

WECKRUF AUS DEM MORGENLAND

In einem kleinen Hafen im Süden des Jemen beginnt der Siegeszug einer sagenhaften Kirsche: Kaffee aus Mokka beschleunigt den Kreislauf und den gesellschaftlichen Wandel

Von Olaf Kanter

Die Herkunft des Kaffees liegt im Dunkeln, und das geht natürlich nicht. Wahrscheinlich wichtige Dinge brauchen einen Anfang. Selbst der Hinweis von Botanikern, das immergrüne Gewächs stamme ursprünglich aus dem Hochland Äthiopiens, reicht da nicht aus. Wer durfte vor allen die wunderbaren Aromen atmen? Wann erklang der unvergleichliche Weckruf des Koffeins zum ersten Mal? Und wie begann der Aufstieg der fabelhaften Kirsche zur Welthandelsware? Mit einer Chronologie, die in grauer Vorzeit ausfranst, geben sich Menschen bekanntlich nur ungern zufrieden. Lieber ist ihnen allemal eine Legende.

Es ist Nacht in den Bergen des Jemen, kühl und sternklar, doch Hassan kommt nicht zur Ruhe. Unentwegt klappern die Hufe seiner Ziegen über die Felsen. Seit die Tiere von diesen roten Früchten gefressen haben, schlafen sie nicht mehr. Der Hirte trägt Blätter und Früchte zum Imam, doch auch der kennt die Pflanze nicht. Zum Abend versucht der Alte, sich einen Tee daraus zu brauen. Am Herd erhitzt er die Kerne der Frucht und gießt kochendes Wasser darüber. Welch bitterer Sud! Als bald überkommt ihn ein seltsames Gefühl: als ob das Gewicht der Müdigkeit von ihm gefallen ist. Schnell geht sein Atem, und die Nacht scheint ihm wie der Tag.

Nach Antonius Faustus Naironi, „De Saluberrima Potione Cahuè seu Cafè nuncupata Discursus“, 1671

Variationen dieser Kaffeeoffenbarung sind weit verbreitet. Der Hirte kaut die

Blätter. Verspeist die Kirschen. Kocht Blätter und Früchte. Und so weiter. Jede Version der Legende beschreibt ein Stadium aus dem Lernprozess: Woher soll der Mensch auf Antrieb wissen, wie er der Kaffeebohne ihre magische Kraft entlockt? Der Begriff „Bohne“ ist biologisch übrigens ein Unfug, aber er könnte wie die Pflanze tatsächlich aus Äthiopien kommen, wo sie den Kaffee einst „bunn“ genannt und zu einer Art Wein vergoren haben. Auch das Rezept für den ersten Energieriegel soll dort entstanden sein: *Mahle die Bohne, vermenge sie mit Tierfett und forme sie zu handlichen Kugeln.* Wenn aus solchem Rohstoff ein wahrhaft göttliches Elixier wird, muss vielleicht doch höhere Gewalt im Spiel gewesen sein.

Dieses Getränk wurde durch Gabriel erfunden (welcher Gabriel, das bleibe dahingestellt) und gebraut. Um den gütigen Mohammed zu heilen, der nach Verabreichung dieses Tranks ... ohne weiteres vierzig Männer aus dem Sattel heben konnte und im Lager der Venus (mit mehr als herkulischen Kräften) mit vierzig Frauen schlafen konnte.

Thomas Herbert, „Some Yeares Travels“, 1638

Kann es eine bessere Einführung für ein neues Produkt geben? Bohnentrunk verleiht übernatürliche Kräfte! Kämpfen und lieben wie der Prophet! Auch wenn der Wirkstoff vorerst nur das Interesse der Heilkundigen weckt, so schafft er doch den Sprung in die Geschichtsbücher. Der persische Arzt Al-Razi beschreibt um 940 A.D. als Erster die Eigenschaften des Kaffees. Er nennt ihn „Bunchum“ und empfiehlt ihn bei Magenbeschwerden. Ibn Sina, Philosoph und Medikus aus dem samanidischen – heute usbekischen – Bokhara, nimmt ihn wenig später als stimu-

lierendes Mittel bei Kreislaufschwäche in seinen „Kanon der Medizin“ auf – ein Werk, das an europäischen Universitäten noch 500 Jahre später als maßgebliches Lehrwerk gelten wird.

Bunchum stärkt die Glieder, er reinigt die Haut und trocknet die Feuchtigkeit darunter, und er gibt dem ganzen Körper einen exzellenten Geruch.

