kostenloses eBook – Infos zur Hansestadt Bremen –

DIN-A5-Format, 42 Seiten, 198 Farbfotos, als PDF-Datei.

Was kennen Sie von und über Bremen, außer den Bremer-Stadt-Musikanten, die übrigens nie in Bremen angekommen sind?

Bremen ist einfach MEHR, als Stadtmusikanten, Roland-Statue, Marktplatz und Altstadt und das zeige ich hier in diesem kleinen Stadtführer!

Das ist die kostenlose „Kurzversion" des großen Buches „ ... in Bremen angekommen?"

Inhalt u.a.:

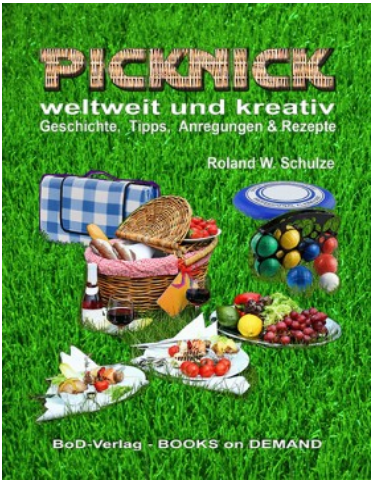
- 72 mal Bremen, Foto-Collage mit Bremer-Topics,
- 44 Bremer-Bräuche, Traditionen, Feste,
- 30 „Bremer-Schnacks" - Die Bremische-Sprache – ein kleiner Sprachkurs,
- 28 ganz typische Bremer-Speisen:
  - herzhafte Speisen,
  - Süßkrams.

Kostenloser Download des eBooks, der kostenlosen PDF-Datei:

http://diva-systems.de/downloads/Bremer-Bräuche-2.pdf

Das sind jetzt meine gedruckten Taschenbücher (auch als Kindle-eBooks zu erwerben!), die weltweit über den Buchhandel, AMAZON, Thalia, Hugendubel, eBooks-Google, Apple, etc. über ca, 6.000 ONLINE-Shops und über den lokalen Buchhandel angeboten werden!

PICKNICK – weltweit und kreativ



Taschenbuch: Format DIN A5, 228 Seiten, 32 Farbseiten über 400 Fotos und Grafiken
– **und eBook**
– Das einzige große Grundlagenwerk zu PICKNICK in deutscher Sprache
– auch die englische Sprach-Version liegt jetzt vor!

Inhalt u.a.:

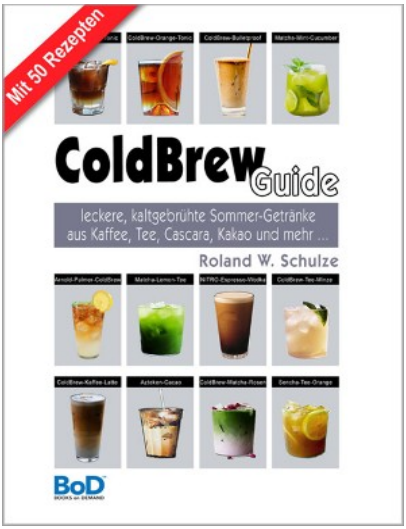
- Geschichte von den Griechen bis heute,
- Hardware, Korb, Decke, Kühlung, etc.,
- Rezepte, Speisen, Getränke, Quellen,
- Picknick-Spiele, Anleitungen, Quellen,
- wie wird Picknick in 15 anderen Ländern praktiziert,
- Picknick in Kunst, Kultur, Gesundheit, etc.
- Picknick-Rekorde weltweit

BoD-Verlag (Books on Demand), erschienen 2018.

>>> *Kostenlos jetzt 20 Seiten probelesen?* <<<
eBook: 5,99€ ePUB (für PC, Mobile, Tablett, Kindle)
ISBN-13: 978-3-7481-5369-6

- **Taschenbuch**: 12,99€
  ISBN-13: 978-3-7481-5132-6

ColdBrew – Guide



Taschenbuch: Format DIN A5, 120 Seiten, ca. 200 Fotos und Grafiken überwiegend in Farbe – **und eBook!**
– Unser großes Buch zu leckeren Sommer-Mixgetränken –

- jetzt auch in der englischen Sprachversion

Inhalt u.a.:

- 50 Rezepte zum Selbermachen / Mixen,
- Historie ColdBrew, 17. Jh. bis heute,
- ColdBrew aus Kaffee, Tee, Cascara und Kakao in vielen Variationen, mit und ohne Alkohol,
- Aroma-Zutaten und Mix-ups,
- Gewürze und mehr, klare Eiswürfel, spezielle Deko, Gläser-Typen,
- nationale und internationale Trink-Rituale.

