Peter Marko

Statt Einheitskasse Einheitskaffee

In den längst verflossenen Zeiten, die niemand von uns mehr erlebt hat, bekam man im Dorfladen meines Grossvaters alles, was man brauchte. Herrschaften aus den umliegenden Kurien waren bei ihm auch Kunden. Sie kannten nicht nur, sondern tranken auch Kaffee, zwar nicht jeden Tag, nur am Sonntag Morgen und nach einem guten Essen mit ihren vornehmen Gästen. Und so hatte auch Grossvater Kaffee in seinem Sortiment. Je nach Ernte und politischen und anderen Umständen wurde er aus Arabien, Südamerika oder dem fernen Osten transportiert. Noch in meiner Kindheit musste sich jeder den Kaffee selbst rösten, da sonst das Aroma und andere Eigenschaften durch Lagerung und Verpackung, die damals nicht so perfekt waren wie jetzt, verloren gegangen wären. Man röstete die grün-grauen Kaffeebohnen in dafür bestimmten Pfannen, damit sie dabei keinen Beigeschmack irgendwelcher anderer Speisen bekamen. Dann mahlte man sie kurz vor dem Kochen des Kaffees in kleinen Mühlen, die man dabei fest, am besten zwischen den Schenkeln halten musste. Zubereitet, gekocht wurde er auf verschiedene Arten, je nach eigenen und der Gäste Lust und Laune. Und so glichen sich kaum zwei Kaffees, die in verschiedenen Zeitabständen gekocht wurden. Ein gleichzeitig servierter Kaffee bot aber allen Personen denselben Genuss und vor allem, er war für alle gleich heiss. Inzwischen hat sich scheinbar alles um den Kaffee vereinfacht. In den Läden bekommt man viele verschiedene Sorten, die schon geröstet, sogar wenn man will gemahlen, gut

verpackt und die in Geruch und Geschmack jahrelang gleich sind.

Für mehrere Personen bereitete man früher Kaffee und auch Tee in grösseren, speziellen Gefässen oder Kesseln zu, aus denen sie nach dem Brauen aus einem Hahn herausgelassen wurden. Die ersten Gefässe für Tee kamen aus Russland und hiessen Samovar, was

warm, nicht mehr genug warm

heiss.

heiss genug,

nicht heiss genug,

Selbstkocher bedeutet. Jeder konnte sich bedienen, wie er wollte, und eine genügend lange Zeit blieb der Kaffee und der Tee gleich, auch *gleich warm*. Diese Art von Kaffee kann man als Reliquie aus alten Zeiten beim Frühstück in Hotels bekommen.

Dann ersann man Kaffeemaschinen. Zuerst führte man sie in den Bars, Kaffeehäusern und Restaurants ein. Sie sind sicher eine Erleichterung für das Personal, denn sie mahlen, kochen und spritzen den fertigen Kaffee, sogar nach Wunsch in verschiedenen Mengen, in die Tassen. Solange nur eine Person den Kaffee haben möchte, ist es perfekt. Mit der Zahl der Personen, die gleichzeitig nach einem frischen, duftenden, heissen Kaffee lechzen, beginnen die Probleme. In einer Bar wartet man ruhig und zufrieden, bis man an die Reihe kommt. Was bleibt einem auch übrig. Manche gut frequentierte Bars und Kaffeehäuser haben, um die Zeit des Wartens auf einem erträglichen Mass zu halten, nicht nur mehrere Kaffeemaschinen angeschafft, sondern auch mehrere Personen, die sie bedienen, eingestellt. Die Italiener haben den Eindruck, das Problem etwas zu verringern, indem sie die Menge ihres Kaffees auf einen Schluck beschränken. In den Selbstbedienungsrestaurants besorgt man sich den Kaffee, wie der Name zeigt, selbst. In einem gewöhnlichen Restaurant sollen bei einem Tisch nie mehrere Personen gleichzeitig den Kaffee bestellen, da mit der Zahl solcher Personen naturgemäss die Zahl der nicht mehr duftenden, zunehmend kälteren Kaffees steigt. Auch den Wunsch, den Kaffee gleichzeitig mit dem Dessert zu bekommen, um beide besser auskosten und geniessen zu können, sollte man dort lieber vergessen. Meistens erscheint der *nicht mehr genug warme* Kaffee zuerst, dann wartet man eine Weile auf das Dessert.

