

# KAFFEE

oder

Heute ist der „Tag des Kaffees“. Ein Grund, das Gebräu mal genauer unter die Lupe zu nehmen und es seinem Konkurrenten unter den Heißgetränken gegenüberzustellen: dem Tee. Wer macht das Geschmacksrennen?

Von Susanne Schramm

Er kann kräftig-würzig schmecken, schokoladig-weich oder blumig-elegant, komplex und fruchtig, wild und scharf, mild und süß, mit dem Aroma von Nüssen, Beeren oder Früchten. Je nachdem woher er stammt: aus Kenia, Äthiopien oder Tansania, Indien, Vietnam oder dem Jemen, aus Bolivien, Peru oder der Dominikanischen Republik. Weltweit wird in über 50 Ländern Kaffee angebaut. „Kaffee war noch nie so gut wie heute. Seine Erzeuger wissen mehr denn je über den Anbau, können auf so viele Sorten wie noch nie zurückgreifen und haben reichlich ausgefeilte Anbaumethoden zur Auswahl. Unaufhörlich steigt die Zahl der Cafés, die hervorragenden Kaffee anbieten, die bestmögliche Ausrüstung verwenden und ihre Belegschaft optimal schulen“, frohlockt der britische Barista-Champion James Hoffmann im Vorwort zu seinem gerade erschienenen Buch „Der Kaffeeatlas. Die ganze Welt des Spitzenkaffees“ (Hallwag, 256 Seiten, 29,99 Euro), in dem er die Kaffeeproduktion in 30 Ländern Afrikas, Amerikas und Südamerikas porträtiert.

Glückliche Zeiten für die Deutschen, deren liebstes Getränk das „braune Gold“ ist. Pro Jahr trinken sie im Durchschnitt 160 Liter Kaffee, was 2,6 Tassen pro Tag entspricht. Womit das anregende Heißgetränk aus dem gerösteten Kern der Kaffeekirsche noch vor Heil- und Mineralwasser (143,5 Liter) und Bier (107 Liter rangiert). 75 Prozent des Kaffees kaufen die Deutschen im Laden und konsumieren ihn zu Hause. Er begleitet uns zum Frühstück, er

krönt ein gutes Essen und ist auch sonst gut gelitten. In der Mittagspause, beim Meeting im Büro oder als Kuchenbegleiter. Ein Tässchen zwischendurch geht immer. Umso mehr, seitdem man festgestellt hat, dass Kaffee dem Körper doch kein Wasser entzieht. Und dabei muss es oft schnell gehen. Mit dem „Coffee to go“, den inzwischen jeder Bäcker, jede Tankstelle und jeder Kiosk anbietet, oder in Form von Pads oder Kapseln, die sich anschicken, dem guten alten Filterkaffee den Rang abzulaufen – zum Schaden der Umwelt. Von 2012 auf 2013 ist der Markt für Kapselssysteme um 27 Prozent angestiegen, woran mit Sicherheit auch George Clooney einen Anteil hat.

Kaffee ist zwar noch immer ein Genussmittel, aber längst kein Luxusgut mehr: 500 Gramm abgepackten gemahlenen Röstkaffee gibt es beim Discounter schon für 2,99 Euro. Das war nicht immer so. Als im 17. Jahrhundert das arabische Kaffeemonopol mit den Anfängen der Kolonialisierung fiel (1616 war es den Niederländern gelungen, einige der schwer bewachten Pflanzen zu entwenden) und in Europa die ersten Kaffeehäuser aufmachten (in Deutschland war das erste 1673 das Bremer „Café Schütting“) konnte sich nicht jeder das neue Modegetränk leisten.

Diejenigen, die sein Loblied sangen oder singen ließen, gehörten allesamt zur besseren Gesellschaft. Wie Johann Sebastian Bach in seiner berühmten „Kaffeeantate“

(1734/35): „Ei! Wie schmeckt der Caffee süße, lieblicher als tausend Küsse, milder als Muskantenwein, Caffee, Caffee muss ich haben, und wenn jemand mich will laben, ach' so schenkt mir Caffee ein“. Selbst ein sonst nicht gerade für seine Genuss- und Sinnenfreude berühmter Mann wie der Königsberger Philosoph Immanuel Kant (1724-1804) outete sich als Kaffee-Fan:

„Gott sei's gedankt, in der nächsten Welt wird es keinen Kaffee geben. Denn es gibt nichts Schlimmeres, als auf Kaffee zu warten, wenn er noch nicht da ist.“ Mit Beginn der Industrialisierung wurde der Kaffee nach und nach auch den Ärmern zugänglich. Hungernde Familien wärmten sich mit Kaffeesuppe, in die Brot eingebracht wurde, den Fabrikarbeitern half er gegen die Müdigkeit. Um 1850 herum galt er schon als Volksgetränk.

