

Wochenend-JOURNAL

STIL UND LEBEN



Zwischen Macchiato (links unten) und Cappuccino lässt es sich bestens leben – nicht nur in der Bar Imbacadero in Pallanza.

Fotos: Diepes

Ohne Kaffee geht im Belpaese gar nichts

Nirgends kommt man in Italien so leicht ins Gespräch wie beim Warten auf den Espresso am Tresen der Bar um die Ecke

■ Von Astrid Diepes

Kaffee hat in Italien den gleichen Stellenwert wie Fußball, Politik, Kirche und die Familie. In Italien ist ein Kaffee nicht einfach ein Kaffee. Den perfekten Kaffee mit den perfekten Zutaten zuzubereiten, ist eine Kunst. Ein Barista, der dieses Kunstwerk beherrscht, zaubert Tag für Tag ein Lächeln auf Hunderte Gesichter – meist auch auf das eigene. Die erfindungsreichen Italiener lieben das Spiel mit dem Kaffee und entwickeln ständig neue Rezepturen.

Ohne Kaffee geht im Belpaese gar nichts. Dementsprechend ist die Bar in Italien ein Treffpunkt aller Gesellschaftsschichten: Handwerker, Geschäftsleute, Künstler und Studenten. Hier begegnet man sich, diskutiert über Gott und die Welt, liest Zeitung und trinkt Kaffee.

Nirgends kommt man in Italien so leicht ins Gespräch wie beim Warten auf den Espresso am Tresen der Bar um die Ecke. »Macchiato, den gibt's bei euch in Deutschland nicht«,

stellt der kaffeetrinkende Italiener neben einem fest, während er den Blick vom Smartphone in die Richtung des Angesprochenen hebt. »Ich habe die meiste Zeit meines Lebens in Deutschland gelebt, daher weiß ich das.« Auch wenn er Deutschland liebt, gibt er zu, dass ihm der italienische Macchiato dort fehlt.

Ein Macchiato besteht aus einer Schicht dickflüssiger heißer Schokolade, einer Schicht Espresso und einer Schicht Milchschaum

Macchiato ist eine der vielen Kaffeespezialitäten, mit denen man sich in Italien im Alltag einen magischen Moment verüßt. Erfunden wurde der Macchiato in Alessandria, einer norditalienischen Stadt im Piemont 90 Kilometer östlich von Turin. Mittlerweile hat die Kaffeespezialität Macchiato ihren Siegeszug in Bars in ganz Italien angetreten.

Je nach Region und Barista variieren die Zutaten dabei. Ein Macchiato besteht aus einer Schicht dickflüssiger heißer Schokolade, einer Schicht Espresso und einer Schicht Milchschaum. Turiner Barista ersetzen die Schokola-

de oft mit Haselnusscreme aus piemontesischen Haselnüssen. Serviert wird der Macchiato meist in einer eleganten Glas-tasse – so kommt das Schichtwerk richtig zur Geltung. Ein perfekt zubereiteter Macchiato ist aus ästhetischer und geschmacklicher Sicht ein Kunstwerk.

Wie fast alle Italiener hat der italienische Schriftsteller und Alpinist Mauro Corona eine besondere Beziehung zum Kaffee. Für ihn ist er einer der Gründe, warum er das Leben liebt: »Wegen der Wanderungen, der Bergaufstiege, um einen Freund zu treffen, ein Glas Wein zu trinken, einen Kaffee, um morgens die Zeitung zu lesen. Um einfach nur auf dieser Welt zu bleiben, die zwar elend erscheint doch wunderschön ist. Wegen dieser Dinge fürchte ich den Tod.« In seinem neuen Buch »Quasi niente« (bisher nur auf Italienisch erschienen) erzählt er zusammen mit dem Dichter und Liedermacher Luigi Maieron davon, wie Menschen in italienischen Bergregionen mit fast nichts ein erfülltes Leben führten.

Wenn Sie italienische Freunde besuchen, werden sie Ihnen als Erstes »un caffè« anbieten: Je nach Tageszeit kann das ein Cappuccino zum Frühstück, nachmittags ein Espresso und abends ein Malzkaffee (caffè d'orzo) sein. »Latte art« nennt sich die Kunst, Blüten, Herzen oder weitere verspielte Details in den Cappuccino zu zeichnen. »Was machen Italiener, wenn sie auf Reisen sind?«, fragt die junge Architektin Giulia aus Rom. »Ich weiß es nicht, sag es mir!« Giulia lacht, dieses entspannte Lachen, das man in jeder italienischen Bar hört. »Vor-

allem weinen sie viel und vermischen ihren guten Kaffee aus der Heimat«, erklärt die kaffeeliebende Giulia mit einem Augenzwinkern. »Außerdem nehmen sie ihre Caffettiera mit. Wenn ich nach Großbritannien reise, habe ich meine Espresso-kanne von Bialetti immer mit im Koffer.«

