

beans

DAS TRAUM- SCHIFF



An Bord: Das Traumschiff existiert nicht nur in der gleichnamigen Fernsehserie.

Kaffee ahoi!

Auf dem Traumschiff kann man sich nicht nur an Deck erholen und den einen oder anderen Ausflug machen, sondern auch noch einiges über Kaffee lernen.

VOM 28.09-09.10.2012 war der Kaffee-Sommelier Michael Gliss mit an Bord auf der „MS Deutschland“. Seine Aufgabe? Den Gästen während der Reise von Palma nach Cagliari, Palermo, Catania, Crotone, Brindisi, Vlore, Korfu, Katakolon, Gythion und Piräus den Rohstoff Kaffee näherzubringen. Außerdem ließ er es sich nicht entgehen, bei den Landgängen die verschiedensten Cafés und Spelunken zu betreten, um sich dort den einen oder anderen Kaffee oder Espresso zu gönnen. Für das crema Magazin hat er sein persönliches kleines Logbuch von dieser Reise verfasst.

TAG 1 FREITAG: *Abreise Köln – Frankfurt am Main – Palma de Mallorca/Spanien*

Mit der Deutschen Bahn bis nach Frankfurt am Main. Dann mit dem Flieger der Lufthansa nach Palma de Mallorca. In der Bahn habe ich mir aufgrund der kurzen Fahrzeit von 58 Minuten den Kaffee geoder besser erspart. Zugegeben, ich bin kein Riesenfan von Kaffee bei den Airlines, aber bei der Lufthansa habe ich es mir dann doch angetan. Für etwa 10.000 Fuß in der Luft war der Kaffee akzeptabel, auf dem Boden dagegen würde man ihn einfach nur aromalos nennen.

Die Ankunft in Palma war so knapp vorm Auslaufen meines „Traumschiffes“, da blieb keine Zeit für Cortado (*Anm. d. Red. Espresso, mit ganz wenig heißer aufgeschäumter Milch*). Wir gingen an Bord und fünf Minuten später, um 20.00 Uhr, legte die „MS Deutschland“ ab. Zu essen gibt es an Bord mindestens an vier Stellen. Und zwar in den Restaurants „Berlin“, „Lido“, „Vier Jahreszeiten“ und im „Alten Fritz“. Heute habe ich im „Berlin“ gegessen. Dies ist eigentlich für „normale“ Passagiere und nicht für Lektoren, habe ich später gelernt, also eine Ausnahme. Das Essen war wirklich gut, frisch zubereitet, von vegetarisch über Fisch bis hin zu Fleisch, abwechslungsreich und handwerklich prima. Und so blieb mein Eindruck von der Küche die ganze Reise über. Der Espresso im Anschluss an das Essen war mit einer dichten hellbraunen Crema verziert und stammte aus einem WMF-Automaten. Bei dem verwendeten Wasser an Bord handelt es sich in der Regel um Verdampferwasser oder Osmosewasser. Gewonnen aus Seewasser ist es meistens sehr weich. Somit also eine kleine Herausforderung für die Kaffeezubereitung, aber mit ein wenig Geduld und Erfahrung klappt es – übrigens gilt das für

Tee genauso! Bis jetzt gefällt es mir richtig gut. Der Eindruck blieb übrigens bis zum Ende bestehen, ich habe mich kulinarisch 100-prozentig wohl gefühlt.

TAG 2 SAMSTAG: *Der Seetag*

Heute liefen meine Aufbau-/Einbau- und Einweisungs-Vorbereitungen für den ersten Kaffee-Tag. Ich startete damit im Back-Office und im Crewbereich, in den Passagierbereich konnten wir mit dem Material noch nicht. Ich habe nun zunächst alle Kaffees mit den verschiedenen Zubereitungen getestet. Den wirklich wissbegierigen Passagieren möchte ich möglichst viel Wissen und Genuss rund um den Kaffee mitgeben. Dafür habe ich mir für die „MS Deutschland“ zwei „Bausteine“ einfallen lassen: Zunächst das Kaffee-Erlebnis-Seminar. Hier habe ich viele Informationen in populäre, kurzweilige Häppchen verpackt. Die Passagiere sollen über Fragen und Antworten eingebunden werden. Und ich fordere sie zum aktiven Mitmachen auf. Sie werden Kaffee zubereiten, diesen verkosten, ihn mahlen, abwiegen, daran riechen, schnüffeln, fühlen und im 50-kg-Röstkaffee-Sack herumwühlen. Im Anschluss habe ich noch eine Kaffee-

beans



stunde angedacht – kurze Fragen, kurze Antworten im Stil einer Sprechstunde und ich sitze am Mahagonischreibtisch vor der „Goldenen Dame“.

