

# Röstposten

**Kaffeesorten.** Abseits des überbordenden Kaffeeangebots in den Regalen der großen Supermärkte gibt es auch Spezialitäten für den wirklich anspruchsvollen Gaumen – und für die pralle Brieftasche.

Von Ulrike Moser

Mokka und Melange oder doch lieber Cappuccino und Espresso? Die Auswahl an aromatischen Kaffeezubereitungen scheint schier endlos und passend für jeden Gusto und jede Tageszeit. Ganz gleich ob zum Aufwachen beim Frühstück, um den Durchhänger im Büro zu bekämpfen oder auch zur Verdauung nach einem opulenten Menü am Abend – ein Kaffee geht immer. Das belegt auch

eine Statistik des Tee- und Kaffeeverbandes Österreich. Demnach trinkt jeder Österreicher durchschnittlich 162 Liter Kaffee im Jahr, was einer Menge von acht Kilo entspricht – oder 2,6 Tassen pro Tag. In 91 Prozent der österreichischen Haushalte brodelt regelmäßig die Kaffeemaschine. „Damit gehören wir zu den Ländern mit dem höchsten Kaffeeverbrauch in Europa“, freut sich Helmut Grafinger, Vorsitzender des Tee- und Kaffeeverbands.

Trotz der Liebe zum heißen Brühge-



**Experte Karl Heissenberger**

„Von echter Kaffeekultur sind wir ebenso weit entfernt wie von qualitativem Wein vor dem Weinskandal“

**Handarbeit** In Mandango-Kaffee kommen nur Bohnen, die von Hand geerntet, gewaschen und sortiert werden



MICHAEL RAUSCH-SCHOTT FÜR PROFIL (2)

tränk und hochgehaltener Kaffeekulturtradition ist es mit dem Qualitätsbewusstsein in Bezug auf die Bohnen nicht weit her, wie Karl Heissenberger von der gleichnamigen Tee und Kaffee Import GmbH bedauert: „Von echter Kaffeekultur sind wir ebenso weit entfernt wie von qualitativem Wein vor dem Weinskandal. Die Kaffeekultur lebt hierzulande vom grantigen Kellner und dem Glas Wasser zum Kaffee.“ Oft werde nicht einmal in der Gastronomie Wert auf wirklich qualitativen Kaffee gelegt. Jene Konsumenten, die Supermarktmischungen aus Billigbohnen, Kapsel- und Automatenkaffee nicht reizen können, sollten ihren Gaumen deshalb mit edleren Bohnen verwöhnen. Die haben mitunter allerdings ihren Preis.

**Katzenkaffee.** Der derzeit wohl exklusivste und teuerste Kaffee ist der Kopi Luwak von der Insel Java. Für ein Kilogramm der besonderen Bohnen müssen Gourmets mit Preisen bis zu 1200 Euro rechnen. Allerdings: Zu Berühmtheit brachte es der indonesische Spezialkaffee nicht allein aufgrund seines Geschmacks, sondern vielmehr wegen des besonderen Fermentierungsprozesses, der selbst Kaffeexperten gewöhnungsbedürftig erscheint. Christian Schrödl, Inhaber der Kaffeerösterei Alt Wien, hat den Geschmackstest bislang verweigert: „Ich weiß, wo der Kaffee herkommt. Da hält sich meine Neugier in Grenzen.“

Denn verantwortlich für die Herstellung ist der so genannte Fleckenmusang, auch Schleichkatze genannt, der sich mit Vorliebe an den roten Früchten der Kaffeepflanze gütlich tut, die er bei seinen Streifzügen durch den Dschungel am Boden aufliest. Er verdaut die Schale des Kaffees und scheidet die eigentliche Bohne fast ohne Begleitprodukte wieder aus. Die Einheimischen sammeln die Ausscheidung, waschen und rösten sie. Das Aroma des Kaffees, der den Massengeschmack wohl allein aufgrund seiner „Verarbeitung“ nicht unbedingt treffen dürfte, changiert zwischen muffig, sirup- oder schokoladenartig mit wenig Säure. Der hohe Preis resultiert aus dem großen Arbeitsaufwand beim Sammeln der vorverdauten Bohnen und dem überschaubaren Angebot. Jähr-

lich kommen lediglich zwischen 300 und 400 Kilogramm des „Katzenkaffees“ auf den Markt. Eine Alternative dazu ist das Produkt Kopi Tongkonan von der Nachbarinsel Sulawesi, das ein ähnlicher Geschmack auszeichnet, allerdings ganz ohne den Umweg durch den Körper des Fleckenmusangs.