BoD-BoD-Verlag (Books on Demand), erschienen 2019.

>>> ***Kostenlos jetzt 20 Seiten probelesen?*** <<<

- **eBook**: 5,99€ ePUB (für PC, Mobile, Tablett, Kindle)
  ISBN-13: 978-3-7504-4367-9
- **Taschenbuch**: 15,99€
  ISBN-13: 978-3-7504-0072-6

… in Bremen angekommen?

Taschenbuch: Format DIN A5,
208 Seiten,
ca. 200 Fotos und Grafiken überwiegend in Farbe und **eBook!**
– Tipps für Kurzzeit-Touristen, Neu-Bremer und sonstwie Zugereiste –

Inhalt u.a.:

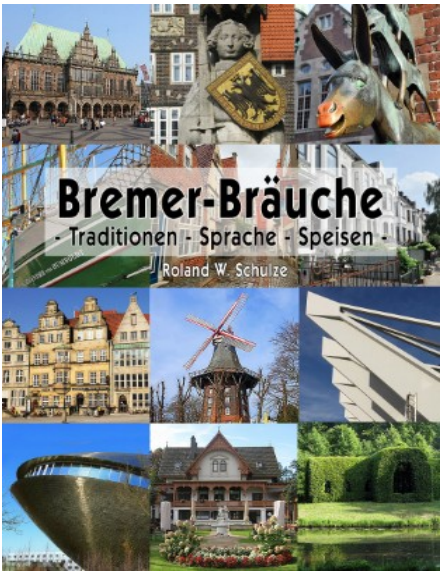
- Bremer-Politik und Verkehrsmittel,
- Bremer Bräuche, Traditionen/Feste
- Märchen/Sagen mit Bremen-Bezug,
- eigen-finanzierte Bremer-Projekte,
- Architektur des Bremer-Hauses,
- historische Bremer-Originale,
- „Bremisch“ für Fremde
- Bremens leckere Speisen/Gerichte,
- Bremen für Insider, Häfen,
- Windmühlen, Parks, Museen, Gutshäuser, Villen und Schlösser,
- Automobil-, Flugzeug- und Satelliten-Bau in Bremen,
- Universität und Forschungseinrichtungen,
- und natürlich auch Infos über die „Schwesterstadt“ Bremerhaven.

BoD-Verlag (Books on Demand), erschienen 2019.

>>> *Kostenlos jetzt 20 Seiten probelesen?* <<<

- **eBook**: 9,99€ ePUB (für PC, Mobile, Tablett, Kindle)
  ISBN-13: 978-3-7504-7616-5
- **Taschenbuch**: 19,90€
  ISBN-13: 978-3-7504-2218-6

Bremer-Bräuche -Traditionen – Sprache – Speisen-



Ein Reise-/Stadt-Führer zu Bremen (das ist die kleine Version zu „… in Bremen angekommen?“) Taschenbuch: DIN-A5-Format, 64 Seiten, ca. 180 Farbfotos/ Grafiken **– und auch als eBook**

Inhalt u.a.:

- Wichtige Bremer-Telefonnummern,
- 46 Bremer-Bräuche, Traditionen, Feste, etc.,
- 30 „Bremer-Schnacks“ – Die Bremische-Sprache – ein kleiner Sprachkurs in „Missingsch“,
- 43 ganz typische Bremer-Speisen: – 27 herzhafte Speisen und – 16 x Süßkrams,
- 72 mal Bremen, Foto-Collage mit touristischen Bremer-Topics, denn Bremen hat mehr zu bieten, als Rathaus, Roland und die Stadtmusikanten!

BoD-Verlag (Books on Demand), erschienen im März 2020.

- **eBook** 3,99€ ePUB (für PC, Mobile, Tablet, Kindle)
  ISBN-13: 978-3-7504-8673-7
- **Taschenbuch**: 9,99€
  ISBN-13: 978-3-7504-4077-7

>> *Kostenlos jetzt 20 Seiten probelesen?* <<

Goldbroiler und Soljanka

– Meine Erlebnisse zur Wendezeit Herbst 1990 –

Das ist ein **Tatsachen-Roman** und handelt von meinen Erlebnissen, genau 14 Tage nach der Währungsunion und Ratifizierung der Wiedervereinigungs-verträge 1990!