TAG 3 SONNTAG: Cagliari/Italien

Den ersten Espresso an Land gab es in Cagliari im „Caffè Roma“ – eine dicke, fette Crema, dunkelbraun, nussig, sicher ein deutlicher Robusta-Anteil. Trotzdem geschmeidig, genauso hatte ich mir den ersten Espresso vorgestellt. Der nächste Halt war bereits zum Nudeln essen. Es gab Spaghetti pomodoro. Diese waren viel zu al dente und die Tomatensoße zu dünnflüssig. Das Bier war dagegen o.K. Der Service unterirdisch.

TAG 4 MONTAG: Palermo/Sizilien – Der

Landgang ohne mich, da ich mein Kaffee-Erlebnis-Seminar vorbereiten musste.

Das erste Kaffee-Erlebnis-Seminar stand an. Rund 80 Teilnehmer warteten gespannt. Wir behandelten Themen wie die Kaffeezubereitung mit einem Handfilter und einem Vollautomaten. Dazu verkosteten wir einen Maragotype aus Mexiko und einen reinen kenianischen Arabica aus dem Filter. Einen Kolumbianer sowie einen Mexikaner gab es dagegen im Anschluss aus dem Vollautomaten. Der Kaffee aus dem Filter kam super an. Der Filterkaffee ist definitiv wieder oder immer noch in. Er schmeckte mild, aromatisch und samtig. Alle waren begeistert. Die Bohnen aus Kolumbien waren „mächtig“, die aus Mexiko dagegen etwas geschmeidiger. Von den

Fragen rund um den Kaffee überwältigt, habe ich beim Beantworten fast eine Stunde überzogen. Selbst beim Abendessen ging es noch weiter.

Es wurde zum Beispiel die Frage gestellt, ob der Kaffee nun in den Kühlschrank gehört oder nicht. Im Anschluss an die Beantwortung dieser Mythos-Frage mit „Nein“ gab es tatsächlich erhitzte Gemüter. Denn trotz einer sachlichen Begründung wurde mir dann entgegengehalten dass der berühmte, deutschlandweit bekannte Kaffee-Kollege aus Hamburg, den man auch aus dem Supermarkt kennt, die Beantwortung dieser Frage anders sehen würde. Ich stand auf extrem dünnem Eis.

Eine weitere spannende Frage war:

Genussreise: Der Markt in Catania hat es Herrn Gliss besonders angetan. Fangfrischer Fisch und Gemüse so weit das Auge reicht.

„Kann ich Kaffee zum Käse trinken? Passt das?“ In „Kaffee-Specials“ hatten wir das Thema an Land bereits einmal durchgespielt, ich finde Kaffee und Käse klasse. Nichts für jeden Tag, aber zum Neugierigbleiben passt es. Mein Fazit: Die Fragen aus dem Zuhörerkreis haben mir wirklich Spaß gemacht.

TAG 5 DIENSTAG: Catania/Sizilien

Wir tranken den ersten Kaffee direkt in der Hafenkneipe im „Caffè Del Porto Art“ – heftigster Robusta in heftigster Grammaturo, aber das gehört wohl so für die Fischer. Der Elefantenbrunnen aus Lava auf dem Piazza Duomo als Wahrzeichen der Stadt zog mich im Anschluss an, die Touristen-Etablissements rund um ihn herum weniger. Diese schreckten mich eher ab. Beeindruckend waren dagegen die Cattedrale di Sant'Agata und die Chiesa di San Francesco all'Immacolata.

Dann entdeckte ich eines meiner persönlichen Highlights der Reise, neben den kaffee-kulinarischen Erlebnissen, den Food-Markt in Catania. Dieser hat mich förmlich überwältigt. Insbesondere die

Fischer mit ihrem traumhaften Angebot, das sie in bühnenreifer Manier, beobachtet von den Einheimischen auf der rundherum laufenden Balustrade präsentierten. Schwertfische und was das Mittelmeer nahe vor der Küste sonst noch so hergibt, wurden mit einer Präzision wie beim Uhrmacher zerteilt. Wirklich hoch spannend und enorm emotional.

