

# **Bohnenwahnsinn**

---

Ein kaffeesüchtiger  
Weltreisender erklärt, warum  
dein Morgenkaffee die Welt  
regiert

**Swen Mercer**

# Table of Contents

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Warum Kaffee?                          | 1  |
| Die Wissenschaft dahinter – oder:      | 7  |
| Warum unser Gehirn Kaffee liebt        |    |
| Die dunkle Seite der Bohne             | 8  |
| Die Kunst der Zubereitung – ein        | 9  |
| Crashkurs in Kaffeesektierertum        |    |
| Die soziale Dimension                  | 10 |
| Die ökonomische Perspektive            | 11 |
| Ein Blick in die Zukunft               | 12 |
| Eine kurze Reise durch die Geschichte  | 14 |
| des Kaffees                            |    |
| Äthiopien: Wo der Kaffee laufen lernte | 32 |
| Äthiopien: Wo der Kaffee laufen lernte | 32 |
| Geografische Lage und Klima –          | 32 |
| oder: Warum Gott ein                   |    |
| Kaffeeliebhaber sein muss              |    |
| Die Kultur – oder: Wie man aus         | 34 |
| Kaffeetrinken eine dreistündige        |    |
| Zeremonie macht                        |    |
| Die traditionelle Zubereitung –        | 36 |
| oder: Warum Schnelligkeit nicht        |    |
| alles ist                              |    |
| Die Botanik – oder: Warum              | 37 |
| Äthiopien der Jackpot der              |    |
| Kaffeegenetik ist                      |    |
| Qualität und Quantität – oder:         | 39 |
| Warum "Ethiopian Grade 1" keine        |    |
| Schulnote ist                          |    |

|                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Das Geschmacksprofil – oder:<br>Warum Sommeliers sich anhören<br>wie Poesiealbum-Einträge | 40 |
| Die wahren Geschichten – oder:<br>Wie eine Ziege die Welt veränderte                      | 41 |
| Die moderne Kaffeeindustrie –<br>oder: Wie Tradition und Commerce<br>kollidieren          | 43 |
| Nachhaltigkeit und Fair Trade –<br>oder: Das gute Gewissen im<br>Pappbecher               | 44 |
| Die Herausforderungen – oder:<br>Warum nichts so einfach ist, wie es<br>scheint           | 45 |
| Die Zukunft – oder: Warum<br>Tradition manchmal der beste Weg<br>nach vorne ist           | 46 |
| Fazit: Warum äthiopischer Kaffee<br>Ihr Leben besser macht                                | 47 |
| Kolumbien: Wo der Kaffee zum<br>Exportschlager wurde                                      | 50 |
| Die geografische Lage – oder:<br>Warum die Anden mehr können als<br>nur imposant aussehen | 50 |
| Die Kultur – oder: Wie man aus<br>Kaffeeanbau eine<br>Lebensphilosophie macht             | 52 |
| Die Anbaumethoden – oder:<br>Warum Handarbeit manchmal doch<br>besser ist als Maschinen   | 53 |
| Qualität und Quantität – oder:<br>Warum "Colombian Supreme"<br>keine Pizzagröße ist       | 54 |

|                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Das Geschmacksprofil – oder:<br>Warum Sommeliers manchmal wie<br>Weinsnobs klingen             | 55 |
| Die moderne Kaffeeindustrie –<br>oder: Wie man aus Tradition<br>Business macht                 | 56 |
| Die Herausforderungen – oder:<br>Warum nichts so einfach ist, wie es<br>aussieht               | 58 |
| Die Zukunft – oder: Warum<br>Tradition und Innovation sich nicht<br>ausschließen müssen        | 59 |
| Fazit: Warum kolumbianischer<br>Kaffee mehr ist als nur ein Getränk                            | 60 |
| Die soziale Dimension – oder: Wie<br>Kaffee ein Land veränderte                                | 61 |
| Die wirtschaftliche Perspektive –<br>oder: Warum Kaffee mehr wert ist<br>als Gold              | 63 |
| Der Mythos des Juan Valdez – oder:<br>Wie ein fiktiver Kaffeebauer zum<br>Nationalhelden wurde | 64 |
| Brasilien: Wo Quantität auf Qualität<br>trifft                                                 | 66 |
| Die geografische Lage – oder: Wenn<br>das Klima Amok läuft                                     | 66 |
| Die Kultur – oder: Wie man aus<br>Notwendigkeit Tugend macht                                   | 68 |
| Die Mechanisierung – oder: Wenn<br>Maschinen den Menschen ersetzen                             | 69 |
| Qualität und Quantität – oder: Wie<br>man aus viel mehr macht                                  | 70 |

|                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Das Geschmacksprofil – oder:<br>Warum Brasilien mehr kann als<br>Fußball             | 71 |
| Die Geschichte – oder: Wie eine<br>Pflanze ein Land veränderte                       | 72 |
| Die moderne Industrie – oder: Wie<br>man aus Tradition Business macht                | 73 |
| Die Herausforderungen – oder:<br>Warum nichts so einfach ist, wie es<br>aussieht     | 74 |
| Die Zukunft – oder: Warum<br>Innovation manchmal nach hinten<br>losgehen kann        | 75 |
| Fazit: Warum brasilianischer Kaffee<br>mehr ist als nur Masse                        | 76 |
| Die soziale Dimension – oder: Wie<br>Kaffee eine Gesellschaft prägt                  | 77 |
| Die wirtschaftliche Bedeutung –<br>oder: Wenn Bohnen zu Gold werden                  | 78 |
| Der Umweltaspekt – oder: Wie man<br>grün wird, ohne zu verrotten                     | 79 |
| Innovation und Tradition – oder:<br>Der ewige Kampf zwischen Alt und<br>Neu          | 80 |
| Abschließende Gedanken – oder:<br>Warum Brasilien unersetzlich ist                   | 81 |
| Vietnam: Wo Robusta zum König<br>gekrönt wurde                                       | 83 |
| Die geografische Lage – oder: Wenn<br>das Klima perfekt für die falsche<br>Bohne ist | 83 |
| Die Kultur – oder: Wie man aus der<br>Not eine Tugend macht                          | 84 |

|                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Der Aufstieg zur Kaffeemacht –<br>oder: Wie man in 30 Jahren die<br>Welt erobert | 85 |
| Die Produktionsmethoden – oder:<br>Wenn Effizienz auf Tradition trifft           | 87 |
| Qualität vs. Quantität – oder: Wenn<br>Masse Kasse macht                         | 88 |
| Der Geschmack – oder: Warum<br>bitter nicht immer schlecht sein<br>muss          | 89 |
| Die moderne Industrie – oder: Wie<br>man aus Masse Klasse macht                  | 90 |
| Die Herausforderungen – oder:<br>Warum nichts so einfach ist, wie es<br>scheint  | 91 |
| Ein Blick in die Zukunft – oder:<br>Wohin die Reise geht                         | 92 |
| Fazit: Warum die Welt Vietnam<br>braucht                                         | 92 |
| Die soziale Dimension – oder:<br>Kaffee als Lebenselixier                        | 94 |
| Die wirtschaftliche Revolution –<br>oder: Wie Kaffee ein Land<br>veränderte      | 95 |
| Nachhaltigkeit – oder: Der späte<br>Versuch, grün zu werden                      | 96 |
| Innovation und Entwicklung –<br>oder: Der lange Weg zum Premium-<br>Produkt      | 97 |
| Ein letzter Schluck – oder: Warum<br>Vietnam die Kaffeewelt verändert<br>hat     | 98 |

