

WELTREISE MIT EINEM MUNTERMACHER – AKTIONSTAG MIT KAFFEEVERKOSTUNG

Experte erzählt, wie der Kaffee nach Europa kam

von Rüdiger Kahlke



Ausgerechnet in Bremen, bei den sachlich-nüchternen Hanseaten, nimmt eine heiße Geschichte ihren Anfang. Mit Genehmigung des Rates eröffnete an der Weser 1673 das erste Kaffeehaus Deutschlands. Ein Ziegenhirte und Mönche in Abessinien, dem heutigen Äthiopien, hatten lange zuvor die berausende Wirkung des schwarzen Gebräus entdeckt. Was zunächst als Sud aus roten, vergorenen Kaffeekirschen in die Becher kam, wurde später geröstet. Wie es dazu kam? – Ein Abt hatte die Kirschen ins Feuer geworfen – mit olfaktorischen Folgen: es duftete aromatisch. Diese und andere Geschichten erzählt Sebastian Benkhofer. Der Röster aus Lüdenscheid nimmt Besucher mit auf die Reise. „Der Weg der Kaffeebohne...“ ist sein Thema am 18. März auf der Burg Altena.

Dort läuft die Sonderausstellung „Bei Tisch – Essen und trinken in der frühen Neuzeit“. Dabei geht es um die Esskultur zwischen 16. und 18. Jahrhundert – einer Zeit, in der auch neue Lebensmittel in Europa auftauchten: Tee,

Kaffee, Schokolade, Kartoffeln. Zwei der Neulinge, Kaffee und Schokolade, stehen im März im Mittelpunkt von Aktionstagen, die die Ausstellung ergänzen. Neben kleinen Geschichten rund um Kaffee und Kakaó, gibt's auch Genösse für den Gaumen.

Märkisches Wasser rundet Genuss ab

Am Beispiel des Kaffees, der seinen Ursprung in Äthiopien hat, nimmt Benkhofer die Besucher mit auf eine Weltreise, zeichnet die Stationen des Kaffees nach. Der Jemen war die erste Anbauregion, so Benkhofer. Dort „war man darauf bedacht, dass die Pflanzen nicht in andere Hände kamen“, erzählt er. Das schien simpel, da die Früchte nicht lange keimfähig sind. Dann gelang es Holländern, Pflanzen heimlich auszuführen. Sie brachten die Sträucher nach Indonesien, ihre ehemalige Kolonie. Ein französischer Seeoffizier nahm Setzlinge mit in die Karibik. Um sie zu gießen und somit am Leben zu halten, soll er auf seine eigene Trinkwasser-Ration verzich-

tet haben, sagt Benkhofe, der zu den Mitbegründern der deutschen Röstergilde gehört. Sie setzt sich für Qualitätskaffee ein. Der liegt im Trend.

Beim Kaffee sei es mittlerweile wie beim Wein. Die Herkunft der Bohne werde inzwischen bis zum Farmer verfolgt. Rohkaffee, Röstung und das Wasser lautet der Dreiklang für guten Geschmack. Eine Grundvoraussetzung, das Wasser, haben wir vor Ort. „Das Wasser im Märkischen Kreis ist wundervoll“, weiß Benkhofe. Für die beiden anderen Vorprodukte sorgt der Fachmann bei der Verkostung auf der Burg Altena selbst - mit Kaffees aus verschiedenen Regionen der Welt.

- Am 18. März zeichnet Sebastian Benkhofe, Inhaber der Rösterei Kaffeekultur aus Lüdenscheid, in Kooperation mit dem Burgrestaurant auf der Burg Altena ab 15 Uhr den Weg des Kaffees nach. Wegmarken sind dabei Kaffeesorten aus verschiedenen Ländern, die verkostet werden können.

Im Gespräch...

