

SWR2 MANUSKRIFT

ESSAYS FEATURES KOMMENTARE VORTRÄGE

SWR2 Wissen

Kaffee - Vom „Türkentrunk“ zum Trendgetränk

Von Dimitrios Kisoudis

Sendung: Donnerstag, 29. September 2016, 08.30 Uhr

Wiederholung: Donnerstag, 16.11.2017, 08.30 Uhr

Redaktion: Anja Brockert

Regie: Andrea Leclerque

Produktion: SWR 2016

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Online-Teaser

Längst ist das "schwarze Gold" ein Schmiermittel der Arbeitsgesellschaft, und die heutige Kaffeehauskultur reicht vom Wiener Café bis zur Latte-Macchiato-Lounge mit freiem WLAN.

MANUSKRIFT

Regie: Musik

O-Ton 1 -Erol Uysal:

So viele Philosophie über Kaffee gab's noch nie. Wenn man ins Internet reingeht, was man da alles liest, was man wissen muss, das ist nicht mehr normal. Kaffee muss demjenigen schmecken. Was mir gut schmeckt, das schmeckt den anderen nicht.

O-Ton 2 - Cory Andreen:

Der Kaffee muss nicht unbedingt heiß sein, Hauptsache, er schmeckt. In der Zukunft wird es auf jeden Fall Kaffee aus Flaschen geben, aus Fässern, sowohl kalt als auch heiß. Und auf jeden Fall in einer höheren Qualität als das, was man mit einer kleinen Maschine bei sich im Laden schaffen kann.

O-Ton 3 - Adonis Malamos:

Es gibt alte Trends, und man macht sie wieder neu. Zum Beispiel wollen sie wieder diesen Filterkaffee, weil die Jungs aus New York und Berlin mit ein bisschen Bärtchen, was die wollen, die wollen die Kaffeewelt wieder neu machen. Aber das finde ich ein bisschen Quatsch.

Ansage:

„Kaffee – Vom „Türkentrunk“ zum Trendgetränk“. Von Dimitrios Kisoudis.

Regie: Musik**Sprecher:**

Kaffee ist Genussmittel und Wachmacher, ein Treibstoff unseres Arbeitslebens und Schmierstoff für unsere sozialen Beziehungen. Mit über 160 Litern Verbrauch pro Kopf ist er das Lieblingsgetränk der Deutschen, noch vor Mineralwasser und Bier. Seit 450 Jahren ist er in Europa bekannt, verrufen als „Türkentrunk“, begehrt als exotisches Luxusprodukt. Der Kaffee hat sich als ein äußerst wandlungsfähiges Getränk erwiesen. Was dem Kaffeetrinker schmeckt, das haben schon immer die Trendsetter bestimmt. Und so ist dieses Getränk auch ein Spiegel der Gesellschaft, in dem es genossen wird. Relativ sicher ist, wo der Kaffee zuerst angebaut wurde. Wie er zum Genussmittel wurde, darum ranken sich Legenden. Martin Krieger ist Professor für Geschichte an der Universität Kiel und hat eine Kulturgeschichte des Kaffees geschrieben.

O-Ton 4 - Martin Krieger:

Die Kaffeepflanze, nach allem, was wir wissen, stammt ja aus Afrika, aus einer Region Äthiopiens, Kaffa heißt die. Dort soll angeblich mal vor vielen Hundert Jahren ein Ziegenhirte beobachtet haben, dass seine Herde entlaufen war. Die kam dann laut meckernd völlig wirr zurück. Und der Ziegenhirte versuchte dann, diesem merkwürdigen Phänomen auf den Grund zu gehen. Er ging dann in den Urwald, in den Dschungel, und entdeckte dort eine merkwürdige Pflanze mit merkwürdigen roten Beeren, von denen die Ziegen offensichtlich gefressen hatten. Und er nahm diese Beeren dann mit nach Hause und stellte fest, dass an diesen Beeren zwei kleine Bohnen, zwei Samen sich befanden. Und die Frau zuhause, die hielt das Zeug für Teufelswerk, und man brachte die Bohnen ins Kloster. Dort wurden die dann ins Feuer geschmissen. Und so soll angeblich der Kaffee entdeckt worden sein.