Ibn Sina, „Al-qanun fi at-tib“, 1030

Ein wichtiger Schritt, aber noch nicht der Durchbruch; zwei weitere Jahrhunderte lang verlieren die Chronisten den Zaubertrank aus den Augen. Bis eine kleine Hafenstadt ganz im Süden des Roten Meeres den Anbau forciert. Die Bauern im Hinterland von Al-Mukha pflücken den Bunn nicht mehr von Bäumen im Wald, sie pflanzen ihn auf ihren Terrassenfeldern in den Bergen an und trocknen seine Früchte auf Steinplatten. Haben sie sich die Prozedur von den Sufi-Derwischen abgeschaut? Die islamischen Mystiker jedenfalls schwören auf die obskure Bohne: Bunn verhilft ihnen bei ihren nächtlichen Ritualen mühelos zu einem Zustand der Euphorie.

Von Al-Mukha – die Europäer sagen Mokka – verbreitet sich die Kunde vom Sud, der den Schlaf bezwingt, über ganz Arabien. Handelskarawanen und Frachtschiffe tragen den Kaffee gen Norden, und als das Getränk im 16. Jahrhundert Mekka erreicht, hat sich ein neuer Name dafür eingebürgert: „Qahwa“, eigentlich eine alt-arabische Bezeichnung für Wein. Die Anleihe ist gewagt, denn der Bohnentrunk segelt damit unter einer Flagge mit dem Alkohol und müsste eigentlich dem Bannstrahl des Korans unterliegen.

Ihr Gläubigen! Wein, das Losspiel, Opfersteine und Lospfeile sind ein Gräuel

Das Leben im orientalischen Kaffeehaus: Die Gäste diskutieren, lesen, spielen – und schlürfen „Qahwa“. Türkische Miniatur, 16. Jahrhundert





und des Satans Werk! ... Satan will durch Wein und das Losspiel nur Feindschaft und Hass zwischen euch aufkommen lassen und euch vom Gedenken Gottes und vom Gebet abhalten.

Koran, Sure 5, Vers 90

Alkohol und Kaffee, sie könnten unterschiedlicher nicht sein: der alte Betäuber und der junge Putschist. Und doch scheinen sie dem Ägypter Khair-Beg in ihrer subversiven Wirkung verwandt. Der ehrgeizige wie unerfahrene Politiker, 1511 zum mamlukischen Statthalter von Mekka berufen, erntet mit seinen Reformvorhaben nur Spott – zumeist aus den erhabenen Kreisen der Qahwa-Trinker, wie seine Spione melden. Khair-Beg befragt seine Koranglehrten, aber die Weisen sehen keinen Anlass, diesen neomodischen „Wein des Islam“ grundsätzlich zu verbieten. Ihr Urteil lautet: „makruh“, unerwünscht. Khair-Beg ist auch damit zufrieden. Am folgenden Tag lässt er alle Qahwa-Schenken schließen und den Genuss des Trunks bei Strafe verbieten.

Eine wirkungsvollere Kampagne für den Kaffee hätte er kaum ersinnen können. Wie ein Lauffeuer verbreitet sich die Nachricht in der arabischen Welt. Khair-Beg sei Dank gerät der harmlose Genuss eines Aufgussgetränks zu einem Akt des

Widerstands. Auch wenn der oberste Herrscher der Mamluken in Kairo, ein leidenschaftlicher Qahwa-Trinker, das Verbot gleich wieder aufhebt, der Kaffee steht jetzt nicht mehr allein für den Aufruhr der Körpersäfte, sondern gilt vielmehr als Stimulans politischer Unruhe.

Am schlimmsten wütet ein Großwesir von Konstantinopel namens Kuprili gegen Qahwa-Jünger. Wer beim Kaffeetrinken erwischt wird, muss mit der Prügelstrafe rechnen. Wiederholungstäter lässt Kuprili in Ledersäcke einnähen und im Bosphorus ertränken. Doch der große Weckruf lässt sich nicht mehr unterdrücken, die Verbreitung des Kaffees ist nicht zu bremsen. Von Kairo bis in den östlichsten Winkel des Osmanischen Reichs erstreckt sich inzwischen die Kundschaft der Kaffee-Exporteure aus dem jemenitischen Mokka. Und das ist erst der Anfang.