...mit Josef Sellmair, Kakao-Experte

Geschmack wie Weihnachten: Trinkschokolade mit langer Tradition

Er mag das 18. Jahrhundert, sammelt Geschir, Küchenutensilien und Kochbücher aus der Zeit - und er kocht gerne. Trinkschokolade zum Beispiel. Beim „Thementag Schokolade“ am 26. März auf der Burg Altena bereitet Josef Sellmair Trinkschokolade und Waffeln nach historischen Rezepten zu. Fertigmischungen kommen bei dem Unternehmer und Hobbykoch aus Freising nicht in die Tüte, pardon, nicht auf den Tisch. Wenn der Bayer das Rechaud „anschmeißt“, riecht es bald wie, ja, wie Weihnachten, erzählt er im Gespräch mit KOMPLETT.

- „Thementag Schokolade“ heißt es am 26. März zwischen 11 und 18 Uhr in der ehemaligen Cafeteria der Burg Altena. Josef Sellmair bereitet Trinkschokolade und Waffeln nach historischen Rezepten zu.

Was macht den Reiz von Schokolade aus?

Neben dem exotischen Flair ist es auch die Erotik, die aphrodisierende Wirkung, die der Schokolade zugesprochen wird, sagt Sellmair. Schokolade mache glücklich, das könne man täglich lesen. Sie helle die Stimmung auf. Die Spanier brachten die Kakaobohne im 17. Jahrhundert aus Mittelamerika über Mexiko nach Europa, wo die Schokolade zunächst nur dem Adel und Klerus vorbehalten war. Und bis zum ausgehenden 19. Jahrhundert gab es Schokolade nur als Trinkschokolade.

Wieso die Kombination von Trinkschokolade und Waffeln nach historischen Rezepten?

„Das ist eine willkürliche Kombination“, räumt der Hobbykoch ein. Aber: Es sei immer Gebäck zur Trinkschokolade gereicht worden. „Früher wohl Löffelbiscuits“, vermutet Sellmair. Die seien ihm in der Herstellung zu aufwändig. Wie beim Getränk stammt auch das Waffelrezept aus dem 18. Jahrhundert. „Eine dünne, knusprige Waffel“, macht Josef Sellmair Appetit auf die Verkostung.

Was unterscheidet heutige von historischen Rezepten?

„Heute wird Schokolade auf Milchbasis hergestellt“, sagt der Experte. Bis Mitte des 19. Jahrhunderts war Wasser die Grundlage für das Getränk. Milch war schwierig zu handhaben, weil sie leicht verdarb, sauer wurde. Erst mit den Möglichkeiten der Haltbarmachung wie Kühlung oder pasteurisieren, gewann Milch an Bedeutung. „Früher kamen noch viele Gewürze hinzu. Das schmeckt dann wie Weihnachten“, sagt Sellmair. Ins Getränk rührten die Köche einst auch Zimt, Muskat, Nelken, Vanille.

Wie ist der Wandel zu erklären?

„Bei entöltem Pulver wie heute wäre es mit Wasser eine geschmacklose Sache“, erläutert der Fachmann. Milch mit ihrem Fettanteil fungiert also auch als Geschmacks-träger. Früher sorgten die vielen Gewürze für den Geschmack. Milch als leicht verderbliches Lebensmittel spielte keine Rolle bei der Schokoladen-Herstellung.



TIPP:

Der perfekte Kaffee selbstgebraut

Was braucht es für einen guten Kaffee?

Für Kaffee-Kenner Sebastian Benkhofe nicht viel.

Man nehme...:

- Kaffeemehl, nicht zu fein gemahlen; etwa 60 Gramm pro Liter Wasser.
- Wasser natürlich. H₂O wie im Märkischen Kreis ist für ihn eine top Zutat - und
- eine Temperatur zwischen 92 und 96 Grad Celsius. Auf die Temperatur sollte achten, wer einen Kaffeeautomaten kauft. „Günstige Maschinen erfüllen die Vorgaben oft nicht“, sagt Benkhofe. Sein heißer Tipp: eine Krup T8, die vor 50 Jahren auf den Markt kam, entspricht seinen Anforderungen. Also: Mal bei Oma in den Schrank schauen....