Regie: Sufi-Musik, leise anklingen lassen, darüber:**Sprecher:**

In Äthiopien wuchs der Kaffee in seiner Wildform. Erstmals kultiviert wurde er wohl im Jemen. Treibende Kraft waren die Derwische des Sufi-Ordens, einer mystischen Strömung im Islam. Um sich in Trance zu versetzen kauten sie sonst die Blätter des Kathstrauchs, die ein Amphetamin enthalten. Als diese Blätter einmal nicht erhältlich waren, empfahl ein islamischer Rechtsgelehrter den Derwischen den "qahwa", ein aus Bohnen gebrautes Getränk, das er in Äthiopien kennengelernt hatte. Ein

Getränk, das nicht nur die Müdigkeit vertreibe, sondern auch die Schwermut. Dank des Kaffees konnten die Derwische schwerelos weiterwirbeln.

Regie: *Musik noch einmal frei, dann weg*

Sprecher:

Das war im 15. Jahrhundert. Schon bald verbreitete sich der neue Trunk in die heiligen Stätten des Islam, nach Mekka und Medina. Im Jahr 1511 stieß der Statthalter des Sultans in Mekka beim Verlassen der Moschee auf Gläubige, die sich beim Nachtgebet mit Kaffee wachhielten. Überzeugt davon, das berauschende Getränk verstoße gegen den Koran, ließ er die Kaffeetrinker aus der Moschee jagen. Am nächsten Tag rief er Ärzte und Scharia-Richter zu einer Versammlung. Der Kaffee wurde für schädlich befunden und verboten. Noch bevor er in Europa als Genussmittel gebräuchlich wurde, begann ein Streitgespräch über den Kaffee. Er schwäche die Nerven, treibe den Blutdruck in die Höhe, mache abhängig. Bis heute hat der Kaffee keinen guten Ruf, wenn es um die Gesundheit geht. Um das schwarze Getränk rankt sich eine schwarze Legende. Oft ist es schwer, diese Legende von der Wissenschaft zu unterscheiden. Heiner Boeing ist Professor der Epidemiologie am Deutschen Institut für Ernährungsforschung in Potsdam. Er beschäftigt sich mit den Ursachen von Krankheiten in der deutschen Bevölkerung und arbeitet daran, mit der schwarzen Kaffeelgende aufzuräumen.

O-Ton 5 - Heiner Boeing:

Wir haben ja im Laufe der Zeit sehr unterschiedliche Einschätzungen, was Kaffee eigentlich macht. Und ich kann mich daran erinnern, dass es ein sehr bekanntes epidemiologisches Textbuch gibt, in dem auch eine Studie zitiert wurde, die zufälligerweise ein erhöhtes Risiko zwischen Kaffeekonsum und Herzinfarkt gesehen hat. Heute gibt es eine Reihe von solchen Beobachtungen, und die zeigen alle, dass es eigentlich keinen Zusammenhang gibt zwischen Kaffeekonsum und Herzinfarkt. Wenn, dann sieht man auch hier eher reduzierte Risiken, aber keine erhöhten Risiken.

Sprecher:

Verschiedene Studien haben gezeigt, dass Kaffee - oder besser gesagt: manche seiner mehr als tausend Inhaltsstoffe - Nebenwirkungen haben können. Koffein hemmt das gefäßverengende Hormon der Hypophyse. So bekommen die Nieren verstärkte Signale, Flüssigkeit auszuscheiden. Allerdings gibt es keine Hinweise darauf, dass dadurch die Flüssigkeitsbilanz des Körpers beeinträchtigt wird. Die Hemmung des Hormons hält nicht lange vor, und der Körper gewöhnt sich schnell an die harntreibende Wirkung. Der Schriftsteller Franz Kafka hatte also Recht, als er behauptete: „Kaffee dehydriert den Körper nicht, ich wäre sonst schon Staub.“ Im November 2015 hat Heiner Boeing vom Deutschen Institut für Ernährungsforschung eine interessante Studie veröffentlicht. Er wusste aus vorherigen Untersuchungen, dass Kaffee eine wichtige Rolle für den Leberstoffwechsel spielt. Mit seiner Forschungsgruppe analysierte er nun tausende Blutproben von Probanden, die über ihren Kaffeekonsum Auskunft gaben. Im Laufe der Studie erkrankten 125 Studienteilnehmer an Leberkrebs. Deren Angaben zu Kaffeekonsum und deren Blutproben verglichen die Wissenschaftler mit denen von gesunden Teilnehmern. Dabei fanden sie im Blut der Kaffeetrinker Biomarker - Signalsubstanzen des

