

## LIEBHABEREI

### *Der Duft der Elefantenbohnen*

#### *Begegnungen mit bestem Kaffee*

Von Katja Mutschelknaus

Madame Pompadour gibt eine Gesellschaft: Sie ist als Haremsdame gekleidet, ihr Boudoir glänzt in orientalischem Dekor. Der Hofstaat parliert aufs angeregteste, jeder scharwenzelt um jeden herum, Seide raschelt, Spitzen kitzeln, der kleine, exotische Mohrenjunge, den sich Madame wie ein Äffchen hält, wird geherzt und umkost. Man hat bereits diniert, nun tritt Monsieur Le Café als imposanter, dunkler Verführer auf. Soliman Aga, Gesandter des Türkenherrschers Mahomet IV., hatte den flüssigen Exoten 1669 auf seinen Empfängen in Paris eingeführt: Tout le monde war entzückt, ja, nachgerade hingerissen. Der Kaffee avancierte fortan zum Plauderthema der allerbesten Kreise, galt als erotische Delikatesse mit fulminanter Wirkung. Die Damen benetzen ihre Lippen dennoch nur zögerlich mit dem dampfenden Aufguß; sie schrecken vor seiner Hitze zurück: Noch sind sie nicht an heiße Getränke gewöhnt; Schokolade, Tee, Kaffee sind Neulinge im kulinarischen Repertoire Europas. Die höfische Welt kostet sie aus henkellosen Schälchen – das europäische Porzellan ist erst seit kurzem erfunden, man experimentiert: welches Accessoire zum Kaffee, welches Gewürz? Kaffee war damals etwas betörend Archaisches, Geheimnisvolles, Kostbares: ein Fremdling aus der Neuen Welt, ein Exot wie der Mohr, gleichwohl ein zu vergötternder Verführer. Man würdigte ihn literarisch – und dichtete Oden, man würdigte ihn musikalisch – und komponierte Kantaten. Allein: seinen Geschmack recht zu be-

schreiben war schon damals ein Problem. Liselotte von der Pfalz meinte, er schmecke wie Ruß.

Ein paar Jahrhunderte später reizt Kaffee immer noch – nur nicht zum Staunen. Man braucht ihn als morgendliche Droge, kippt ihn literweise, auch aus der Büchse, bevorzugt ihn light, vorgemahlen, gefriergetrocknet. Kaffeebecher und Service aus Porzellan stapeln sich ungenutzt in den Schränken. Man folgt der Devise: Günstiger Kaffee ist guter Kaffee, man benützt Kaffeemaschinen – Gipfel der Kulturtechnik. Ein Paradiesvogel jedoch ist er nicht mehr. Eher eine Selbstverständlichkeit, nicht weiter beachtenswert. Wenn die Kaffeepreise steigen, schaut man höchstens den Händler empört an. Verzücken, gar betören, läßt man sich vom Kaffee nicht mehr. Man hört ihm auch nicht mehr zu. Dabei hätte er so viel zu erzählen.

Ihn zum Sprechen zu bringen ist eine heikle Mission. Leicht wird es albern, artet in akrobatische Wortknebeleien aus: seines Abgangs, seiner Substanz, seiner Komplexität verbal habhaft werden zu wollen, kulminiert dann in Anhäufungen affigster Adjektive. Zudem reicht die Gültigkeit dieser Klassifizierung nur bis zur Grenze der jeweiligen Subjektivität. Hinzu gesellt sich das Problem der Koppelung von Geruch und Geschmack. Gute Semmeln riechen besser als sie schmecken. Und sie schmecken uns, weil sie so gemütlich riechen. Das ist das Phänomen des Aromas: Es entsteht aus dem erlebten Zusammenspiel von Geruch und Geschmack. Guter Kaffee schmeckt nie genauso, wie er riecht. Aber er riecht göttlich und schmeckt hinreißend, und damit hat er den Semmeln eindeutig etwas voraus.