Inhalt:

Im Jahre 1990 habe ich 8 Wochen lang in der Nähe von Frankfurt/Oder als Dozent gearbeitet und wirklich viele skurrile und filmreife Geschichten erlebt habe und auch meine Heimat, meine Geburtsstadt und meine Ost-Verwandten kennenlernen konnte!

Kurios war, dass die Schulungen in der alten und größten STASI-Seminarstätte stattfanden …
Das ist mein Beitrag, zum 30-jährigen Jubiläum der „juristisch abge-schlossenen Wiedervereinigung 2020“!

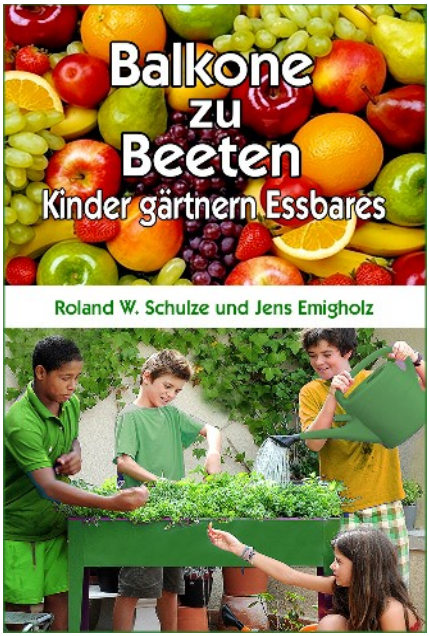
DIN-A5-Format, 191 Seiten, Farbfotos/ Grafiken – **und auch als eBook!**

Beim BoD-Verlag (Books on Demand), erschienen im Mai 2020.

- **eBook**: 8,99€ als ePUB (für PC, Mobile, Tablet, Kindle)
  ISBN-13: 978-3-7519-6497-5
- **Taschenbuch**: 13,50€
  ISBN-13: 978-3-7519-0478-0

>> *Kostenlos jetzt 20 Seiten probelesen?* <<

Balkone zu Beeten -Kinder gärtnern Essbares –



Unser Balkon-Gardening für Kinder!

Für Kinder zwischen 5 und 14 Jahren haben wir, Roland W. Schulze und Jens Emigholz, ein Buch zum Balkon-Gärtnern geschrieben.

Inhalt:

Wir erklären den Kindern Flora, Fauna, Natur, Umwelt, Wetter, Klima, etc. insgesamt grundlegende Fakten und Basis-Wissen zum Balkongärtnern. **Und um den Lernerfolg zu optimieren, können die Kinder alle ihre Ernte-Ergebnisse ernten, essen und genießen.**

Wir zeigen und beschreiben: Färberpflanzen, Naschgärten mit Kräutern, Obst und Gemüse, bis hin zur Zucht von **Mini-Bananen** und **Stamm-Obst-Bäumchen**, die Maximal 1m groß werden und Apfel, Birnen, Aprikosen, Pflaumen, Limetten, etc. tragen.

DIN-A5-Format,188 Seiten, Farbfotos/ Grafiken – und auch als eBook! Beim BoD-Verlag (Books on Demand), erschienen im Juli 2020.

- **eBook:** 9,99€ als ePUB (für PC, Mobile, Tablet, Kindle)
  ISBN-13: 978-3-7519-7492-9
- **Taschenbuch**: 25,80€
  ISBN-13: 978-3-7519-6081-6

>> *Kostenlos jetzt 20 Seiten probelesen?* <<

“Clemens Wilmenrod”

der erste deutsche Fernseh-Koch und der Erfinder des Toast Hawaii

Am 20. Februar 1953, schon 14 Tage nachdem in Deutschland das Fernsehen eingeführt wurde, präsentierte Clemens Wilmenrod die erste deutsche Koch-Sendung im jungen Fernsehen!

Kochsendungen sind also so alt, wie das Fernsehen selbst! Wenn man heute, die etwa 50 Kochsendungen (pro Woche und in allen Kanälen) anschaut, dann kann man noch überall noch die Spuren von Clemens Wilmenrod feststellen, denn er hat die eigentliche Koch-SHOW entwickelt, bevor dieser Begriff überhaupt offiziell erfunden war!