Immunsystems -, die für eine entzündungshemmende und leberzellschützende Wirkung des Kaffees sprechen. Das Ergebnis der Studie: Wer täglich mehr als vier Tassen Kaffee trinkt, hat ein stark verringertes Risiko, an Leberkrebs zu erkranken, als jemand, der täglich weniger als zwei Tassen trinkt.

O-Ton 6 - Heiner Boeing:

Und dabei war auffällig, dass ein hoher Kaffeekonsum auch mit einem reduzierten Risiko für Typ-2-Diabetes verbunden war. Wir haben dann auch bei uns nochmal im Detail geguckt und haben dann gesehen, dass Personen mit einem hohen Kaffeekonsum auch günstige Leberwerte besitzen und führen das dann wiederum auf bestimmte phenolische oder bioaktive Substanzen im Kaffee zurück, die sich also Polyphenole nennen.

Sprecher:

Eine biowissenschaftliche Studie der Universität Graz hat 2014 gezeigt, dass die Polyphenole im Kaffee die Selbstreinigung von Zellen menschlicher Organe ankurbeln. Ob Leber, Muskeln oder Herz - schon wenige Stunden nach dem Kaffeetrinken verstärken die Zellen ihr eigenes Reinigungs- und Entgiftungsprogramm.

Regie: Musik, Kanon vocal anspielen: C-a-f-f-e-e, trink nicht so viel Kaffee! / Nichts für Kinder ist der Türkentrank / schwächt die Nerven, macht dich blass und krank ...

Sprecher:

Kaffee macht nach dem heutigen Stand des Wissens weder blass noch krank. Aber wie steht es um das andere Vorurteil? Ist Kaffee ein Türkentrank? Ja, sagt Kulturhistoriker Martin Krieger. Der Sultan rehabilitierte den Kaffee schon bald nach dem Verbot von Mekka. In Ägypten lernten die Eliten des osmanischen Reichs den Kaffee kennen und schätzen. 1554 war das Bohnengebräu aus dem Jemen in Istanbul schon so beliebt, dass Sultan Süleyman der Prächtige eine Luxussteuer erheben konnte. In der Sure „Vom Tisch“ hatte der Prophet Mohammed einst den Wein verboten. Jetzt wird der Kaffee quasi zum Wein des Islam, Koffein ersetzt den Alkohol als Rauschmittel.

O-Ton 7 - Martin Krieger:

Der Kaffee ist natürlich zunächst ein Getränk der islamischen Kultur, wird goutiert, wird genossen seit dem 16. Jahrhundert spätestens im osmanischen Reich. Und auch dort gibt es schon Kaffeehäuser. Und das ist interessant, das Kaffeehaus, das war nicht einfach nur eine Räumlichkeit, in der das Getränk genossen wurde, das war eine politische Institution. Man traf sich dort, man diskutierte. Man kritisierte den Fürsten, den Sultan, insofern werden die Kaffeehäuser im osmanischen Reich im Laufe der Zeit suspekt der Obrigkeit. Man fängt an, diese Kaffeehäuser zu überwachen, zu kontrollieren. Und das Kaffeehaus verlagert sich, breitet sich aus als Institution dann seit dem 17. Jahrhundert nach Europa. Wir finden erste Kaffeehäuser natürlich im östlichen Mittelmeerraum, in Venedig, aber erstaunlicherweise relativ bald auch in Westeuropa, vor allem in England.

Sprecher:

Um 1700 gibt es in England rund 500 Kaffeehäuser. Und wie die islamischen Gelehrten empfiehlt der anglikanische Kaplan von König Karl II. den Kaffee als Ersatz für alkoholische Getränke.