Noch schlimmer ist es mit dem Tee bestellt. Mit einem im Beutel, ein Schreck für jeden echten Teeliebhaber, kann man sich noch ei-

nigermassen abfinden. Er wird jetzt mit einem separaten Wasserstrahl aus der Kaffeemaschine, besser gesagt Kaffee-Tee-Maschine zubereitet. Das Wasser ist aus verschiedenen Gründen nicht heiss genug: Die Maschinenkonstrukteure wollen Strom sparen, die Isolationen sind dann weniger aufwendig, und den Tee, wie den Kaffee sollte man of-

Auf diese Weise entsteht kein Tee, sondern eine nach nichts schmeckende pastellfarbige Flüssigkeit.

fensichtlich sofort, ohne Verzögerung trinken können. Die Tassen sind grundsätzlich Zimmertemperatur-kalt, wer macht sich schon die Mühe und erwärmt sie zuerst. Aus falschen hygienischen Gründen, bringt man den Teebeutel neben der Tasse mit inzwischen lauwarmem Wasser, da sie meistens warten müssen, bis sie abgeholt werden. Auf diese Weise entsteht kein Tee, sondern eine nach nichts schmeckende pastellfarbige Flüssigkeit. Es ist besser, gleich einen Eistee oder einen Eiskaffee zu bestellen. Die Person, die solchen Tee trinken möchte, muss noch dazu den Teebeutel eigenhändig in die Tasse versenken, weil man meint, dass ihre Finger sauberer sind als die des Servicepersonals. Inzwischen weiss man, dass fremde Bakterien gegen Allergien helfen können. Man beginnt solche gutmütigen Bakterien gegen verschiedene Krankheiten sogar in den Darm zu «transfundieren».



© Ron Sumners, Dreamstime.com

Kaffe-Tee-Maschinen sollten gesäubert und gepflegt werden. Eines Frühjahrs, anfangs März, eines schönen aber kalten Tages, besichtigten wir ein altes, pittoreskes Städtchen auf einem Berg in der Toskana. Nach der Fahrt wollten wir uns erwärmen und gingen in ein passendes Restaurant, wo emsig gearbeitet wurde. Wir verlangten einen Kaffee lungo, der einer Hälfte unseres Kaffee Crème entspricht, aber dreimal so stark ist, und einen Schwarztee. Sie schmeckten etwas sonderlich, aber wir dachten, es ist eben eine Spezialität des Städtchens oder des Restaurants. Die Besichtigung der Sehenswürdigkeiten mussten wir dann unterbrechen, da erst mir, dann meiner Frau übel wurde und uns Bauchschmerzen plagten. Wir lagen wie Halbleichen auf den Treppen des schönsten Gebäudes. Es interessierte uns nicht, wie schön der Blick von dort in die malerische Umgebung war. Nach anderthalb Stunden war der Spuk vorbei, aber geschwächt und lustlos brachen wir unseren Ausflug ab. Der Grund für diese Malaise: Das Restaurant öffnete nach der Winterpause eben sein Tor und die Kaffee- und Tee-Maschine war noch nicht geputzt. Die in diesem Fall leider bösartigen Bakterien und Viren hatten genug Zeit gehabt, sich reichlich in dem gestauten Wasser zu vermehren und ihre Gifte auszusondern. Vor ein paar Jahren kam eine Firma auf die Idee, auch für den privaten Gebrauch kleine Kaffeemaschinen zu bauen und für diese kleine Kapseln mit je einer Portion von Kaffee zu verkaufen, um den Menschen die Arbeit mit dem Zubereiten des Kaffees zu vereinfachen und zu verkürzen. Eine gute Idee für Menschen, die mehrmals pro Tag in demselben Raum, in dem die Maschine ist, den Kaffee trinken. Je mehr Personen es gleichzeitig tun wollen, und je grösser die Entfernung von der Maschine, desto länger müssen manche warten oder die ersten den immer kälteren Kaffee trinken. Wieder, will man den Kaffee bei einem Zvieri mit mehreren Personen zu einem guten Dessert geniessen, gibt es ähnliche Schwierigkeiten wie in einem Restaurant, nur sind jetzt die Gastgeber dafür verantwortlich.

