

Katzengold

Kopi Luwak, der teuerste Kaffee der Welt, stammt aus Indonesien. Eine Reise zu den Produzenten hat einen bitteren Beigeschmack



VON SEBASTIAN ERB

Die Café-Kette trägt ein Tier in ihrem Logo. Eine der Filialen von „La Maison Kopi Luwak“ befindet sich im Einkaufszentrum Plaza Indonesia in Jakarta, einem riesigen, hektischen Konsumtempel. Hier kann man aber auch ein bisschen Ruhe tanken von der noch hektischeren Megastadt da draußen, wo es heiß ist, feucht, voller Menschen, Motorroller, Autos, Smog. Das Licht ist gedämpft im Café, die Musik sachte, die Luft klimaanlagengekühlt. Die Kunden sitzen vor ihren Laptops oder unterhalten sich. Ein Geschäftsmann im weißen Hemd fläzt sich in einem Ledersessel. Er raucht und trinkt Kaffee aus einer weißen Porzellantasse mit Goldrand. Das Aroma des Kopi Luwak sei einfach großartig, schwärmt er. Und der Preis? Er lächelt. Will heißen, er kann es sich leisten. 85 000 Rupien kostet die Tasse, das sind umgerechnet 5,40 Euro. Fast die Hälfte der Indonesier lebt von weniger als zwei US-Dollar am Tag.

Kopi Luwak ist nicht irgendein Heißgetränk, das man auch bei Starbucks und Co. bekommt. „Kopi“ heißt Kaffee, „Luwak“ ist das Tier im Café-Logo. Katzenkaffee wird er auch genannt, weil bei der Produktion eine Schleichkatzenart eine entscheidende Rolle spielt: Der Fleckenmusang, Paradoxurus hermaphroditus. Die dachgroßen Tiere streifen durch die Plantagen, fressen die reifen, roten Kaffeekirschen und scheiden die Bohnen unverdaut aus. Das kann man unappetitlich finden. Der Weg durch den Verdauungstrakt soll dem Kaffee aber einen besonderen Geschmack verleihen: nach Dschungel und Schokolade. In jedem Fall macht er Kopi Luwak teuer. In Indonesien ist er noch vergleichsweise günstig, anderswo kann man auch mal mehr als 50 Euro auf den Tisch legen – pro Tasse. Mehr als 500 Euro kostet ein Kilogramm in Europa. Ist der teuerste Kaffee der Welt nicht nur Produkt einer ausgebufften Marketingmaschine?

Ein Besuch bei Warung Tinggi, der ältesten Kaffeerösterei Indonesiens, gegründet 1878 und seitdem ein familiengeführtes Unternehmen. Der Verkaufsraum liegt in einer unscheinbaren Seitengasse der achtspurigen Jalan Hayam Wuruk, in Chinatown, nicht weit vom alten Zentrum der Hauptstadt. Rudy Widjaja betritt den Raum, 70 Jahre ist er alt, ein aufrechter und freundlicher Mann mit Seitenscheitel. Eigentlich heißt er Liauw Tek Soen, seine Familie gehört der chinesischen Minderheit an. Für Besucher aus dem Westen ist

er der Einfachheit halber Mr. Rudy. In vierter Generation führt er das Geschäft, die fünfte ist auch schon dabei. Seine Tochter Angelica wird die Firma bald übernehmen. Mr. Rudy erzählt von den holländischen Kolonialherren, die einst die Kaffeepflanzen nach Indonesien gebracht und dafür gesorgt haben, dass heute hier viel Kaffee getrunken wird, und zwar stets mit einer Menge Zucker.