Regie: Atmo

Sprecher:

Heute kaufen immer mehr Deutsche ihren Kaffee nicht im Supermarkt, sondern in kleinen Röstereien. Über 600 solcher Manufakturen gibt es hierzulande. Zwar stellen die fünf Prozent Großbetriebe unter den Röstern noch mehr als 95 Prozent des Röstkaffees her. Doch die kleinen Röster sind mehr und mehr im Kommen. Hinter dem Marktplatz, im türkischen Zentrum von Mannheim, betreibt Erol Uysal seine Kaffeerösterei, seit 2009.

O-Ton 8 - Erol Uysal:

Wir haben viel, wir haben fast vierzig Sorten Kaffee. Davon vieles Mischungen, und auch reine Sorten, zum Beispiel aus Papua Neuguinea, aus Guatemala, Kolumbien, Äthiopien, Bolivien, Peru, fast von der ganzen Welt haben wir Kaffees da. Der Unterschied ist halt: die afrikanischen Kaffees sind eher kräftige Sorten, und die südamerikanischen, amerikanischen Kaffees, das sind halt etwas mildere Sorten. Und die vom Pazifik und sowas mittelkräftige Kaffees.

Sprecher:

Kaffeebohnen sind die Samen der Kaffeepflanze Coffea, die aus 124 Arten besteht. Weniger als zehn Arten werden für den Konsum verarbeitet, allen voran Coffea arabica und Coffea robusta. Mit 60 Prozent Anteil beherrscht Arabica den Weltmarkt. In ihren Ursprungsländern wird die Kaffeekirsche, die rote Frucht des Kaffeebaums, geerntet und entfleischt. Die so freigelegte grüne Bohne wird von einer dünnen Pergamentschicht befreit, entweder durch Trocknen oder durch Abwaschen. Anschließend werden die Bohnen getrocknet, schonend an der Sonne oder maschinell unter dem Heizgebläse. So gehen sie in die Röstereien.

O-Ton 9 - Erol Uysal:

Erstens Einkauf ist sehr wichtig, dass man gute Qualität kauft, gute Kaffees, hochwertige Kaffees kauft. Und wir rösten schonend, nicht wie bei der Industrie. Die Industrie röstet zum Beispiel bei sehr hoher Temperatur, 600, 800 Grad innerhalb zwei Minuten. Und wir rösten halt Trommelröstung, schonend wird geröstet. Das ist zwischen 160 und 190 Grad, rösten wir. Die Kaffeeröstung geht bis 15 Minuten, 20 Minuten, Espresso geht bis zu halbe Stunde Röstzeit. Und dadurch kommen halt die Aromastoffe raus, und die Säure geht von dem Kaffee raus.

Sprecher:

Erol Uysals Kaffee ist etwa doppelt so teuer wie Kaffee aus dem Supermarkt. Früh morgens wird der Kaffee geröstet, und in der Rösterei kann der Kunde den Kaffee gleich mahlen lassen. Ganz fein für Mokka, fein für Espresso, mittelfein für Handfilter oder gröber für die Kaffeemaschine. Die eher einfache „Mannheimer Melange“ ist ein Blend aus Hochland-Arabica-Bohnen. Ein komplexer Kaffee ist etwa der Monsooned Malabar, dessen Rohbohnen in Indien in offenen Lagerhäusern dem Monsunregen ausgesetzt werden. Das Ergebnis ist ein samtig-weicher Kaffee, laut Uysals

Beschreibung „mit fein-nussigem Aroma und einem Anklang von wilden Kräutern“. Seit das Anbaugebiet für Kaffeetrinker eine größere Rolle spielt, differenziert sich auch die Beschreibung des Geschmacks zunehmend aus. Die Internationale Kaffeorganisation ICO unterscheidet fünf Kategorien: Duft, Geschmack, Aroma, Körper, Säure. Wie Weinkenner sprechen Kaffeekenner vom Terroir, dem Zusammenspiel von Boden und Klima, das sich im Kaffee ausdrückt.

Regie: Atmo

Sprecher:

Kaffee wird in Deutschland wieder stärker als Genussmittel wahrgenommen. Die Zahl der hier lebenden Muslime, die keinen Alkohol trinken, steigt. Auch am Abend wird in den Städten noch Kaffee getrunken. Der bewusste Genuss steht im Vordergrund. Die orientalische Kaffeekultur geht mit europäischen Traditionen eine neue Verbindung ein. Wie im 17. Jahrhundert, als das berühmte Wiener Kaffeehaus seinen Anfang nahm. Kulturhistoriker Martin Krieger.

