

Die Geschichte der braunen Bohnen



Kaffee ist kein Wein. Seine Wirkung kann man eher als ernüchternd beschreiben. Und so beklagte sich Goethe (Foto: dpa) über die „ganz eigne triste Stimmung“, in den ihn der Kaffee nach Tisch versetzte. Damals gehörte der Kaffee längst zur gehobenen Lebensart.

Wie die Idee entstand, die kernartige Bohne aus der roten Kaffeefrucht zu rösten, zu mahlen und aufzukochen, weiß man nicht genau. Verbreitet wird die Legende von einem abessinischen Hirten, dem aufgefallen war, dass Ziegen, die an einem Strauch mit roten Früchten geknabbert hatten, die ganze Nacht munter umhersprangen. Dann soll er selbst mal zugebissen haben und vielleicht war es wirklich so, dass er die im rohen Zustand ungenießbaren Früchte angewidert ins Feuer spuckte – woraufhin ein köstlicher, belebender Duft emporstieg.

Jedenfalls wird Kaffee bereits im 9. Jahrhundert im Südwesten Äthiopiens getrunken. Kaffa hieß die Region – daher der Name. Im 14. Jahrhundert gelangten die Bohnen, weiß Wikipedia, durch Sklavenhändler nach Arabien, wo der Kaffee aber erst ab Mitte des 15. Jahrhunderts geröstet, getrunken und weiterverkauft wurde. Handelszentrum war die Hafenstadt Mocha (heute al-Mukha im Jemen), auch Mokka genannt. Es waren die Niederländer, die Kaffeebohnen nach Hause schmuggelten, Schösslinge züchteten und die Pflanze in asiatischen und südamerikanischen Kolonien anbauen ließen. So gelangte der Kaffee in die Welt – und kam in Europa groß in Mode.

Schon 1645 wurde eine „Bottega del Caffee“ in Venedig eröffnet, weitere Cafés folgten in London, Paris, Wien und Bremen. Da stand 1673 das erste deutsche Kaffeehaus. Man war lange skeptisch gegenüber dem „Türkentrunk“, der angeblich die Nerven schwächen sollte. „Caffee“, heißt es in einem Kanon von Carl Gottlieb Hering (1766-1853). Johann Sebastian Bach, der große Leipziger Thomaskantor, gab mit seinem Collegium Musicum Konzerte im Zimmermannschen Kaffeehaus und nahm die Sache mit Humor. In seiner Kaffeeantate versucht der Herr Schlendrian vergeblich, seine Tochter Liesgen von ihrer Kaffeeliebe abzubringen: „Wenn du mir nicht den Coffee lässt, / So sollst du auf kein Hochzeitfest“, droht er. Das ist dem Liesgen egal. Hauptsache, der Kaffee schmeckt. (sz)

Erst mal einen Kaffee trinken

Es gibt viele Methoden, das schwarze Heißgetränk zu genießen – jetzt wieder mit Filter

Von Birgit Kölgen

Na, sind wir heute Morgen zu schlapp zum Arbeiten? Noch müde? Da gibt es nur eins: Erst mal ein schönes Tässchen Kaffee trinken! Das Heißgetränk mit dem aufmunternden Inhaltsstoff Coffein ist für die meisten Deutschen ein alltägliches Lebenselixier. Rein statistisch betrachtet, trinkt jeder von uns 150 Liter Kaffee im Jahr, also ungefähr einen halben Liter am Tag. Mindestens. Denn überzeugte Kaffeegegner und Kräuterteeekonsumenten werden ja mitgezählt, obwohl sie nicht mal am Espresso nippen. Kaum nachvollziehbar ist diese Entsagung, denn der Duft eines frischen Kaffees ist eigentlich unwiderstehlich.

Melitta und der Filterkaffee

Dabei haben sich unsere Kaffeetrinkgewohnheiten in den letzten Jahrzehnten erheblich verändert. Reifere Leute erinnern sich noch, dass die Mutter in den 1950er-Jahren die hölzerne Kaffeemühle zwischen die Knie klemmte, um die braunen Bohnen mit der schwer gängigen Handkurbel zu mahlen. Das duftende Pulver wurde dann entweder direkt in die Kanne gegeben, aufgebrüht und nach einer gewissen Wartezeit durch ein Sieb in die Tassen gegossen, oder man war modern und benutzte einen Filter. Dafür steckte man Papiertüten in den passenden Tropfbehälter und goss nach und nach heißes Wasser zu. Das Prinzip hatte die Dresdner Hausfrau Melitta Bentz bereits 1908 mit einem zerlöchernten Messingtopf und dem Löschpapier ihrer Kinder erdacht – und dem nach ihr benannten Kaffee-Imperium den entscheidenden Impuls gegeben.

