



Rohkaffee-Expertin Wanda Schmidt-Bohlens beschreibt: „Zum Beispiel riechen die Arabica-Bohnen im Rohzustand wie frisches Gras.“



Kaffee ist Genuss: Das befürworten die jungen Röster Mithat (re.) und Mehmet Selçuk, die zusammen die Privatrösterei „CaféThopia“ in Schönningstedt gegründet haben. Ihre Maschine stammt von der Firma Toper aus Izmir in der Türkei. Fotos: Ucke/Schmidt-Bohlens (2)/privat

Von Kaffeegenuss und preußischen Schnüfflern



Diese jungen Frauen aus Burundi verlesen die Kaffeebohnen von Hand und entfernen defekte Exemplare.



Anschließend beschriftet eine junge Farmarbeiterin die Jutesäcke für die Bohnen fertig zum Versand.

Von Melanie Ucke

Ziegen hatten einen erheblichen Anteil an dieser genussreichen Entdeckung und trieben ihre Hirten schier zur Verzweiflung: Nach einer Legende aus dem 17. Jahrhundert knabberten sie die roten Früchte von einem Busch im äthiopischen Kaffa und sprangen bis in die Nacht munter herum.

So soll die anregende Wirkung der Kaffeebohne entdeckt worden sein; tatsächlich aber leitet sich der Name vom arabischen „Kachve“ ab, was soviel heißt wie „Kraft gebend“. Doch immer noch streiten Forscher und Gelehrte, ob die Heimat des Kaffees Abessinien im heutigen Äthiopien oder Jemen auf der arabischen Halbinsel ist. Die afrikanischen Ureinwohner jedenfalls machten sich die belebende Wirkung der Frucht zunutze und wendeten diese als religiös-kultisches Hilfsmittel an.

Handelsreisende brachten das neue Heißgetränk aus dem Orient mit, Mitte des 17. Jahrhunderts gab es Kaffeehäuser in Venedig, Oxford, London, Marseille und Paris. In Deutschland war es zunächst nur den Begüterten vorbehalten, den armen Leuten war es in Preußen per Erlass verboten, Kaffeebohnen zu besitzen und zu rösten. Ende des 18. Jahrhunderts führte Friedrich der Große den sogenannten Brennzwang ein, der immerhin ein paar Jahre andauerte. Im ganzen Land wurden „Kaffeeschnüffler“ beauftragt, den Konsum zu kontrollieren: Diese schnupperten

tatsächlich an Türen und Fenstern! Die Industrialisierung machte das Getränk für alle Schichten zugänglich: Der Kaffee sollte die Konzentration fördern, denn die Arbeiter standen schon bis zu 16 Stunden an den schweren Maschinen, und für ärmere Bürger stellte Kaffee durchaus eine Ersatzmahlzeit dar. Oft wurde mit Zichorien, Getreide oder Erbsen gestreckt, so entstand auch der Begriff „Muckefuck“, abgeleitet von „Mocca faux“, französisch für „falscher Kaffee“.

Das Lieblingsgetränk der Deutschen ist auch heute noch Kaffee mit rund 150 Litern pro Kopf im Jahr. Damit stehen wir an dritter Stelle der größten Kaffeekonsumländer. Den ersten und zweiten Rang belegen die USA und Brasilien, gefolgt von Japan und Italien. Diese fünf Länder verbrauchen zusammen rund 50 Prozent der Welternte.