O-Ton 11 - Martin Krieger:

Es soll angeblich mal einen Polen gegeben haben namens Kolschitzky, der hatte lange Zeit sich bei den Osmanen aufgehalten, kannte also die türkische Sprache, kannte die türkische Kultur und wurde nun in der Zeit der Belagerung Wiens 1683 von den Österreichern gleichsam als Spion eingesetzt. Und der wusste natürlich, dass die Osmanen Kaffee tranken. Und wir wissen ja, die Osmanen werden vertrieben, verlieren diese Schlacht um Wien, und zurück bleiben einige Kaffeesäcke. Und der Kolschitzky wird nun gefragt: wie können wir für deine Dienste danken? Er bekommt ein schickes Grundstück in Wien. Und gleichzeitig bittet er eben um die Säcke mit den merkwürdigen Bohnen, die man damals für Kamelfutter hielt. Aber Kolschitzky, vielleicht als einziger, wusste, dass es dieser kostbare Kaffee war. Und er gründet in Wien noch in den 1680er-Jahren ein erstes Kaffeehaus und macht diese kleine, unscheinbare Bohne populär.

Sprecher:

Ein Mythos ist geboren: das Wiener Kaffeehaus. Mit Zugabe von Milch macht Kolschitzky den Wienern seinen bitteren Türkentrunk schmackhaft. Die städtische Obrigkeit erteilt vor allem armenischen Kaufleuten das Privileg, ein Kaffeehaus zu eröffnen. Die haben gute Kontakte ins osmanische Reich. Außer Kaffee bieten sie auch Tee und Schokolade an. In den Kaffeehäusern begegnen sich Aristokraten und Bürgerliche, Einheimische und Ausländer, hier entsteht eine bürgerliche, nicht-höfische Kultur. Journalisten tauschen Nachrichten aus, Musiker bieten Chansons dar. In einem der berühmten Praterkaffeehäuser führt Ludwig van Beethoven Kammermusik auf. Und in Leipzig, dem Zentrum der mitteldeutschen Kaffeehauskultur, bringt Johann Sebastian Bach die „Kaffeekantate“ zur Uraufführung - in seinem Stammkaffeehaus Zimmermann.

Regie: Musik (Kaffeekantate)

Sprecher:

Die Kaffeekantate gilt als Höhepunkt der sächsischen Kaffeehausmusik. Es geht darin um Liesgen Schlendrian, die gegen den Willen ihres Vaters dem Kaffee frönt:

weiter Musik

Zitator:

"Ei, wie schmeckt der Kaffee süße, lieblicher als tausend Küsse. Milder als Muskatwein. Kaffee, Kaffee muss ich haben, und wenn jemand mich will laben, ach, so schenkt mir Kaffee ein!"

Sprecher:

Nur wenn Liesgen heiraten darf, ist sie bereit, auf ihr "Schälchen Coffee" zu verzichten. Damit sie auch in der Ehe weiter Kaffee trinken kann, lässt sie verbreiten, dass der Künftige sie keinesfalls am Kaffeegenuss hindern dürfe. Und so schließt der Chor:

Zitator:

"Die Katze lässt das Mäusen nicht. Die Jungfern bleiben Kaffeeschwestern. Die Mutter liebt den Kaffeebrauch, die Großmama trank solchen auch. Wer will nun auf die Töchter lästern!"

Regie: Musik (Kaffeekantate oder Kaffeehaus-Musik)

Sprecher:

Kaffeehäuser sind nicht nur Orte der Kultur. Auch Glückspiel, Bettelei und Prostitution finden dort statt, im Orient ebenso wie im London des 18. Jahrhunderts. Die Londoner Arbeiter treffen sich im Coffee-Stall. Und auch der Bürger, der dem Bürgertum entsagt, der Bohemien, trifft sich mit seinesgleichen im Kaffeehaus. Die Wiener Literaten schreiben dort, Karl Kraus im Café Central, Robert Musil und Joseph Roth im Café Herrenhof. Viele lassen sich sogar ihre Post ins Café schicken. Überall in Europa sind es meist Einwanderer gewesen, die den Kaffeegenuss etablierten. Das ist bis heute so. In Mannheim betreibt Adonis Malamos das „Café Prag“. Der charmante Mann mit dem grauen Pferdeschwanz stammt aus einer griechischen Gastronomen-Familie und hat Bildbände mit seinen Fotografien der schönsten historischen Cafés Europas veröffentlicht.

