

VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



KAFFEE

Der Kaffee kam erstmalig über Venedig nach Europa. Die italienische Art Kaffee zu trinken ist heute in der ganzen Welt verbreitet.

Aber noch immer beschwerten sich zahlreiche Italiensbesucher über den ihrer Ansicht nach so miserablen italienischen Kaffee. Demgegenüber steht heute eine beachtliche Zahl Italienbesucher, die den italienischen Kaffee schätzen gelernt hat und um jeden Preis nach ihrer Rückkehr in Deutschland einen ähnlichen Kaffee zubereiten möchte. Diese Tatsache macht deutlich, wie weit sich der italienische Kaffee vom deutschen unterscheidet und somit an dieser Stelle einige Gedanken wert ist.

Auch die Geschichte des italienischen Kaffees beginnt in Arabien. Genauer gesagt, wie so häufig, bildet eine Legende die ersten Informationen über den Kaffee. Es wird von dem Ziegenhirten Kaldi berichtet, der feststellte, dass seine Zicklein, statt des nachts zu ruhen, herumtollten, nachdem sie bestimmte Früchte eines Busches gefressen hatten. Als er von denselben, eben den Kaffeekirschen, gekostet hatte, zeigte sich eine ähnliche Wirkung. Hiervon erfuhren die Imane in den Klöstern des Jemen und machten sich ebenfalls die Wirkung zunutze, um sich bei ihren endlosen Gebeten wachzuhalten.

Die Technik des Röstens der Kaffeebohnen mag sich, wie meistens in solchen Fällen, durch den Ideenreichtum sowie die Experimentierfreudigkeit des Menschen entwickelt haben.

Eine andere Geschichte erzählt von Ali Bin Oma von Shadhiliye, der den Kaffee aufgrund seiner medizinischen Wirkung in der arabischen Welt bekannt gemacht hat. Er wurde, nachdem er die Königstochter beleidigt haben soll, verbannt und in die Berge des Jemen geschickt. In seiner Not versuchte er von vielen Kräutern und Früchten Aufgüsse zu bereiten, um eventuelle medizinische Wirkungen zu erreichen. So wurde er wegen der Entdeckung des Kaffeestrauches später begnadigt. Noch heute wird von den Arabern Algeriens der Kaffee als „Shadhiliye“ bezeichnet.

Aufgrund der Nachfrage kultivierte man bis zum 6. Jahrhundert den Kaffeestrauch im Jemen und in Eritrea. Mit der zunehmenden Verbreitung des Kaffees entwickelte sich dieser zu einem Handelsprodukt der Araber von immenser Bedeutung. So lag es nahe, dass andere Völker größtes Interesse hatten, insbesondere die Inder, ebenfalls Kaffee anzubauen.

Das Sicherste war zunächst, die in den Handel gelangenden Kaffeebohnen durch Rösten zu sterilisieren. Zeitgleich mit der Verbreitung des Kaffees über Arabien hinaus, wurde im 13. Jahrhundert die Rösttechnik der Bohnen entwickelt. Dieses war auch der Zeitpunkt, den man als den Ursprung des Kaffees als Getränk, wie wir es heute kennen, bezeichnen kann.

In den arabischen Ländern wurde die Verbreitung des Kaffees vor allem aus religiösen Gründen forciert. Ihr Glaube untersagt den Konsum von Wein. Das Wort

„Kaffee“ führt auf das arabische „kahwa“ zurück, was die ursprüngliche Bezeichnung für Wein war. Kulturgeschichtlich amüsant ist wiederum die Tatsache, dass aus religiösen Gründen der Kaffee in Europa in seiner Verbreitung gestoppt wurde.

