

Arabischer Kaffee

„Möchten Sie ein Tässchen Kaffee?“ kann man im Nahen Osten immer und immer wieder hören. Ein Schälchen Kaffee am Morgen, nach dem meist sehr knappen Frühstück, gehört ebenso zur Regel, wie ein kleines Schälchen beim Besuch in einem Büro oder einer Kanzlei oder bei einer Familie. Ein Tässchen beim Friseur ist nahezu ebenso selbstverständlich, wie bei einer geschäftlichen Besprechung, zum Abschluss eines gemeinsamen Essens oder als Erlaubnis nach einer Einladung ein Haus auch wieder zu verlassen. Kaffee ist Kult im Nahen Osten und nicht, wie in Europa erst seit kurzer Zeit, sondern seit Jahrhunderten.

Es ist individualisierter Kult. In den unzähligen kleinen Kaffeeröstereien leben die Besitzer davon die Vorlieben für die Zusammenstellung der unterschiedlichen Kaffeebohnen ihrer Kunden zu kennen, zu wissen, ob stärker geröstet werden soll oder weniger, ob mit oder ohne „Hail“ (Kardamon^[1]) geliefert werden soll und ob

[1] Kardamom ist neben Safran und Vanille eines der teuersten Gewürze der Welt. Kardamom gehört zur Familie der Ingwergewächse. Für den Kaffee wird sogenannter grüner Kardamom verwendet; schwarzer Kardamom wäre dafür zu herb. Die Samen des Kardamoms enthalten ätherische Öle, die einen positiven Einfluss auf unsere Gesundheit haben können. Kardamom wird vor allem eine wohltuende Wirkung auf den Magen-Darm-Bereich nachgesagt. So soll Kardamom verdauungsfördernd sein und bei Blähungen helfen. Ebenso soll er eine krampflösende Wirkung haben und sich bei Magenschmerzen beruhigend auf den Ma-

lieber kleiner Packungseinheiten gewünscht werden (damit bald wieder frisch eingekauft werden kann) oder ob es auch größere Kilopackungen sein dürfen. Die Qualität der meist als Familienbetriebe geführten Röstereien basiert also nicht nur auf der Qualität der Röstung selbst, sondern auch auf dem oft seit Jahrzehnten tradierten Wissen über die individuellen Wünsche der verschiedenen Familien. Von daher stellt solch ein Familienbetrieb nicht eine bestimmte Anzahl von Kaffeesorten her sondern eine sehr unbestimmte, sehr große Anzahl ganz unterschiedlicher Kaffees. Und man trinkt in nahezu jeder Familie einen anderen – den eigenen – Kaffee. Während einige lieber einen größeren Anteil an Robusta-Bohnen lieben, bevorzugen andere eher Arabica-Kaffee-Bohnen^[2]. Die einen möchten ihren Kaffee eher hellbraun geröstet, andere bevorzugen eine dunklere, eher bittere Variante. Mancher bevorzugt sehr viel Kardamom im Kaffee, andere verzichten ganz.

Der Kult ist zeitnaher Kult. Kaffee wird frisch geröstet, dann, wenn der Auftrag erteilt wird. Natürlich gibt es auch in den Supermärkten Kaffee, durchaus auch wohl-schmeckend, aber standardisiert und vakuumiert. Doch

gen auswirken. Daneben soll Kardamom auch bei Mundgeruch Abhilfe schaffen können.

[2] Weltweit werden heute mehr als 40 verschiedene Sorten Kaffeebohnen angeboten.

der weitaus beliebteste Kaffee für den Genießer stammt aus der kleinen Rösterei um die Ecke. Der Konsum ist nicht gering. Die Zahlen geben für 2014 einen Pro-Kopf-Verbrauch von 5,1 Kilo an für den Libanon, dessen Einwohnerzahl deutlich geringer ist, 7,08 Kilo, für Jordanien 3,49 Kilo und für Syrien, trotz schwieriger Umstände, 1,41 Kilo. Deutschland zum Vergleich: 7,2 Kilo pro Kopf der Bevölkerung.