Regie: Atmo Kaffeehaus

O-Ton 12 - Adonis Malamos:

Eines hat mir sehr gefallen, weil es sehr schön war, das war in Ascoli Piceno das Café Meletti, weil es hat einfach von den Farben, von den Stühlen, von der Atmosphäre sehr gut gestimmt. Ein anderes in Lissabon hat mir sehr gut gefallen, Café Versailles, außerhalb vom Zentrum ein bisschen, da wo die Geschäftsleute sind, weil vollkommen perfekt war, das heißt, du konntest essen, trinken, sitzen, zum Mitnehmen, was du willst, voll mit Personal, voll besucht. Und da staunst du auch, wenn alles so gut klappt.

Sprecher:

Aus seinen Besuchen bei den Klassikern schöpft Malamos die Ideen für sein eigenes Café in der ehemaligen Mannheimer Börse. Dunkelrote Wände, ein schwerer

Holzschrank und der Schriftzug in Jugendstiltypografie prägen heute das Bild des "Café Prag". Aus der früheren Arbeiterstadt ist das Kaffeehaus von Adonis Malamos nicht mehr wegzudenken.

O-Ton 13 - Adonis Malamos:

Bei mir ist alles gemischt. Ich will nicht nur eine Gruppe, weil das ist tödlich, langweilig auch. Deshalb habe ich hier sehr gute Studenten, hab auch Schüler von der Musikschule, hab auch Arbeiter. Und ich habe natürlich auch viele Künstler, vom Museum, Professoren usw. Aber wir haben alle eine Gemeinsamkeit: wir wollen alle guten Kaffee trinken und in einem entsprechenden Ambiente.

Sprecher:

Im 18. Jahrhundert wird Kaffee zum Konsumgut für die Massen, wenn auch stark verdünnt. Die Weber und Spinner trinken bei der Heimarbeit den sogenannten "schlappen Kaffee". Morgens gibt es statt der Biersuppe immer öfter Kaffee. Und mittags wird das „Kaffeemus“ gebräuchlich: Semmeln, mit Kaffee und warmer Milch aufgegossen. Die Nachfrage nach Kaffee steigt. Historiker Martin Krieger:

O-Ton 14 - Martin Krieger:

Die Europäer importierten den Kaffee aus dem Jemen und mussten den natürlich mit Edelmetallen, mit Silber bezahlen, das knapp war in Europa im 17., 18. Jahrhundert. Und irgendwann kamen die europäischen Politiker, die Gelehrten, die Kaufleute auf die Idee, wir können diesen Kaffee doch vielleicht in unseren eigenen Kolonien anbauen. Wir transferieren die Kaffeepflanze aus dem Jemen beispielsweise nach Indien, nach Indonesien, später nach Afrika, um eben die gewaltigen Edelmetallausfuhren zu verhindern.

Sprecher:

Zunächst dominieren die Holländer mit ihrer Ostindischen Handelsgesellschaft den Kaffeemarkt. Nach Amsterdam bringen sie Kaffeebohnen aus Java und Sumatra. Den Engländern gelingt, es, die höher gelegenen Anbaugelände in Sri Lanka zu erschließen. Um 1850 ist Brasilien weltgrößter Kaffeeproduzent, wie auch heute noch. Ende des 19. Jahrhunderts sind Verkehrswege durch Afrika gelegt, nach Eröffnung des Suezkanals wird Aden im Jemen zum Umschlagplatz für afrikanischen Kaffee. Hamburg hat sich als Handelsort für Kaffee aus Brasilien, Costa Rica, Guatemala und Westindien etabliert. Vor dem Ersten Weltkrieg werden 10 bis 20 Millionen Sack Kaffee pro Jahr an der Hamburger Börse gehandelt.