|                                                                                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Indonesien: Wo Katzen den Kaffee<br>veredeln                                   | 99  |
| Die geografische Lage – oder: Wenn<br>Vulkane Kaffee anbauen                   | 99  |
| Die Geschichte – oder: Wie die<br>Holländer aus Versehen etwas<br>Gutes taten  | 101 |
| Die Anbaumethoden – oder:<br>Warum kompliziert, wenn's auch<br>anders geht?    | 102 |
| Der Kopi Luwak – oder: Wenn<br>Marketing auf Verdauung trifft                  | 103 |
| Die Verarbeitung – oder: Die Kunst<br>des kontrollierten Verfalls              | 104 |
| Das Geschmacksprofil – oder:<br>Wenn Erde auf Gewürze trifft                   | 106 |
| Die moderne Industrie – oder:<br>Zwischen Tradition und<br>Massenproduktion    | 107 |
| Die Herausforderungen – oder:<br>Warum einfach, wenn's auch<br>schwierig geht? | 108 |
| Die Zukunft – oder: Wohin die<br>Reise geht                                    | 109 |
| Fazit: Warum Indonesien die<br>Kaffeewelt bereichert                           | 110 |
| Die soziale Dimension – oder:<br>Kaffee als Lebenselixier                      | 111 |
| Die wirtschaftliche Bedeutung –<br>oder: Wenn Bohnen zu Bargeld<br>werden      | 112 |
| Der Umweltaspekt – oder: Grüner<br>wird's nicht                                | 112 |

|                                                                                  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Die Qualitätskontrolle – oder:<br>Wenn gut genug nicht gut genug ist             | 113 |
| Innovation trifft Tradition – oder:<br>Wenn Alt auf Neu trifft                   | 114 |
| Ein letzter Schluck – oder: Warum<br>die Welt Indonesien braucht                 | 115 |
| Guatemala: Wo Vulkane und Maya-<br>Götter den Kaffee segnen                      | 117 |
| Die geografische Lage – oder: Wenn<br>die Natur Perfektionist ist                | 117 |
| Die Geschichte – oder: Wie die<br>Jesuiten versehentlich etwas Gutes<br>taten    | 119 |
| Die Anbauregionen – oder: Warum<br>"Antigua" mehr ist als eine Ex-<br>Hauptstadt | 120 |
| Die Qualität – oder: Warum<br>"Strictly Hard Bean" kein<br>Fitnessstudio ist     | 122 |
| Das Geschmacksprofil – oder:<br>Wenn Vulkane Barista spielen                     | 123 |
| Die moderne Industrie – oder:<br>Zwischen Tradition und WhatsApp                 | 124 |
| Die Herausforderungen – oder:<br>Wenn das Klima Achterbahn fährt                 | 125 |
| Die Zukunft – oder: Warum<br>Innovation manchmal nach<br>Tradition schmeckt      | 126 |
| Fazit: Warum Guatemala mehr ist<br>als nur eine weitere Kaffeeregion             | 127 |
| Die soziale Dimension – oder:<br>Kaffee als Lebenselixier                        | 128 |



|                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Die wirtschaftliche Bedeutung –<br>oder: Wenn Bohnen das BIP<br>bestimmen           | 129 |
| Der Umweltaspekt – oder: Grüner<br>als man denkt                                    | 130 |
| Die Ausbildung – oder: Wenn<br>Tradition auf Wissenschaft trifft                    | 131 |
| Ein letzter Gedanke – oder: Warum<br>Guatemala die Kaffeewelt bereichert            | 132 |
| Kenia: Wo Kaffee nach Freiheit<br>schmeckt                                          | 134 |
| Die geografische Lage – oder: Wenn<br>der Äquator zum Qualitätssiegel<br>wird       | 134 |
| Die Geschichte – oder: Wie die<br>Britten versehentlich etwas Gutes<br>hinterließen | 136 |
| Das Auktionssystem – oder: Wie<br>man aus Kaffeehandel eine Soap<br>Opera macht     | 137 |
| Die Qualität – oder: Warum "AA"<br>keine Batteriegröße ist                          | 138 |
| Das Geschmacksprofil – oder:<br>Wenn Wein neidisch wird                             | 139 |
| Die Anbaumethoden – oder:<br>Zwischen Tradition und WhatsApp                        | 140 |
| Die Kooperativen – oder: Wie man<br>aus Konkurrenz Kooperation macht                | 141 |
| Die Herausforderungen – oder:<br>Wenn das Klima Amok läuft                          | 142 |
| Die Zukunft – oder: Zwischen<br>Instagram und Tradition                             | 144 |

|                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| Fazit: Warum Kenia mehr ist als nur Safari                               | 144 |
| Die soziale Dimension – oder: Kaffee als Familienerbe                    | 145 |
| Die wirtschaftliche Bedeutung – oder: Wenn Bohnen zu Bargeld werden      | 146 |
| Der Umweltaspekt – oder: Grüner als die Konkurrenz                       | 147 |
| Ein letzter Schluck – oder: Warum die Welt Kenia braucht                 | 148 |
| Honduras: Wo Kaffee und Chaos sich die Hand geben                        | 150 |
| Die geografische Lage – oder: Wenn die Natur es zu gut meint             | 150 |
| Die Anbauregionen – oder: Wo jeder Berg eine eigene Persönlichkeit hat   | 152 |
| Die Geschichte – oder: Wie man aus Versehen zur Kaffeemacht wird         | 153 |
| Die Qualität – oder: Warum "gut genug" nicht mehr gut genug ist          | 154 |
| Die Verarbeitung – oder: Wie man aus Kirschen Gold macht                 | 155 |
| Das Geschmacksprofil – oder: Wenn Kaffee Überraschungen bereitet         | 156 |
| Die moderne Industrie – oder: Zwischen Tradition und WhatsApp            | 157 |
| Die Herausforderungen – oder: Wenn Murphy's Law Urlaub in Honduras macht | 158 |

|                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Die Zukunft – oder: Warum Optimismus manchmal die beste Option ist            | 159 |
| Die soziale Dimension – oder: Wie Kaffee Menschen verbindet                   | 160 |
| Fazit: Warum Honduras mehr Aufmerksamkeit verdient                            | 161 |
| Die wirtschaftliche Bedeutung – oder: Wenn Bohnen das BIP bestimmen           | 162 |
| Der Umweltaspekt – oder: Grüner als man denkt                                 | 163 |
| Innovation und Tradition – oder: Wenn WhatsApp auf Großmutters Rezepte trifft | 163 |
| Ein letzter Gedanke – oder: Warum die Welt Honduras braucht                   | 164 |
| Hawaii - Wo Kaffee im Paradies Urlaub macht                                   | 166 |
| Die geografische Lage - oder: Wenn Vulkane Immobilienpreise bestimmen         | 166 |
| Die Geschichte - oder: Wie ein Missionar versehentlich Gold pflanzte          | 168 |
| Die Anbaumethoden - oder: Wenn Tradition auf Aloha trifft                     | 169 |
| Die Qualität - oder: Warum "100% Kona" mehr ist als nur Marketing             | 170 |
| Das Geschmacksprofil - oder: Wenn der Preis den Geschmack bestimmt            | 171 |
| Die moderne Industrie - oder: Zwischen Tradition und Instagram                | 172 |