Beim Gedanken an Luxuscaffee kommt den meisten Connaissseuren als Erstes der Jamaica Blue Mountain Coffee in den Sinn – jener Kaffee, den auch James Bond bevorzugt, wenn er nicht gerade am Martini nippt. Der Kaffee, der in den nebelverhangenen Bergen zwischen Kingston und Port Maria gedeiht, zeichnet sich durch einen säurebetonten, fruchtigen Geschmack und ein kräftiges Aroma aus. Das verdankt er der hohen Lage seines Anbaugebiets. Der Kaffee wächst in 1000 bis 2000 Meter Höhe auf säurehaltigem Boden. Bedingt durch die klimatischen Bedingungen reifen die Bohnen nicht nur fünf, sondern zehn Monate lang. Je höher die Plantage liegt, desto mehr Zeit für die Reifung haben die Bohnen und desto feiner und differenzierter ist ihre Säure. Im Vergleich zum Kopi Luwak nimmt sich der Blue Mountain beinahe wie ein Schnäppchen aus: Ein Kilo der großen Bohnen mit niedrigem Koffeingehalt kostet zirka 100 Euro. Jährlich werden rund 900 Tonnen geerntet – das sind nicht einmal 0,1 Prozent der Erntemenge von Kolumbien. Davon gehen 80 bis 90 Prozent direkt nach Japan, für den Rest der Welt bleibt dann nicht mehr allzu viel übrig.

**Öko-Produktion.** Dass Blue Mountain und Kopi Luwak ihr Geld tatsächlich wert sind, bezweifelt Heissenberger: „Man kann das mit Champagner vergleichen. Da kennt man einige wenige bekannte Marken und greift zu denen, weil es eben Statussymbole sind. Viele stoßen dann zu besonderen Anlässen mit Champagner an, obwohl sie den Geschmack nicht umwerfend finden. Bei Kaffee ist das genauso.“ Wenn es rein um den Geschmack geht, schwört er auf Mandango-Kaffee aus Ecuador. Jährlich werden davon nur etwa 250 Tonnen geerntet – nur ein Viertel des ohnehin schon recht raren Blue Mountain. Dafür kostet ▶

## Die Geschichte des Kaffees

Um 900 entdeckten der Legende nach Hirten aus Kaffa (Äthiopien), dass ein Teil der Ziegenherde, die von einem Strauch mit roten Früchten gefressen hatte, nicht müde werden wollte und bis in die Nacht herumsparg. Die Hirten probierten die Frucht selbst und stellten eine aufputschende Wirkung fest.

**15. Jahrhundert:** Die Kaffeepflanze gelangte wahrscheinlich über Sklavenhändler in den Jemen und eroberte von dort aus die arabische Halbinsel, Ägypten und die Türkei, wo vor allem Frühaufsteher wie Bauern und Gelehrte, die in der Nacht studierten, das Getränk schätzten. Die Pilger, die jedes Jahr Mekka besuchten, machten das aromatische Getränk bald der ganzen arabischen Welt bekannt.

**16. Jahrhundert:** Überall im Osmanenreich, das auf dem Höhepunkt seiner Macht stand, eröffneten Kaffeehäuser. Reisende brachten das Getränk Ende des Jahrhunderts auch nach Europa. Der Augsburger Medicus Leonhart Rauwolf beschrieb es 1582 als erster Europäer und befand, es sei ein „gut getränk“, das „gar nahe wie Dinten so schwarz“. Eine detaillierte Beschreibung und Zeichnung der Kaffeepflanze fertigte der Italiener Prospero Alpino an.

**17. Jahrhundert:** Kaffeebohnen gelangten im Zuge des Handels mit dem arabischen Raum nach Europa. 1645 eröffnete am Markusplatz in Venedig das erste Kaffeehaus Europas, und viele Städte zogen nach. 1668 war es schließlich auch in Wien so weit. Hafenstädte wie London, Marseille, Amsterdam und Den Haag wurden zu Kaffeumschlagplätzen.

**1683,** nach der zweiten Türkenbelagerung Wiens, erhielt Franz Georg Graf von Kolschitzky, der maßgeblich am Sieg gegen die Türken beteiligt war, die zurückgelassenen Kaffeebestände und die Ausschankerlaubnis und eröffnete sein Kaffeehaus. Während die Türken aufgebrihten Kaffee auf dem Satz servierten, führte Kolschitzky Filter ein und bot Milch und Zucker zum Kaffee an, was dem Getränk in Europa zum Siegeszug verhalf.