Die Arbeiter auf den Plantagen wollten nicht verschwenderisch sein, deshalb sammelten sie die Bohnen auf, die sie rund um die Sträucher fanden. Sie bemerkten, dass der Kaffee gar nicht schlecht schmeckte, ja sogar besser als der, der regulär geerntet wurde. In seiner Jugendzeit hätten manche schon Kopi Luwak getrunken, erinnert sich Mr. Rudy. Aber sonderlich populär war er da noch nicht. Das änderte sich erst um die Jahrtausendwende, als sich die Leute plötzlich für besondere Kaffeesorten zu interessieren begannen. Völlig zu Recht, sagt Mr. Rudy. „Kopi Luwak ist einzigartig. Nicht nur Touristen lieben ihn, sondern auch Indonesier, weil er einfach gut ist.“ Aber es hänge auch von der Plantage ab, das heißt, welche Bohnen die Schleichkatze überhaupt frisst. „Es gibt viel falschen Kopi Luwak. Und solchen, der einfach schlecht ist.“ Seine Firma verkaufe natürlich nur den besten, ein Kilo für 230 Euro. 30 bis 40 Kilo im Monat setze man ab. Er selbst, sagt Mr. Rudy, trinke ihn aber nicht.

Als die Kaffeekönigin die Tür öffnet, hebt ein Fauchen an, die Tiere fahren ihre Krallen aus

Um herauszufinden, was es mit dem guten und schlechten Kopi Luwak auf sich hat, muss man nach Sumatra reisen, auf die größte indonesische Insel, dorthin, wo der Katzenkaffee ursprünglich herkommt, in ein Dorf im Süden, das zum Zentrum der Kopi-Luwak-Produktion geworden ist. Wenige Touristen sind hier auf den Straßen unterwegs, seit die meisten es vorziehen, weite Strecken mit dem Billigflieger zu überbrücken, anstatt im Bus zu sitzen. Surfer zieht es noch in die Gegend, die hier perfekte Wellen finden. Liwa liegt eine Stunde vom Indischen Ozean entfernt an der Kreuzung dreier Straßen, drumherum waldbedeckte Hügel. Überall im Ort sind Schilder angebracht, die auf Kopi-Luwak-Geschäfte hinweisen. In einer der Kaffeefirmen empfängt Pitrohulzana „Pipit“ Supriadi, eine zierliche, schüchterne Frau im schwarzen Kleid, ihre Besucher. Sie ist

die Ehefrau von Gunawan Supriadi, des selbsternannten „Raja Luwak“, des Luwak-Königs. Der ist aber gerade nicht da, weil er einen Werbespot dreht, der im regionalen Fernsehsender ausgestrahlt werden soll. An der Wand hängen Fotos, auf einem schüttelt der Firmenchef stolz dem Handelsminister die Hand. Pipit Supriadi führt ihre Gäste in einen Anbau. Als sie die Tür öffnet, geht ein Fauchen los. Es stinkt.

In zwei Räumen sind Käfige aufgestellt, zwei Reihen übereinander, zusammengeklebte Holzplatten und Bambusrohren, vorne Metallgitter, unten ein Gitterboden, damit der Kot nach unten fällt. Kot mit Kaffebohnen. Die Fleckenmusangs sehen so ähnlich aus wie große, dicke Marder, sie haben ihre Krallen ausgefahren und drehen sich wild im Kreis. Eigentlich sind die Tiere nachaktiv, aber in Gefangenschaft ist ihr Rhythmus offenbar gestört. Pipit Supriadi füttert eines der 30 Tiere mit einer reifen Banane. Weil die Nachfrage nach dem Katzenkaffee gestiegen ist, werden die Tiere nun in Käfigen gehalten. Sie müssen die Kaffeekirschen nicht lange suchen, sie bekommen sie vorgesetzt. Kritiker sagen: Sie werden damit gemästet. Die Katzen fressen mehr, sie scheiden mehr aus, und zwar nicht irgendwo auf der Plantage verstreut. Das Problem: Die Tiere fressen, was sie bekommen, und suchen sich nicht die besten Kirschen aus. Das also ist es, was Mr. Rudy in Jakarta meinte, als er von schlechtem Kopi Luwak sprach.

Für den Luwak-König und seine Frau ist es ein gutes Geschäft. Sie wollen expandieren – mehr Käfige, mehr Luwaks. Dafür sind Investitionen nötig. Ein gutes Tier koste um die fünf Millionen Rupien, sagt Pipit Supriadi, ungefähr 320 Euro. Sie hoffen, bald direkt ins Ausland exportieren zu können, damit sie nicht länger abhängig sind von den Zwischenhändlern, die einen Großteil des Gewinns einstreichen. In Liwa wollen viele aus Kot Gold machen. Knapp zwei Dutzend Luwak-Farmen gibt es hier, ein paar größere mit Hunderten Tieren, manche haben nur fünf, sechs Käfige im Innenhof. Tierschützer protestieren gegen die Käfighaltung. Die Luwaks stehen auf der roten Liste für gefährdete Arten.