|                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|
| Die Herausforderungen - oder:<br>Wenn das Paradies Probleme hat             | 173 |
| Die Zukunft - oder: Das Paradies im<br>Wandel                               | 174 |
| Die soziale Dimension - oder: Kaffee<br>als Lebenselixier                   | 175 |
| Fazit: Warum Hawaii mehr ist als<br>nur Strand und Palmen                   | 176 |
| Die Plantagen - oder: Wenn der<br>Garten Eden Rendite abwerfen soll         | 177 |
| Der Tourismus - oder: Wenn<br>Kaffeebauern zu Touristenführern<br>werden    | 178 |
| Die Farmer - oder: Zwischen<br>Paradise und Paradoxon                       | 179 |
| Die Vermarktung - oder: Wie man<br>aus Kaffee Gold macht                    | 180 |
| Die Konkurrenz - oder: Wenn David<br>gegen Goliath surfen geht              | 181 |
| Das Erbe - oder: Wenn Tradition<br>auf Instagram trifft                     | 182 |
| Ein letzter Schluck - oder: Das Fazit<br>mit Meerblick                      | 183 |
| Mexiko: Wo Kaffee im Schatten der<br>Tequila-Flaschen wächst                | 185 |
| Die geografische Lage - oder: Wenn<br>die Natur Monopoly spielt             | 185 |
| Die Geschichte - oder: Wie der<br>Kaffee nach Mexiko kam und blieb          | 187 |
| Die Anbaumethoden - oder:<br>Zwischen Tradition und "Wird<br>schon klappen" | 188 |

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| Die Verarbeitung - oder: Wenn aus Kirschen Gold wird                   | 189 |
| Die Qualität - oder: Wenn "Gut genug" nicht gut genug ist              | 190 |
| Das Geschmacksprofil - oder: Wenn Bohnen sprechen könnten              | 191 |
| Die moderne Industrie - oder: Zwischen WhatsApp und Tradition          | 192 |
| Die Herausforderungen - oder: Wenn Murphy's Law Urlaub in Mexiko macht | 193 |
| Die Kooperativen - oder: Gemeinsam sind wir weniger verloren           | 194 |
| Die Zukunft - oder: Zwischen Instagram und Azteken-Kalender            | 195 |
| Die wirtschaftliche Bedeutung - oder: Wenn Bohnen das BIP bestimmen    | 195 |
| Fazit: Warum die Welt mexikanischen Kaffee braucht                     | 196 |
| Der Umweltaspekt - oder: Grüner als gedacht                            | 198 |
| Die kulturelle Bedeutung - oder: Mehr als nur ein Getränk              | 199 |
| Ein letzter Gedanke - oder: Die Quintessenz des mexikanischen Kaffees  | 200 |
| Jemen: Wo der Kaffee zwischen Tradition und Tragödie tanzt             | 202 |
| Die geografische Lage – oder: Wenn die Apokalypse Urlaub macht         | 202 |

|                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Die Geschichte – oder: Als Kaffee<br>noch ein Staatsgeheimnis war               | 204 |
| Die Anbaumethoden – oder:<br>Zeitreise ins Mittelalter                          | 205 |
| Die Verarbeitung – oder: Wenn<br>Tradition auf Realität trifft                  | 206 |
| Die Qualität – oder: Warum<br>weniger manchmal mehr ist                         | 207 |
| Das Geschmacksprofil – oder:<br>Wenn Bohnen Geschichten erzählen                | 209 |
| Die moderne Industrie – oder:<br>Wenn "modern" ein relativer Begriff<br>ist     | 210 |
| Die Herausforderungen – oder:<br>Wenn alles schiefgeht, was<br>schiefgehen kann | 211 |
| Die Zukunft – oder: Zwischen<br>Hoffnung und Galgenhumor                        | 212 |
| Ein letzter Schluck – oder: Die<br>Quintessenz des jemenitischen<br>Kaffees     | 213 |
| Die wirtschaftliche Dimension –<br>oder: Wenn Kaffee Gold aufwiegt              | 214 |
| Das soziale Gewebe – oder: Kaffee<br>als Lebensversicherung                     | 215 |
| Ein allerletzter Gedanke – oder:<br>Warum die Welt den Jemen braucht            | 216 |

# Warum Kaffee?

Es ist 6 Uhr morgens, und ich starre auf meine Kaffeemaschine wie ein Junkie auf seine letzte Dosis. Das monotone Tropfen der schwarzen Flüssigkeit ist der einzige Grund, warum ich überhaupt aufrecht stehe. Willkommen in meiner Welt – einer Welt, in der der Tag erst nach der dritten Tasse beginnt und in der Menschen, die morgens nur Tee trinken, mir ungefähr so suspekt sind wie Leute, die freiwillig Tofu essen.

Aber warum eigentlich Kaffee? Warum nicht Mate, grüner Tee oder – Gott bewahre – diese synthetischen Energydrinks, die nach flüssiger Kernschmelze schmecken? Die Antwort ist einfach: Weil Kaffee das einzige Getränk ist, das gleichzeitig Kultur, Sucht und sozial akzeptiertes Nervengift vereint. Versuchen Sie mal, sich um 10 Uhr morgens im Büro eine Line Speed zu ziehen – das kommt nicht gut an. Eine vierte Tasse Kaffee hingegen? "Oh, hattest du auch so ein produktives Meeting?"

Die Geschichte des Kaffees ist wie die Geschichte der Menschheit selbst: voller Irrtümer, Ausbeutung und dem verzweifelten Versuch, morgens irgendwie

aus dem Bett zu kommen. Während andere Völker noch Wasser tranken und sich fragten, warum sie ständig Durchfall hatten, entdeckten findige Äthiopier, dass diese kleinen braunen Bohnen, geröstet und mit heißem Wasser übergossen, wahre Wunder bewirken können. Wie so oft in der Geschichte begann alles mit einer Ziege – vermutlich der ersten Kreatur, die jemals einen Koffeinrausch hatte. Der Legende nach beobachtete ein Hirte, wie seine Ziegen nach dem Verzehr bestimmter Beeren hyperaktiv wurden. Anstatt das als warnendes Beispiel zu nehmen, dachte er sich: "Das will ich auch!" Der Rest ist Geschichte.

Kolonialismus, globaler Handel und kultureller Austausch – all das wurde durch eine simple Bohne befeuert. Während Europa sich gegenseitig die Köpfe einschlug, einigten sich die Kriegsparteien wenigstens darauf, dass man zum Köpfeinschlagen am besten hellwach sein sollte. Kaffee wurde zum Treibstoff der Aufklärung, der industriellen Revolution und letztlich jedes Start-ups, das jemals in einem hippen Co-Working-Space gegründet wurde.

Heute gibt es mehr Kaffeevariationen als Persönlichkeitsstörungen im DSM-5. Von simplem Filterkaffee bis hin zu Getränken, deren Namen so italienisch klingen, dass man beim Bestellen einen



Akzent aufsetzen muss. "Ein Venti Iced Sugar-Free Vanilla Soy Latte mit Extra Shot und leichtem Schaum, bitte." Wer sowas bestellt, hat die Kontrolle über sein Leben verloren – aber immerhin mit Stil.

Dann gibt es da noch die selbsternannten Kaffee-Sommeliers, die ihren Kaffee nicht einfach trinken, sondern "kuratieren". Sie sprechen von Noten von Waldbeeren, Karamell und "einer Spur von Jasmin im Abgang", als wäre ihr Kaffee ein Wein, der zwanzig Jahre im Keller gereift ist. Diese Menschen haben spezielle Waagen, um ihre Bohnen auf das Milligramm genau abzuwiegen, und Wasserfilter, die teurer sind als mein Monatsbudget für Lebensmittel. Sie sind die Veganer unter den Getränkeenthusiasten – sie erzählen dir von ihren Kaffeepräferenzen, auch wenn du nicht fragst.

