



Kaffee

Kultgetränk und neues Börsengold

In den vergangenen Monaten zog der Preis für Rohkaffee an den Börsen kräftig an – und erreichte neue Rekordhöhen. Nach Erdöl ist die braune Bohne längst der zweitwichtigste Exportrohstoff. Einer der Hauptgründe: Weltweit steigt der Kaffeedurst. Rund 150 Liter tranken die Deutschen 2010 pro Kopf – und damit sind sie nicht einmal Spitze. Angeblich schlürfen die Finnen doppelt so viel. Denn das beliebte Traditionsgetränk ist zum Kultobjekt geworden. GERTI KELLER

Wer in die moderne Magie des schwarzen Volksgetränks eintauchen möchte, muss nur einen der glitzernden neuen Kaffeetempel betreten: eine Nespresso-Boutique. Dort shoppt die Creme de la Creme der Koffeinabhängigen den Stoff, aus dem ihre Muntermacherträume sind, die bunten Kapseln für ihre Nespresso-Maschinen. Im Dezember 2009 eröffnete die Schweizer Nestlé-Tochter in Köln ihren ersten Flagshipstore, von einem italienischen Architektenbüro designt, nur einen Steinwurf vom Dom entfernt. Weitere acht folgten, gelegen in den Prachtstraßen ausgewählter Großstädte. Und in allen fühlt man sich fast wie beim Juwelier. Hinter edlen Verkaufstresen stehen junge Damen wie Hohepriesterinnen und bewachen den Schatz: derzeit 16 „Grand Crus“, die sich in matt bonbonfarbenen Minidosen die Wand hoch reihen, schimmernd wie Geschmeide. Doch Kaffee kann mittlerweile viel mehr als nur gut schmecken. In einigen In-Cafés ist eine neue Zunft am Werk, die so genannten Baristas. Kaffeekünstler, die mit der aufgeschäumten Milch im Espresso ein Gemälde zaubern: Latte Art. Klar ist, beim Kaffee geht es längst um mehr als um Koffein und heißes Wasser – es geht um ein Lebensgefühl. Doch war das schon immer so? Wo kommt unsere hippe Alltagsdroge eigentlich her?

Die ersten Kaffeegenießer sollen Ziegen gewesen sein, so zumindest will es die schönste der vielen Legenden, die sich um den Ursprung des braunen Suds ranken. Angeblich wunderte sich vor über 1000 Jahren ein Hirte im abessinischen Hochland von Äthiopien, warum seine Tiere bis in die Nacht putzmunter waren. Sie hatten von den roten Früchten eines Strauchs genascht, des wilden Kaffees. Ein „Böhnchen“ Wahrheit scheint immerhin in der Geschichte zu stecken. Sie trug sich in der Region Kaffa zu, die dem Getränk seinen Namen gab. Von Arabien aus verbreiteten sich die Kaffeekirschen in alle Welt. 1554 eröffnete das erste Kaffeehaus, quasi der Ur-Starbucks, in Konstantinopel. Es folgten Venedig, Bremen und Wien. „Noch vor 100 Jahren gab es eine starke Kaffeekultur in Deutschland, aber unsere Landkarte hat durch das Aussterben der großen Kaffeehäuser viele weiße Flecken bekommen“, erklärt Michael Gliss, Deutschlands erster Kaffee-Sommelier. „Diese Lücke wurde von amerikanischen Coffee-Shops gefüllt, und die haben es geschafft, dass wir mit dem Kult die Kultur wieder entdecken.“

Inzwischen ist die Sortenvielfalt riesengroß, bis hin zu ungewöhnlichen Raritäten wie dem Kopi Luwak. Dieses mit bis zu 1000 Euro pro Kilo wohl teuerste Heißgetränk der Welt stammt von Bohnen, die von indonesischen Schleickatzen gefressen wurden. Da die „Fleckenmusangs“ nur das Fruchtfleisch verdauen, wird der Kern, also die Kaffeebohne, wieder ausgeschieden. „Kulturhistorisch ist das eine witzige Geschichte. Denn früher lebten diese Tiere wirklich in Bäumen, fraßen hin und wieder von den Kaffeekirschen, und die einheimische Bevölkerung konnte die unverdauten Bohnen dann ganz bequem aufsammeln“, berichtet Gliss. „Aber heute werden diese Tiere auf Farmen gehalten und sind mangelernährt. Das ist Tierquälerei – und ein großer Betrug am Endverbraucher. Nachweislich wird



knapp eine Tonne im Jahr geerntet, gehandelt werden aber Tausende von Tonnen. Das heißt: Mit jedem Schluck Kopi Luwak trinkt man irgendetwas anderes und zahlt Unsummen dafür.“

Sein Star ist immer noch ein echter Klassiker: Jamaica Blue Mountain. „Die blauen Berge haben die höchste Qualitätsstufe, Grade One. Es ist eines der allerallerkleinsten zertifizierten Gebiete, und dort wird wirklich Bohne für Bohne noch handverlesen.“ Ist dieser „Champagner unter den Kaffees“, der bis zu 200 Euro das Kilo kostet, angesichts der Finanzkrisen vielleicht geeignet als Geldanlage? Nein, sagt der passionierte Kaffeetrinker: „Ich bin grundsätzlich dagegen, in Lebensmitteln zu spekulieren. Wir haben doch weltweit andere Sorgen.“ Kann man sich ein paar teure Packs dann wenigstens wie Gold in den Tresor legen? Auch das sei keine gute Idee, meint Gliss, denn „Kaffee kann man nicht liegen lassen wie Wein, sondern er ist ein Frischeprodukt. In der Regel wird er gleich nach dem Rösten abgefüllt und sollte dann auch bald getrunken werden.“

Will man das volle Aroma genießen, empfiehlt es sich, ihn in (!) der Tüte in eine Kaffeedose in den Küchenschrank zu stellen und spätestens innerhalb von zwei Wochen zu verbrauchen, rät der Genuss-Experte und TV-Moderator. Wer noch mehr wissen möchte, kann bei ihm ein Seminar besuchen.

Weitere Informationen: www.gliss.de