Getränk der Ungläubigen

Der Kaffee galt als Getränk der Ungläubigen und als eine Schöpfung des Satans, was offensichtlich die Farbe dieses Getränks bestätigte. Die Ungläubigen aber durften keinen Wein trinken, so meinte man, da dieser bei der heiligen Kommunion diene. Offensichtlich aber wollten einige Priester diesen nicht ganz sachlichen Argumenten auf den Grund gehen und entdeckten ein köstliches Getränk. Sie beschworen den Papst, von einem geplanten Verdikt gegen den Kaffee abzusehen. Der Papst ließ sich von den Vorzügen des Kaffees überzeugen und stellte fest, dass dieses Getränk des Satans so köstlich sei, und es eine Sünde wäre, dieses nur den Ungläubigen zu überlassen.

Kaffee außerhalb Arabiens

Der erste Kaffee wurde offiziell zu Beginn des 17. Jahrhunderts, etwas 1610 bis 1615, über Venedig in Italien eingeführt. Einige Jahrzehnte später gelangte der Kaffee auch nach England und Holland. Wien erreichte der Kaffee erst nach der Belagerung 1683 durch die Osmanen unter Kara Mustafa. Sie hinterließen bei ihrem Rückzug große Mengen Kaffees.

Durch die verschiedenen Wege, denen der Kaffee nach Europa in die verschiedenen Kulturkreise gefolgt ist, wurde wahrscheinlich schon die Richtung für die verschiedenen Röst- und Zubereitungs-techniken festgelegt.

Die Holländer erkannten sehr früh die Bedeutung des Kaffees. Ihnen gelang es, in ihren Kolonien auf Java Kaffeeplantagen anzulegen und in großem Stil zu produzieren. Die Engländer hingegen versuchten, die Verbreitung des Kaffees zu verhindern, um den ungewöhnlichen finanziellen Erfolg

des von ihnen in Indien angebauten Tees nicht zu untergraben.

In Italien dagegen fand der Kaffee zunehmend Verbreitung und führte gegen Ende des Jahrhunderts zur Errichtung zahlreicher Kaffeehäuser in vielen Städten.

Caffé Espresso

Um möglichst schnell jeweils frischen Kaffee zuzubereiten, hat den Italienern, ebenso wenig wie den Deutschen und anderen Europäern, die klassische türkische Methode gefallen, bei der immer das Kaffeemehl im Getränk blieb. Erst im Laufe des vorigen Jahrhunderts entstand das, was die Italiener heute noch als „La Napoletana“ bezeichnen. Sie ist vielleicht die Vorläuferin aller italienischer Kaffeemaschinen. Sie fand in ganz Italien große Verbreitung und wird selbst heute noch von einigen Kaffeeliebhabern geschätzt. Man kann sie auch noch in guten Haushaltswarengeschäften in Italien erwerben.

Das Prinzip ist einfach. Es gibt einen oberen und einen unteren Behälter. In der Mitte befindet sich zwischen zwei Metallsieben das Kaffeemehl. In den unteren Behälter kommt Wasser, das kurzzeitig zum Kochen gebracht wird. Darauf lässt man das Ganze ein bis zwei Minuten ruhen, damit sich das Kaffeemehl erwärmen und quellen kann. Dann wird ganz einfach das Ganze auf den Kopf gestellt und der heiße Kaffee tropft in den nun unteren Behälter, aus dem er anschließend serviert wird. Die „Caffettiera Napoletana“ dient zur Bereitung kleiner Mengen, vergleichsweise starken Kaffees, was den italienischen Kaffeegewohnheiten entspricht.

Von der „Napoletana“ ist es nur ein kleiner technischer Schritt zum Espresso-Prinzip, bei dem ein Gemisch von Wasser und Dampf sehr schnell durch das Kaffeepulver gedrückt wird. So eine „Caffettiera“, wie man sie heute überall kaufen kann, unterscheidet sich im Prinzip nur wenig von der „Napoletana“. Es gibt einen unteren und einen oberen Behälter. In der Mitte befinden sich über einem Sieb das Kaffeemehl und darüber ein einfaches Überlaufventil.