Apropos Präferenzen: Lassen Sie uns kurz über koffeinfreien Kaffee sprechen. Diese Erfindung ist ungefähr so sinnvoll wie ein wasserdichter Schwamm oder eine Diät-Torte. Wer koffeinfreien Kaffee trinkt, belügt sich selbst und alle anderen. Es ist, als würde man sich ein Auto kaufen und den Motor ausbauen, weil man gehört hat, dass Benzin ungesund ist.

Aber warum schreibe ich überhaupt ein Buch über Kaffee? Weil jemand diese Wahrheiten aussprechen

muss. Weil zwischen all den pseudo-wissenschaftlichen Abhandlungen über Röstgrade und den Instagram-tauglichen Latte-Art-Bilderbüchern ein Platz sein muss für die unbequeme Wahrheit: Wir sind alle abhängig. Und das Schlimmste ist – es ist uns egal.

Dieses Buch ist meine persönliche Liebeserklärung an die dunkelste aller Versuchungen. Eine Reise durch die Welt des Kaffees, die Ihnen zeigen wird, warum diese unscheinbare Bohne mehr für die Menschheit getan hat als alle Religionen zusammen. Denn mal ehrlich: Haben Sie schon mal jemanden gesehen, der morgens um 7 Uhr vor einer Kirche Schlange steht? Vor einem Café dagegen...

In den folgenden Kapiteln werden wir gemeinsam die verschiedenen Anbauregionen erkunden, werden lernen, warum ein Kilo Kaffee manchmal mehr kostet als meine Monatsmiete, und warum das völlig in Ordnung ist. Wir werden uns ansehen, wie verschiedene Kulturen es geschafft haben, aus einer simplen Bohne ein Ritual zu machen, das komplizierter ist als eine Hochzeit bei den britischen Royals.

Sie werden lernen, warum die Bezeichnung "Fair Trade" oft ungefähr so aussagekräftig ist wie "natürliche Aromen" auf einer Packung Instant-Nudelsuppe. Wir werden über Röstereien sprechen,

die ihre Bohnen mit der Präzision eines Schweizer Uhrmachers behandeln, und über Großröstereien, die Kaffee in Mengen produzieren, die ausgereicht hätten, um den Bodensee in Espresso zu verwandeln.

Aber vor allem werden wir darüber sprechen, warum all das wichtig ist. Warum diese kleine Bohne es geschafft hat, die Welt zu verändern, Kulturen zu verbinden und Menschen dazu zu bringen, freiwillig vor Sonnenaufgang aufzustehen. Kaffee ist mehr als ein Getränk – er ist ein sozialer Katalysator, ein wirtschaftlicher Motor und für viele von uns der einzige Grund, warum wir morgens nicht unsere Kollegen erwürgen.

Die Wahrheit ist: Ohne Kaffee wäre die moderne Welt nicht denkbar. Keine wichtige Entscheidung wird ohne Kaffee getroffen, kein bahnbrechendes Kunstwerk ohne Kaffee erschaffen, keine Revolution ohne Kaffee geplant. Selbst dieses Buch wäre ohne Kaffee nicht entstanden – wobei, das merken Sie vermutlich an meinem Schreibstil.

In den kommenden Kapiteln werden wir eine Reise unternehmen. Eine Reise, die in den Hochländern Äthiopiens beginnt, wo alles seinen Anfang nahm, und die uns über Plantagen in Südamerika, durch asiatische Kaffeehäuser und europäische Cafés führen wird. Wir werden Menschen treffen, die ihr

Leben der perfekten Tasse Kaffee gewidmet haben – und dabei möglicherweise den Verstand verloren haben. Wir werden lernen, warum ein 300-Euro-Wasserkocher vielleicht doch keine so schlechte Investition ist, und warum die teuerste Kaffeemaschine der Welt trotzdem keinen besseren Kaffee macht als meine alte French Press.

Aber vor allem werden wir lernen, dass Kaffee mehr ist als die Summe seiner chemischen Bestandteile. Er ist ein Kulturträger, ein Kommunikationsmittel, ein Ritual. Er ist der Grund, warum Menschen sich treffen, warum Geschäfte abgeschlossen werden, warum Beziehungen beginnen und enden. "Lass uns einen Kaffee trinken gehen" ist der universelle Code für alles von "Ich möchte dich besser kennenlernen" bis "Wir müssen reden".

Dieses Buch ist für alle, die morgens erst nach der ersten Tasse Kaffee sprechen können. Für alle, die wissen, dass "noch einen Kaffee" die Antwort auf die meisten Lebensfragen ist. Für alle, die verstehen, dass eine Kaffeepause manchmal die einzige Pause ist, die uns der Tag gönnt. Und ja, auch für die Teetrinker unter Ihnen – denn manchmal muss man die andere Seite verstehen, um zu wissen, warum man falsch liegt.

Also nehmen Sie sich eine frische Tasse Kaffee – keine lauwarne Brühe, die seit Stunden auf Ihrem

Schreibtisch steht – und lassen Sie uns diese Reise gemeinsam beginnen. Eine Reise durch die Geschichte, die Kultur und die Wissenschaft des Kaffees. Eine Reise, die Ihnen zeigen wird, warum diese kleine Bohne die Welt regiert.

Und wenn Sie am Ende dieses Buches immer noch denken, dass Instantkaffee eine akzeptable Alternative ist, dann habe ich versagt. Aber keine Sorge – dann trinken wir einfach noch einen Kaffee darauf.

## **Die Wissenschaft dahinter – oder: Warum unser Gehirn Kaffee liebt**

Jetzt wird es kurz wissenschaftlich, aber keine Angst – ich halte es so verständlich wie eine Bauanleitung von IKEA, nur mit weniger frustrierenden Momenten. Koffein, unser liebstes Nervengift, ist ein faszinierendes Molekül. Es hat die chemische Formel  $C_8H_{10}N_4O_2$ , was sich anhört wie der Name eines Roboters aus Star Wars, aber eigentlich der Code für pures Glück ist.

Was passiert, wenn wir Kaffee trinken? Zunächst einmal blockiert Koffein die Adenosin-Rezeptoren in unserem Gehirn. Adenosin ist der Botenstoff, der

uns müde macht – stellen Sie sich vor, es wäre der nervige Kollege, der ständig vorschlägt, früher Feierabend zu machen. Koffein ist wie der übermotivierte Projektmanager, der diesen Kollegen mundtot macht und schreit: "Wir haben Deadlines, Leute!"

Gleichzeitig stimuliert Kaffee die Produktion von Dopamin und Noradrenalin. Das sind die Glückshormone, die uns das Gefühl geben, wir könnten Bäume ausreißen oder endlich diese Steuererklärung machen, die seit drei Monaten auf dem Schreibtisch liegt. Es ist wie eine legale, gesellschaftlich akzeptierte Version von dem, was Wolf of Wall Street so kontrovers machte.

## **Die dunkle Seite der Bohne**

Natürlich hat jede Liebesgeschichte auch ihre Schattenseiten. Kaffeesucht ist real – auch wenn wir sie gerne als "Morgenmuffeligkeit" oder "ich bin erst nach meinem Kaffee ansprechbar" verharmlosen. Die Symptome eines Koffeinentzugs sind beeindruckend: Kopfschmerzen, die sich anfühlen, als hätte man einen Presslufthammer im Schädel, eine Laune schlechter als bei einem Emo-Teenager in der Pubertät, und eine

Konzentrationsfähigkeit, die der eines Goldfisches gleichkommt.