Wie ein ganzer Raum dermaßen nach Kaffee riechen kann, daß man meint, sich im Inneren einer Kaffeebohne aufzuhalten, erlebte ich, als ich eine kleine Kaffeerösterei unweit des Münchner Viktualienmarkts betrat. In diesem Moment war unmißverständlich klar, was es mit den rund 2000 verschiedenen Aromastoffen auf sich hat, die in einer Kaffeebohne enthalten sind. Selbst der raffinierten Aroma-Imitate-Industrie ist es bisher nicht gelungen, ein akzeptables künstliches Kaffeearoma für den ihrer Meinung nach auf künstliche Kaffeearomen superscharfen Markt zu produzieren. Die Luft in dem Geschäft war

nachgerade geschwängert von Myriaden von Aromastoffen. Daß der Duft des Kaffees umwerfender ist als sein Geschmack, ist nicht schlimm. Schlimm ist nur, daß das Aroma der meisten handelsüblichen Kaffees nicht annähernd so gut ist, wie es sein könnte. Besonders schlimm jedoch ist, daß dieses Manko fast niemanden stört. Und ganz besonders schade ist, daß viele so tun, als müßten sie ohne ihren Kaffee auf der Stelle tot umfallen, sich dann irgendein Pulver brühen, es in sich reinschütten und keinen Gedanken darauf verschwenden, was sie eigentlich trinken. Na, Kaffee halt. Doch woher kommen die Bohnen? Wieso kauft man die meist bloß als Pulver? Und warum sind sie so billig? Fragen, die nur scheinbar blöd sind. Wir denken: Strom kommt aus der Steckdose und Kaffee aus dem Supermarkt.

Doch hat dieser braune Bursche, der als knubbelige Bohne in großen Gruppen zu uns reist, eine Menge exotischer Erfahrungen im Gepäck: Seine Wurzeln liegen jenseits unseres Horizonts. Seine Blüten treibt er in den Tropen, seine Kirschen entfalten ihr Aroma unter den Schattenbäumen äquatorialer Plantagen in Sulawesi oder Panama, Malawi oder Surinam, umfächelt von seidig trockenem oder regenschwerem Wind auf vulkanischer Erde in Huehuetenango oder Yirgacheffe. Und wenn wir uns die Mühe machen, ihn wirklich kennenzulernen, wird er sich uns mit seinem richtigen Namen vorstellen: »Gestatten – Indian Valley Nuggets, Mysore Plantation Peaberry, Kalosi-Toraja, Mount Kenya Top Massai.«

Ich hatte diesen Kaffeeladen angesteuert, um Typen wie ihn zu beschnuppern. Ein Freund erzählte, es gebe dort Kaffeesorten aus hauseigener Röstung, von seltener Herkunft. Umnebelt von dem süßen und holzigen, gleichermaßen anregenden wie entspannenden Duft, las ich auf der Verkaufsliste Sortennamen, die ich nicht auszusprechen verstand, und Ländernamen, die mir als Kaffeeproduzenten bisher nicht bekannt waren: Papua-Neuguinea, Indonesien, Indien. Ich betrat im wahrsten Sinne des Wortes Neuland. Der unbeschreiblich reichhaltige, prickelnde Duft entströmte den frisch gerösteten, glänzenden Arabica-Bohnen unterschiedlichster Plantagen. In der Regel bieten Kaffeespezialitäten-Läden Kaffees der Sorte Arabica an. Die meisten der weltweit produzierten Kaffees gehören entweder zur

Sorte Robusta (*coffea canephora*) oder zur Sorte Arabica (*coffea arabica*). Die rundlichen Robusta-Bohnen sind preiswert. Sie reifen schnell, sind unempfindlicher gegen allerlei Krankheiten, Parasitenbefall und Temperaturen über 25 Grad, sie werden in flachen, sonnigen Lagen angebaut und maschinell geerntet – sind also meist, in des Wortes wahrster Bedeutung, nicht handverlesen. Sie sind koffeinhaltiger als jene des Typs Arabica, weisen mehr Säure auf; ihr Geschmack tendiert ins Adstringierende, Scharfe. Handelsübliche Mischungen bestehen in der Regel aus Robusta-Kaffee. Arabica dagegen ist ein empfindliches Pflänzchen: Er mag keinen Frost, keine Hitze, keine dauerhafte, direkte Sonneneinwirkung. Deshalb pflanzt man ihn unter dem schützenden Dach sogenannter Schattenbäume, das können Bananen- oder Papayabäume sein, die ihn vor den stechenden Sonnenstrahlen und – in Hochlagen – vor frostigen Nächten bewahren. Auch in bezug auf den Boden ist er wählerisch: Ihm behagt vulkanische Erde, und wenn die zwischen 1200 und 2500 Metern Höhe liegt, entfaltet der Arabica-Kaffee seine aromatische Pracht: eine elegante, nicht aufdringliche Säure und ein ganz individuelles, umwerfendes, tiefgründiges Parfüm. Dieses Aromas wegen wird viel kultivierender Aufwand betrieben: Anbau in schwer zugänglicher Hanglage, aufwendige Pflege und Aufzucht, die Ernte der reifen Kirschen erfolgt von Hand. So ein Kaffee kann nicht billig sein. Doch muß er das? Gegen Durst ist Wasser günstiger. Für dieses Aroma aber, diesen fulminanten Duft sortenreiner, klassifizierter Kaffees ausgewählter Plantagen, gibt es keinen Ersatz. Wer nur vakuumverpackten, vorgemahlten Industriekaffee kennt, weiß vielleicht nicht, wie unterschiedlich Kaffeebohnen aussehen können: rund, oval, mit geradem, mit gewundenem Schlitz, blauschwarz, schokoladebraun, graugrün oder bronzefarben, mattglänzend oder feucht schimmernd, schlank oder gedrunken.