Ob Clemens Wilmenrod nun wirklich den TOAST HAWAII erfunden hat, habe ich stichhaltig und nachprüfbar in 6 Monaten Recherche-Arbeit herausgefunden. Als Kultursoziologe beschreibe ich im Anhang, warum Kochsendungen so beliebt sind, übrigens sogar weltweit!

<u>Inhalt u.a.:</u>

- Woher kommen „Kochsendungen? Geschichte der Radio und TV-Kochsendungen in den USA und Europa,
- Biografie von Clemens Carl Wilmenrod (1906-1967),
- Nachkriegszeit und wachsendes Wirtschaftswunder in Deutschland,
- seine Kochsendungen im jungen Fernsehen der Bundesrepublik,
- seine Wirkung und die wachsende Zuschauer- und Medien-Resonanz,
- seine 5 Kochbücher
- 15 seiner Original-Rezepte (nachkochbar, samt seinen Geschichten dazu!),

- Kritik an Wilmenrod und Ende der Kochserie, nach 11 Jahren Laufzeit, 185 Sendungen und ca. 300 Rezepten

Viel Spaß beim Nachkochen!

Taschenbuch DIN-A5, 220 Seiten, 19 Kapitel, 189 Fotos,
35 Seiten in Farbe

- **eBook:** 8,99€ als ePUB (für PC, Mobile, Tablet, Kindle)
  ISBN-13: 978-3-75**3**4-8476-1

- **Taschenbuch**: 15,90€
  ISBN-13: 978-3-7526-6006-7

Beim BoD-Verlag (Books on Demand), erschienen im Januar 2021.

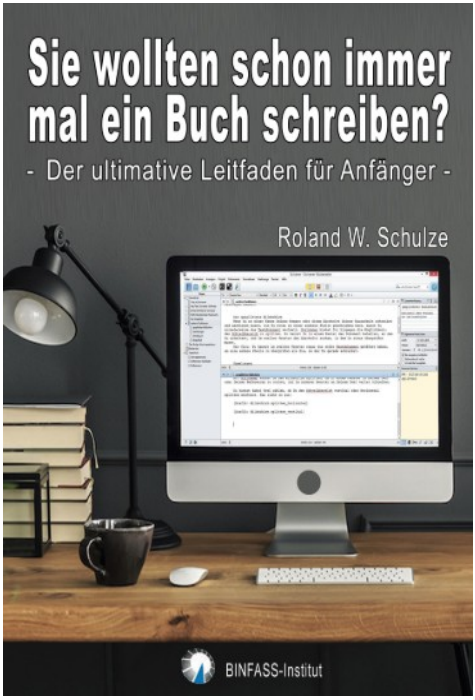
>> *Kostenlos jetzt 20 Seiten probelesen?* <<

Wenn Sie einen aktiven Internet-Zugang haben, können Sie hier direkt per Mausklick auf mein Buch-Trailer-Video in YouTube zugreifen!

https://www.youtube.com/watch?v=4kNIfNZT44s

"Sie wollten schon immer mal ein Buch schreiben?"

der ultimative Leitfaden für Anfänger



Ich habe schon immer geschrieben als Kommunikationswissenschaftler und Journalist. Aber für den Buchmarkt zu schreiben und eben auch international zu veröffentlichen ist schon ein anderer Prozess.
Zuerst habe ich für Kindle-AMAZON geschrieben, ein eBook, was leider nie nachgefragt oder über Amazon verkauft wurde. Dann habe ich alles selbst in die Hand genommen, „Self-publishing“ heißt das heute und schon mal viel gelernt und gute Erfahrungen mit einer Autoenplattform und dem BoD-Verlag (Books on demand) sammeln können.

Das letzte Buch habe ich mal mit einen „klassischen Buch-Verlag“ veröffentlicht, völlig anderen Abläufen und Konditionen!.
In 3 ½ Jahren habe ich so 14 Bücher geschrieben und daraus 11 Bücher weltweit veröffentlicht und dabei viel erlebt, viel Gutes und Hilfestellungen erhalten, aber auch kriminelle Verlage und Verleger erlebt und kennengelernt.
Ich habe wirklich alles erlebt, was überhaupt möglich gewesen ist – und jetzt weiß ich richtig Bescheid!Und das Wissen, Möglichkeiten und Grenzen, das habe ich für Schreib-Neulinge aufbereitet, wie z.B.:

- wie finde ich ein Buchthema/ ein Genre, das sich überhaupt verkaufen lässt,
- was bringt Buch-Interessierte zu Buchkauf, welche Wirkung hat das Genre, der Titel, das Cover, der Klappentext, Markting, usw
- für wen will ich schreiben, welche Zielgruppen will ich erreichen,
- wie und womit kann ich gut recherchieren, vorarbeiten

- welcher Software gibt es speziell für Autoren
- wer macht/übernimmt die Nebenleistungen, wie Grafik, Illustration Cover-Entwurf, Korrekturlesen, Lektorat , Marketing, etc.
- soll ich lieber Selfpublishing und mit einer Autorenplattform im WEB arbeiten oder von Verlag zu Verlag mit meiner Ideen ziehen?
- rechtliches Wissen, wie Autorenverlag, Copyright bei Texten und auch bei Bildern, Grafiken und Fotos, etc.
- wie kalkulieren ich selbst, wie kalkuliert ein Verlag und was ist als Honorar möglich? Kann man vom Bücherschreiben leben?
- wenn ich eine Schreib-Unlust verspüre oder eine Ideen-Leere, was kann und soll ich da machen, um nicht das ganze Buchprojekt zu beenden?
- usw, uws.

Das Buch hier ist eine eine umfassende Anleitung und eine wertvolle Hilfe für Buchautoren, egal, ob sie jetzt erst mal „nur für sich schreiben“ oder auch schon daran denken, das Werk zu veröffentlichen.

Taschenbuch DIN-A5, 192 Seiten, 32 Seiten in Farbe

- **eBook:** 9,99€ als ePUB (für PC, Mobile, Tablet, Kindle)
  ISBN-13: 978-3-7568-0716-1

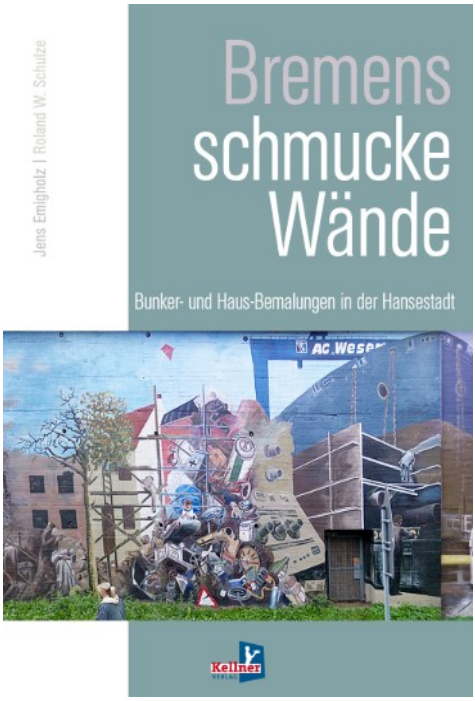
- **Taschenbuch:** 19,80€
  ISBN-13:978-3-7568-5490-5

- erschienen am 08.11.2022

>> *Kostenlos jetzt 20 Seiten probelesen?* <<

Bremens schmucke Wände

Bunker- und Hausbemalungen in der Hansestadt



Das Buchthema dreht sich um „Kunst im Öffentlichen Raum“ als Ablösung von „Kunst am Bau!. 1973 hat Bremen ein Modellprojekt entwickelt, die 130 aus dem 2. Weltkrieg übrig gebliebenen Hochbunker im innerstädtischen Bereich bemalen zu lassen. Wegsprengen war nicht mehr möglich, wg. Wohnraum-Nähe und Abreißen hätte viel Lärm, Schmutz und große Kosten verursacht. Aus diesem Projekt ist die Bemalung von privaten Haus-Giebeln und Fassaden entstanden und anschließend wurde einige der Bunker privatisiert und aus- und umgebaut zu Wohn- und Geschäftshäusern. Dieses Bremer Model haben in den Folgejahren viele deutsche Städte übernommen. Das Buch beschreibt die anfänglicehn Bremer Ideen von 1973 bis 2009, von Seiten der Künstler, der Politik und der Bremer Bürger und liefert viel Umfeld-Informationen, denn durch diese Geschichte sind in Bremen die „Grünen“ gegründet worden, aus denen sich in den späteren Jahren die Bundespartei der „Grünen/ Bündnis90“ formiert haben. Einige der damals aktiven Künstler kamen aus der Szene des „realistischen Sozialismus“ und nutzen Ihre Wandgemälde für ihren Protest. Während die SPD-Politiker Bremens mit vorgegeben Bilderthemen, die Arbeiter in Hafenstadtteilen mit Kunst und Antikriegsbildern „lehren und bekehren“ wollten! Damit ist das Buch ein kultursoziologischen Zeitdokument der Stadt Bremen, denn über diese gesamte Entwicklung und die Umfeld-Geschichten, gab es bisher noch keine größere Dokumention.

