

Der Vanilla Latte heizt dem Espresso ein

Die amerikanische Starbucks-Kette will Italien erobern. In wenigen Jahren soll der ganze Stiefel mit 200 bis 300 Filialen erschlossen werden. Sind die Tage der traditionellen italienischen Kaffeebars bald gezählt? VON ASTRID DIEPES

Schier Unerhörtes kündigt sich in diesem Jahr für Millionen Kaffeefreunde in Italien an: In der zweiten Jahreshälfte soll in Mailand die erste Starbucks-Filiale des Landes eröffnet werden. Das lehrt italienische Baristas das Fürchten. Schliesslich hat Kaffee in Italien seit Jahrhunderten den gleichen Stellenwert wie Fussball, Politik, Kirche und Familie. Der Starbucks-Vorstandsvorsitzende Howard Schultz soll sich nach eigenen Angaben die Inspiration für seine Café-Kette vor Jahren ausgerechnet auf einer Italienreise geholt haben: «Als ich Anfang der achtziger Jahre die italienischen Espressobars entdeckte, hatte ich die Vision, so etwas für Amerika neu zu erschaffen.»

Rückzug vom Alltag

Die klassische italienische Bar ist in Italien seit Jahrhunderten Treffpunkt aller Gesellschaftsschichten. Hier begegnet man sich, diskutiert über Gott und die Welt, ereifert sich über die stets unfähigen Politiker aller Parteien, liest Zeitung und trinkt Kaffee. Nirgends kommt man in Italien so leicht ins Gespräch wie beim Warten auf den Espresso am Tresen der Bar um die Ecke. Ausserdem bieten die zahllosen italienischen Bars einen Ort des Rückzugs vom hektischen Alltag. Für Maria etwa, die Stammkundin ist im Caffè Latte auf der Piazza von Verbania. Sie freut sich auf den Frühling. Das ist ihre liebste Jahreszeit, um vor dem kleinen Café unter der grünen Kuppel des Doms in der Sonne zu sitzen: «Nirgends sonst kann ich so gut abschalten wie hier», meint Maria. «Wenn mir alles zu viel wird, ich Stress bei der Arbeit oder mit meinem Freund habe, komme ich hierher. Aber auch sonst bin ich mindestens einmal in der Woche in meiner Stammbar.» Was meint Maria zu Starbucks? «Zur Abwechslung ist es sicher ganz nett, aber auf Dauer wäre mir das zu stressig; in der Schlange zu stehen und dann weiterzueilen.»

Schnell soll nun die amerikanische Kette den italienischen Markt erobern: mit der Eröffnung von vier bis fünf weiteren Niederlassungen in Rom und Mailand innert weniger Tage. In fünf bis sechs Jahren soll der ganze Stiefel von Nord bis Süd mit 200 bis 300 Filialen erschlossen werden. Zum Vergleich: In der Schweiz gibt es 38 Filialen. In Deutschland sind es 156. Michela, die in Pallanza (Verbania) direkt am Lago Maggiore die Bar Villa Giulia betreibt, ist gelassen: «Konkurrenz ist immer gut. Ausserdem werden die Filialen der Kaffeehaus-Kette wohl ohnehin hauptsächlich in den grossen Städten anzutreffen sein.» Trotzdem: Der Einzug des amerikanischen Kaffeeunternehmens in der traditionellen Kaffeebar gleich einer kleinen Revolution. In Mailand soll zudem die erste Starbucks-Kaffeerösterei in Europa eröffnet werden.

Italiens Liaison mit dem Kaffee geht zurück auf das Ende des 16. Jahrhunderts: 1591 bringt Prospero Alpini, ein italienischer Botaniker und Arzt, aus Ägypten die ersten Kaffeebohnen mit nach Italien. Sein Werk «De Medicina Egyptiorum» ist die erste illustrierte Veröffentlichung in Europa, die sich mit der Kaffeepflanze beschäftigt. Er schreibt: «Die Araber und Ägypter machen eine Art heiss aufgebrühten Sud [aus den Kaffeebohnen], den sie anstelle von Wein trinken; und sie verkaufen ihn an all ihren öffentlichen Plätzen, wie wir es mit Wein tun.»

Das erste Kaffeehaus Europas

Nach der Einführung des Kaffees dauert es mehr als ein Jahrhundert, bis im Belpaese die Kaffeehauskultur entsteht: Die erste Bar Italiens wird 1720 in Venedig auf dem Markusplatz eröffnet. Die Bewohner der Serenissima erleben die Geburtsstunde des Caffè Florian, das bis heute Weltruhm genießt. Im Laufe der Zeit waren hier unter anderem Giacomo



Auch 300 Jahre nach Eröffnung von Italiens erster Bar trifft man sich auf Venedigs Markusplatz zum Kaffee.

F. SCIANNA / MAGNUM

Casanova, Richard Wagner, Thomas Mann, Ernest Hemingway und Gwyneth Paltrow zu Gast. Es ist das erste Kaffeehaus Europas. Die Venezianer nehmen ihr Caffè Florian begeistert an, und bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts entstehen allein in Venedig 220 Bars nach dessen Vorbild.

1933 kommt es zu einer Revolution der Kaffe Zubereitung in italienischen Haushalten: Der italienische Erfinder Alfonso Bialetti bringt die achteckige «Moka Express» auf den Markt. Ab jetzt ist das liebste Heissgetränk der Italiener schnell zubereitet und mundet auch zu Hause. Trotzdem ist die Espressokanne, die in Eigenproduktion gefertigt wird, vorerst kein Erfolgsprodukt. Erst als

Im Jahr 1591 bringt Prospero Alpini, ein italienischer Botaniker und Arzt, aus Ägypten die ersten Kaffeebohnen mit nach Italien.

Alfonso Bialettis Sohn 1945 aus der Gefangenschaft aus Deutschland zurückkehrt, wendet sich das Blatt: Renato, der über grosses Talent im Marketing verfügt, vermarktet das Produkt international und verwandelt die kleine Werkstatt in ein modernes Unternehmen.

In seinem neuen Buch, «Quasi niente» (bisher nur auf Italienisch erschienen), erzählt der italienische Schriftsteller und Alpinist Mauro Corona zusammen mit dem Dichter und Liedermacher Luigi Maieron davon, wie Menschen in italienischen Bergregionen mit fast nichts ein erfülltes Leben führten. Wie fast alle Italiener hat Corona eine besondere Beziehung zum Kaffee. Für ihn ist er einer der Gründe, warum er das Leben liebt: «Wegen der Wanderungen, der Bergaufstiege, um einen Freund zu treffen, ein Glas Wein zu trinken, einen Kaffee, um morgens die Zeitung zu lesen. Um einfach nur auf dieser Welt zu bleiben, die zwar elend erscheint, doch wunderschön ist. [...] Wegen dieser Dinge fürchte ich den Tod.»

Bleibt abzuwarten, wie die vor allem bei Jugendlichen beliebten Fast-Food-Cafés in Italien ankommen – oder ob die Kundschaft doch lieber weiter in die Traditionsbar um die Ecke geht. Dem Lieblingsfussballverein oder der katholischen Kirche bleiben Italiener schliesslich auch ein Leben lang treu. Ausserdem ist es eine Kunst, perfekten Kaffee mit den perfekten Zutaten zuzubereiten. Ein Barista, der dieses Kunstwerk beherrscht, zaubert Tag für Tag ein Lächeln auf Hunderte Gesichter – meist auch auf das eigene. Kann da ein Frappuccino to go aus dem Pappbecher mithalten?