



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

ALAIN CLAUDE SULZER



EIN VERSPRECHEN

Was ist Kaffee anderes als ein paar „Bohnen“, die geerntet, geröstet, gemahlen und später mit heißem Wasser überbrüht werden? Kaffee ist etwas ganz anderes! Zunächst einmal handelt es sich bei dem Grundprodukt gar nicht um eine Bohne, sondern um den Samen einer Pflanze. Und zweitens hat der Kaffee sich in dem Augenblick, in dem wir ihn genießen, so sehr verändert, dass er unseren Gaumen Signale vermittelt, die mit Vegetabilem - ob Bohnen oder Samen - nichts mehr zu tun haben. Dass er in manchen Gegenden bloß warmes schwarzes Wasser ist, spricht für seine relative Vielfältigkeit und dafür, dass man mit ihm, wie eigentlich mit allem, auch sorglos umgehen, mit anderen Worten: alles falsch machen kann. Verwässerter Kaffee ist schrecklich, aber es gibt Weltgegenden, in denen man unter Kaffee etwas ganz anderes versteht als das, was wir verstehen.

In finnischen Hotels etwa gibt es zum Frühstück lauwarmen Kaffee aus grossen Automaten. Hier hat Kaffee offenbar eine andere Funktion als die der Droge, über die sich der um das Wohl seiner Tochter besorgte Vater in Johann Sebastian Bachs Kaffeekantate so erregt. Er taugt nicht einmal zum Schlafmittel. Der Genuss, den wir erwarten, will sich beim besten Willen nicht einstellen. Kaffee ist hier nichts weiter als ein unangenehm saurer Durstlöcher und - immerhin! - für einige eine Erinnerung an etwas Besseres; ein Versprechen also.

Die Herstellung eines guten Kaffees ist von so vielen Dingen abhängig, dass sie einem Balanceakt gleichkommt. Perfekten Kaffee zu bereiten gelingt nur auf der Basis eines guten Endprodukts. Perfekter Kaffee setzt sich zusammen aus der richtigen Dosierung, aus der Ernte, Röstung und Dichte, aus dem Wasser und der Maschine. Aus Materiellem und Immateriellem also, aus benennbaren Elementen einerseits, aus nur schwer definierbaren andererseits. Hinzu kommt natürlich der persönliche Geschmack jedes Einzelnen, auf dessen Gaumen aus Kaffee Behagen wird.

Richtig bereitet wird er zur verwirklichten Idee von Wohlbefinden und gedroselter Energie. Die Mischung aus Wasser, Essenz und Schaum fördert Wachheit und Klarheit. Espresso schlägt wie ein kleiner Blitz zwischen Herz und Hirn ein. Milchkaffee hingegen ist ein Sinnen- und Sonnenaufgang, ohne den ich keinen Tag eröffnen möchte. Ein Versprechen, das nicht immer erfüllt wird, aber doch immer wieder.



ALAIN CLAUDE SULZER IM PORTRÄT

Alain Claude Sulzer wurde 1953 in Basel geboren. Er erhielt für seine Romane u.a. den französischen Prix Médicis étranger 2008 (für „Ein perfekter Kellner“), den Hermann-Hesse-Preis 2009 und den Basler Kulturpreis 2013. Zuletzt erschienen: „Aus den Fugen“ (Roman), 2012; „Basel“, (ein Porträt), 2013. Im August erscheint sein neuer Roman „Postskriptum“. Seine Bücher wurden in vierzehn Sprachen übersetzt. Publiziert essayistisch regelmässig in der Neuen Zürcher Zeitung.

WWW.ALAINCLAUDESULZER.CH