Darüber macht sich Pipit Supriadi keine Gedanken. Aber wie ist das mit der Qualität des Kaffees? Die Frage scheint ihr etwas unangenehm zu sein. Aber sie antwortet dann bestimmt: Nein, das sei kein Problem. Schließlich sei der Prozess im Verdauungstrakt ja derselbe. Experten sind sich nicht einig, ob die Fermentation über-

haupt in der viel beschworenen Form stattfindet. Aber unabhängig davon ist die Geschichte vom Kopi Luwak auch eine Geschichte darüber, wie Gewinnstreben die Moral in den Hintergrund drängt.

Dem will Umul Khairi etwas entgegenzusetzen. Um sie zu besuchen, muss man rund 1000 Kilometer gen Norden reisen. Nach Bukittinggi in die Provinz Westsumatra und dann noch ein Stück weiter auf der Straße nach Medan, bis nach Desa Batang Palupuh. Ein beschauliches Dorf in einem engen Tal, die Kuppel der Moschee glitzert silbern. Direkt daneben arbeitet Umul Khairi, 40 Jahre alt, eine quirlige, umtriebige Frau in Jeans und weißem Poloshirt. Sie führt das Kopi-Luwak-Geschäft zusammen mit ihrer Schwester und ihrer Cousine. Ein Unternehmen in Frauenhand, das ist selten in Indonesien.

Ihren Kaffee preisen sie als „organic“, das hat in diesem Fall aber nichts mit dem Biosiegel zu tun, sondern soll schlicht heißen: Die Bohnen kommen von wild lebenden Tieren. An der Käfighaltung kritisieren sie nicht nur, dass der Luwak fresen muss, was ihm vorgesetzt wird. Er leide auch unter Stress. Und gestresste

Der Weg der Bohne führt durch den Verdauungstrakt einer Schleichkatze: Früher suchten sich die Fleckenmusangs ihr Futter in den Kaffeepflanzungen, inzwischen werden die Tiere immer häufiger in Käfigen gehalten.

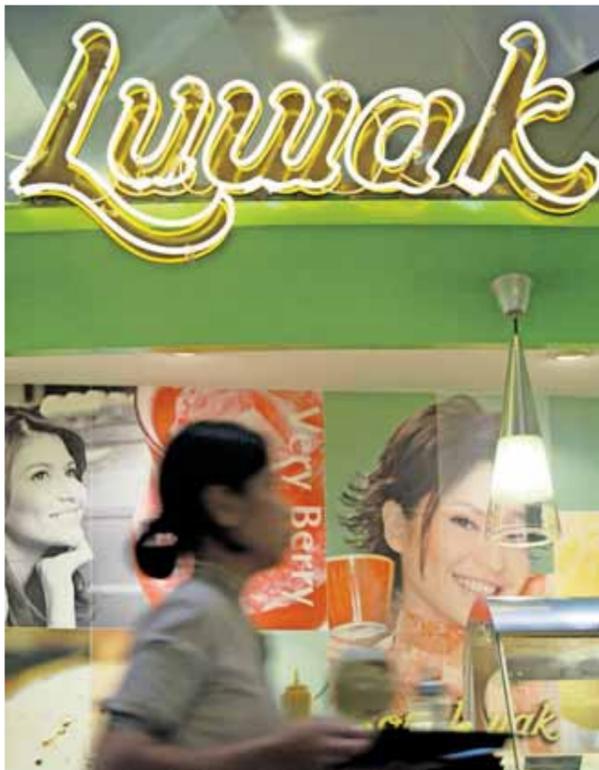
FOTOS: ERB, TED SOQUI/CORBIS

100- Gramm-Tütchen. Die verkaufen sie dann vor allem an Touristengruppen oder verschicken sie ins Ausland.