In jenem Kaffeeladen lagen Teller mit verschiedenen Bohnen parat, zum Betasten, Befühlen, Beschnuppern. Meine Neugier war entfacht: Worin bestand wohl der Unterschied zwischen einer mexikanischen Riesenelefantenbohne und einer aus Panama? Gibt es Erfahrungswerte für ein zu entwickelndes Qualitätsbewußtsein, jenseits dieses geschmäckerischen Geplappers über lukullische Themen, das

Gustave Flaubert in seinem *Wörterbuch der Gemeinplätze* mokant bloßstellte, dabei unter dem Stichwort »Kaffee« sinngemäß vermerkend, man werde sich als Parvenü entlarven, falls man so abgedroschene Floskeln zwitschere wie »Kaffee ist nur gut, wenn er aus Le Havre kommt« oder »Am besten ist die Mischung aus Martinique und Bourbon«? Würde es jenseits solch uninspirierten Halbwissens möglich sein, den Kaffee so schätzen zu lernen, daß man für den gedankenlosen Umgang mit industriell verhunzten kaffeeähnlichen Getränken ein für allemal verdorben sein würde?

Ich beschloß, mich in dieser Hinsicht vollkommen verderben zu lassen. Das Leben ist zu schade für Instantkaffees. Es muß weiß Gott nicht immer Champagner sein, aber wenn ein Bäcker schlechtes Brot backt, begeht er in meinen Augen Frevel, und wenn Kaffeeröster aus so viel gutem Kaffee so viel schlechten machen, versündigen sie sich.

Mit der vagen Befürchtung, das Röstfachgeschäft könne sich so rasant mit den Duft-Heerscharen von Abermillionen winziger Kaffeebohnen anfüllen, daß man seine baldige Raumluft-Explosion erwarten müsse, verließ ich es mit einem reizenden Exoten im Schlepptau. Ein rassischer Latino, dessen hübscher Name mir gefiel: »Guatemala Huehuetenango«. In der U-Bahn transpirierte mein Begleiter so, daß mir fast schwindlig wurde. Hätte ich Schweizer Käse mit nämlicher Duft-Intensität transportiert, wäre ich verhaftet worden. Kaffeearoma aber wird einem immer verziehen; ich sprang vogelfrei in ein Haushaltswarengeschäft und erstand eine Kaffeemühle. Kein Krachmacher-Monster, das die Kaffeebohnen mit elektrischem Getöse häckselnd zermahlt und ihre feinen Aromasubstanzen massakriert, wenn es heißläuft, sondern eine mechanische Mühle. Sie zertrümmert die Kaffeebohnen nicht, sondern mahlt sie gleichmäßig. Und je gleichmäßiger ein Kaffee gemahlen wird, desto prächtiger erblüht er beim Brühen. Die Zertrümmer-Methode hinterläßt unterschiedlich feine und grobe Kaffeepartikel, die beim Aufgießen entsprechend unterschiedlich reagieren und ein unausgewogenes Aroma ergeben. Deshalb: von Hand! Das Rädchen an der Kurbel ein wenig nach rechts schrauben, dann wird der Mahlgrad feiner. Heraus kommt ideales

