

CAFFÈ

Italien auf die Caffè-Tour

25, 88, 25, 9, 7. Die magische Formel für guten Espresso: 25 Milliliter 88 Grad heißen Wassers müssen in 25 Sekunden mit einem Druck von neun Bar durch sieben Gramm perfekt gemahlenes und mit dem Stampfer zusammengepresstes Kaffeepulver fließen. Serviert in einer rein weißen Porzellantasse, die 50 bis 100 Milliliter Flüssigkeit fasst. Nur so könnten die exzellente Crema, der kostbare Geruch und der sanfte Geschmack des Espresso voll zur Geltung kommen, sagt das Nationale Institut für Italienischen Espresso (INEI, Istituto Nazionale Espresso Italiano).



Ein Espresso ist ein Espresso? Auf gar keinen Fall – das weiß jeder, der schon einmal durch Italien gereist ist. Im Caffè eines Landstrichs spiegelt sich dessen Kultur, dessen Charakter: Eher hell und weich oder eher dunkel und handfest? Schokoladig oder nussig? Blumig oder fruchtig ... Ecco qua, unsere Entdeckungsreise durch das Caffè-Land.

Nur Triest lassen wir diesmal aus. Diese Stadt hat eine ganz eigene Kaffegeschichte, und die werden wir bei Gelegenheit ausführlicher erzählen. Denn dort ist alles anders. Der Cappuccino wird zum Caffelatte, der wiederum zum Latte macchiato, wohingegen ein kleiner Macchiato in Triest ein Cappuccino ist. Daher beginnen wir unsere Genussreise in der Gegend, die mittlerweile in Sachen Caffè mit allem, was dazugehört, von den Espressomaschinen bis zur perfekten Barausrüstung, die Nummer eins geworden ist: Piemont und Ligurien.

KEINE KOMPROMISSE

In einer Turiner Bar muss man keine Lust auf Kaffee haben, wenn man zur Tür reinkommt. Man wird trotzdem einen bestellen. Diesen Wohlgeruch will man unbedingt in sich aufnehmen: Der Kaffee hat eine Vanille-Schokolade-Note, lässt an Blumen und Getreide denken und dezent so viele Gewürz-Noten mitschwingen, dass man sie kaum auseinanderhalten kann. Der Kaffee erzählt die Geschichte von Schiffen, die an Liguriens Küste anlegen und exotische Gewürze mitbringen. Erinnert an den außergewöhnlichen Reichtum an Arzneikräutern. Und er zeugt von der Vereinigung charakterlicher Qualitäten, die den Menschen hier nachgesagt werden: Beharrlich und bei Bedarf auch gerne mal sturköpfig die Piemonteser, sparsame, gewandte Handelsleute die Ligurer. Ergibt: einen Kaffee, bei dessen Qualität keine Kompromisse gemacht werden – beim Preis aber auch nicht.

Bitterkeit kennt der hiesige Caffè kaum. Dafür eine etwas säuerliche Frische, mit der er Turin im Sturm erobert hat. Mit der allgemeinen Tendenz zur Urbanisierung bildete sich hier eine ganze Industrie rund um den Handel mit der vitalisierenden Bohne: Maschinen, Ausstattung, Geschirr ... alles, was man braucht, für die Bar und für zu Hause. Was für ein langer Weg seit dem ersten Vorläufer der heutigen Espresso-Maschinen. Ein Dampfmaschinenungeheuer, das eher eine verbrannte schwarze Brühe fabrizierte, ließ Angelo Moriondo sich 1884 anlässlich der Turiner Expo 1884 patentieren. Er verbesserte seine eigene Entwicklung ständig weiter, immer mit neuen Patenten versehen.