Umul Khairi redet ohne Unterbrechung über ihren Kaffee, sagt, wie wohlschmeckend er sei und wie gesund. Er helfe gegen alle möglichen Krankheiten, ob Migräne oder Bauchweh. Und den Kaffeesatz solle man auch nicht wegwerfen, sagt Umul Khairi, man könne ihn auf die Haut schmieren, dann werde die ganz glatt. Aber erst mal probieren.

Umul Khairi gibt einen Löffel Kaffeepulver in die Tasse, füllt sie mit heißem, nicht mehr kochendem Wasser auf, rührt um. Nach ein paar Minuten hat sich das Pulver am Tassenboden abgesetzt: schwarz, keine Milch, kein Zucker; der Geschmack soll unverfälscht sein. Wobei schwarz die Sache nicht trifft, denn der Kopi Luwak ist eher schokoladenbraun. Nicht an die Vierer denken jetzt! Nicht an den muffigen Gestank der Käfige! Alle Konzentration auf die Geschmacksnerven! Ein kleiner Schluck.

Der Kaffee umspült sachte die Zunge. Erstaunlich weich und mild schmeckt er. Und sonst? Wie Kaffee eben.



Kopi Luwak ist nicht irgendein Getränk, das man in den gängigen Coffeeshops bekommt. Nur ausgewählte Läden führen den „Katzenkaffee“: „Kopi“ heißt Kaffee und „Luwak“ ist das Tier, das man für die Produktion benötigt.

FOTO: DADANG TRI/REUTERS



Anreise: Nach Indonesien fliegt z. B. KLM über Amsterdam oder Etihad bzw. Qatar Airways mit Umsteigen in den Vereinigten Arabischen Emiraten. Innerhalb des Landes kann man recht günstig fliegen, z. B. mit Air Asia oder Lion Air. Fahrten mit dem Bus sind spannend, dauern aber lange und sind manchmal sogar teurer.

Übernachtung: Ein einfaches Zimmer bekommt man an vielen Orten schon für um die 15 Euro pro Nacht, mehr Komfort kostet entsprechend mehr.

Weitere Auskünfte: Rudy Widjajas Kaffeerösterei: www.warungtinggi.com. Umul Khairis Kopi Luwak: www.raffesialuwakcoffee.org

Genießen Sie Norwegen zu jeder Jahreszeit

AUF EINER UNVERGESSLICHEN HURTIGRUTEN REISE

120 JAHRE

Frühbucher-Angebot 2014 bei Buchung bis 15.01.2014

SPAREN SIE BIS ZU 20%

34 HÄFEN

z. B. 6-Tage-Seereise
Kirkenes – Bergen
ab **1.049 € p.P.***

*Inkl. Vollpension, zzgl. An- und Abreise.

Reisezeitraum: Januar bis Dezember 2014.

HURTIGRUTEN

Seit über 120 Jahren verkehrt Hurtigruten entlang der norwegischen Küste, die durch fulminante Schönheit besticht. Unsere komfortablen Schiffe sind so konstruiert, dass unsere Gäste, abseits üblicher Kreuzfahrtstrecken, Natur aus nächster Nähe erleben können. Zwischen Gebirgs-, Fjord- und Insellandschaften wartet das verborgene Norwegen auf Sie: farbenfrohe, charmante Fischerdörfer, geschichtsträchtige Stätten und der majestätische Seeadler. Jede Jahreszeit verleiht der Reise ihren ganz eigenen Charme. Bei Buchung bis zum 15.01.2014 sparen Sie im Jahr 2014 bis zu 20% auf 6-, 7-, 11- und 12-Tage-Reisen.

Tipp: Besonders bequem und günstig reisen Sie mit unseren attraktiven Komplettpaketen inkl. Nonstop-Charterflug ab/bis München, Düsseldorf oder Berlin. Günstige Zubringerflüge ab/bis verschiedenen deutschen Flughäfen möglich.

Buchen Sie jetzt unter www.hurtigruten.de, rufen Sie uns an unter (040) 376 93-334 oder kontaktieren Sie Ihr Reisebüro. Bei Buchung vor dem 15.01.2014 schenken wir Ihnen zusätzlich **120 € Bordguthaben** pro Person für Reisen im April 2014!*

*Ausgenommen Kurzreisen und Schnupperpakete.

► Hurtigruten GmbH ► Burchardstr. 14 ► 20095 Hamburg