Kaffeemehl für die Preßstempelkanne. Diese Methode bedarf eines weniger pudrigen Kaffeepulvers wie zum Beispiel der Espresso. Ein Hauch von Bitterschokolade breitete sich in der Küche aus, und Huehuetenango, eine Bezirkshauptstadt Guatemalas, war plötzlich nicht mehr 16 Flugstunden, sondern nur noch ein paar Kurbelumdrehungen der Kaffeemühle von mir entfernt. Rund um Huehuetenango wächst zwischen 1890 und 2000 Höhenmetern einer der besten Kaffees der Welt. Wie in allen tropischen Kaffeeparadiesen, die zwischen dem Wendekreis des Krebses und dem des Steinbocks liegen, sind die Temperaturen tagsüber gleichbleibend sommerlich warm, die Luft ist feucht, regelmäßig fällt Regen. Vierzehn Tage nach einem größeren Schauer treiben Kaffeepflanzen Blüten. Die Grand-Cru-Plantagen Guatemalas wurzeln in vulkanischer Erde. Schattenbäume schützen die Sträucher vor Sonne, Wind und frostigen Nächten. Dieser Kaffee mit dem dezenten Aroma herben Kakaos kann nach dem Essen wie eine Praline genossen werden. Milch hineinzugeben wäre fast schade.

Welche Persönlichkeit hat ein Arabica-Kaffee aus Costa Rica, Kenia, Mexico? Wieder drehe ich die Kurbel, diesmal für einen Costa Rica Tarrazu, im zentralen Hochland der Kordilleren gewachsen. Mein Zigarre rauchender Großvater taucht in Gedanken auf, tatsächlich verströmen die Bohnen einen Hauch feinsten Tabakgeruchs. In der Tasse vereinigen sich Duft und Geschmack zu einer Sinfonie mit feinsäuerlichem Unterton. Diese zarte Säure kippt nicht ins Saure, wenn man das frisch gemahlene Kaffeepulver in eine vorgewärmte Kanne gibt und mit fast kochendem, nicht aber mit sprudelnd heißem Wasser übergießt. Es ist keine Sodbrennen-Säure, sie malträtiert nicht die Speiseröhre. Ihr Auftreten hat etwas von einer Gute-Luise-Birne oder einem herbsüßen Apfel; sie zaubert einen dünnen Pelz auf die Zunge. Kaffeebohnen enthalten mehr als achtzig verschiedene Säuren, Apfelsäure ist eine davon.

Im Nachbarland Panama herrscht das gleiche tropische Klima: viel Sonne und Regen, feuchte, warme Luft. Wieder ist es diese Erde auf

vulkanischem Gestein, die Arabica-Bohnen erster Güte hervorbringt. Rund um die Stadt Boquete gibt es Kaffeeplantagen, in deren Schattenbäumen Zugvögel rasten. Die Bohnen des »Boquete Especial« sind eigentümlich fest – wie kleine Holzkugeln. Je fester Kaffeebohnen sind, in desto höherer Lage sind sie gewachsen. Die Luft in den Bergen hat weniger Sauerstoff, dadurch gedeihen die Bohnen langsamer, werden härter, entwickeln ein reicheres Aroma. Beim Mahlen sind sie widerspenstig, man muß sie zähmen und dazu bringen, ihren Charakter preiszugeben. Dann aber duften sie so hinreißend markant nach Kaffee, daß man am liebsten zu ihnen in das kleine Mühlenschublädchen kriechen möchte. Ihr Aufguß beschert uns einen ausgewogenen, sanften und trotzdem kräftigen Kaffee, der an die zurückhaltend herbe Eleganz einer erstklassigen Bitterorangenmarmelade erinnert.

Angestachelt von so viel Wohlgeruch und geschmacklicher Nuancierung, reizten mich weitere Erkundungen. Welch prickelnde Aromen die Kaffeekirschen dieses Planeten auch immer verbergen: wenigstens ein paar von ihnen will ich gekostet haben. Allein wegen ihrer Riesenelefantenbohnen sollte man einmal den Kaffee der Mexikaner probieren. Der Fachmann spricht vom Typ »Maragogyne« und meint die größten Kaffeebohnen der Welt: längliche, fingernagelgroße Bohnen von imposanter Statur, doch trotz ihres Formats sind die Bohnen luftig leicht. Irgend jemand hat sie 1870 in Brasilien entdeckt. Heute werden sie in geringen Mengen auch in Guatemala und eben in Mexiko kultiviert. Beim Kurbeln der Mühle zieht ein charismatischer Duft durch den Raum. Kaffeeparfüm. Man möchte in diesem Aroma baden und atmet betört den Duft nach Holz und Waldboden und regenfeuchter Erde ein, nach in der Sonne trocknenden Blättern, die im Wind rascheln. Die Blüten des Kaffeestrauchs schicken ihren Jasminduft in die tropische Nachmittagsluft, es ist schwül, ich pflücke weiße Kaffeebaumblumen, erkenne mit jedem Schluck Maragogyne seinen floralen Charakter, die Sonne scheint in die Küche, im Radio tschilpt einer ein herrlich blödes Lied, und für ein paar Minuten könnte ich tatsächlich behaupten, dem Glück Hallo! gesagt zu haben.