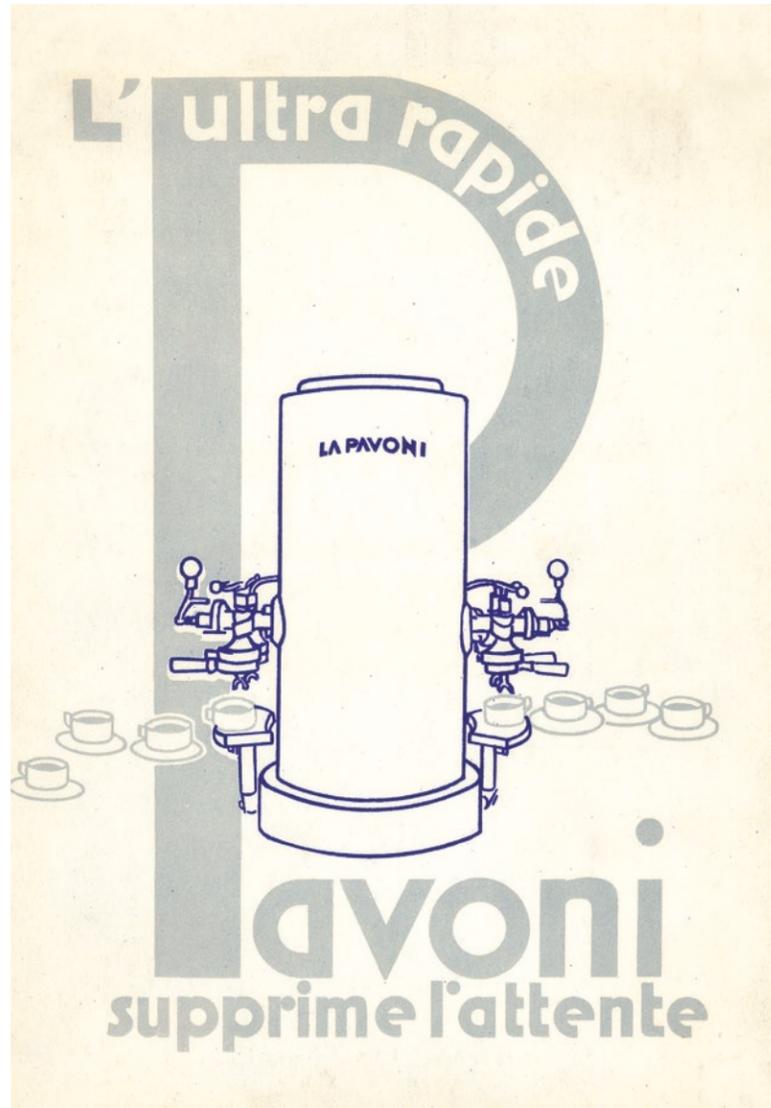


IL BICERIN: PRODUKT EINER LIEBESHEIRAT

Moriondo kam aus einer berühmten Schokoladenfabrikanten-Familie. Und die beständigen Turiner haben über den Caffè keineswegs ihr anderes „braunes Gold“ vergessen. Schokolade ist hier nach wie vor in einer für das ganze Land einmaligen Geschmacksvielfalt und Qualität zuhause. Mit dem Caffè ist sie hier sozusagen eine Liebesheirat eingegangen. Was daraus hervorgegangen ist, lohnt nach Meinung vieler schon alleine einen Besuch in dieser Stadt: Il Bicerin, das „kleine Glas“. Gefüllt zunächst einmal mit heißer Schokolade, am besten selbst hergestellt aus 40–50 Gramm geschmolzener Bitterschokolade, die, zusammen mit Zucker nach Geschmack, in so viel Milch aufgelöst wird, dass sie immer noch recht dickflüssig ist. Darauf kommt eine kleine Tasse Espresso, und die oberste Schicht besteht eigentlich aus gestüßtem italienischen fior di latte; selbst in Turin ersetzen das aber manche mit Sahne oder Milchschaum. Wichtig ist in jedem Falle, dass die drei Schichten sich nicht sofort vermischen. Denn der Genuss besteht gerade darin, dass man zuerst die kühle Cremigkeit der oberen Schicht schmeckt, dann den heißen, aromatischen Kaffee und schließlich die sich im Mund damit verbindende herbsüße Schokolade.

Dem Geschmack des Original-Rezepts kann man immer noch im 1763 eröffneten Caffè Al Bicerin in Turin nachspüren, an der Piazza della Consolata 5.

Zwei Schätze vereinen sich zu einem: Caffè und Schokolade verschmelzen zu Il Bicerin. Das Original gibt es im gleichnamigen Traditions-Caffè in Turin.



Die Geburtsstunde des Espresso: Desiderio Pavoni machte den „ultraschnellen Caffè“ populär.



Es fing ganz klein an: Eine Caffettiera Napoletana aus dem Jahr 1860.

Eine kleine Reise von dort hinüber zum Nachbarn Mailand, in die Lombardei, kann schon einen „Kulturschock“ bedeuten. Mailand ist die internationalste Stadt Italiens. Hier sind es bis zum Feierabend derer manchmal nur noch zwei Caffè: Am Morgen und nach dem Mittagessen. Jeweils möglichst in einem großen Schluck – mehr Zeit ist oft nicht in dieser hektischen Stadt.