Als der Wohlstand im Nachkriegsdeutschland wuchs, floss der

Kaffee in Strömen in die Sammeltassen. So manche Schwarzwälder Kirschtorte wurde dazu vertilgt, und es duftete köstlich in deutschen Wohnzimmern der Wirtschaftswunderzeit – bis in den 1960er-Jahren die Kaffeemaschine erfunden wurde. Ein praktisches, selbstfilterndes Gerät mit hitzefester Glaskanne und Wärmehaltheplatte. Das war der Garus fürs Aroma. Denn der Kaffee blieb – in Küchen, Büros und Cafés – oft stundenlang auf der warmen Platte stehen, bis sich ein unangenehmer Brühwürfelgeruch breitmachte. Hartgesottene tranken das Zeug trotzdem, bis sich in den letzten 20 Jahren des vorigen Jahrhunderts ein gehobener Lifestyle breitmachte. Die vielgereisten Deutschen wollten Espresso und Cappuccino wie in Italien trinken oder Schümli-Kaffee wie in der Schweiz.

Da spritzt der Milchschaum

Heute gibt es solche Spezialitäten an jedem Kiosk. Überall spritzt und sprudelt die Milchschaumdüse. An Autobahnraststätten zahlen die Leute ohne Zögern 3,95 Euro für einen Milchkafee, der jetzt Latte Macchiato heißt. Die amerikanische Kaffeekette Starbucks hat sich in den Städten breitgemacht und ersinnt immer neue Variationen mit laktosefreiem Karamellgeschmack. Der Schweizer Weltkonzern Nestlé schickt George Clooney als Reklamefigur vor und verkauft gemahlene Kaffee in Milliarden von Einzelkapseln: Nespresso,

what else? Spielverderber wiesen auf den Berg von Alu-Müll hin und rechnen den Kilo-Kaffeepreis aus, der bei 60 bis 70 Euro liegt. Puristen kämpfen indes weiter mit den Tücken ihrer chromblitzenden High-Tech-Maschine.

Alles unnötig, meint Manfred Jehle, der Chef einer kleinen Allgäuer Kaffeerösterei: „Sie brauchen keine teure Maschine, die technisch anfäll-

ig ist. Sie brauchen eine Kaffeemühle.“ Ja, ganz wie die Mutter in der Sammeltassen-Zeit. Bei elektrischen Geräten sollte man darauf achten, dass sie langsam mahlen und nicht heißlaufen. Nur frisch und schonend gemahlener Kaffee entfaltet sein volles Aroma. Nach einer Stunde ist die Hälfte davon schon verschwunden.

Wichtig, erklärt Jehle, sei auch der Mahlgrad. Für die Espresso-Maschine, die das Wasser mit Druck durch den Kaffee presst, braucht man feines Pulver (Mahlgrad 1 bis 2). Für das gute alte italienische Herdkännchen oder den Kaffeebereiter mit dem Quetschsieb sollte es gröber sein (Mahlgrad 4 bis 5). Ein handgefilterter Kaffee nach Art von Melitta Bentz braucht einen Mittelwert (3). Pro Tasse rechnet man sieben Gramm Kaffee. Beim Aufgießen darf das Wasser nicht kochend heiß sein, sondern ganz leicht abgekühlt, auf 90 bis 95 Grad. Nicht nur Manfred Jehle empfiehlt Filterkaffee nach traditioneller Art. Die Trendsetter zwischen New York und Berlin brühen auch schon wieder frisch auf. „Drip brew“ heißt das jetzt, Tröpfchenbrühen.

Alles kommt zurück – sogar die Kännchen, in die zwei Tassen Kaffee passen. „Gerade richtig zum Stück Kuchen“, findet Jehle. Er selbst bevorzugt allerdings einen Espresso

Kaum zu glauben, aber Trend: Der Filterkaffee nach traditioneller Art ist wieder in Mode. FOTO: DPA



aus der italienischen Maschine: „Sechs bis sieben Tässchen am Tag, das brauche ich“ – und serviert so einen kleinen Schwarzen. Ein Anteil herber Robusta-Bohnen sorgt für Power und die richtige Crema. Die Basis der Mischung ist immer die Arabica-Kaffeepflanze. In Jehles Rösttrommel werden gerade 15 Kilo Bohnen aus Äthiopien geröstet – mit langsam ansteigender Temperatur.