Denn nun geht Europa auf Entdeckungsreise. Nicht nur Columbus und Magellan packt das Fernweh, unter den Edlen und Gelehrten des Abendlands grassiert ein regelrechtes Reisefieber. Eine Pilgerfahrt nach Jerusalem eignet sich bestens für kurze Abstecher zur Erkundung des Orients. Konstantinopel gehört nun auf den Reiseplan, Kairo, Aleppo und Isfahan. Zurück in der Heimat, schreiben die Abenteurer ihre kuriosen Erlebnisse und erstaunlichen Beobachtungen nieder: Die Kleider des Sultans! Die Zelte der Beduinen! Und dieses wunderliche Heißgetränk! Der Augsburger Leonhart Rauwolf erlebt eine exquisite Kostprobe:

Unter andern habens ein gut getränk, das ist gar nahe wie Dinten so schwarz, unnd in gebresten, sonderlich des Magens, gar dienstlich. Dises pflegens am Morgen frü zu trincken, auß jrdenen unnd Porcelanischen tieffen Schälein, so warm, als sies könden erleiden.

Leonhart Rauwolf,
„Aigentliche Beschreibung der Raiß“, 1582

Prosper Alpinus, Botanikprofessor aus Padua, erblickt als erster Europäer einen leibhaftigen Kaffeebaum – im Garten eines wohlhabenden Türken in Kairo. Alpinus fertigt eine Skizze an und nimmt den Fund in seine Abhandlung über ägyptische Medizin und ihre Heilpflanzen auf.

Die Ägypter machen dieses Getränk, indem sie diese Körner ein wenig auf dem Feuer rösten und dann anderthalb Pfund geschälte Körner in 20 Pfund Wasser aufkochen lassen ... Sie brauchen es als Hilfe zur Verdauung und gegen Verstopfung, ... es wirkt sich auch günstig aus auf die Gebärmutter ... und ist daher sehr beliebt bei den arabischen Frauen, die davon während ihrer Monatsregel immer viel trinken, um den Blutabfluss zu erleichtern.

Prosper Alpinus, „De Plantis Aegypti Liber“, 1592

Jetzt läuft das Geschäft. Aus Venedig geht 1615 die erste Bestellung bei den Kaffeehändlern in Mokka ein. Ein Jahr später importieren auch holländische Kaufleute die Bohnen aus dem Jemen. Aus dem Jahr 1631 stammt die erste Erwähnung einer Kaffeeprobe in Deutschland: Ein Kaufmann aus Merseburg möchte seiner Kundschaft etwas Besonderes bieten. Mangels besseren Wissens gießt er das schwarze Pulver mit Hühnerbrühe auf. Die Reaktionen der Gäste sind nicht überliefert.

Der nächste Schritt führt aus den privaten Sphären in die Öffentlichkeit. 1645 öffnet am Markusplatz in Venedig das erste Kaffeehaus, 1650 folgt Oxford, zwei Jahre später London. Marseille, Amsterdam, Paris, Bremen, dann Hamburg – der Sud aus Arabien erobert eine große Handelsstadt nach der anderen, und im Jemen reißen sie sich die Hände.

Weil alle ihren Kaffee in Mokka kaufen müssen, macht der Hafen am Roten Meer märchenhafte Gewinne. Die Exporteure



liefern grundsätzlich nur geröstete oder abgekochte Bohnen, und wenn die Europäer noch so viel für keimfähige Früchte bieten – das Monopol geben sie nicht aus der Hand. Mokka dominiert den Anbau und Handel – und stürzt doch im nächsten Augenblick in die Bedeutungslosigkeit.

Denn die Europäer nehmen sich einfach, was sie begehren. Holländer schmuggeln über den Hafen von Aden eine Pflanze aus dem Land, 1648 legen sie auf Ceylon ihre erste eigene Kaffeeplantage an, es folgen Pflanzungen auf Java, Sumatra, Bali und Timor. Die Herrschaft des „Mokka“ ist gebrochen, Europa schlürft jetzt „Java“. Und es kommt noch schlimmer: Leichtsin-



nigerweise schenkt der Bürgermeister von Amsterdam dem französischen König Ludwig XIV. einen Schößling der kostbaren Pflanze, und ein Marineoffizier namens Gabriel de Clieu weiß nichts Besseres zu tun, als das Präsent in die Karibik zu expedieren. Wenig später wächst Kaffee auch in Brasilien. Warum sollen die Europäer noch im Jemen von arabischen Kleinbauern kaufen, wenn ihre Kolonien die Bohnen ungleich billiger produzieren? Die Kolonialisten lassen Sklaven pflanzen und pflücken. Die Nachfrage ist riesig, der Gewinn fantastisch.