Was schon wieder seine eigene Tradition hat: In den Fünfzigerjahren brachten viele Süditaliener, die zum Geldverdienen in die prosperierende Stadt im Norden zogen, ihre traditionellen Napoletanas mit, die langsam über dem Feuer erhitzt werden und wie eine Eieruhr funktionieren, die man umdreht, damit in diesem Falle das Wasser nach unten läuft. Das dauert eine ganze Weile – zu lange für den Rhythmus dieser Stadt. So hielten die praktischen Mokka-Kannen auch in die süditalienischen Haushalte Einzug – schnell erhitzt, schnell einen Kaffee hervorsprudelnd ... und zwar sogar einen noch aromareicheren, denn wenn der Druck einer Mokka-Kanne auch nicht mit dem einer Espresso-Maschine vergleichbar ist,

so ist er doch der bloßen Schwerkraft, mit der die Napoletana arbeitet, überlegen.

GEBURTSSTADT DES „ESPRESSO“

Andere Trinkgewohnheiten, anderer Geschmack: Der Espresso wird zum Koffein-Motor im hektischen Alltagsgetriebe. Für kantige Geschmackscharakteristika aus dem Süden ist da kein Platz: Die Tasse Caffè ist hier weich, mild, schnell konsumierbar – und trifft so von allen italienischen Kaffees am meisten den internationalen Geschmack. Vielleicht auch, weil der Name dieser Stadt untrennbar mit der Geschichte des Espresso verbunden ist. Gehört zu Turin mit der ersten Kaffee-Dampfmaschine quasi die „Studie“ der ersten Caffè-Maschine, so gehört zu Mailand zunächst das Patent des Luigi Bezzera aus dem Jahr 1901 für eine Maschine, die den Kaffee mit Dampf und Wasser durchströmen lässt. Mit viel Arbeit für den Barista, der das Verhältnis von Wasser und Dampf zu regeln hatte. 1903 kaufte Desiderio Pavoni Bezzera das Patent ab – und etablierte ob der Geschwindigkeit, mit der viele Tassen zugleich mit Kaffee gefüllt werden konnten, den Begriff des „Espresso“. Aus diesen Anfängen entwickelten sich zwei Maschinenhersteller-Firmen, die noch heute aktiv sind.

Und auch der nächste große Schritt zu dem, was heute weltweit als italienischer Espresso geschätzt wird, passierte hier in Mailand: Der Barkeeper Achille Gaggia lässt sich 1938 die erste Caffè-Maschine patentieren, die statt mit heißem Wasserdampf, der nach wie vor für einen „angebrannten“ Beigeschmack sorgt, mit hohem Wasserdruck arbeitet. Auf der Grundlage der Arbeit eines verstorbenen Tüftlers, dessen Patent von 1936 Gaggia der Witwe abgekauft hatte, konstruierte er eine Maschine, bei der der Barista mit einer Hebelbewegung einen Federkolben steuerte, der einen Druck zwischen 8 und 10 Bar erzeugte. Damit hatte er genau den richtigen Wasserdruck gefunden, um erstmals eine leckere Crema zu erzeugen – abhängig von der Kunst des Baristas, der das richtige Gefühl für die Maschine braucht. Immer noch, übrigens, denn solche Hebelmaschinen kann man nach wie vor kaufen, und sie stehen sogar noch in manchen Bars. Womit auch der Ausdruck des „Espresso ziehen“ geklärt ist: Er kommt vom Anziehen des Hebels.

LA SERENISSIMA – GANZ KOSMOPOLITISCH

Hell, ausgewogen, süß, kaum bitter und mit haselnussbrauner Crema ... aber mit ein paar kleinen Highlights, die den Unterschied ausmachen! So trinkt man den Caffè nebenan, in Venetien. Internationalität und Kaffeegeschichte gehören hier von Anfang an zusammen – angeblich seit 1615; in dem Jahr soll der venezianische Forschungsreisende und Künstler Pietro della Valle das erste Mal Caffè von einer seiner Reisen mitgebracht haben. 1683 dann sei in Venedig das erste Caffè Europas eröffnet worden, heißt es. Keinesfalls will man hier glauben, dass die Wiener, im selben Jahr von den Türken befreit und der Legende nach von ihren Ex-Besetzern mit einer Hinterlassenschaft von 500

Säcken Kaffee gesegnet, da etwa schneller gewesen sein könnten. Wie dem auch sei, die Caffè-Kunst hatte hinreichend Zeit, sich zu vervollkommen. Und die Internationalität versprühende, weiche, helle Röstung der Serenissima, mit Vanille- und Schokoaroma, wird erst durch die Qualitäten ihres Landstrichs so unverwechselbar: Würzige Aromen, der Duft getrockneter Früchte und eine leichte Säure geben dem sanften Caffè Charakter.