Kaffee wird im Nahen Osten ganz anders gemacht als bei uns. Das Pulver ist extrem fein gemahlen. Wird Kardamon mit verwendet, wird das pulverisierte Gewürz dem frisch gemahlene Kaffeepulver sofort zugemischt. Der fein gemahlene Kaffeestaub wird in schmalen, hohen Töpfen sprudelndem Wasser beigegeben. Die Emulsion, die damit entsteht, reagiert am Herd, wie aufkochende Milch, was dazu zwingt das Töpfchen immer wieder vom Herd zu nehmen und dabei ständig umzurühren. Erst wenn die „Augen Allahs“, die Gischt also, verschwunden ist und nur noch große Blasen geworfen werden, ist der Kaffee fertig. Nun wird – je nach Gustus – Zucker hinzu gegeben. Ohne Zucker heißt der Kaffee „murra“ - „bitter“; mit Zucker „hejlo“ - „süß“ oder „kthir hejlo“ - „sehr süß“.

Wer bei Beduinen zu Gast ist, muss damit rechnen, dass die Kanne aus welcher der Kaffee ausgegeben wird, schon länger am Feuer stand und deshalb die Menge der Flüssigkeit reduziert ist und der Kaffee in der Summe deutlich stärker ist als „normaler“ Kaffee. Man sollte sich deshalb auch nicht wundern, dass in der Regel bei den Beduinen kein ganzes Tässchen Kaffee angeboten wird, sondern ein nur zum geringen Teil gefülltes. Keine Sorge: es zeitigt seine Wirkung.

Die klassischen Kaffeetässchen sind nicht vergleichbar mit den Kaffeehumpen die bei uns inzwischen den Alltag

prägen. Sie fassen nur ca. 20 ml Kaffee, sind entweder in schlichtem weiß gehalten oder aber auch bunt gestaltet. Traditionell sind sie am Rand nach außen gebogen, damit sie leichter gehalten werden können und auch das Schlürfen leichter zu bewerkstelligen ist. Modernen Varianten ähneln eher unseren europäischen Mokka-Tassen und sind mit kleinen Henkeln ausgestattet. In Suqqas (Bazare) die sich an den Traditionen orientieren sind oft Kaffeeverkäufer zu Fuß unterwegs und kündigen ihr Kommen durch ein typisches Klappern mit diesen kleinen Tässchen an. Zudem gibt es in jedem dieser Märkte mehrere Kaffee- und Teeläden, die die Ladenbesitzer im Markt mit frischem Tee und frischem Kaffee versorgen, oft indem Kinder mit orientalischen Tablettts unterwegs sind und die Getränke rasch an die Kunden bringen. Darin ist auch einer der Gründe zu finden warum es auch Ladenbesitzern ohne eigene kleine Küche im Laden problemlos möglich ist ihre (potentiellen) Kunden rasch mit einem Heißgetränk zu versorgen.

Kaffee ist eigentlich der Same einer Steinfrucht, weswegen der Terminus „Bohne“ vom Wesen her zu Unrecht Verwendung findet. Eine Frucht besteht aus zwei Steinkernen, die ihre abgeflachten Seiten zueinander ausgerichtet haben. Die Samen der Kaffeepflanze sind also die eigentlichen Kaffeebohnen. Über die Entdeckung des Kaffees gibt es eine Vielzahl von Legenden, die auch heute noch weite Verbreitung finden.

In der Legende, die der maronitische Mönch Faustus Naironus Banesus^[3], ein gebürtiger Syrer, 1671 aufzeichnet, wird der Kaffee durch das auffällige Verhalten einer Viehherde entdeckt. Hirten aus Kaffa im Lande Abessinien beklagten sich bei den Mönchen eines nahe gelegenen Klosters, dass ihre Tiere bis nachts keine Ruhe finden würden und überhaupt keine Müdigkeit zeigten. An der Stelle, wo die Tiere grasten, fanden die

[3] Naironus, Antonius Faustus: De saluberrima potione Cahue seu Cafe, Rom, 1671;

Mönche eine dunkelgrüne Pflanze, die grüne, gelbe und rote, Kirschen ähnliche Früchte trug, von denen die Tiere geknabbert hatten. Die Mönche bereiteten sich aus diesen Früchten einen Aufguss zu und siehe, ohne das geringste Bedürfnis nach Schlaf konnten sie nun nachts wachen, beten oder angeregte Unterhaltungen führen. Diese Legende^[4] mag mit Blick auf das Moment der Zufälligkeit bei der Entdeckung einen historischen Kern haben, sonst aber dürfte sie zuerst Legende sein^[5].