Taschenbuch 16,3x23,4cm, Softcover mit 2 Zusatz-Klappen für das riesige Foto einer der schönsten Bucker-Gemälde in Bremen, 248 Seiten, ca. 400 Fotos, größtenteils in Farbe

- **eBook:** 25,00€ als ePUB (für PC, Mobile, Tablet, Kindle)
  ISBN-13:978-3-95651-369-5

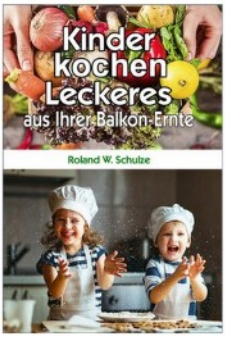
- **Taschenbuch:** 34,90€
  ISBN-13: 978-3-9565-1313-8

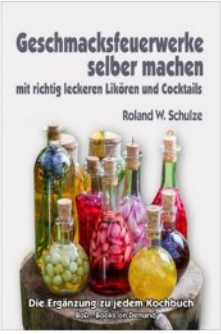
- erschienen am Juni 2023

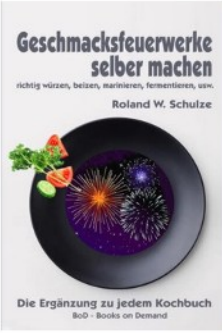
>> *Kostenlos jetzt 20 Seiten probelesen?* <<

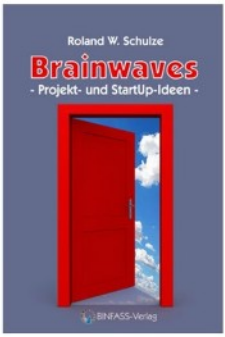
Und was kommt als nächstes? Diese Themen habe ich in der "Recherche-Pipeline":

- ein **Kinder-Kochbuch** – als 2. Band und Ergänzung zum Anleitungsbuch "Balkone zu Beeten – Kinder gärtnern Essbares,
- ein Buch zu "**Bremer Perlen**", denn in jedem Stadtteil gibt es Personen und/oder Unternehmen, die weltweite große Bekanntheit haben, aber kaum jemand in Bremen kennt diese "Perlen und herausragenden Personen und Unternehmen",
- ein Buch speziell für Unternehmensgründer und StartUps mit vielen Tipps (aus unserer eigenen Erfahrung und aus Beratungen), Titel „**Brainwaves**"
- ein Buch über die "**Geheime Welt der Pflanzen**", denn da gibt es welche, die Umwelt-Gifte unschädlich machen oder andere kann man nutzen, um edle Metalle aus der Erde zu gewinnen ("Phyto-Mining" genannt), die Symbiose von Pilzen und Bäumen, das Seegras als Blütenpflanze "bestäubt unter Wasser", haben Pflanzen ein "Bewusstsein", wenn Pilze keine Pflanzen (mehr) sind, per Definition, aber auch keine Tiere - was sind sie denn dann ???
  Da gibt es insgesamt viele Kuriositäten zu berichten!









KINDER KOCHEN LECKERES:

– DAS KINDER-KOCHBUCH ZUM KINDER-BALKON-GÄRTNERN –

DAS FOLGEBUCH ZU BALKONGÄRTNERN: BALKONE ZU BEETEN – KINDER GÄRTNERN ESSBARES –

GESCHMACKS-EXPLOSIONEN:

– DIVERSE LIKÖRE SELBST HERSTELLEN – EINE REZEPT-SAMMLUNG"

GESCHMACKS-EXPLOSIONEN:

– RICHTIG WÜRZEN, BEIZEN, MARINIEREN, FERMENTIEREN, "SOU VIDE" -NIE-DERTEMPERATUR-KOCHEN ETC. – EINE ERGÄNZUNG FÜR JE-DES KOCHBUCH!

BRAINWAVES:

– PROJEKT- UND STARTUP-IDEEN – UN-SERE IDEENSAMM-LUNG UND EINE BE-SCHREIBUNG VON ERFOLGREICHEN STARTUP-PROJEKTEN, CROWD-FUNDING, ETC.