O-Ton 15 - Martin Krieger:

Also Kaffee erlebte ja im Laufe seiner Geschichte oder im Laufe seiner europäischen Geschichte immer wieder gewaltige Neuerungen. Und gerade das 20. Jahrhundert ist ja voll davon. Das geht nicht nur darum, dass wir heute eben unseren aufgeschäumten Kaffee mit irgendwelchem Sirup oder was auch immer mit einem W-Lan-Anschluss genießen, sondern das fing schon mit dem entkoffeinierten Kaffee vor dem Ersten Weltkrieg an, das ging dann weiter mit dem Instant-Kaffee, mit dem Nescafé in den 1930er-Jahren, setzte sich dann fort mit diesem mit Milch aufgeschäumten Kaffee, mit dem Espresso nach dem Zweiten Weltkrieg in Großbritannien. Und heute haben wir natürlich die großen Kaffeehausketten, die

wieder ihre eigene Kaffeehauskultur kultivieren und sich natürlich an den neuen Informationstrend, an die Technologien anpassen.

Regie: Musik, heutig

Sprecher:

In den letzten Jahren haben sich Kaffee-Ketten aus den USA in Europa breitgemacht. Der „Coffee to go“ bringt das Getränk auf die Straße, der Pappbecher macht der Porzellantasse Konkurrenz. Kaffee-Pads und Kapseln trennen den Konsumenten von der Kaffeebohne und lenken die Aufmerksamkeit auf Verpackung und Zubehör, auf Werbung und Design. Aber Trendsetter tüfteln schon an den Trends von morgen. Cory Andreen nennt sich Kaffeeflüsterer. Der Weltmeister im Verkosten von Kaffee ist mit dem Türkentrank auf Du und Du und flüstert Café-Betreibern und -Trinkern ein, wohin die Reise geht.

Sprecher:

Cory stammt aus der Hauptstadt der USA, lebt aber in Berlin. Heute stellt er auf dem Bar Convent, der größten Spirituosenmesse Europas, eine Kaffeepapfanlage vor.

O-Ton 16 - Cory Andreen:

The modern coffee started just one hundred years ago with the invention of a porceillane filter. It was a step forward for both quality and convenience. But every invention after that was a step forward for convenience, but a step backwards for quality. So for the last twenty years what we have been trying to do is reconcile the convenience of espresso machines and capsule machines with the quality you can achieve by doing a slow brew of coffee.

Zitator (overvoice):

Der moderne Kaffee entstand vor hundert Jahren mit der Erfindung des Porzellanfilters. Das war ein Fortschritt, was Qualität und Bequemlichkeit betrifft. Jede Erfindung danach hat den Kaffee bequemer, aber schlechter gemacht. Seit zwanzig Jahren versuchen wir die bequeme Bedienung von Espresso- und Kapselmaschinen mit der Qualität zu verbinden, die man nur durch langsames Brühen erreicht.

Sprecher:

Die neueste Revolution ist kalter Kaffee. Beim Cold-Brew-Verfahren wird Kaffee über zwölf Stunden in kaltem Wasser gebrüht. Das so gewonnene Konzentrat wird gefiltert, verdünnt und je nach Geschmack mit Eiswürfeln serviert. Das Ergebnis ist ein Kaffee mit wenig Säure und Bitterstoffen. Ein weiterer Trend: Kaffee als Zutat für alkoholische Cocktails. Die Grenzen zwischen Heißgetränk und Kaltgetränk, zwischen Tag- und Nachtgetränk lösen sich heute auf. Und ein Ende der Entwicklungen und Experimente ist nicht in Sicht, weiß Kaffeeflüsterer Cory Andreen.

O-Ton 17 - Cory Andreen:

The direction of the future is definitely coffee from bottles, coffee on tap, coffee that is prepared the same way as beer in a brewery or whisky in a distillery from professionals who spend their entire days figuring out the right ingredients, how to

make it taste the best way possible and then how to preserve for use in your bar or your hotel where it is just as easy as opening a tap and serving it.

Zitator (overvoice):

Die Zukunft gehört Kaffee aus Flaschen, aus der Zapfanlage. Kaffee wird zubereitet werden wie Bier in der Brauerei oder Whisky in der Destillerie, von Profis, die nichts anderes tun, als auszuprobieren, wie man aus den richtigen Zutaten den bestmöglichen Geschmack herausholt und weitergibt in die Bar, wo man nur noch den Zapfhahn betätigt und den Kaffee serviert.