Martin Kienreich, Kaffee-Experte und Autor des Buches „FAQ Kaffee – Fragen, Antworten, Quintessenzen“ zählt den Kaffee zum funktionellen Lebensmittel, das einerseits Genussmittel ist, und andererseits das Wohlbefinden steigert: „Ein Naturprodukt, das sich ständig neu definiert.“

Wanda Schmidt-Bohlens, Rohkaffee-Einkäuferin in der Hamburger Speicherstadt, bestätigt, dass Kaffee das am intensivsten untersuchte Lebensmittel ist. Heute wird dem Kaffee eine spülende Wirkung zugesprochen. Das Vitamin Niacin stärkt Haut und Stoffwechsel. Es gibt insgesamt über 100 Arten der Kaffeepflanze, die wichtigsten

sind Arabica und Robusta, die anderen konnten sich aus wirtschaftlichen Gründen nicht durchsetzen. Weltweit kultivieren rund 25 Millionen Kaffeebauern in mehr als 90 Ländern die Kaffeepflanzen – davon sind circa 80 Prozent Kleinbauern. Äthiopien kommt dabei auf dem Weltmarkt mit einer Produktion von rund 370 000 Tonnen jährlich erst an vierter Stelle, nach Brasilien mit über 2,7 Millionen Tonnen weit vor Vietnam und Kolumbien mit jeweils 960 000 und 630 000



Eine vollreife, rote Arabica-Kaffeekirsche aus Burundi.

Tonnen. Das ist insofern spannend, wenn man bedenkt, dass Kaffee nach Erdöl der wichtigste Exportrohstoff ist.

Die Kaffee-Expertin Wanda Schmidt-Bohlens entdeckt immer wieder neue Kleinode, so wie den „Kaffeezauber“: Die beiden Inhaberinnen Andrea Pankow und Julia Kock führen mit Leidenschaft ein Café in einem alten Bauernhaus in Reinbek-Schönningstedt. Mit im Boot sind Mithat und Mehmet Selçuk – die Brüder betreiben vor Ort ihre Privatrösterei „Café Thopia“. Hier kann ihnen der Besucher

über die Schulter schauen und die besonders milden Sorten gleich nebenan in der gemütlichen Kaffeestube oder im Garten probieren. „Wir rösten täglich nach Bedarf“, so Mithat Selçuk, der gerne auch mal einen kräftigen Tee trinkt.

„Es ist so wie im Wohnzimmer bei Oma, wir planen kleine Veranstaltungen und Gewürzseminare“, so Julia Kock. „Große Busladungen findet man bei uns nicht“, erklären die beiden Inhaberinnen einhellig. Gerade diese Atmosphäre schätzt auch Wanda Schmidt-Bohlens, deren Arbeitswerkzeug seit 20 Jahren die grüne Bohne ist: „Genuss fängt bei der Zubereitung an.“ Sie hat in Uganda, Burundi, Vietnam, Indonesien und Guatemala auf kleinen Farmen mitgearbeitet, dabei große Hitze, logistische Probleme, schwere Bedingungen und Höhenlagen, aber auch eine große Hingabe der Kleinbauern erlebt. Bis der Kaffee in der Tasse landet, geht er also durch unzählige Hände, vom Pflücken, Verlesen, Aufbereiten, Waschen und Trocknen über den Handel an den Börsen bis zur Privatrösterei!

Wer sich für weitere Geschichten und Fakten rund ums Thema Kaffee interessiert, kann eines von fünf Exemplaren des Handbuchs „FAQ Kaffee“ gewinnen: Gewinntelefon anrufen unter 01378/10 11 26 (50 ct./Anruf aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunkpreise können abweichen). Sprechen Sie das Stichwort „KaffeeGenuss“, Ihren Namen, Ihre Adresse und Telefonnummer auf unser Tonband. Anrufschluss ist der 25. August, 24 Uhr. Rechtsweg ausgeschlossen.



Am Eingang zum „Kaffeezauber“ trifft der Besucher auf ein altes Sammlerstück: Die Kanne steht für Gemütlichkeit.



Kaffeegenuss – ländlich, sittlich, lecker! So bieten es Andrea Pankow (re.) und Julia Kock vom „Kaffeezauber“ in Schönningstedt an.



Und schließlich kommt der Genuss in die Tasse. Und ein Barista (italienisch für Barkeeper) kann wahre Kunstwerke vollbringen.