Aber mal ehrlich: Welche Beziehung hat keine dunklen Seiten? Manche Menschen sind abhängig von toxischen Partnern, ich bin abhängig von einer gerösteten Bohne. Ich weiß, was ich vorziehe.

## **Die Kunst der Zubereitung – ein Crashkurs in Kaffeesektierertum**

Sprechen wir über Zubereitungsmethoden. Oh ja, wir öffnen diese Büchse der Pandora jetzt schon, weil Sie verstehen müssen, worauf Sie sich einlassen. Da gibt es:

- Die Filterkaffee-Fraktion: Die Puristen, die schwören, dass nur paper-filtered Kaffee den wahren Geschmack transportiert. Sie sind die Calvinisten unter den Kaffeetrinkern – schlicht, traditionell und leicht rechthaberisch.
- Die Espresso-Elite: Italienisch angehauchte Kaffeeenthusiasten, die ihren Kaffee so kurz und intensiv mögen wie eine Mailänder Modewoche. Sie messen den Tamperdruck mit der Präzision

eines Neurochirurgen und diskutieren stundenlang über die perfekte crema.

- Die French-Press-Philosophen: Die Grobmotoriker unter den Kaffe Zubereitern. Ihr Motto: Was nicht durch das Metallsieb passt, war nicht dazu bestimmt, getrunken zu werden. Sie akzeptieren den Kaffeesatz am Boden der Tasse als Teil des Geschmackserlebnisses.
- Die Aeropress-Avantgarde: Die Start-up-Szene der Kaffeewelt. Immer auf der Suche nach der innovativsten Zubereitungsmethode, bewaffnet mit Stoppuhren und der festen Überzeugung, dass ihr Kaffee besser ist als deiner.
- Die Cold-Brew-Coolness: Die Hipster unter den Kaffe Zubereitern. Sie planen ihren Kaffeekonsum 24 Stunden im Voraus und zahlen gerne das Dreifache für etwas, das eigentlich nur kalter Kaffee ist.

## Die soziale Dimension

Kaffee ist mehr als ein Getränk – er ist ein sozialer Klebstoff. In einer Welt, in der echte Gespräche so selten geworden sind wie Blockbuster-Videotheken, ist der Kaffee unser letzter Retter. "Lass uns einen Kaffee trinken gehen" ist der Schweizer



Taschenmesser der sozialen Interaktion. Es kann bedeuten:

- "Ich möchte dich besser kennenlernen" (Date)
- "Wir müssen über das Projekt sprechen" (Arbeit)
- "Du hast mich enttäuscht" (Beziehungsgespräch)
- "Ich brauche einen Therapieersatz" (Freundschafts-Talk)
- "Ich will nicht alleine im Büro Kaffee trinken" (Networking)

Die Kaffeepause ist der letzte Zufluchtsort der echten Kommunikation in einer Welt voller Zoom-Meetings und Slack-Channels. Während einer Kaffeepause werden mehr ehrliche Gespräche geführt als in allen Jahres-Feedback-Gesprächen zusammen.

## **Die ökonomische Perspektive**

Lassen Sie uns über Geld sprechen. Die Kaffeewirtschaft ist ein Milliardenbusiness, das nur von der Ölindustrie übertroffen wird – was irgendwie Sinn macht, denn beides treibt die

moderne Welt an. Der durchschnittliche Büroangestellte gibt mehr Geld für Kaffee aus als für seine Altersvorsorge, und das ist vermutlich keine schlechte Investition. Denn mal ehrlich: Was bringt mir eine gute Rente, wenn ich den Weg dorthin nicht wach überstehe?

Die Preisspanne von Kaffee ist dabei so absurd wie die Gehaltsunterschiede im Silicon Valley. Von der 2-Euro-Tankstellenplörre bis zum 100-Euro-pro-Kilo-Spezialbohnen-Wahnsinn ist alles dabei. Und ja, es gibt Menschen, die den Unterschied schmecken können. Die gleichen Menschen können auch den Unterschied zwischen einem 2018er und 2019er Bordeaux erschmecken und wissen, welche Krawatte zu welchem Einstecktuch passt.

## **Ein Blick in die Zukunft**

Die Zukunft des Kaffees ist so ungewiss wie das Ende einer Netflix-Serie. Werden wir irgendwann Kaffee aus dem 3D-Drucker trinken? Werden KI-gesteuerte Röstmaschinen den perfekten Röstgrad für jeden individuellen Geschmack berechnen? Wird es veganen, glutenfreien, CO<sub>2</sub>-neutralen Kaffee geben, der nach Einhorntränen gefiltert wurde?

Die Wahrheit ist: Es ist egal. Denn solange es Menschen gibt, die morgens aufstehen müssen, wird es Kaffee geben. In welcher Form auch immer. Vielleicht werden wir irgendwann unseren Kaffee in Pillenform zu uns nehmen oder uns das Koffein direkt ins Blut injizieren. Aber eines wird sich nie ändern: Dieses Verlangen nach dem ersten Schluck am Morgen, dieser Moment der Klarheit, wenn das Koffein endlich ins Gehirn strömt, und dieses Gefühl der Verbundenheit, wenn man mit jemandem eine Tasse Kaffee teilt.

Also ja, Kaffee ist vielleicht eine Droge. Aber es ist eine Droge, die Großartiges bewirkt hat. Sie hat Revolutionen befeuert, Kunstwerke inspiriert und unzählige wichtige Gespräche ermöglicht. Sie hat Menschen zusammengebracht, Kulturen verbunden und die moderne Arbeitswelt erst möglich gemacht.

Und wenn Sie jetzt immer noch denken, dass Instantkaffee eine akzeptable Alternative ist, dann habe ich wirklich versagt. Aber keine Sorge – dann trinken wir einfach noch einen Kaffee darauf. Einen echten, versteht sich.

# Eine kurze Reise durch die Geschichte des Kaffees

Während ich hier sitze und meine fünfte Tasse Kaffee des Tages genieße, denke ich darüber nach, wie viele Menschen vor mir genau das Gleiche getan haben. Nun ja, vielleicht nicht genau das Gleiche – ich bezweifle, dass die äthiopischen Hirten des 9. Jahrhunderts ihren Kaffee aus einer "World's Best Dad"-Tasse tranken, während sie Netflix schauten.

Die Geschichte des Kaffees ist wie eine überkoffeinierte Version von "Game of Thrones" – nur mit weniger Drachen und mehr kolonialem Raubbau. Es begann alles in Äthiopien, wo angeblich ein Ziegenhirte namens Kaldi bemerkte, dass seine Ziegen nach dem Verzehr bestimmter Beeren nicht mehr schlafen konnten. Anstatt dies als Warnung zu verstehen, dachte er sich: "Das probiere ich auch mal!" – und so wurde die erste Überstunde der Geschichte geboren.

Von Äthiopien aus begann der Kaffee seine Welteroberung wie ein caffeingesteuerter Alexander der Große. Die Araber waren die Ersten, die

verstanden, dass man aus diesen Bohnen mehr machen konnte als nur einen merkwürdigen Tee. Sie entwickelten die Kunst des Röstens und erschufen das erste Kaffeehaus der Geschichte – vermutlich weil sie einen klimatisierten Ort brauchten, um der Wüstenhitze zu entfliehen.

Die Osmanen übernahmen den Kaffee wie alles andere auch durch Eroberung. Sie machten ihn zu einem wesentlichen Bestandteil ihrer Kultur, was sich heute noch in dem Sprichwort widerspiegelt: "Kaffee sollte schwarz wie die Hölle, stark wie der Tod und süß wie die Liebe sein." Was übrigens auch die Beschreibung meiner ersten Ehe ist.