Das ist der Auftakt einer Weltreise per Kaffeetasse, eine Handvoll Bohnen genügt als Billett. Zwischenlandung in Indien. Genauer: Karnataka, eine gebirgige Gegend im Süden des Landes. Auf 1300 Metern Höhe gibt es dort einige kleinere Plantagen für Arabica-Kaffee; ansonsten ist Indien als neuntgrößter Kaffeeproduzent der Welt eher für seinen Robusta bekannt. Meiner aber ist ein Arabica, von erlesener Güte, erstklassig kategorisiert von der staatlichen Kaffeebehörde Indiens. Um 1600 brachte der Derwisch Baba Budan Arabica-Bohnen aus dem Jemen nach Indien. Dort produzieren sie heute herrliche Bohnen, »Indian Valley Nuggets«, die, zu Pulver gemahlen, farblich an Milkschokolade erinnern. Der Kaffee schmeckt schwarz ganz ausgezeichnet: nach Hölzern und bitteren Kräutern, leicht süß, wie ein italienischer Amaro. Ich gebe Zucker dazu, und er schmeckt nach Schokolade, füge ein wenig Milch bei, und er schmeckt nach Karamel. Ähnlich riechen die Bohnen eines kenianischen Kaffees: nach Karamel, nach Honig, auch nach Nougat. Rund 32 afrikanische Staaten produzieren Kaffee, ihr Anteil an der Weltproduktion ist gering, die Qualität ausgezeichnet. Kenianischer Arabica ist berühmt für seine hochwertige Auslese; manch Kenner versteigt sich zu dem Urteil, er sei unübertroffen, der Rotwein unter den Kaffees. Wenn der Aufguß des »Mount Kenya« hält, was sein Duft verspricht, dann kann der Geschmack in der Tat nur unverwechselbar sein. In der Tasse spielt Monsieur Le Café all seine Reize aus, macht mich auf hellwache Art betrunken. Dieser pechschwarze Typ riecht schon beim Mahlen so unverschämt verlockend, wie es verlockender nicht sein könnte. Wer jemals auf die Idee kam, ein Märchen zu erfinden, in dem ein Frosch ein verzauberter Prinz sein soll, muß bescheuert gewesen sein. Wenn überhaupt jemals ein Prinz sich in irgendwas verwandeln ließ, dann in eine kenianische Arabica-Bohne der Marke »Top Massai«, deren erdige Aura nicht unerotische Assoziationen zu wecken versteht. Sollte ein Mann also zu einer Frau sagen: »Wie wär's noch mit 'nem Kaffee?« und ihr so einen Kaffee brühen, darf er sich dessen bewußt sein, daß er bald das Aufgebot bestellen kann. So viel zu Kenia-Kaffee ... Im Nachbarstaat Äthiopien lebt ein Viertel der Bevölkerung vom Kaffeeanbau. Es ist das höchst-

gelegene Land Afrikas – ideale Bedingungen für Arabica-Bohnen aus Hochplantagen. Aus Yirgacheffe, einer Region im Süden, stammt ein Kaffee, dessen fruchtiger Duft an Pfirsiche erinnert. Er ist hochkonzentriert, auf beeindruckende Weise stark. Wesentlich kräftiger, herausfordernder als der »Blue Mountain Style« aus Papua-Neuguinea, der in Hochlagen bis zu 1800 Metern kultiviert wird. Bis vor kurzem wußte ich über Papua-Neuguinea nicht viel zu sagen. Schon gar nicht darüber, daß in diesem Land ein Kaffee wächst, den Kenner für den würdigen Nachfolger des legendären »Jamaica Blue Mountain« halten. Diese Sorte galt lange Zeit als die Blaue Mauritius unter den Kaffees: einzigartig, irrsinnig teuer. Heute wird er überschätzt; sein Preis orientiert sich am Mythos, der ihn umweht. 1927 begann in Papua-Neuguinea die Kultivierung edlen Kaffees aus den Samen des Jamaika Blue Mountain, und dort wachsen sie zu einem Kaffee von schillernder Persönlichkeit heran: ein wenig nussig und sahnig, mit dem Duft exotischer Früchte.

Wegen dieser überdrehten Heiterkeit, diesem glasklar beschwipsten Drang, den Genuß in Worte zu fassen, ist es wunderbar, Sie kennenzulernen, Monsieur Le Café ...