Bringt man das Wasser im unteren Bereich zum Sieden, so verdampft es, und der Dampf drückt, sich zum Teil wieder zu Wasser kondensierend, durch den Kaffee hindurch, steigt in dem Überlaufrohr hoch in den oberen Behälter. Je nachdem mit wie viel Hitze das Wasser zum Sieden gebracht wird, steigt der Dampf mehr oder weniger schnell durch das Kaffeepulver, um im oberen Behälter als Kaffee herabzulaufen. Das Verfahren ist simpel, doch gehört sehr viel Geschick und Erfahrung dazu, mit einer „Caffettiera“ einen guten Kaffee zuzubereiten.

Der Italientourist kennt aber vor allem den „Caffé Espresso“ oder kurz „Espresso“, wie er in den Kaffeebars in Italien zubereitet wird. Die Kaffeemaschinen in den Bars verwirklichen das Espresso-Prinzip auf absolut perfekte Weise. Es wird in sehr kurzer Zeit ein sehr heißes Wasser-Dampf-Gemisch mit sehr hoher Temperatur durch das Kaffeepulver gedrückt. Dabei wird gleichzeitig noch die Gesamtmenge an Wasser bzw. Dampf sehr genau dosiert.

Der deutsche Leser wird sich fragen, warum die Italiener so wenig Geduld und Muße haben, um in Ruhe einen Kaffee zu kochen. Nun, an Geduld fehlt es ihnen wirklich nicht und an Zeit auch nicht; denn der Besuch einer Bar zum Zwecke des Kaffeetrinkens dient oft nur als Vorwand zu einem kleinen Plausch mit dem Nachbarn, dem Barmann, oder aber auch mit einem Fremden. Der Grund für diese Eile ist ein rein technischer. Beim Kontakt des Kaffeepulvers mit dem Wasser bzw. Dampf werden zunächst die Aromastoffe, dann das Koffein und dann die Mehrzahl der Geschmacksstoffe herausgelöst. Den Schluss bei diesem Prozess liefern die Säuren und die Röststoffe. Sie stören den Geschmack und sind überdies ausgesprochen schädlich für den Menschen. Die Säuren für den Magen, die Röststoffe für die Nieren.

Ein Espresso enthält, wenn er gut ist, nur das Beste vom Kaffee: Das Aroma, den feinen Geschmack und das Koffein.

Die Kaffeemaschinen, wie sie heute in den Bars Italiens verwendet werden, sind tech-

nisch bis zur Perfektion entwickelte Geräte, die teilweise elektronisch gesteuert werden. Entscheidend dabei ist, und das haben alle professionellen Maschinen heute gemeinsam, dass der Wasserdampf erst im Kaffeepulver kondensiert, und dann bei einer Temperatur von 85-87 Grad Celsius als Kaffee in die Tasse läuft. Dort kühlt er wegen der kleinen Menge schnell auf Trinktemperatur ab.

Die für den Hausgebrauch angebotenen Kaffeemaschinen zu Niedrigstpreisen, wie sie zum Teil sogar von deutschen Kaffeeröstern geliefert werden, sind wenig geeignet, einen Espresso guter Qualität zu bereiten. Damit soll nicht gesagt sein, dass es nicht möglich ist, zu Hause einen hervorragenden Espresso zu bereiten. Nur mit den sogenannten Billigmaschinen ist das kaum möglich. Das heißt, der Dampferzeuger in der Maschine muss eine entsprechend hohe Kapazität haben, damit am Ende auch noch Dampf und nicht warmes Wasser in das Kaffeemehl gedrückt wird. Um das zu verhindern, bedarf es in der Maschine einiger Kilogramm Kupfer und einer hervorragenden Verarbeitung. Von Maschinen zu Preisen unter 500 DM möchte ich den Käufern abraten, die gerne echten, guten Espresso trinken möchten.