Zumindest Rohkaffee wurde bereits vom persischen Arzt ar-Razi (* um 864 in Ray in der Nähe des heutigen Teheran; † 925 ebenda) als Heilmittel verwendet und beschrieben. Eine weitere schriftliche Erwähnung erfolgte durch Ibn-Sina (* um 980 in Afschāna bei Buchara; † Juni 1037 in Hamadan), dem heilkundigen, auch als Avicenna bekannten Philosophen, der ein aus dem Jemen kommendes Heilmittel namens „Bunchum“^[6] beschrieb. Im 11. Jahrhundert pflanzten die Araber bereits Kaffee auf den künstlich bewässerten Küstenhängen des Roten Meeres an. Bei Ausgrabungen in Ras al-Khaima, dem kleinsten und jüngsten der arabischen Emirate, wurden nun bei Ausgrabungen erstmals Reste verkohlter, gerösteter Kaffeebohnen gefunden. Die Bohnenreste, bei denen es sich eindeutig um „Coffea arabica“ handelte,

[4] Eine weitere Sage rankt sich um einen jungen Derwisch namens Omar. Verleumdet und unschuldig verurteilt wurde er mit seinen Gefährten in eine abgelegene Steinwüste verbannt. Halb verhungert und am Ende seiner Kräfte probierte er von den Früchten eines ihm unbekanntes Strauches. Wie durch ein Wunder genesen kehrte er in die Stadt zurück und brachte Kunde von der magischen Frucht. Alle wollten nun von dieser Frucht kosten und Omar wurde mit Ehren überhäuft und der Kalif schenkte ihm sogar einen Palast.

[5] Bekannt als die Legende von Chéhodet; In Kaffa, einst einem eigenständigen Königreich, wurde zwar Kaffee angebaut. Das Königreich aber bestand erst ab dem Ende des 14. Jahrhunderts unserer Zeitrechnung, bis zur Eroberung durch den äthiopischen Kaiser Menelik II. 1897 und lag im Gebiet der heutigen äthiopischen Region Kaffa im Südwesten des Abessinischen Hochlandes. Kaffa wurde wegen seiner Abgeschlossenheit und Verschllossenheit aus europäischer Sicht mit einem „Tibet Afrikas“ verglichen.

[6] „bunn“ = arabischer Terminus, der früher wohl sowohl die Kaffeebohne, wie auch das daraus gewonnene Getränk meinte.

lagen in einer Schicht, die auf Grund gut zuweisbarer Keramikfunde auf das 12. und 13. nachchristliche Jahrhundert datiert wurde. Die C 14-Datierung der Bohnenreste ergab das gleiche Zeitfenster. Damit kann mit Sicherheit gesagt werden, dass die Kunst des Kaffeeröstens bereits im 12./13. Jahrhundert bekannt gewesen ist, und zwar über die Grenzen der beiden Länder hinaus, in denen damals Kaffee angebaut bzw. gesammelt wurde: Jemen und Äthiopien.

Von daher kann Kaffee schon lange vor der Gründung des Königreiches Kaffa vor Ort bekannt gewesen sein; doch erweist sich die weitere Legende, dass als Ableitung aus diesem Namen des Königreiches das Wort Kaffee entstanden sein soll, als eher unwahrscheinlich. Diese – heute all über all noch immer vertretene - Theorie lässt sich auch sprachwissenschaftlich nicht belegen. Ostafrikanische Sprachen nutzen ein unserem „f“ vergleichbaren Buchstaben, welcher im Arabischen nicht einfach durch „hw“ ersetzt werden kann. Eine Wortwurzel q-w-h ist weder aus dem Hebräischen, noch aus dem Aramäischen oder dem Arabischen bekannt. Eine gewisse Verwandtschaft könnte bestehen zur hebräisch-aramäischen Wurzel q-h-h in der Bedeutung „herb sein; herb im Geschmack“. Doch dazu liegen keine weiteren Erkenntnisse vor.

