

BELIEBTE BELEBUNG AUS DER BOHNE

Intensiv, schwarz und voller Aromen – seit 2.000 Jahren beleben Menschen Geist und Körper mit Kaffee, einem mit heißem Wasser aufgebrühten Getränk **aus dem Extrakt der gerösteten Kaffeebohne**. Der neueste Gourmet-Trend geht weg von der Mischung mehrerer Arten hin zum sortenreinen Lagenprodukt: Kaffee aus einzelnen Plantagen, erzeugt aus handverlesenen Früchten, perfekt geröstet und möglichst frisch zum Käufer gebracht.

aber höllisch bittere Fruchtfleisch der Kaffeekirschen mitsamt der Kaffeebohnen. Letztere wandern unverdaut, aber im Darmtrakt des Kätzchens leicht angegoren, wieder aus dem Körper und werden von findigen Plantagenbesitzern eingesammelt, geröstet und zum teuersten Kaffee der Welt gemacht – dem „Kopi Luwak“. 1.200 Euro pro Kilo kostet der Spezialkaffee, das macht rund sechs Euro für ein Tässchen Espresso, dessen Aroma Fans mit „erdig“, „modrig“ und leicht „muffig“ umschreiben.

Michael Gliss gehört nicht zur Fangemeinde. Der Kölner Kaffee-Sommelier (siehe Interview auf Seite 38) hat sich zwar einem Test des Luxuskafees nicht verschlossen, machte aber eine eher ernüchternde Erfahrung: „Der Kopi Luwak lebt eher von seinem Hype als von seinem Geschmack. Ich würde ihn vom Genuss her als durchschnittlichen Kaffee beschreiben. Den muss man nicht getrunken haben.“ Da schwört der 44-jährige Kaffee-Experte eher auf einen Edelkaffee, der ohne Umwege durch tierische Verdauungsorgane auskommt – den handverlesenen Blue Mountain aus dem Hochland von Jamaika, der nach dem Kopi Luwak zwar ebenfalls als äußerst teurer Kaffee gilt, für seine 140 Euro Kilopreis aber auch eine einzigartige Aromenvielfalt liefert: wunderbar ausgewogen in Süße und Säure, nussig und faszinierend rund.

Im Vergleich zur weltweiten Kaffeeproduktion erscheinen die 1.800 Tonnen Blue-Mountain-Bohnen, die jährlich erzeugt werden, verschwindend gering. 7,3 Millionen Tonnen Rohkaffee werden rund um den Äquator auf gut 11 Millionen Hektar Plantagenflächen geerntet und auf den Markt gebracht – zu 98

Prozent handelt es sich um die Kaffeearten Arabica und Robusta. Im Gegensatz zum recht kantigen und derben Robusta, der bis zu 4,5 Prozent Koffeingehalt aufweist und vorwiegend in südlichen Ländern getrunken wird, gilt der Arabica als feinere und mildere Sorte, die in den USA und Europa favorisiert wird und mit einem Koffeingehalt von einem bis 1,5 Prozent den Puls ruhig hält. Rund 60 Prozent des weltweit produzierten Rohkafees stammen aus Südamerika, gefolgt von Asien und Afrika. Ge-

DER TEUERSTE KAFFEE DER WELT: KOPI LUWAK, 1.200 EURO PRO KILO

Mit seinem dunklen Fell, den schwarzen Augen, seiner spitzen Nase und dem langen Schwanz sieht er aus wie eine Mischung aus Maus, Katze und Äffchen. Das nachtaktive Tierchen mit Namen Fleckenmusang würde wohl unbehelligt durch die indonesischen Tropenwälder streifen, wenn nicht eine kleine eingeschworene Gemeinde von Kaffee-Fans die Schleichkatzenart für sich entdeckt hätte. Die Gründe erscheinen aberwitzig und (zunächst) unappetitlich. Denn der Musang, der sich sonst von Insekten und Würmern ernährt, nascht des Nachts gern von Kaffeepflanzen und frisst das für Menschen zwar ungiftige,

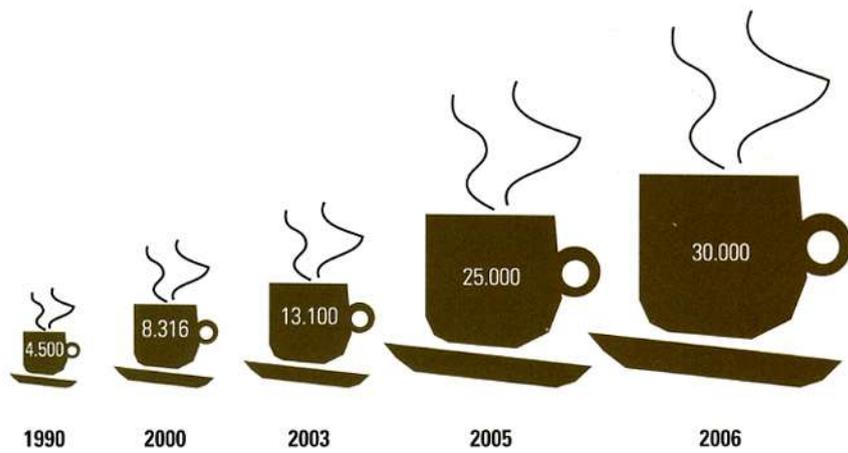
Hinterlässt den Rohstoff für den teuersten Kaffee: Fleckenmusang



trunken wird das schwarze Extrakt aus dem gemahlene Pulver der gerösteten Bohne jedoch auf der ganzen Welt – am meisten gerade dort, wo die Kaffeepflanze nicht wächst. Denn Weltmeister im Kaffeetrinken sind nicht die Brasilianer, die am meisten Kaffee exportieren. Auch nicht die Deutschen. Es sind die Finnen, die jedes Jahr pro Kopf 12,7 Kilogramm Kaffee schlürfen, gefolgt von Norwegen, der Schweiz und Dänemark.