Die Bezeichnung Kaffee leitet sich vom altarabischen „qahwah“ ab, was soviel wie Lebenskraft oder Stärke bedeutet. In Arabien wurde der erquickende Trank schon im 15. Jahrhundert genossen, was ein Manuskript aus der damaligen Zeit belegt.

Unseren modernen Kaffee gibt es heute in unzähligen Darreichungsformen: entcaffeinert und aromatisiert, als Heiß- oder Kaltgetränk, als Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino oder Milchkaffee. Und das ist noch längst nicht das Ende der Fahnenstange. Mehr und mehr Menschen, die es sich leisten können, wenden sich von der Discounter-Massenware ab, besorgen sich Spitzenbohnen, die sie selbst mahlen.

Hochwertige Espressomaschinen, spezielle Tassen und Milchaufschäumer sind Verkaufsschlager. Damit vollzieht sich, parallel zum schnellen Tässchen zwischendurch, eine Trendwende.

Die einhergeht mit einem veränderten Bewusstsein. „Verbraucher beginnen, sich kritisch mit Kaffee auseinanderzusetzen“, schreibt Barista James Hoffmann dazu. Der „Deutsche Kaffeeverband“ plädiert für einen nachhaltigen Kaffeeanbau: „Ziel ist der Schutz der Umwelt, die Verbesserung der Lebensbedingungen in den Anbauländern sowie die langfristige Sicherung der Versorgung mit Kaffee.“ Was ganz im Sinne der Kaffee-Fans sein dürfte.



Kunstvoller Kaffee: „Latte Art“ nennen Baristas die Herzchen und Blättchen auf ihrem Cappuccino.

FOTO: GETTY IMAGES

## „Treibstoff fürs Ruhrgebiet“

Marcus Strelow und seine Familie rösten Kaffee in Essen-Rüttenscheid

Die Front der Theke ist aus grauem Bruchstein, Wände und Decke leuchten in Himbeerrosa und Taubenblau. Auf die Schütten aus Messing fällt behagliches, indirektes Licht. Es duftet nach Kaffee. Lecker und intensiv. Seit 1998 rösten Marcus Strelow und seine Familie in der Emmastraße in Essen-Rüttenscheid ihren „Rubens-Kaffee“.

Ursprünglich waren Marcus Strelow (50) und seine Frau Nicole (46) Diplom-Geograf und Vermessungstechnikerin. „Damals, Anfang 1998, wollten wir ein bisschen mehr sesshaft werden“, sagt der Essener, „unsere Tochter war zwei, unser Sohn gerade unterwegs. Da passt ein Laden, dachten wir uns, und der sollte was mit Genuss zu tun haben. Aber Teeläden, Weinläden und Delikatessläden, die gab es schon genügend. Warum also nicht Kaffee?“

Damals war die Starbucks-Kette in Deutschland noch nicht etabliert, in Essen gab es keine einzige Kaffee-

rösterei. „Wir wollten beides zusammenbringen, den Laden und die handwerkliche Produktion, alles aus einer Hand“, sagt Strelow.

Innerhalb kürzester Zeit wurde aus der Idee Wirklichkeit: „In drei, vier Monaten hatten wir das Laden-



Marcus Strelow lebt die Kaffeeliebe in seiner Rösterei.

FOTO: PREISS

lokal, eine 50 Jahre alte Röstmaschine – und so gingen wir an den Start“. Im Rückblick, wie er findet, war das ziemlich naiv: „Es ging ja nicht nur um reine Technik, sondern auch ums Gefühl. Das kleinste Bisschen verändert den Kaffee. Bis ich die ‚Zunge‘ für den Kaffee entwickelt habe, hat's zwei Jahre gedauert.“

### Rund 20 Kaffeesorten

Inzwischen boomt der 50-Quadratmeter-Laden im gelben Gründerzeitbau unweit der belebten Rüttenscheider Straße: „Kaffee ist hier im Ruhrgebiet Treibstoff, um durch den Tag zu kommen.“ Etwa 20 Sorten Filterkaffee- und Espresso-Röstungen haben die Strelows im Angebot. Für das neuerdings auch die 19-jährige Tochter Jana als Aushilfe zuständig ist. Den Laden, in dem die Rösterei für aller Augen sichtbar ist, kennt sie schon ihr Leben lang: „Früher als Kind hat sie das Wechselgeld aus der Kasse herausgegeben.“

SUS