Als Legende muss wohl auch abgetan werden die Behauptung „qahwa“, q-w-h, wäre ein alter, heute nicht mehr verwendeter Terminus für Wein. In vielen Texten ist im Kontext des Weinverbotes im Islam^[7] die Überzeugung zu lesen, dass Kaffee ein Ersatz für den für „haram“ (verboten) erklärten Alkohol des Weines geworden sei und man den in Vergessenheit geratenen arabischen Wein-Begriff nun für das neue Getränk verwandte. In diesem Zusammenhang wird immer wieder einmal betont, dass bereits die vorislamische Poesie diesen Begriff

[7] Zudem belegt die Tatsache, dass das Weinverbot erst unter den fatimiden Kalifen Ägyptens eine reale Durchsetzung erlebte und bis in diese Zeit eine reichhaltige Weinpoesie im Islam bekannt war, dass eine Nichtverwendung des Begriffs eher auf dessen Nichtexistenz schließen lässt.

als Terminus für Wein verwendet haben soll. Ein Beleg ist bislang allerdings nicht aufgetaucht. Eine mögliche Nähe zum arabischen Begriff „qahiya“, „keinen Appetit haben“, bzw. „den Hunger zügeln“ könnte sich inhaltlich anbieten; mehr aber auch nicht.

Im zweiten Teil der Legende von Chéhodet geht es um das Rösten des Kaffees. Laut der Legende trug sich dies so zu: Eines Tages legte ein Mönch einen Zweig des Strauches, der mit Beeren behangen war, nahe ans Feuer, um diesen zu trocknen. Jedoch vergaß er aus Zerstreutheit die Beeren wieder aus dem Einflussbereich des Feuers zu nehmen und so begannen die Beeren langsam zu verkohlen und sonderten dabei einen feinen Duft ab, der langsam in den Raum zu strömen begann. Überall verbreitete sich der angenehme Duft, was die Mönche erstaunte. Einer der Mönche nahm die Bohnen und begann sie auf einem Stein zu zerreiben und bereitete aus dem Pulver wie gewohnt den Aufguss. Die Mönche entdeckten, dass das so zubereitete Getränk viel besser schmeckte, als der Aufguss aus Ganzen Beeren und Blättern und auch die Wirkung nicht verloren ging.

Legenden haben in der Regel kein Problem weit in die Tage vor die eigene Entstehung zurück zu wandern. Eine schöne Legende, wie der Kaffee zu seinem Namen kam, steht in Zusammenhang mit Muhammad, dem Gesandten des Islam: Eines Tages, als Muhammad sehr krank war und sich im Sterben glaubte, brachte ihm der Erzengel Gabriel einen von Allah gesandten Heiltrank. Dieser Trank, den der Engel „quawa“ nannte, war schwarz wie der Schwarze Stein der Kaaba in Mekka. Als der Gesandte dieses Getränk zu sich genommen hatte, kam er sehr schnell wieder zu Kräften und wurde gesund. Bald fühlte er sich wieder wie ein Zwanzigjähriger und war imstande, an ein und demselben Tag vierzig bewaffnete Krieger aus dem Sattel zu heben und noch ebenso viele

Frauen zu beglücken^[8].

Historischen Einzug in ein weiträumiges Gebiet scheint der Kaffee allerdings tatsächlich erst im 15. Jahrhundert genommen zu haben. Legenden berichten davon, dass der absichtsvolle Kaffeeanbau im Jemen im Jahre 1454 durch einen legendären Scheich Jemal ed Din durch die Kultivierung von Samen und Pflanzen aus Abessinien erfolgte. In Relation zu den Erkenntnissen aus Ras al-Khaima wird man diese Überlieferungen allerdings ebenfalls in die weite Welt der Phantasie verweisen müssen.

Allerdings ist es richtig, dass erst mit der Ausbreitung des Osmanischen Reiches der Kaffee wirkliche Verbreitung findet.