Die Trommel brummt, leise knacken die Bohnen, wenn sie aufplatzen. Ihr Duft weht hinaus bis vor die Tür des Bauernhofes bei Wangen, wo der gelernte Banker Jehle 2007 mit einem Geschäftsfreund die Rösterei eröffnet hat. Nach Jahren als Geschäftsführer im amerikanischen Baubusiness ist er in seine Allgäuer Heimat zurückgekehrt, produziert, was er selbst liebt – und hat wachsenden Erfolg. Viele Stammkunden kommen immer wieder, um eine seiner würzigen Espresso-Mischungen oder einen sortenreinen Arabica aus Afrika oder Südamerika nachzukaufen. Das Kilo kostet zwischen 16,90 und 19,30 Euro – Jehle legt Wert auf fairen Handel. Und George Clooney, der würde sich wundern, wie gut der Allgäuer Kaffee schmeckt.

Die Kaffeerösterei Jehle & Compagnie KG befindet sich in einem Bauernhof bei Wangen im Allgäu, Schuppenberg 2. Laden geöffnet: Mi. und Fr. 15 bis 18 Uhr, Sa. 10 bis 13 Uhr. Tel. 07522 / 976 4995. www.jehlekaffee.de

„**Ei! wie schmeckt der Coffee süße, Lieblicher als 1000 Küsse, Milder als Muskatwein. Coffee, Coffee muss ich haben, Und wenn jemand mich will laben, Ach, so schenkt mir Coffee ein!**“

Aus der Kaffeeantate von Johann Sebastian Bach



Muntermacher gefällig? Kaffeeröster Manfred Jehle aus Wangen im Allgäu präsentiert ein Tässchen seiner aromatischen Mischung „Barista“. FOTO: BIKO

Da staunen die Saftfreunde

Nach neuesten Erkenntnissen ist Kaffeegenuss nicht nur unbedenklich, sondern vielleicht sogar gesund

Hartnäckig hält sich das Gerücht, Kaffee sei höchst ungesund. In der Tat stellten amerikanische Forscher in einer zehn Jahre langen Versuchsreihe mit Hunderttausenden von Männern und Frauen über 50 fest, dass Kaffeetrinker früher sterben. Allerdings nur, wenn sie außerdem ein paar richtig schlechte Angewohnheiten haben. Wie zum Beispiel: Obst und Gemüse verschmähen, zu viel Alkohol trinken, zu viel Steaks essen, keinen Sport treiben und vor allem – heftig rauchen.

„Es ist zu vermuten“, erklärte die deutsche Epidemiologin Anna Flögel der Apotheken-Umschau, „dass in den frühen Studien eher das Rauchen für ein erhöhtes Risiko verant-

wortlich war als das Kaffeetrinken“. Offenbar gibt es da fatale Zusammenhänge. Zur Tasse Kaffee passt eben so gut ein Zigarettenstängel. Fast 35 Prozent aller Männer in der US-Studie, die täglich sechs Tassen Kaffee oder mehr tranken, waren Raucher. Bei den Männern, die überhaupt keinen Kaffee tranken, liebten nicht mal fünf Prozent den blauen Dunst.

Die Summe der Gewohnheiten

Umso kurioser ist die Erkenntnis, dass die konsequenten Kaffeeverweigerer in der oben erwähnten Studie ein um zehn Prozent höheres Sterberisiko hatten als die Vielkaffeetrinker. Doch auch diese Tatsache sollte man hinterfragen. Vielleicht trinken Kaffeemuffel einfach zu viel

zuckersüße Säfte und Limonaden.

Wie dem auch sei – Anna Flögel und ihre Kollegen vom Deutschen Institut für Ernährungsforschung haben festgestellt, dass Personen, die mehr als vier Tassen Kaffee pro Tag tranken, ein um 23 Prozent geringeres Risiko haben, im reiferen Alter an einer Diabetes Typ 2 zu erkranken: Kaffee an sich hat weder Zucker noch Kalorien. Er macht nicht dick und wirkt sich durch den Inhaltsstoff Chlorogensäure vielleicht sogar günstig auf den Zuckerstoffwechsel aus.

Flögel selbst konnte in einer Studie mit 42 000 gesunden Erwachsenen feststellen, dass auftretende Krebs- oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen in keinem Zusammenhang



Kleiner Schwarzer: Espresso mit perfekter Crema. FOTO: BIKO

mit dem Kaffeekonsum standen. Amerikanische Kollegen behaupten sogar, dass vier Tassen Kaffee am Tag das Risiko von Herzversagen um elf Prozent verringere. Auch die Bildung von Gallen- und Nierensteinen soll durch Kaffee gehemmt werden.

Gut gegen Alzheimer?

Zur Freude von Kaffeetrinkern und -verkäufern kursieren inzwischen auch Thesen, wonach Kaffee gegen Parkinson und Alzheimer schützen soll. Kaffeetrinkende Asthmatiker profitieren angeblich von einer verbesserten Atemfunktion.

Eins steht auf jeden Fall fest: Kaffee macht munter und fördert die Konzentration. Wie wäre es mit einem Tässchen? (sz)