Wer sich aber zu dieser Investition aus Liebe zum italienischen Kaffee aufrafft, der sollte bedenken, dass ein guter Espresso nur aus einer heißen Maschine kommt, das heißt, dass Sie diese rechtzeitig vorher anheizen sollten. Nur dann kommt der Espresso so wirklich „espresso“ aus der Maschine. Um wirklich gut zu sein, benötigt man außerdem noch möglichst frisch gemahlene Kaffee von besonders feiner Mahlung. Darum sollten Sie auch noch den zweiten Schritt gehen und eine entsprechende Kaffeemühle dazu erwerben. Mit den Mühlen, wie sie von den Kaffeemaschinenherstellern gleich mit angeboten werden, erreicht man die gewünschte Mahlfeinheit, wie sie normalerweise im Handel nicht zu finden ist, aber für diese Espresso-Maschinen unbedingt erforderlich ist. Voraussetzung ist selbstverständlich auch ein gutes

Ausgangsprodukt, das allerdings in Deutschland auch schwer zu bekommen.

Wenn all diese Voraussetzungen erfüllt sind, gelingt es Ihnen auch in Deutschland, einen hervorragenden Espresso zu bereiten, wie Sie ihn aus guten Bars in Italien kennen, und weit besser als der, den Sie beim Italiener „um die Ecke“ bekommen. Dabei darf natürlich die crema, das ist der schnell zusammenfallende, sahneartige braune Schaum, auf dem Espresso nicht fehlen. Er ist der optische Beweis für perfekte Zubereitung.

Allerdings kann die beste Maschine keinen guten Kaffee bereiten, wenn das Ausgangsprodukt schlecht ist. Die Kunst des Kaffeerösters liegt im gelungenen Verschnitt verschiedenster Provinzen und Sorten. Die edelsten Mischungen enthalten heute meist Arabica-Sorten aus Mittel- und Südamerika. Der Ertrag ist bei den Arabica-Sorten meist niedriger als bei den verbreiteten Robusta-Typen, die daher überwiegend in den preiswerteren Mischungen verwendet werden. Doch gibt die Robusta eine sehr schönen braune Crema auf dem Espresso, die bei einem reinen Arabica etwas schwächer und heller ausfällt. Dafür ist eine gute Arabica im Geschmack kaum zu überbieten.

Neue Technik

Natürlich hat sich auch die Technik der Kaffeemaschinen weiter entwickelt. Im

Zuge der allgemeinen Automatisierung sind auch halb- und vollautomatische Kaffeemaschinen entstanden. Die vollautomatischen Anlagen stehen meist in größeren Firmen. Sie sind technisch sehr aufwendig und müssen ständig gewartet werden, geben jedoch einen sehr guten Espresso. Für den privaten Bedarf oder für kleine Büros sind die halbautomatischen Maschinen das Non-plusultra. Sie sind einfach zu bedienen, in der Handhabung sehr sauber und erzeugen ohne das geringste Problem einen hervorragenden Kaffee. Das Prinzip besteht darin, dass eine „Cialda“, das ist die Dosis Kaffee für einen Espresso, leicht gepresst und sauber abgepackt, in die Maschine eingesetzt wird. Ein Hebel wird umgelegt und sofort läuft ein perfekter Caffé Espresso in die bereitgestellte Tasse. Er gelingt immer!

Dies ist die problemloseste Art erstklassigen Espresso zuzubereiten. Bei einem Preis von DM 1499.- kostet diese halbautomatische Maschine nicht mehr, als eine normale gute Espresso-Maschine.

Sind Sie interessiert, dann rufen Sie uns an! Selbstverständlich halten wir auch den Kaffee in Form der Cialde für Sie am Lager, in allerbesten Qualität.

An einen guten Espresso kann man sich sehr schnell gewöhnen und Sie werden alles unternehmen, um auch zu Hause immer einen guten Espresso genießen zu können.

(Siehe auch Caffé Napoletano in Neues aus dem Hause Bremer.)