KUNSTFERTIG UND UNGEKÜNSTELT

Ein unverfälschtes, leichtherziges und freundliches Wesen ohne jede Säueris wird den Bewohnern der Emilia Romagna nachgesagt. Und genau so ist ihr Caffè: Leicht schokoladig, quasi ohne Säure und trotzdem mit reichhaltigem Körper und mit Charakter. Die Emilia Romagna und besonders ihre Hauptstadt, Bologna, gilt als der „Bauch“ Italiens. Vieles des Besten, was die italienische Küche zu bieten hat, ist hier zu Hause. Aceto balsamico, Mortadella, Parmigiano Reggiano, Parma-Schinken, Tortellini, Trüffel ... bis hin zu exzellenten Schokoladenmanufakturen.

Die gleiche Kunstfertigkeit haben die Menschen hier im Umgang mit Kaffee entwickelt. Die ersten Kaffeeröstereien der Emilia Romagna waren Anlagen, in denen auch Mandeln und Haselnüsse verarbeitet wurden. Dieser Röstgeschmack ist heute noch eine wichtige Note im Caffè der Region, samt leichter Nussnote. Dazu eine Ahnung der exotischen Gewürze, die die hiesige Küche bereichern. Als Grundlage dienen vor allem feinste Arabica-Sorten, um einen geringen Säuregrad zu erhalten; die Verwendung von edelsten Sorten wie dem Santos Mogiana hat hier Tradition ... voilà, Charakter, Geschichte und Caffè der Emilia Romagna. Lebendig gehalten von traditionsreichen Röstereien wie Caffè Cagliari in Modena – mit über 100-jähriger Geschichte. Der Gründer, Ambrogio Cagliari, war 1895 nach Brasilien aufgebrochen, zunächst als einfacher Plantagen-Arbeiter. Er arbeitete sich hoch, bis er 1907 von der Regierung Brasiliens als Botschafter brasilianischen Kaffees nach Frankreich geschickt wurde. 1909 schließlich eröffnete er in Modena die „Grande Torrefazione de Caffè Brasile“ mit angeschlossenem Laden samt Theke, an der man den Caffè gleich probieren konnte. Schnell war Modenas erster Caffè-Tresen „in“!

KULTUR? EIN MUSS!

Ein Gefühl für richtige Proportionen. Schönheit im Kleinen und im Großen. Harmonie ... dafür steht die Toskana. In Natur, Architektur und Kunst. Und beim Caffè? Certol Nicht nur das: Dieser Caffè baut eine Brücke. Zwischen dem Geschmack des Nordens und dem des Südens. Mit einer mittelhellen Röstung, einem reichhaltigen, vollen Aroma. Für die säuerliche Note des Piemont ist man schon zu weit südlich, für die härteren Geschmacksspitzen des Südens noch zu weit nördlich. Gleichzeitig bringt der Caffè hier die fruchtige, blumige Eleganz des Nordens und die kräftigere Schokoladennote des Südens zusammen, mit feiner, aber intensiver Crema.

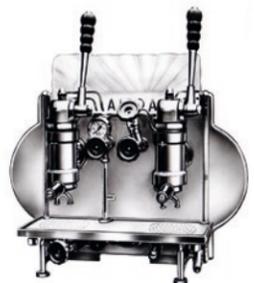


Ein Caffè muss ein Genuss sein in der Toskana – das hat Tradition. Proletarisch und literarisch gesehen. Ersteres, weil es in der Toskana nach dem Zweiten Weltkrieg noch lange an profitabler Arbeit mangelte – und damit an Geld. So war der Gang auf einen Caffè in die Bar ein kleiner Luxus des Tages, oft nach dem Mittagessen. Das will zelebriert sein, noch heute. Schließlich ist der Caffè in diesem Landstrich seit jeher mit der Kunst verbunden – einige der berühmtesten Künstler-Caffès des Landes sind zum Teil noch heute hier zu Hause: das Gran Caffè Giubbe Rosse in Florenz, Piazza della Repubblica, vor gut hundert Jahren Heimat der damaligen florentinischen Futuristen; das Antico Caffè Di Simo in Lucca, Via Fillungo 58, wo Puccini Stammgast gewesen ist ... eben Caffè-Kultur vom Feinsten.

