



Die Dialektik der Kaffeebohne

Meine Liebe für den Kaffee habe ich in den Achtzigern entdeckt. Zu dieser Zeit war das schwarze Getränk ein unausweichlicher Bestandteil der sonntäglichen Zeremonien innerhalb der Familie. Unter der schweren, an einen Turban erinnernden Kaffeemütze stand das kostbare Gebräu in der Porzellankanne neben dem Zuckerkuchen auf dem Bastuntersetzer. Solche Rituale brennen sich nicht nur bildlich ein, sondern bieten Haltepunkte auf dem Weg des Erwachsenwerdens. Beim Kaffeekränzchen fiel zudem nicht selten der historisch vielsagende Begriff vom „echten Bohnenkaffee“, der dem Heißgetränk eine nicht zu unterschätzende Aura des Wohlstands und der Glückseligkeit verlieh. Da ich als Schüler an jener Mondänität teilhaben wollte, wurde manche große Pause beim Kaffeeröster verbracht, dessen Kerngeschäft damals noch nicht aus modernen Lifestyle-Accessoires bestand. Kaffee war seitdem zu einer festen „Position“ meines Alltags geworden.

Während des Studiums vollzog sich dann die Umkehrung aller Werte in Gestalt von grünem Tee als Antithese. Das Ansehen des Kaffees hatte gewaltigen Schaden genommen: Er galt als ungesund und stand im Verdacht, Ursache für diverse Erkrankungen des Herzkreislaufsystems zu sein. Mein lieb gewonnenes Heißgetränk wurde mit Wucht von der Kraft der Negation erfasst und vom Speiseplan gefegt. Meine Konnotationen zum Begriff Tee bezogen sich vor meiner Bewusstseinsweiterung schlicht auf Jugendherbergen und Erkältungen und wurden nun mehrdimensional. Zwischen Hagebutten- und Pfefferminztee erschlossen sich mir die Welten der Sorten Earl Grey und Wildkirsch. Gerade letzterer erzeugt bei mir noch heute das wohlig-liebliche Gefühl von Rentierpullover und Müslischale.

Irgendwann verzog sich der Duft der Räucherstäbchen und die Negation erfuhr ihre eigene Aufhebung. Das bohnenlose Kaffeemittelalter erlebte die Renaissance in Form italienischer Kaffeespezialitäten. Die einstig schwarze Brühe wurde auf eine neue Stufe des Daseins erhoben. Schmackhafte und anmutige Kreationen prägten das Erscheinungsbild. Kaffeegenuss war ein Statement und Ausdruck des freien Lebens - hier ein schneller Espresso mit maximalem Genuss, da ein Cappuccino mit Sahnehäubchen und Muskatstaub und als Krönung führt der Latte-Macchiato-Soja mit Chiasamen und Goji-Beerenextrakt nicht nur die Wunsch-, sondern auch die Preisliste an. Ein Haushalt ohne Kaffee-Tempelanlagen-Automat erschien undenkbar.

Ob es nun an Laktoseintoleranz ob des vielen Milchschaums oder am Unbehagen in der Kaffeekultur liegt, ist schwer auszumachen. Dennoch scheint die Blüte des extraordinären Genusses ihren Zenit erreicht zu haben. Glaubt man den Trendforschern, dann schickt sich der wohlbekannte Filterkaffee an, die Hoheit über unsere Geschmacksnerven zurückzuerobern. Anders lassen sich die enorm gestiegenen Verkaufszahlen von Porzellanfiltern nicht erklären. Gleichsam als Antithese zur Negation der Negation tröpfelt das Genussmittel von Hand aufgebrüht in die Kaffeetassen. Entstanden ist eine neue Position der Erkenntnis. Vielleicht ist es ja die, dass Kaffeekochen auch ohne Showbusiness und die Produktion von Müll auskommen kann.

Oliver Block