Ich besuchte das „Caffè dei Crociferi“ im Uni-Viertel. Ein Stummer Wirt, ein eingeschüchterter nordafrikanischer Kellner, aber ein schmackhafter Espresso und, wie überall, unaufgefordert ein Glas Wasser dazu.

Die rheinische „Kaffeebud“ (*Anm. d. Red. ein Lied der Band Bläck Fööss*) gibt es auch auf Sizilien. Sie sieht von innen und außen aus wie ein Zeitungskiosk, aber in ihr steht ein dreigruppiger Siebträger. Unglaublich! Den Espresso gibt es für 70 Cent. Diesen genoss ich zusammen mit einem Müllmann, einem Schiffsschaukelbetreiber und dem Orthopäden aus der Nachbarschaft. Spannend, wie man sich so mit Französisch, Englisch, lateinischen Ableitungen und italienischen Wortbrocken anregend unterhalten kann.

Im „Café Etoile d'Or“ wurde mir ein richtig leckerer, samtig-nussiger, nach dicker, fetter Schokolade schmeckender Espresso serviert.

Und dann hatte ich mein ganz besonderes olfaktorisches Erlebnis, das mich umhaute. Auf dem Domplatz wehte mir urplötzlich ein wohlvertrauter Duft in die Nase. Irgendwo in der Nähe wurde Kaffee geröstet! Es dauerte noch eine gute halbe Stunde, bis ich das Objekt meiner Begierde fand, zuletzt mit Zuhilfenahme dreier Polizisten, die uns dann



Qualitätskontrolle: Bei jedem Landgang gab es mindestens einen Espresso zu trinken.



Rösterei: Eine der vielen kleinen Röstereien in Vlore, Albanien.



Eigentlich ging es ja um Kaffee. Unsere betagteste Mitreisende von bestätigten 95 Jahren ließ sich jedoch nicht davon abhalten, sich während meiner wirklich allerersten drei Begrüßungsworte von ihrer Begleitung im Rollstuhl rausfahren zu lassen. Und zwar mit dem lautstarken Hinweis darauf, dass sie ein Teese-minar haben möchte, mit Kaffee habe sie gar nichts am Hut: „Junger Mann, lassen Sie sich da mal etwas einfallen.“

Die Teilnehmer, die dableiben, waren vor allem begeistert von der Filterzubereitung. Übrigens auch das jüngere Publikum, inklusive der Crew. Diese waren sehr überrascht davon, dass es ihnen so geschmeckt hat. Ein Filterrevival?

TAG 7 DONNERSTAG: *Brindisi/Italien*

Heute gab es einen Espresso, einen Milchkaffee und Latte macchiato an Bord. Kräftig und würzig, passten die Getränke perfekt zur üppigen Kuchentafel am Nachmittag.

TAG 8 FREITAG: *Vlore/Albanien*

Die Hafenstadt war zu Beginn des 20. Jahrhunderts nach der Unabhängigkeit kurze Zeit Hauptstadt des Landes. Bedrückend! Der Sozialismus hat das Land vernarbt. Bauruine reiht sich an Bauruine. Hässliche Hochhäuser, Baulücken, ärmlichste Holzverschläge. Armut an jeder Ecke – Müllberge. Gehandelt wird in den kleinsten Räumen und auf der Straße und zwar mit allen Produkten des täglichen Bedarfs, zum großen Teil aus landwirtschaftlicher Produktion. Fotos sind nicht immer erwünscht. Wir Touristen sind hier Fremdkörper.

Und dann die Riesenüberraschung, an

mit viel Begeisterung über diese „verrückten“ Touristen schließlich die Adresse nennen konnten.

Es handelte sich um eine tolle kleine Qualitätsrösterei, viel Arabica und extrem ansprechende Robustas aus Tansania, dazu klasse Mischungen. Dort hat es uns einen Riesenspaß gemacht.

Im Anschluss an die Besichtigung stand wieder meine Kaffee-Sprechstunde an. Es gab so viel Andrang, dass wir fast in das Kino an Bord ausgewichen wären. Mehr Fragen gehen kaum. Ich kam zu

der Frage ob eigentlich noch etwas anderes außer Kaffee getrunken wird? Mir scheint, dass ist nicht so.