Europa entdeckte den Kaffee erst relativ spät – vermutlich waren sie zu beschäftigt damit, sich gegenseitig die Köpfe einzuschlagen und nach Gold zu suchen. Als der Kaffee endlich ankam, wurde er zunächst als "Teufelsgetränk" verschrien. Der Papst wurde gebeten, das "schwarze, bittere Getränk des Satans" zu verbieten. Nach einem Schluck entschied Papst Clemens VIII. jedoch, dass dieses Getränk zu gut war, um es den Ungläubigen zu überlassen, und "taufte" den Kaffee kurzerhand. Vermutlich der erste Fall von kultureller Aneignung mit päpstlichem Segen.

Die ersten europäischen Kaffeehäuser entstanden im 17. Jahrhundert und wurden schnell zu Zentren

der Aufklärung. Hier trafen sich Intellektuelle, Künstler und Revolutionäre – Menschen, die heute vermutlich in einem Co-Working-Space sitzen würden und über ihre Bitcoin-Investments sprechen. In England nannte man die Kaffeehäuser "Penny Universities", weil man für einen Penny endlos Kaffee trinken und Vorträgen lauschen konnte. Heute zahlt man das Hundertfache dafür, um in einem Hipster-Café zu sitzen und einem Barista beim Handlettoring des eigenen Namens auf einem Pappbecher zuzusehen.

Die niederländischen Kolonialherren – immer auf der Suche nach neuen Möglichkeiten, Geld zu machen und andere Kulturen auszubeuten – schmuggelten Kaffeepflanzen aus dem Jemen und begannen mit dem Anbau in ihren Kolonien. Sie etablierten das erste globale Kaffee-Handelsimperium, lange bevor Starbucks auch nur eine Geschäftsidee war. Die Niederländer brachten den Kaffee nach Südamerika, wo er sich schneller vermehrte als Kaninchen in Australien.

Brasilien, heute der größte Kaffeeproduzent der Welt, hat seine Position durch eine Mischung aus günstigem Klima, billigen Arbeitskräften und der Fähigkeit erreicht, mehr Kaffee anzubauen als der Rest der Welt zusammen trinken kann. Die Brasilianer haben den Kaffeeanbau so

perfektioniert, dass sie vermutlich auch in der Sahara Kaffeeplantagen anlegen könnten – wenn sie wollten.

Der Kaffee spielte auch in der amerikanischen Geschichte eine wichtige Rolle. Nach der Boston Tea Party wurde Kaffee zum patriotischen Getränk – weil nichts "Freiheit" besser ausdrückt als der Verzicht auf britischen Tee zugunsten kolonial angebauten Kaffees. Die Ironie dieser Logik wurde damals geflissentlich übersehen.

Die industrielle Revolution wäre ohne Kaffee undenkbar gewesen. Während die Arbeiter 16 Stunden am Tag schufteten, war Kaffee der einzige Grund, warum sie nicht an ihren Maschinen einschliefen. Die Fabrikbesitzer erkannten schnell, dass koffeinierte Arbeiter produktivere Arbeiter waren – der erste dokumentierte Fall von leistungssteigernden Substanzen am Arbeitsplatz.

Im 20. Jahrhundert wurde Kaffee endgültig zum Massenprodukt. Die Erfindung des Instantkaffees – ein Verbrechen gegen die Menschlichkeit, das bis heute ungesühnt ist – machte das schwarze Gold auch für die zugänglich, die zu faul waren, echten Kaffee zuzubereiten. Die Amerikanisierung der Kaffeekultur führte zu Phänomenen wie dem "Bottomless Coffee" in Diners – dem kulinarischen

Equivalent zu einem All-you-can-eat-Buffer in einem Ein-Sterne-Restaurant.

Die moderne Kaffeeindustrie ist ein perfektes Beispiel dafür, wie man aus einem simplen Produkt ein komplexes Statussymbol machen kann. Was früher einfach "Kaffee" war, heißt heute "Single-Origin Ethiopian Yirgacheffe, Light Roast, Pour-Over". Kaffeemaschinen kosten mehr als gebrauchte Autos, und Baristas werden wie Rockstars gefeiert – zumindest in ihrer Instagram-Bubble.

Die "Third Wave" des Kaffees hat uns Begriffe wie "Craft Coffee", "Artisanal Roasting" und "Direct Trade" beschert. Während diese Bewegung durchaus positive Aspekte hat – wie bessere Arbeitsbedingungen für Kaffeebauern und höhere Qualitätsstandards –, hat sie auch eine neue Form von Kaffee-Snobismus hervorgebracht. Menschen, die ihr ganzes Erspartes für eine Kaffeemühle ausgeben, die präziser mahlt als ein Schweizer Uhrwerk, und die einen zehnminütigen Vortrag über die korrekte Wassertemperatur halten können.

Der Fair-Trade-Bewegung gebührt dabei besondere Erwähnung. Was als nobles Unterfangen begann, den Kaffeebauern faire Preise zu garantieren, wurde schnell zu einem Marketing-Tool, das



hauptsächlich dazu dient, das schlechte Gewissen westlicher Konsumenten zu beruhigen. "Ja, ich zahle 8 Euro für einen Cappuccino, aber dafür ist er fair gehandelt!" – als ob das den Bauern helfen würde, die immer noch einen Bruchteil des Endpreises erhalten.

Die Geschichte des Kaffees ist auch eine Geschichte der Globalisierung im Kleinen. Eine äthiopische Bohne, die von Arabern geröstet, von Europäern gehandelt, in Südamerika angebaut und schließlich von einem hipsten Barista in Berlin zu einem überteuerten Getränk verarbeitet wird – globaler geht es kaum. Wenn man so will, war Kaffee der erste "Influencer" der Geschichte: Er veränderte Gesellschaften, prägte Kulturen und machte Menschen süchtig nach seinem Content.

Heute stehen wir vor neuen Herausforderungen. Der Klimawandel bedroht traditionelle Anbaugelände, resistente Kaffeepflanzen müssen gezüchtet werden, und der Kampf um faire Arbeitsbedingungen ist noch lange nicht gewonnen. Die Kaffeeindustrie steht vor gewaltigen Herausforderungen: Steigende Temperaturen machen den Anbau in traditionellen Regionen zunehmend schwieriger, während neue Schädlinge und Krankheiten die Ernten bedrohen. Wissenschaftler arbeiten fieberhaft an

klimaresistenten Kaffeesorten – ein Wettlauf gegen die Zeit, der wichtiger ist als jede Mars-Mission. Denn mal ehrlich: Was nützt uns eine Kolonie auf dem Mars, wenn wir dort keinen anständigen Kaffee trinken können?

Die Fair-Trade-Bewegung hat zwar einiges erreicht, aber die grundlegenden Probleme der Kaffeeindustrie bleiben bestehen. Während wir in hippen Cafés 5 Euro für einen Flat White bezahlen, leben viele Kaffeebauern immer noch am Existenzminimum. Die großen Konzerne verdienen Milliarden, während am Anfang der Lieferkette Menschen für Hungerlöhne arbeiten. Es ist ein System, das ungefähr so fair ist wie ein Monopoly-Spiel, bei dem ein Spieler mit allen Hotels startet.