Im 16./17. Jahrhundert kam es, wie es komme musste. Die Niederländer stahlen Kaffeepflanzen, um Kaffee in ihren Kolonien anzubauen. 1658 begann der Kaffeeanbau in Sri Lanka, gefolgt von den niederländischen Inselkolonien Java, Bali, Sumatra, Celebes und Timor. Später verbreiteten die Niederländer den Kaffeeanbau auch in ihren westlichen Kolonien. Im Jahre 1718 begann der Kaffeeanbau unter der Flagge der Niederlande sogar auf dem amerikanischen Kontinent, genauer gesagt in Nie-

[8] Eine der schönsten Kaffee-Legenden trug sich in Abessinien zu. Es ist die Geschichte eines alten, sehr frommen Pilgers namens Bata Mayran, seinerseits Sklave der Maria. Eines Tages wollte er, wie es ihm Gewohnheit war, sich dem Gebet und der Buße widmen. Er verharnte mehrere Stunden in tiefer Meditation auf seinen Stock gestützt. Da er aber keinerlei Nahrung bei sich trug, fühlte er auf einmal seine Kräfte langsam schwinden, und versank nach und nach in eine Ohnmacht, während sein Stock fest in der Erde stecken blieb. Die Stunden vergingen und die Abenddämmerung brach herein. Plötzlich wurde unser frommer Mann durch einen überirdischen Glanz, der ihn vollständig umgab, aus seiner Bewusstlosigkeit zurückgeholt, und ein Gefühl des Wohlseins bemächtigte sich seiner. Als er seine Augen öffnete, sah er zu seinem großen Erstaunen, dass sein Stock Blüten getrieben hatte und mit roten Früchten und Blättern übersät war. Das war das Wunder der Entstehung des ersten Kaffeestrauches, das sich angeblich in Abessinien zugetragen haben soll, in der Nähe des Tanasees, in einem kleinen Dorf namens Zaguié, wo sich in einer dem Heiligen Georg geweihten Kirche ein gesticktes Bild befindet, das das Wunder des Stabes des Bata Mayran darstellt. (Die Nähe der Erzählung zum Blüten tragenden Stab des Josef in der apokryphen Evangelientradition ist auffällig.)

derländisch-Guayana (Surinam).

Zwischen 1650 und 1750, also in gerade einmal in einem Zeitraum von 100 Jahren, entwickelte sich Kaffee zu einer in ganz Mitteleuropa und durch alle Gesellschaftsschichten hindurch heißgeliebten Köstlichkeit. Aus der Türkei brachten vor allem Reisende aus Nordwesteuropa Erzählungen über das wunderbare Getränk „Kaffee“ in ihre Heimatländer. Der Mediziner Leonhart Rauwolf^[9] aus Augsburg erzählt in seinem 1582 verfassten Reisebericht ausführlich von dem Getränk, welches er auf seiner Reise durch den Vorderorient im syrischen Aleppo zum ersten Mal getrunken hat. Er beschrieb es als gut und schwarz wie Tinte. Er erwähnte, dass der Kaffee wohl auch dem Magen gut täte.

Bereits zehn Jahre später fand durch Prosper Alpinus^[10], einen italienischen Arzt und Botaniker, die Beschreibung Rauwolfs in Form einer detaillierten Beschreibung der Kaffeefrucht und –pflanze seine Fortsetzung. Untermauert wurde der Bericht „De Plantis Aegypti Liber“, den Alpinus im Übrigen in Ägypten verfasste, durch seine detaillierten Zeichnungen. Von nun an wurden zunächst nur kleinste Mengen Kaffeebohnen als Souvenir aus Arabien nach Europa gebracht. Im 16. Jahrhundert scheint es bereits einen rudimentären Handel vom Osten in den Westen gegeben zu haben. Venezianische Kaufleute sol-

len einige Säcke aus dem jemenitischen Mocha^[11] nach Italien gebracht habe. Womit dann auch klar wird, warum dieses dunkle Getränk oft auch erst „Mokka“ hieß. Der Handel lief also wahrscheinlich über den Jemen nach Venedig. In Venedig, sagt man, öffnete 1645 das erste europäische Kaffeehaus. Danach entwickelte sich schon bald ein blühender Handel, der den Kaffee Säcke weise in die Häfen von London, Venedig, Bremen (1673), Hamburg (1677), und Amsterdam brachte. Das erste Wiener Kaffeehaus wurde durch Johannes Theodat^[12], einem Armenier, am 17. Januar 1685 eröffnet. Erst ein Jahr danach erhielten drei ehemalige Kundschafter der Türkenbelagerung, darunter Franz Georg Kolschitzky^[13], ebenfalls das Privileg des Kaffeeausschanks.