IM SÜDEN GEHT'S ROBUSTER ZU

Handfester wird es im Latium, Richtung Rom. Hauptstadt, Migrantenstadt, Arbeiterstadt ... wo man aus Notwendigkeit gelernt hat, mit Hilfe von Kräutern und Gewürzen aus Innereien und anderen billigen Zutaten schmackhaftes Essen zuzubereiten. Manchmal so kräftig gewürzt, dass man gerne mit einem entsprechenden „Gegengewicht“ nachspülte. Idealerweise mit einem kräftigen Kaffee. Auf jeden Fall so kräftig, dass er nicht bloß Arabica-Bohnen entspringen kann, sondern auch Robusta-Sorten dabei sein müssen. Ziemlich dunkel geröstet, mit einer dicken, intensiv kastanienbraunen Crema und nachhaltigem Aroma. Nicht sauer, aber gerne mal mit einer leichten Bitternote.

„Einen Espresso ziehen“: Die Hebel-Technik von Gaggia übernahmen auch andere Hersteller wie Pavoni.



Achille Gaggia sei Dank: Seit der Federkolben-Maschine des Barkeepers gibt es den richtigen Wasserdruck für die perfekte Crema.



1909 hielt eine neue Mode Einzug in Modena: Man traf sich auf einen Caffè bei Ambrogio Cagliari – seine Nachfahren betreiben das Caffè-Geschäft noch heute erfolgreich weiter.

Frucht- und Nussaromen müssen nicht so stark ausgeprägt sein.

Bei dem Caffè zum Nachspülen ist es längst nicht mehr geblieben. Espresso geht in Rom zu jeder Tages- und Nachtzeit. Gerne verbunden mit einem Gang in die Bar, dieser durchaus kommunikationsfördernden Mischung aus lockerer Privatheit und formeller Öffentlichkeit. Das wissen auch Politiker zu schätzen, die damit in der Gegend rund um das Parlament für eine lebhaftige Bar-Szene sorgen, die auf die ganze Stadt ausstrahlt ... So ist Rom auch in dieser Hinsicht zur Hauptstadt geworden, in allen Schattierungen von traditionell bis avantgardistisch. Ein sehr lebendiger Klassiker: Il Caffè Sant'Eustacchio. Kissinger und Gorbatschow waren hier, die wechselnde Besetzung der italienischen Politiker-Garde ist es heute, zusammen mit Studenten und allen anderen Bevölkerungsgruppen. Sie wissen warum: Die Eigentümer der Bar reisen regelmäßig höchstselbst nach Brasilien, um die besten Kaffeebohnen für ihre Bar auszusuchen.

„A NAPOLI SI BEVE UN BUON CAFFÈ“

Im Latium gibt's sozusagen den „Vorgeschmack“ auf den Caffè des Südens, der besonders stark repräsentiert wird durch den Landstrich rund um Neapel, Kampanien. Dickflüssig, dunkel, intensiv, so muss Caffè dort sein. Caffè Kimbo, nicht Lavazza. Das nachhaltige Kaffeearoma braucht keine allzu intensiven Blüten-, Frucht- Würz- oder Nussnoten, und auch der Bittergeschmack ist bei dunkler

Röstung ausgewogen. Säure ist kaum vorhanden. Ein Caffè, heißblütig wie die, die ihn trinken. In jeder Hinsicht: „Come cazzo coce“ hat er zu sein – verdammt heiß. Dafür muss man ihn natürlich schnell runterschlucken, bevor er, Gott bewahre, kalt wird. So dürfen es im Laufe eines Tages ruhig etliche kleine Tassen sein – für die man auch hier schnell rüberläuft in die Bar, auf einen schnellen Schluck im Stehen. Das ist schließlich ein wichtiger Teil des Vergnügens. Einzige Ausnahme: Der erste Caffè des Tages ist ein Mokka aus dem berühmten Aluminiumkännchen, das auf den Herd gestellt wird. Ohne den geht hier keiner aus dem Haus.