Die Digitalisierung der Kaffeebranche bringt neue Herausforderungen und Möglichkeiten. Heute gibt es Apps, die den perfekten Brühzeitpunkt berechnen, Smart Coffee Makers, die per Smartphone gesteuert werden können, und Blockchain-Systeme, die die Herkunft jeder einzelnen Bohne nachverfolgen. Es ist nur eine Frage der Zeit, bis die erste KI entwickelt wird, die besseren Kaffee macht als ein Mensch – was vermutlich der Moment sein wird, an dem die Maschinen endgültig die Herrschaft übernehmen. Gleichzeitig explodiert der Konsum weiter. China,

traditionell ein Tee-Land, entdeckt gerade erst den Kaffee – was ungefähr so ist, als würde man einem Workaholic Kokain vorstellen.

Die Zukunft des Kaffees liegt irgendwo zwischen Tradition und Innovation. Während einige Röster noch immer schwören, dass nur handgeröstete Bohnen den wahren Geschmack transportieren, experimentieren andere bereits mit KI-gesteuerten Röstprofilen und vollautomatisierten Brühprozessen. Es gibt sogar Versuche, Kaffee im Labor zu züchten – eine Vorstellung, die traditionelle Kaffeebauern vermutlich ähnlich begeistert wie Winzer die Idee von künstlich hergestelltem Wein.

Was bedeutet das alles für uns, die einfachen Kaffeetrinker? Vermutlich, dass wir weiterhin jeden Morgen aufstehen und uns fragen werden, ob die sechste Tasse schon zu viel ist. Dass wir weiterhin in Cafés sitzen und so tun werden, als könnten wir den Unterschied zwischen einer Kenya AA und einer Colombia Supremo schmecken. Und dass wir weiterhin behaupten werden, wir würden Kaffee wegen des Geschmacks trinken und nicht wegen des Koffeins.

Die Geschichte des Kaffees ist noch lange nicht zu Ende. Solange es Menschen gibt, die morgens aufstehen müssen, wird es Kaffee geben. In welcher

Form auch immer. Vielleicht werden wir irgendwann Kaffee in Pillenform zu uns nehmen oder uns das Koffein direkt ins Blut injizieren. Aber eines wird sich nie ändern: Diese besondere Magie des ersten Schlucks am Morgen, dieser Moment der Klarheit, wenn das Koffein endlich ins Gehirn strömt, und dieses Gefühl der Verbundenheit, wenn man mit jemandem eine Tasse Kaffee teilt.

Denn letztendlich ist Kaffee mehr als nur ein Getränk. Er ist ein Kulturträger, ein sozialer Katalysator, ein wirtschaftlicher Motor und für viele von uns der einzige Grund, warum wir morgens nicht unsere Mitmenschen erwürgen. Er hat Revolutionen befeuert, Kunstwerke inspiriert und unzählige wichtige Gespräche ermöglicht. Er hat Menschen zusammengebracht, Kulturen verbunden und die moderne Arbeitswelt erst möglich gemacht.

Interessant ist auch die Entwicklung der verschiedenen Kaffeezubereitungsmethoden im Laufe der Geschichte. Die Türken waren die Ersten, die verstanden, dass man Kaffee nicht einfach nur mit heißem Wasser übergießen sollte. Sie entwickelten eine komplizierte Zeremonie, bei der der Kaffee in einem speziellen Gefäß, dem Cezve, mehrmals aufgekocht wird. Ein Prozess, der mehr Geduld erfordert als eine Warteschlange beim Einwohnermeldeamt.

Die Italiener brachten uns den Espresso – und damit die Erkenntnis, dass man Kaffee auch in homöopathischen Dosen zu sich nehmen kann, solange der Druck stimmt. Die Erfindung der Espressomaschine war dabei ein Meilenstein der Industrialisierung: Endlich konnte man Arbeiter noch schneller mit Koffein versorgen. Die moderne Version davon sind diese vollautomatischen Büromaschinen, die alles können außer guten Kaffee machen.

Die Deutschen, immer effizient, erfanden den Filterkaffee. Melitta Bentz kam 1908 auf die geniale Idee, Kaffeesatz durch Löschpapier zu filtern. Eine typisch deutsche Lösung: praktisch, sauber und etwa so sexy wie eine Steuererklärung. Aber es funktionierte, und heute ist der Filterhalter aus Plastik vermutlich Deutschlands wichtigster Beitrag zur Weltkultur nach dem Automobil.

Die Franzosen brachten uns die French Press – ein Beweis dafür, dass manchmal die einfachsten Lösungen die besten sind. Oder wie ein französischer Barista es ausdrücken würde: "Pourquoi faire simple quand on peut faire compliqué?" (Warum einfach, wenn es auch kompliziert geht?) Die French Press ist im Grunde nichts anderes als ein glorifiziertes Sieb in einem

Glasbecher, aber versuchen Sie mal, das einem Kaffee-Connoisseur zu erklären.

Dann kam der Cold Brew – die Erfindung, die bewies, dass man auch aus der simplen Tatsache, dass kaltes Wasser länger braucht um Kaffee zu extrahieren, ein Hipster-Trend machen kann. "Ja, mein Kaffee braucht 24 Stunden zum Ziehen" ist der neue Flexsatz in Kreuzberger Cafés, gleich nach "Ich habe kein Fernsehen" und "Mein Kombucha ist selbst fermentiert".

Die Geschichte des Kaffees ist auch eine Geschichte der Verpackung. Von einfachen Säcken über Vakuumverpackungen bis hin zu kompostierbaren Kapseln – die Art, wie wir Kaffee aufbewahren, sagt viel über unsere Gesellschaft aus. Nespresso hat es geschafft, aus Aluminium-Müll ein Luxusprodukt zu machen. George Clooney verkauft uns nicht einfach nur Kaffee, sondern ein Lebensgefühl. "What else?" Nun, vielleicht ein besseres Umweltgewissen?

Die Kaffeekultur hat auch ihre eigene Sprache entwickelt. Wer heute einen einfachen Kaffee bestellen will, muss sich durch einen Dschungel von Fachbegriffen kämpfen: Crema, Bloom, First Crack, City Roast, Full City, French Roast – es klingt wie eine Mischung aus Pokémon-Namen und einer Weinprobe. Und wehe, Sie verwechseln einen Flat

White mit einem Latte! Der Barista wird Sie ansehen, als hätten Sie gerade vorgeschlagen, einen Bordeaux mit Cola zu mischen.

Besonders faszinierend ist die Entwicklung der Kaffeepreise. Was früher ein einfaches Getränk für jedermann war, ist heute ein Luxusprodukt mit Preisen, die an Wahnsinn grenzen. Ein "Special Reserve" Kaffee kann heute mehr kosten als ein ordentlicher Whisky. Der berühmte Kopi Luwak, der seinen einzigartigen Geschmack der Darmassage einer asiatischen Schleichkatze verdankt, wird für bis zu 1.000 Euro pro Kilo gehandelt. Ein Preis, der beweist, dass Menschen bereit sind, für vorverpackten Kaffee mehr zu zahlen als für eine Monatsmiete in manchen Städten.

Die Kaffeeindustrie hat auch ihre eigenen Mythen und Legenden hervorgebracht. Da ist zum Beispiel die Geschichte vom "Cup of Excellence", einem Wettbewerb, bei dem Kaffees wie Weine verkostet und bewertet werden. Professionelle Verkoster sprechen dabei von Noten von Jasmin, Bergamotte und "einem Hauch von Waldboden nach einem Sommerregen" – Beschreibungen, die so präzise sind wie Horoskope und etwa genauso wissenschaftlich fundiert.