Die »Caffettiera« ist der typische Mokkaocher, der in keiner italienischen Küche fehlen darf. Der italienische Erfinder Alfonso Bialetti entwickelte die achteckige »Moka Express«, heute ständiger Begleiter vieler Italiener in aller Welt. Das Symbol der Bialetti-Caffettiera ist das kleine Männchen im Stil der 40er-Jahre mit Nadelstreifenhose, schwarzem Sakko, Fliege, Schnauzbart und Hut. Der Zeigefinger der rechten Hand ist aufmerksamkeitsheischend gen Himmel gestreckt wie um zu sagen: »Mit mir ist dein Kaffee zu Hause so gut wie in der Bar.«

»Tiramisù« – wörtlich bedeutet das »Zieh mich hoch«. Tatsächlich verbessert diese römische Spezialität die Stimmung

Studenten in Rom, die aus dem Salento in Apulien stammen, bringen sich ihren Jahresvorrat an Kaffee nach den Semesterferien aus der Heimat mit: Denn nur in der Gegend rund um Brindisi, Lecce und Taranto gibt es den von ihnen so heiß geliebten Kaffee Quarta. Der Rest der Italiener muss sich mit dem – ebenfalls ausgezeichneten – Illy-Kaffee zufriedengeben.



Für den nächsten Rom-Besuch empfiehlt Giulia die historische Bar Caffè Sant'Eustachio im Viertel rund ums Pantheon. Seit 1938 lieben die Römer ihr Sant'Eustachio. Jeden Tag von 7 Uhr 30 morgens bis 1 Uhr nachts beglücken die Baristas des Sant'Eustachio Römer und Touristen aus aller Welt mit ihrem ausgezeichneten Kaffee.

Eine der Spezialitäten ist der Tiramisù, ein Kaffee mit Tiramisù-Geschmack. »Tiramisù« – wörtlich bedeutet das »Zieh mich hoch«. Tatsächlich verbessert die römische Kaffeespezialität die Stimmung auch an einem schweren Tag, wie es der Name verspricht. Das antike Pantheon wird heute als römisch-katholische Kirche genutzt, die offiziell Santa Maria ad Martyres heißt. Mindestens so berühmt wie das Sant'Eustachio in Rom ist das Café Florian auf dem Markusplatz in Venedig. Mit Sicherheit ist es auch eines der meistfotografierten Cafés Italiens.

Schon Goethe schrieb in seiner »Italienischen Reise« am 3. Juni 1787 aus Neapel: »An den äußersten Polizeischranken der Vorstadt störte mich einen Augenblick ein Marqueur, der mir freundlich ins Gesicht sah, aber schnell wieder hinwegsprang. Die Zollmänner waren noch

nicht mit dem Vetturin fertig geworden, als aus der Kaffeebudentüre, die größte chinesische Tasse voll schwarzen Kaffees auf einem Präsentierteller tragend, Kniep heraustrat. Er nahte sich dem Wagenschlag langsam mit einem Ernst, der, von Herzen gehend, ihn sehr gut kleidete. Ich war erstaunt und gerührt, eine solche erkenntliche Aufmerksamkeit hat nicht ihresgleichen. »Sie haben«, sagte er, »mir so viel Liebes und Gutes, auf mein ganzes Leben Wirksames gezeigt, dass ich Ihnen hier ein Gleichnis anbieten möchte, was ich Ihnen verdanke.«

Der neueste Schrei in Italien war für Goethe sicher unvorstellbar: Kaffeekaugummi. Richtig gelesen: Mit Vigorsolkaugummi – natürlich geformt wie kleine Kaffeetassen – mit laut Zutatenliste »vero caffè« fühlt sich mancher Italiener im Paradies.

Andere bevorzugen den wirklichen Kaffee. So auch der deutsche Opernsänger Jonas Kaufmann. In seiner Italiendokumentation »Dolce Vita – Mein Italien« nimmt er uns mit auf eine Reise durch sein Herzensland. Entlang der ligurischen Küste begleitet er den Zuschauer in einem italienischen Cabriolet. Dabei geht es – selbstverständlich – auch in eine Bar. Wie so viele Italiener (und auch Deutsche) genießt der Tenor das Brummen der Kaffeemaschine und plauscht dabei gerne mit dem ein oder anderen Barista über die kleinen aber feinen Geheimnisse der Zubereitung des perfekten Kaffees. Denn ein Kaffee ist nicht einfach ein Kaffee – in Italien ist er einer der schönsten Momente des Tages.