TAG 6 MITTWOCH: *Crotone/Italien*

Das Kaffee-Erlebnis-Seminar – wieder war die Lido-Terrasse auf Deck 9 voll. Heute verkosteten wir die Bohnen aus Kenia und Äthiopien aus dem Filter und Mexiko und Brasilien aus dem Vollautomaten. Im Anschluss erzählte ich etwas zur Botanik, dem Anbau und der Kaffeeernte. Und wir sind die verschiedenen Kaffee-Zubereitungsarten durchgegangen.

jeder zweiten Ecke gibt es klitzekleine Amateur-Kaffeehändler und -Röster. Auf einer Strecke von 500 m erwarteten uns sage und schreibe 19 Angebote. Mischungen aus allem, was irgendwie geröstet werden kann. Alles ist direkt vor Ort geröstet und im Anschluss gemahlen worden. Dann wurde der Kaffee in kleine Papiertüten gefüllt und zugetackert. Zu sehen gab es tatsächlich Probatröster und Mahlkönig Profimühlen. 100 Prozent Robusta und/oder deftigste Arabicas. Die Herkunft kannte keiner. Der Handel findet eher im Graubereich statt. Wirklich ein Erlebnis der ganz besonderen Art. In der letzten Röststation vorm Schiff konnte ich das Wasserglas voll mit Raki nicht ablehnen, das der „Röstmeister“ mir zur sprichwörtlichen Verbrüderung reichte. Dazu gab es Ölsardinen. Ein ganz traditioneller landestypischer Apéro, wie er mir erklärte. Und das schon um 10.30 Uhr.

TAG 9 SAMSTAG: *Korfu Stadt/Griechenland*

Hektisch, laut und historisch. Die Nebengässchen waren wie immer viel ansprechender. Der bestellte Espresso am Taubenfütterplatz schmeckte mild und verträglich. Später in der „Vespabar“ saßen alte Männer. Der Espresso war teerig, aber originell. Und natürlich gab es auch hier wieder Wasser dazu. Die Mezes, das sind griechischen Vorspeisen, die ich mir gönnte, waren frisch und extrem lecker.

TAG 10 SONNTAG: *Catakolon – Olympia*

Der Frappé, den ich in der Kategorie normal bestellt habe, war süß wie die Hölle, ich möchte mir den Süßen erst gar nicht vorstellen. Getrunken werden die Frappés stilecht aus dem Pappbecher.

Zubereitet aus Instantkaffee mit Zucker und Crushed Ice. Das mag vielleicht zu einem Strandbesuch passen. Aber ich brauche das nicht noch einmal. Der Espresso dagegen war wieder leicht teerig, dabei aber mild. Ich gab viel Zucker hinzu, dann war er trinkbar.

TAG 11 MONTAG: *Gythion*

Der Espresso am Hafen war deftig, würzig und breit, wie in Griechenland zu erwarten. Natürlich gab es Wasser dazu. Der Ouzo „Petit“ schmeckte bestens, und ich hätte mit einem bis zwei weiteren Ouzos durchaus die Abfahrt des Schiffes verpassen können.

TAG 12 DIENSTAG: *Piräus/Griechenland*

Der letzte Kaffee an Bord stand an. Ich trank ihn schwarz und zwar eine lange Tasse. Es gab nun keinen Landgang mehr, da wir auf das Shuttle zum Flughafen warteten. Angela Merkel war in Athen. Demonstrationen, Blockaden, Straßensperrungen, wir wussten nicht, ob wir durchkommen würden. Doch wir schafften es am Ende pünktlich zum Flieger. Übrigens zeitgleich mit unserer Bundeskanzlerin, die neben uns mit Ehrensplinter verabschiedet wurde.

Meine erste Themenkreuzfahrt „Kaffee“ auf der „MS Deutschland“ war eine ganz besondere Erfahrung mit aufregenden Eindrücken. Die Fortsetzung folgt bereits im Januar 2013 mit der „Gewürzreise“ im Indischen Ozean, von den Seychellen, Malediven über West-Indien, Oman und Dubai.

Ausgestattet wurde Herr Gliss auf seiner Reise mit Equipment von alfi, Philips Saeco und Kahla Thüringen Porzellan.