

Des Rätsels Lösung

Als mir der eigenartige Gegenstand zum erstenmal auffiel, benutzte ihn mein Gastgeber verkehrt herum als Untersatz für eine heisse Pfanne.

Mir war klar, dass dies nicht der ursprüngliche Verwendungszweck dieser alten Holzform sein konnte. Auch der zweifellos praktische Gebrauch als Aschenbecher konnte niemals seine wahre Bestimmung sein! Dass dieser geheimnisvolle Gegenstand seit jeher in der Küche seinen Platz gehabt und irgendeiner kulinarischen Zubereitung gedient haben muss, schien mir einleuchtend. Um ein altertümliches innerschweizerisches Knöpflibrett konnte es sich aber wohl kaum handeln...? Das mit Hilfe dieses Geräts tatsächlich gefertigte Endprodukt, soviel wurde mir verraten, sei ein weitverbreitetes und beliebtes Getränk, für dessen Zubereitung jedoch noch weitere Gerätschaften benötigt werden. Als diese nun ebenfalls herbeigeschafft wurden, löste sich das Rätsel schnell: Natürlich Kaffee!

Am Kaminfeuer hätten wir uns nun mit diesen schönen alten Utensilien gleich an die Arbeit machen können. Leider fehlte uns aber eine Handvoll grüne Kaffeebohnen, um das einstmal kostbare Getränk auf die gleiche Weise zuzubereiten, wie dies die Nomaden und die ländliche Bevölkerung der Türkei wohl jahrhundertlang getan haben: Im flachen handgeschmiedeten Eisenpfännchen «tava» – den langen Stiel kann man zum platzsparenden Versorgen oder Transportieren zweimal zusammenklappen – werden die grünen Kaffeebohnen geröstet. Dank der kleinen halbrunden Erhebung in der Mitte lassen sich die Bohnen mit einer kreisenden Bewegung gleichmässig «umrühren». Zum Abkühlen werden die gerösteten Bohnen nun in die kleine, flache Holzschale mit Ausguss geschüttet: Das rätselhafte Objekt entpuppte sich also als

Kaffeebohnenkühler! Anschliessend zermahlt man die Bohnen in einem Holzmörser – «dibek» oder im Volksmund «güm-güm» – zu sehr feinem Kaffeepulver. Nun kann der türkische Kaffee zubereitet werden: 8-10 Gramm auf 100 Milliliter Wasser.

Als Gefäss kommt ein «Ibrik» (innen verzinktes Kupfer- oder Messingkännchen) zum Einsatz. In ihn gibt man kaltes Wasser, Kaffeemehl und Zucker, dann sollte man das Ganze dreimal kurz aufkochen. Richtig orientalisches wird es, wenn man den Satz teilweise oder ganz mittrinkt. Daran gewöhnt, um den täglichen Kaffeegenuss gedankenlos mit ein paar wenigen Handgriffen oder automatisch per Knopfdruck zu verschaffen, tauchten bei der ungewohnten Beschäftigung mit dieser ursprünglichen Art der Zubereitung bald auch Fragen auf zu Ursprung



und Verbreitung der «Bohne, die Kulturgeschichte machte».

Botanische Hinweise deuten auf Äthiopien als Ursprungsland. Dort wurde Kaffee bereits im 9. Jahrhundert erwähnt. Andere Quellen berichten von beginnender Kultivierung der Kaffeepflanze um 675 in Arabien am Roten Meer oder um 575 an der Südspitze der arabischen Halbinsel (heutiges Yemen). Die Ausbreitung der exportierten Kaffeebohnen als Konsumgut hing eng zusammen mit der Ausbreitung des Islam über Nordafrika, Südeuropa und Südostasien. Das erste Kaffeehaus Europas war erst 1645 in Venedig anzutreffen. Christliche Fanatiker hielten den Kaffee für einen «Trank des Satans», da er von den Arabern in grossen Mengen konsumiert wurde. Sie wollten deshalb die Verbreitung des Kaffees verhindern und erreichten, dass ein Kirchenbann über ihn verhängt wurde. Papst Clement VII. jedoch hob den Bann höchstpersönlich wieder auf, segnete den Kaffee und sagte: «Kaffee schmeckt so köstlich, dass es schade wäre, diesen Genuss nur den Heiden zu gönnen».

Barbara Vögeli