So vielfältig die fast 1.000 unterschiedlichen Aromen des Kaffees sind, so facettenreich sind auch die Trinkgewohnheiten und Zubereitungsmethoden, die sich in den Ländern der Welt entwickelt haben. Mag es der Deutsche vor allem gefiltert und gern gezuckert, liebt der Italiener seinen starken Espresso und der Franzose seinen Milchkaffee, der ungefiltert mit der Stempelkanne aufgeschüttet wird, die den Kaffeesatz nach unten drückt. Ganz anders dagegen die Griechen und Türken: Hier wird der Kaffee mitsamt Wasser bis zu drei Mal aufgekocht und dann inklusive Satz in die Tasse gefüllt und als Mokka genossen. Die US-Amerikaner haben dagegen eine schier grenzenlose Vielfalt an Mixgetränken entwickelt, die neben Kaffee alle erdenklichen anderen Ingredienzien beinhalten – leicht zu studieren an der Ausgabestelle eines der weltweit 13.000 Shops von Starbucks, die es inzwischen in fast 40 Staaten gibt. Rund 30 verschiedene Kaffee-Mixturen vom „White Caffè Mocha“ mit weißer Schokolade oder dem „Mango Passion Fruit Frappuccino Blended Juice Drink“, der nur noch entfernt etwas mit Kaffee zu tun hat, laden hier zum Geschmackstest ein. Auch der Fast-Food-Weltmeister McDonalds ist auf den aktuellen Kaffee-Trend aufgesprungen und hat inzwischen in 300 der fast 1.300 deutschen McDonald's-Filialen zusätzlich ein „McCafé“ eingerichtet. In asiatischen Ländern wie etwa Korea, der Heimat von Hyundai, hat sich Kaffee dagegen bislang überhaupt nicht durchsetzen können – er wird vor allem für ausländische Besucher angeboten.

Angesichts der Tatsache, dass Kaffee inzwischen nach Erdöl zum wichtigsten Exportrohstoff der Welt aufgestiegen ist, verwundert es ein wenig, dass die Ursprünge seiner Entdeckung und Erfindung



EXOTEN AUF ERFOLGSKURS

Filterkaffee aus der Maschine war gestern: Im Trend liegen heute Spezialitäten aus anderen Ländern. Spitzenreiter: Der italienische Espresso, dessen Konsum sich seit 1990 auf 30.000 Tonnen pro Jahr versechsfachte.

Quellen: Stat. Bundesamt, Dt. Kaffeeverband

IN DEUTSCHLAND GIBT ES INZWISCHEN 1.200 COFFEESHOPS
 – ABER LONDON ALLEIN HAT SCHON 3.000

Eigenwillige Entdeckung: Brennende Pflanzen führten zur gerösteten Kaffeebohne.

weitgehend im Dunklen liegen. Experten sind sich halbwegs einig, dass die Heimat des Kaffees in Äthiopien liegt, wo er bereits im 9. Jahrhundert geschichtliche Erwähnung findet. Mutmaßlich durch in Brand geratene Kaffeepflanzen sei die geröstete Bohne als Grundbestandteil des Kaffeegetränks entdeckt worden; das Verfahren des Aufbrühens ähnelt dem der Teezubereitung. Seinen Siegeszug von Afrika nach Ägypten, Syrien, Persien und schließlich im 17. Jahrhundert über die heutige Türkei und Italien bis nach Deutschland und England beschreitend, ist der Kaffee heute ein Getränk, das so selbstverständlich zur Ernährung gehört wie Wasser, Saft oder Bier. Rund 750 Tassen des schwarzen Gebräus fließen rein statistisch gesehen pro Jahr und Kopf die Kehlen der Deutschen hinab.

Auch gesundheitlich hat sich der Kaffee inzwischen dank internationaler Studien rehabilitiert: So verringert er (ungezuckert und in Maßen getrunken) offenbar nicht nur die Wahrscheinlichkeit, an Karies, Leberkrankheiten und Darmkrebs zu erkranken. Vielmehr tut er auch sein übriges zum Flüssigkeitshaushalt des Körpers dazu. Denn der Mythos, Kaffee würde entwässernde Wirkung haben, ist inzwischen widerlegt. Die südländische Tradition, zum Kaffee ein Glas Wasser zu reichen, hat demnach einen ganz anderen Sinn, als einem Wasserverlust vorzubeugen: Ein Schluck des klaren Getränks soll schlicht und einfach den Geschmack neutralisieren.