Dann gibt es da noch die ewige Debatte über die perfekte Wassertemperatur. 92 Grad Celsius sind

angeblich ideal für Espresso, 96 Grad für Pour-over, und wehe, Sie weichen um ein Grad ab! Es ist, als würde man einem Sommelier erzählen, dass man seinen Rotwein aus dem Kühlschrank trinkt. Die Reaktionen reichen von mitleidigem Kopfschütteln bis hin zu offener Verachtung.

Die moderne Kaffeekultur hat auch ihre eigenen Rituale entwickelt. Das "Cupping" zum Beispiel, bei dem Kaffeeexperten in einem quasi-religiösen Zeremoniell verschiedene Kaffees verkosten. Sie schlürfen dabei so laut, dass man meinen könnte, sie versuchten, einen Staubsauger zu imitieren. Der Grund: Angeblich verstärkt das laute Schlürfen die Geschmackswahrnehmung. In Wahrheit ist es vermutlich nur eine Methode, um Außenstehende einzuschüchtern und die eigene Expertise zu demonstrieren.

Apropos Expertise: Der Beruf des Baristas hat sich in den letzten Jahren von einem einfachen Kaffeezubereiter zu einer Art Rockstar der Gastronomie entwickelt. Ein guter Barista muss heute nicht nur Kaffee machen können, sondern auch ein wandelndes Kaffeelexikon sein, perfekte Instagram-Fotos schießen können und idealerweise einen gepflegten Hipsterbart tragen. Bonus-Punkte gibt es für sichtbare Tattoos und die Fähigkeit, in



Milchschaum Bilder zu zeichnen, die aussehen wie abstrakte Kunst.

Die Zukunft des Kaffees? Sie liegt vermutlich irgendwo zwischen Tradition und Technologie. Aber bevor wir uns in Spekulationen über fliegende Kaffeemaschinen und KI-gesteuerte Röstereien verlieren, lassen Sie uns noch einen Moment bei einigen bemerkenswerten Kapiteln der Kaffeegeschichte verweilen.

Nehmen wir zum Beispiel die Prohibition in den USA. Während Alkohol verboten war, erlebten die Kaffeehäuser eine regelrechte Blütezeit. Die Menschen brauchten schließlich irgendeinen Ort, an dem sie ihre Geschäfte besprechen und soziale Kontakte pflegen konnten. Die Kaffeehäuser wurden zu den neuen Speakeasies – nur mit weniger Gin und mehr Koffein. Es war vermutlich die produktivste Zeit in der amerikanischen Geschichte.

Oder betrachten wir die Rolle des Kaffees im Zweiten Weltkrieg. Die amerikanischen Soldaten bekamen ihren Kaffee als Teil ihrer Grundverpflegung, was dazu führte, dass sie den europäischen Geschmack nachhaltig veränderten. Die Deutschen mussten sich während des Krieges mit Ersatzkaffee aus gerösteter Gerste oder Zichorie begnügen – ein kulinarisches Trauma, das

vermutlich erklärt, warum Deutschland heute zu den größten Kaffeekonsumenten der Welt gehört.

In den 1950er Jahren begann der Aufstieg der großen Kaffee Ketten. Dies war die Zeit, als Marketing-Genies erkannten, dass man Menschen dazu bringen kann, für mittelmäßigen Kaffee überhöhte Preise zu zahlen, wenn man nur die richtige Atmosphäre schafft. Es war die Geburtsstunde des "Coffee Shop Experience" – ein Konzept, das heute so selbstverständlich ist wie überteuertes Mineralwasser in Restaurants.

Die 1960er brachten uns die ersten ernsthaften Diskussionen über nachhaltigen Kaffeeanbau. Umweltschützer begannen zu realisieren, dass Monokulturen vielleicht nicht die beste Idee waren, und dass Regenwald mehr wert sein könnte als eine weitere Kaffeeplantage. Eine revolutionäre Erkenntnis, die etwa so viel bewirkte wie ein Tropfen Milch in einem Extra Large Americano.

In den 1970ern erlebten wir den Aufstieg des Instantkaffees – ein dunkles Kapitel der Kaffeegeschichte, das wir am liebsten vergessen würden. Es war die Zeit, als Convenience wichtiger wurde als Geschmack, und Menschen tatsächlich glaubten, dass ein Pulver, das sich in heißem Wasser auflöst, eine akzeptable Alternative zu echtem Kaffee sein könnte. Es war auch die Zeit, als

die ersten elektrischen Kaffeemaschinen in die Haushalte einzogen und das morgendliche Kaffeeritual automatisierten. Ein zweischneidiges Schwert: Einerseits wurde die Kaffeezubereitung einfacher, andererseits ging ein Stück Handwerkskunst verloren.

Die 1980er Jahre brachten uns den ersten großen Gesundheitsdiskurs über Kaffee. Plötzlich war Koffein der Bösewicht, der für alles von Herzproblemen bis zu Schlafstörungen verantwortlich gemacht wurde. Die Kaffeeindustrie reagierte mit der Entwicklung von entkoffeiniertem Kaffee – ein Produkt, das etwa so sinnvoll ist wie alkoholfreies Bier oder fettfreie Butter.

Die 1990er waren das Jahrzehnt, in dem Kaffee endgültig zum Lifestyle-Produkt wurde. Starbucks expandierte weltweit und brachte uns Begriffe wie "Venti" und "Grande" bei – weil "groß" und "mittel" offenbar zu gewöhnlich waren. Es war die Zeit, als Menschen begannen, Kaffee nicht mehr nur zu trinken, sondern zu "erfahren". Kaffeehäuser wurden zu "Third Places" – Orte zwischen Arbeit und Zuhause, wo man stundenlang an einem lauwarmen Latte nippen und so tun konnte, als würde man an seinem ersten Roman arbeiten.

Mit dem neuen Jahrtausend kam die dritte Welle der Kaffeebewegung, die uns Begriffe wie "Single

Origin" und "Direct Trade" bescherte. Plötzlich war es nicht mehr genug zu wissen, aus welchem Land der Kaffee kam – nein, man musste die GPS-Koordinaten der einzelnen Kaffeepflanzen kennen und den Vornamen des Farmers, der sie gepflegt hatte. Die Kaffeepreise stiegen in astronomische Höhen, gerechtfertigt durch immer absurdere Beschreibungen: "Bio-dynamisch angebauter Hochland-Arabica, handgepflückt bei Vollmond von veganen Kaffeebauern". Während einige Cafés noch immer auf traditionelle Röstung und manuelle Zubereitung schwören, experimentieren andere bereits mit KI-gesteuerten Röstprofilen und Blockchain-basierten Lieferketten. Vielleicht werden wir bald unseren Kaffee von Roboter-Baristas serviert bekommen, die perfekte Latte Art kreieren und dabei auch noch bessere Konversation machen als ihre menschlichen Kollegen.

Eines ist sicher: Solange Menschen morgens aufstehen und zur Arbeit gehen müssen, wird Kaffee ein wesentlicher Bestandteil unserer Kultur bleiben. Er ist mehr als nur ein Getränk – er ist der Treibstoff unserer Zivilisation, der soziale Schmierstoff unserer Gesellschaft und für viele von uns der einzige Grund, warum wir morgens nicht unsere Mitmenschen erwürgen.

Und wenn Sie jetzt denken, dass das alles übertrieben ist, dann haben Sie vermutlich noch nie versucht, einen Montag ohne Kaffee zu überleben. Aber keine Sorge – wir haben noch viele Kapitel vor uns, und jedes einzelne wurde unter dem Einfluss von mindestens drei Tassen Kaffee geschrieben. Qualitätskontrolle muss sein.