In Europa blieb der Kaffee lange Zeit ein Privileg der Reichen und Mächtigen^[14]. Anders in Amerika, wo der Kaf-

[11] Mocha/ Mokka ist der Name der Hafenstadt im Südwesten des Jemen, die vermutlich aus der antiken Hafenstadt Muza hervorgegangen ist. Inzwischen ist die einst blühende Stadt am Roten Meer fast in der Bedeutungslosigkeit versunken. Al-Muchá oder al-Muhá war einst der wichtigste Ausfuhrhafen des Jemen für Kaffee, der eben nach dieser Hafenstadt Mokka genannt wurde. Um anderen Ländern keine Möglichkeit des Kaffeeanbaus zu bieten, wurden die Kaffeebohnen im Jemen vor dem Export mit heißem Wasser übergossen, um deren Keimfähigkeit zu unterbinden. So behandelt verließ der Kaffee die jemenitische Hafenstadt in alle Welt.

[12] Johannes Theodat (* um 1640 in Istanbul; † 1725 in Wien) war ein armenischer Handelsmann und Kurier. Am 17. Januar 1685 erhielt er zum Dank für seine Kurierdienste von den Stadtoberen das Privileg, 20 Jahre lang als einziger Händler der Stadt Kaffee als Getränk verkaufen zu dürfen, und eröffnete in seinem Wohnhaus am Haarmarkt, heute Rotenturmstraße 14, das erste Wiener Kaffeehaus.

[13] Dass Kolschitzky das erste Wiener Kaffeehaus im damaligen Schlossergasse (heute: Stock-im-Eisen-Platz 4) eröffnete, ist eine willkürliche Erfindung, die der Piaristenpater Gottfried Uhlich 1783 in seiner Chronik „Geschichte der zweyten türkischen Belagerung Wiens, bey der hundertjährigen Gedächtnißfeyer“ in die Welt setzte. Dennoch hält sich die Überlieferung er habe das erste Kaffeehaus eröffnet. Ob Kolschitzky sein Privileg überhaupt jemals selbst in Anspruch nahm (oder es veräußerte bzw. verpachtete) ist aus den Quellen nicht ableitbar.

[14] Friedrich der Große versuchte, dem öffentlichen Kaffeegenuss durch Androhung und Vollzug von Strafe im Jahr 1768 Einhalt zu gebieten. Der König setzte sogar sogenannte Kaffeeschnüffler ein, die anhand des typischen Geruchs von geröstetem Kaffee ungehorsame Bürger enttarnen

[9] Leonhard Rauwolf (* 21. Juni 1535 (nach anderen Angaben auch 1540) in Augsburg; † 15. September 1596 in Waitzen, Ungarn) war ein deutscher Naturforscher, Botaniker, Arzt und Entdeckungsreisender. Im Mai 1573 brach Rauwolf zu einer Orientreise auf. Rauwolf hat vor allem im Nahen Osten eine ganze Reihe dort heimischer Pflanzen neu beschrieben. Zudem berichtete er ausführlich über Nutzpflanzen wie Kaffeebaum, Banane, Zuckerrohr oder Dattelpalme. Er war der erste Europäer, der über den Genuss und die Wirkungen des Kaffees berichtet hat.

[10] Prosper Alpinus (* 23. November 1553 in Marostica (Republik Venedig); † 16. Februar 1617 in Padua) war ein italienischer Arzt und Botaniker. Er verbrachte drei Jahre in Ägypten, wo er intensiv die ägyptische Flora studierte. Das bekannteste Werk Alpinis, *De plantis Aegypti* (1592) ist eine bahnbrechende Studie der ägyptischen Flora, welche viele exotische Pflanzen in die europäischen botanischen Zirkel einführte. Es enthält 73 große Holzschnitte von exotischen Pflanzen.

fee schon früh einen Siegeszug^[15] antrat.