Derweil wiederholt sich im Abendland orientalische Geschichte: Je mehr Menschen den schwarzen Sud genießen, desto argwöhnischer betrachten die Herrscher das Geschehen. In den Kaffeehäusern versammelt sich eine aufmüpfige Gesell-

schaft, die sich nach den Regeln der alten Ständeordnung nie hätte finden dürfen. Ein jeder spricht mit jedem und – schlimmer noch – über Politik! Kaffee wird zum Treibstoff des gesellschaftlichen Diskurses, eine flüssige Metapher der Zeitenwende. In Paris gründet ein gewisser Pietro Verri eine Zeitschrift, die Philosophie und Literatur gewidmet ist, und nennt sie „Il Caffè“. Das Getränk wird mit keiner Silbe erwähnt, es geht allein um die Geisteshaltung: Wach sein, Neues wagen!

Charles II. von England stemmt sich gegen die Flut. Am 23. Dezember 1675 erklärt er alle Kaffeehäuser für geschlossen – und löst eine landesweite Protestwelle aus. Elf Tage später ist der Spuk vorbei, der Erlass Makulatur. Am Kaffeehaus, das sich zur wichtigen Nachrichtenbörse entwickelt, kann niemand mehr vorbei. Coffee and news, das Amalgam einer neuen Zeit: Im Etablissement des Edward Lloyd, 1691 in Londons Tower Street gegründet, laufen alle Meldungen aus der Seefahrt zusammen. Das Coffeehouse – Wiege der Versicherungsbörse Lloyd's.

Auch deutsche Regenten setzen auf Repression. Mit der Einführung von Röstlizenzen, die sich nur die hohen Stände leisten können, wollen sie dem gemeinen Volk den Geschmack verderben. Amtlich bestellte „Kaffee riecher“ ziehen durchs Land, um geheime Röstereien aufzuspüren. Auf illegalen Kaffeegenuss steht Gefängnis – kein Wunder, dass Ersatzkaffee aus Zichorie reißenden Absatz findet.

Neben staatlichen Zwangsmaßnahmen kommen auch die subtileren Strategien der Verleumdung zum Einsatz: Gerüchte über Kaffeevergiftungen machen die Runde. Hat sich nicht der französische Finanzminister Jean-Baptiste Colbert mit Kaffee den Magen verätzt? Und stimmt es nicht, dass der Arabertrunk uns Europäern die Nervensäfte entzieht? Dass er das Blut säuert? Die Kaffeeverächter lassen nichts unversucht, ihre Kinder erziehen sie mit Lügenmärchen zur Abstinenz.

C - A - F - F - E - E / Trink nicht zuviel Kaffee / Nicht für Kinder ist der Türkentrunk / Schwächt die Nerven, macht dich blass und krank. / Sei du kein Muselman, der ihn nicht lassen kann.

Märchenliederbuch, 1919



Aber die Anziehungskraft des Kaffees ist mit derlei schmutzigen Tricks nicht zu brechen. Weltweit genießt die Menschheit heute 590 Milliarden Tassen Kaffee im Jahr. Nach Rohöl ist Kaffee das zweitwichtigste Handelsgut, und der Rang der beiden Rohstoffe kann kein Zufall sein: So wie die Welt der Maschinen ohne Treibstoff bald erlahmen würde, so würde auch der Fluss der Gedanken ohne Kaffee flugs versiegen.

Der Kaffee gleitet wie Öl in den Magen und weckt alle Lebensgeister. Er lässt die Gedanken wie Bataillone aufmarschieren, schickt das Gedächtnis in die vorderste Linie. Ohne Kaffee könnte ich nicht arbeiten. Ohne Kaffee könnte ich nicht leben.

Honoré de Balzac,

„Traité des excitants modernes“, 1838

Als die Schiffe der Europäer und Türken noch kamen, platzte Mokka aus allen Nähten. Eine imposante Mauer umgab die Stadt, mächtige Tore und Türme wachten über ihre Sicherheit. Wie ein Magnet zog ihr Reichtum Händler und Warenströme an. Doch die Blüte war von kurzer Dauer. Mokka ist heute ein vergessenes Ruinenfeld. Im Hafen nur wenige Fischkutterm, ein paar Dhaus, staubige Lastwagen am Pier. Mit dem Ende des Kaffeehandels gingen der Stadt alle Lebensgeister verloren. Im „Mokka“ wirken sie fort – als das ungefilterte schwarze Elixier, das die Welt aus ihrem Schlaf reißt. ☹

Olaf Kanter, Jahrgang 1962, ist mare-Redakteur für Wirtschaft und Wissenschaft.