Sprecher:

Legende und Wahrheit liegen in der Geschichte des Kaffees dicht beinander. Von äthiopischen Ziegenhirten entdeckt, von Derwischen im Jemen kultiviert, von Osmanen verbreitet, verhalfen die europäischen Handelsnationen dem Kaffee zur Weltkarriere. Im 19. Jahrhundert wurde er zum Massengetränk, im 20. Jahrhundert zum Fertigprodukt.

Regie: Musik, bis Schluss unterlegen

Sprecher:

Heute gehen Kaffeegenießer zurück zu den Wurzeln, fragen nach den Anbaugebieten, nehmen sich wieder Zeit zum Mahlen, Brühen und Genießen. Historiker und Kaffee-Forscher Martin Krieger.

O-Ton 18 - Martin Krieger:

Zunehmend interessiert uns natürlich auch die Frage, wer baut den Kaffee an? Kaffee hat ja auch eine soziale Dimension, ist ja leider Gottes in vielen Ländern immer noch mit Kinderarbeit verbunden. Und man stellt sich hierzulande natürlich die Frage: Können wir das überhaupt sozial verantworten, so einen Billigkaffee zu kaufen, von dem wir gar nicht wissen, wer ihn überhaupt geerntet, weiterverarbeitet hat? Das sind sicher Fragen, die nachhaltiger sind als ganz aktuelle Modetrends, das vermag ich nicht zu entscheiden.

Sprecher:

Heute fällt die Frage nach dem fairen Preis, nach menschlichen und nachhaltigen Produktionsbedingungen bei vielen Konsumenten mit der Frage nach der Qualität zusammen. Stimmt die Qualität, zahlt der solvente Kunde gern einen höheren Preis. Soziales Bewusstsein und Genuss sind nicht mehr zu trennen. Fair Trade verbindet sich mit Terroir, Mode mit Moral, islamische Kaffeeceremonie mit hipphem Kaffeekult. Und eines ist klar: der Kult um die kleine braune Bohne wird auch in Zukunft weitergehen.

Regie: Musik noch einmal frei, dann weg

* * * * *

Literatur:

- Martin Krieger:

Kaffee. Geschichte eines Genussmittels. Böhlau: Köln, Weimar, Wien 2011

- Heinrich Eduard Jacob:

Kaffee. Biographie eines weltwirtschaftlichen Stoffes. Oekom: München 2006
(Original Rowohlt: Hamburg 1934)

- Ulla Heise:

Kaffee und Kaffeehaus. Eine Kulturgeschichte. Olms: Hildesheim 1987

- Adonis Malamos:

Die schönsten Cafés in Europa. Edition Panorama: Mannheim 2013

- Adonis Malamos:

Historische Cafés in Europa. Edition Panorama: Mannheim 2009

- James Hoffmann:

Der Kaffeeatlas. Die ganze Welt des Spitzenkaffees. Gräfe und Unzer: München 2015

- Anette Moldvaer:

Das Kaffee-Buch: Sorten, Anbaugebiete, Barista-Wissen und Rezepte aus der ganzen Welt. Dorling Kindersley: London 2014

- Tobias Hierl und Johanna Wechselberger: Das Kaffeebuch für Anfänger, Profis und Freaks. Braumüller: Wien 2014

- Johanna Wechselberger:

Filterkaffee. Braumüller: Wien 2013

Service:

SWR2 Wissen können Sie auch als Live-Stream hören im **SWR2 Webradio** unter www.swr2.de oder als **Podcast** nachhören:

<http://www1.swr.de/podcast/xml/swr2/wissen.xml>

Kennen Sie schon das Serviceangebot des Kulturradios SWR2?

Mit der kostenlosen SWR2 Kulturkarte können Sie zu ermäßigten Eintrittspreisen Veranstaltungen des SWR2 und seiner vielen Kulturpartner im Sendegebiet besuchen.

Mit dem Infoheft SWR2 Kulturservice sind Sie stets über SWR2 und die zahlreichen
Veranstaltungen im SWR2-Kulturpartner-Netz informiert.
Jetzt anmelden unter 07221/300 200 oder swr2.de