**18. Jahrhundert:** Kaffee war aus den Speisezimmern der europäischen Oberschicht nicht mehr wegzudenken. Der Bedarf stieg, sodass Portugiesen und Holländer die Bohnen aus dem Jemen importierten, um die Nachfrage zu decken. Um den Arabern nicht das Monopol im Kaffeeanbau zu überlassen, schmuggelten die Händler Kaffeepflänzchen aus dem arabischen Raum und pflanzten sie in ihren Kolonien an: Die Holländer brachten die Setzlinge nach Ceylon und Java, die Franzosen nach Guyana und Martinique und die Portugiesen nach Brasilien. Mit der Industrialisierung wurde der Kaffee allen Schichten zugänglich.

**19. Jahrhundert:** Ein spezialisierter Kaffeehandel, inklusive Kaffeebörsen und Röstereien, etablierte sich, und die Dampfschiffahrt erleichterte den Transport des Produkts maßgeblich.

**20. Jahrhundert:** Brasilien wird zum größten Kaffeeproduzenten der Welt. Während bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts Kaffee noch zu Hause geröstet wurde, erließen das nun spezialisierte Unternehmen: Kaffee wird zum Fertigprodukt. 1901 entwickelte der Japaner Satoru Kato den ersten Löscaffee, zeitgleich kam es zu ersten Versuchen, Kaffee zu entkoffeinieren.

Edle Sorten

Jamaica Blue Mountain Coffee  
und Kopi Luwak aus Indonesien  
zählen zu den teuersten  
Kaffeesorten



MICHAEL BAUSCH-SCHOTT, AFSOUARNE PLUMMET

ein Kilogramm des ausgesprochen milden Kaffees nur ein wenig mehr als ein Espresso-Tässchen des jamaikanischen Kaffees. Überdies wird er in einer Kooperative ökologisch angebaut. Das bedeutet, dass weder Pestizide noch Kunstdünger verwendet werden und die Kaffeebauern statt auf Monokulturen, die den Boden auslaugen, auf Fruchtfolge setzen. So werden zwischen den Mandango-Kaffeepflanzen Zitronengras, Avocados und Ananas gepflanzt. Statt nur einer Ernte jährlich, bei der ohne Rücksicht auf den Reifegrad der Bohnen geerntet wird, werden die Bohnen zwischen Juni und September siebenmal von Hand gepflückt. Auch das Waschen und Sortieren der Bohnen übernehmen die Kaffeebauern persönlich anstatt

Industrieanlagen, wie es etwa beim Blue-Mountain-Kaffee seit Jahrzehnten gang und gäbe ist. Das soll garantieren, dass nur beste Qualität weiterverarbeitet und die Kooperative gefördert wird.

Aus dem Heimatland des Kaffees, aus Äthiopien, stammt der Wildkaffee. Das Besondere daran: Die Kaffeepflanze wächst nicht kultiviert auf Plantagen, sondern wild auf einer Fläche von 2000 Quadratkilometern im Regenwald in den Bergen der Region Jimma und muss dort mühsam geerntet werden. Je nach Landstrich unterscheiden sich die Geschmacksnuancen der Bohne ganz gewaltig: Von blumig und fruchtig bis kräftig herb sind sämtliche Geschmäcker vertreten. Wer kräftigere und würzigere Aromen bevor-

zugt, sollte zur Sorte Kona greifen. Sie wächst auf Hawaii an den Westhängen der Vulkane Mauna Loa, Hualalai und Mauna Kea auf deren fruchtbaren Böden. Aufgrund seines sehr starken Geschmacks eignet er sich kaum zum reinen Genuss und wird meist mit mildereren Sorten gemischt, was den im Verhältnis zur Qualität günstigen Preis erklärt, zu dem er im Handel verkauft wird. „Ein Kilogramm Kona pur ist bei einem Preis von 85 Euro ohnehin nichts, was man sich täglich gönnt“, so Christian Schrödl. „Das ist wie mit einem Schnitzel: Hat man es jeden Tag, kann man den Geschmack gar nicht mehr schätzen. Isst man es nach einer Diät das erste Mal wieder, ist es ein Genuss. Auch der Kaffee sollte etwas Besonderes bleiben.“ ■