„A Napoli si beve un buon caffè“, dieser Ruf reicht weit über Kampagnien hinaus. Und nicht nur der Kaffee muss gut sein hier; am Fuße des Vesuvs ist man immer auf der Suche nach der Essenz des Lebens, auf der Suche nach dem Guten. Als Italien sich in den Dreißigerjahren auch noch als Kolonialmacht versuchte, entwickelte sich in Neapel prompt ein Handel mit den noch grünen Kaffeebohnen, die man sich direkt aus Afrika liefern ließ. So stellten sich die neapolitanischen Kaufleute gerne ihre ganz eigene Mischung zusammen und ließen sich diese dann rösten.

Neapolitaner bleiben sich treu: Caffè nimmt man hier persönlich. So werden stets die Tassen warm gehalten, immer bereit, das Aroma eines frischen Caffès optimal aufzunehmen. Ein guter Barista gibt immer noch einen Extraschluck obendrauf, ein Glas Wasser gehört auch dazu, und die Stammgäste



zahlen schon einmal einen weiteren Caffè, bevor sie gehen – weil ja bestimmt bald noch einer der Freunde vorbeischauen wird ... Wie wichtig diese Treffpunkte den Neapolitanern seit jeher sind, spürt man eigentlich beim Eintritt in jede beliebige Bar um die Ecke. Mindestens einmal sollte man aber auch ein – in mehrfacher Hinsicht – besonders eindrucksvolles Beispiel neapolitanischer Barkultur erleben: Das Gran Caffè Gambirinus an der Piazza Trieste e Trento. Jean Paul Sartre und Oscar Wilde waren hier – vor allem aber Künstler, Studenten und Professoren aus Neapel. Eröffnet wurde es 1860, und es etablierte sich schnell als gesellschaftlicher Treffpunkt. Als es 1885 in Schwierigkeiten steckte, waren es Künstler und Professoren der Königlichen Universität, die sich seiner annahmen. Sie gestalteten das Caffè selbst zum Kunstwerk – und Künstler-Anziehungspunkt. Diese Tradition führt man im Gran Caffè Gambirinus sehr aktiv fort.

VON DER ESSENZ DER DINGE

Ist man in Neapel auf der Suche nach der Essenz der Dinge, lebt man sie auf Sizilien ganz selbstverständlich. Der Kaffeegeschmack ist sehr ähnlich, vielleicht manchmal mit ein klein wenig Säure und mit noch mehr Körper. Die pure Essenz eben. Das arabische Erbe ist sehr präsent, das Wissen um deren Kaffeegenuss bereits in der Zeit um 800 nach Christus – als „arabischen Wein“, als Stimulanz, die man genießen kann, ohne die Regeln des Islam zu verletzen. In der Gemeinschaft, natürlich. Ob dem Fremden oder dem Freund – immer bietet man

einen Caffè an. Und den würde der andere niemals ablehnen. Das führt zu ... richtig, zu ganz schön hohem Caffè-Konsum. Zwar sind die Tassen für das, was Menschen aus dem Norden manchmal eher wie Kaffee-Extrakt vorkommen mag, sehr klein. Doch ihr Inhalt hat es in sich und wird irgendwann nicht nur auf dem Gaumen spürbar. Die Lösung: Man teilt sich die Mini-Tasse. Angeblich ist so in Norditalien das Gerücht aufgekommen, die Krise treffe die Sizilianer so hart, dass sie sich nicht einmal mehr die Tasse Caffè in der Bar leisten könnten ...

Dabei wäre das sicher das Letzte, was die Sizilianer sich nehmen ließen, diese – hier mehr als irgendwo sonst in Italien – bitter-süße Essenz des Lebens. Gerne auch sehr süß, um einen Kontrapunkt zu setzen zu der südlichen dunklen Röstung mit ihren starken Aromastoffen. Und schließlich kann man mit der „Zuckerprobe“ auch die Qualität des Caffès prüfen: Je länger der aufgestreute Zucker braucht, um durch die möglichst dicke Crema zu sickern, desto besser der Caffè, lautet die einfache Formel. Ein Espresso ist ... ein Geschichtenerzähler. Von der Entwicklung, den Gewohnheiten und den Beziehungen derer, die ihn zubereiten und trinken. Mit einer Tasse Caffè teilen sie, was ihnen wichtig ist. Che meraviglia!

Eva Mätkler

Klassifikationen nach:
INEI, Istituto Nazionale Espresso Italiano.

Caffè-Barkultur anno 1951 – in Italien wird sie ewig weiter leben.