Da die Kaffeekapseln so einen Erfolg hatten, begann die Firma auch Teekapseln für die Maschinen zu produzieren und zu vertreiben. Inzwischen kann man auch verschiedene Teesorten in Kapselform bekommen. Der Gipfel des Fortschritts sind die verschiedenen Fruchttees, die mit künstlichem Aroma, künstlicher Farbe und künstlichem Süssstoff nach Fruchtbonbons schmecken. Welche Kapsel man auch braucht, das frühere spannende Warten, bis die Temperatur des heissen Kaffees oder des Tees so absinkt, dass man ihn trinken konnte, das vergnügte Schlürfen fällt nun weg. Nebst den kulinarischen Nachteilen braucht die Pflege der Kaffee-Tee-Maschinen Zeit, die Kapseln kosten viel mehr als der einfache Kaffee und Tee, und aus welchem Material auch immer, sie verschmutzen die Umwelt. Die Aluminiumkapseln, die die Gesundheit schädigen können, wurden inzwischen durch Plastikkapseln ersetzt. Alle diese Nachteile hindern die Produzenten und Anhänger solcher Kaffees und Tees nicht daran, mit missionarischem Eifer sie zu verbreiten, was ihnen auch gelingt. Fast im Geheimen muss man sich den Kaffee wie früher nach eigenem Gusto, mit mehr oder weniger Substanz und Zutaten, je nach Laune und Bedarf brauen, in Kannen und Gefässen, die bald zum gesuchten Altertum gehören werden. Wenn man einen solchen speziellen, individuellen, besonderen Kaffee den Gästen anbietet, wird man als Mischung von Hinterwäldler, ewig Gestrigem und Alchemist betrachtet. Es folgt die Frage: Habt ihr keine Kaffeemaschine? Wenn man es verneint, wird einem bei der nächsten Gelegenheit eine geschenkt. Spätestens beim nächsten Besuch der Schenkenden muss man den Kaffee in der Maschine zubereiten.



Wir wundern uns, wie unsere Ahnen an eine flache Erde und Hexen glauben konnten. Wir glauben dafür an Kaffee-Tee-Maschinen. Aber es gibt Licht am Horizont: Unserem Zeitgeist entsprechend bereiten Baristas, also spezielle Kaffeekocher, mit Hilfe von Maschinen, die mehrere tausend Franken kosten, nach ihrem Gutdünken und nach Wünschen der Kunden in vorgewärmten Tassen verschiedene Kaffees. Ihr Preis ist auch entsprechend. Sie halten aber die Fahne des guten Kaffees hoch.

Nachruf

Kurz nach dem dieses Lamento zu Ende geschrieben war, gab unsere Kaffeemaschine ihren Geist auf. Sie war zwar über drei Jahre alt, aber aus kurz erwähnten Gründen benützten wir sie insgesamt nicht so viel wie andere Leute ihre einen Monat lang. Böse Zungen behaupten, dass die Hersteller den Haushaltsmaschinen ihr Ende einprogrammieren, ähnlich wie es bei Lebewesen naturgemäss geschieht. Ich glaube eher, unsere Kaffeemaschine hielt meine Abneigung gegen sie nicht aus. Ich möchte, dass in unserer kleinen Küche keine neue Kaffeemaschine Platz einnimmt. Daher lese ich sicherheitshalber den Gästen diese Geschichte vor.

Korrespondenz: Dr. med. Peter Marko Bruggwaldstrasse 39e 9008 St. Gallen p.marko[at]bluewin.ch

Action is the last resource of those who know not how to dream.

Oscar Wilde