Zurück in den Nahen Osten. Mit dem Kaffeetrinken sind auch Rituale verbunden. Ein Ritual wurde bereits erwähnt: die Erlaubnis zu gehen. Bei privaten Einladungen gilt es auch heute noch als unschicklich, dann wenn man als Gast die Zeit zum Aufbruch gekommen sieht, sich zu verabschieden und zu gehen. Die Erlaubnis zum Gehen ist erst erteilt, wenn der Gastgeber Kaffee gereicht hat. Wenn man also aufbrechen möchte kann man sich, will man höflich bleiben, eigentlich nur dadurch „retten“, das man darauf hinweist, dass jetzt ein Tässchen Kaffee recht wäre.

In beduinisch geprägten Kreisen gehört es dazu, dass man den Kaffee laut hörbar schlurft. Das Schlürfen ist ein Zeichen der Ehrerbietung dem Gastgeber gegenüber und steht als Symbol dafür, dass der Kaffee schmeckt.

Das Weissagen aus dem Kaffeesatz stammt nicht aus dem Orient und geht auf das Ende des 17. Jahrhunderts zurück; erstmals erwähnt wurde es von dem Florentiner Wahrsager Thomas Tamponelli. Die Wirksamkeit dieser Methode, die insbesondere bei Frauen in südeuropäischen und südosteuropäischen Kulturen ein beliebtes Freizeitvergnügen war und wohl noch ist, wurde nie wissenschaftlich nachgewiesen. Insgesamt scheint jedoch der Glaube an die Ernsthaftigkeit der Vorhersagen nicht weit verbreitet zu sein und auch nur ein geringes wissenschaftliches Interesse zu bestehen, sich dieser Fragestellung zu nähern. Umgangssprachlich steht der Begriff „Kaffeleser“ oder „Kaffeleserei“ auch dafür, aus einer vollkommen unzureichenden Datenbasis grob spekulative oder auch nur geratene Prognosen

sollten.

[15] Der Absatzmarkt war riesig – doch leider begann mit diesem Erfolg auch die Geschichte der Ausbeutung der Plantagenarbeiter. Afrikanische Sklaven wurden aus ihrer Heimat entführt und in der ganzen Welt auf die verschiedenen Anbaugelände verteilt. Die Arbeits- und Lebensbedingungen waren katastrophal und menschenunwürdig. Viele Sklaven überlebten schon die Reise in ihr Bestimmungsland nicht.

abzuleiten.

Vor allem in christlichen Familien im Nahen Osten, soweit noch die klassische Wohnform gegeben ist, dass die erwachsenen Kinder mit ihren Familien am gleichen Grundstück leben, wie die Vorfahren, gibt es die Tradition am Morgen das Haus nicht zu verlassen ohne bei den alten Eltern vorbei zu schauen und ein Tässchen Kaffee zu trinken und damit den Tag zu beginnen.

Ebenfalls in den christlichen Familien spielt der Kaffee in seiner bitteren Form eine bedeutsame Rolle im Kontext der Trauerrituale. In früheren Tagen war es üblich, nach einem Todesfall, für den Zeitraum von 40 Trauertagen bei der trauernden Familie vorbei zu schauen, ein Tässchen nicht gezuckerten, bitteren Kaffee zu trinken und damit Anteilnahme und Solidarität zu zeigen. Heute ist dieser Zeitraum oft auf nur 7 Tage reduziert und in vielen Kirchengemeinden werden inzwischen Gemeinderäume für dieses Ritual zur Verfügung gestellt, weil viele Privathäuser nicht mehr in der Lage sind, die Menge der Besucher aufzunehmen.

Wer den Nahen Osten besucht wird immer wieder auf dieses beliebte Getränk treffen. Wer dabei zu denen gehört, die Kaffee nicht mögen oder nicht vertragen, sollten deshalb allerdings nicht in Panik geraten. Es ist kein Problem darauf hinzuweisen, dass man lieber einen Tee oder ein Glas Wasser trinken möchte oder auch einen Softdrink oder Saft. Dem Orientalen ist die Möglichkeit gastfreundlich zu sein bedeutsamer als die Fragen wodurch er diese Gastfreundschaft zum Ausdruck bringen kann.

(Stand Mai 2015)