WOCHENBLATT 17. JUNI 2003

KULTUR & FREIZEIT

Ein Hauch Arabien im Museum

RHEINZABERN: Sonderausstelluzng „Nicht die Bohne" informiert über die Kaffeekultur

Stilecht von einem Scheich mit "Salem Aleikum" wurden die Besucher der der inzwischen 26. Sonderausstellung des Terra-Sigillata-Museums begrüßt. In der aktuellen Ausstellung "Nicht die Bohne" wird die Kaffeegeschichte und Kaffeegeschichten erzählt. Trotz des Trubels mit dem bevorstehenden Umbau des Museums haben sich die Organisatoren des Museums um Peter Hamburger entschlossen, auch in diesem Jahr eine Sommerausstellung zusammenzustellen. Unterstützt wurden sie dabei von der Firma Hans Mohrbacher, Ludwigshafen, der einzig verbliebenen Privat-Kaffeerösterei in Rheinland-Pfalz. Bei der Ausstellungseröffnung waren der Seniorchef Winfried Bischof und seine Gattin Felicitas geb. Mohrbacher anwesend. Winfried Mohrbacher führte fachkundig durch die Ausstellung und gab neben manchen Tipp für den Kaffee-Liebhaber auch viele Anekdoten um den Kaffee zum Besten.

"Scheich" Peter Hamburger, der Vorsitzende des Museumsvereins, zusammen mit Felicitas und Winfried Bischof: Sie gaben eine Einführung in die Sommerausstellung des Museums. FOTO: ZIR

Der erste Kaffee soll in Äthiopien gewachsen sein. Einer Legende nach wurde er durch Zufall etwa um das Jahr 850 entdeckt: Ein Hirte war verwundert, warum seine Ziegen auch abends noch lebhaft umher sprangen. Er stellte dann fest, dass sie von einem Strauch mit roten Früchten gefressen hatten. Mit den Mönchen eines nahe gelegenen Klosters ging er der Ursache nach und man stellte die belebende Wirkung der bitteren Frucht fest. Im 16. Jahrhundert breitete sich das aromatische Getränk im arabischen Raum aus. Als die Türken 1683 die Belagerung Wiens abbrechen mussten, ließen sie 500 Säcke Kaffee zurück. Damals wurde der Grundstein der noch heute weltbekannten Kaffeehauskultur gelegt.

Winfried Bischof erklärte, dass pro Kaffeebaum fünf Kilo Kaffeekirschen reifen, aus denen ungefähr ein Pfund Kaffeebohnen gewonnen werden können. Bischof kauft nur ausgereifte, rote Kaffeekirschen des Arabica- Kaffeestrauchs von kleineren Kaffeebauern in Mittel- und Südamerika sowie in Afrika. Mit seinen Einkäufen unterstützt er auch eine Kleinbauern-Kooperative in Mexiko. Die Kirschen werden entpulpt und gewaschen - letzteres sei für ein qualitativ hochwertiges Produkt unerlässlich, sei aber in den beiden größten Produktionsländern Brasilien und Kolumbien wegen der Produktionsmenge nicht möglich. Nach der Fermentation werden die Bohnen in der Sonne getrocknet. Bischof betont, dass er den Kaffee mit der traditionellen, 15-minütigen Trommelröstung verarbeitet. Während die Großröstereien eine Schnellröstung von 90 Sekunden durchführen. Bei der traditionellen Methode werden den Bohnen sämtliche Reizstoffe entzogen. Mit einen Koffeingehalt von nur einem Prozent sei dieser Kaffee überdies verträglicher. Die anschließende erneute Handverlesung verhindere, dass Fremdstoffe den Geschmack oder das Mahlwerk der Kaffeemühle beeinträchtigen. Auch dies könnten Großröstereien nicht leisten.

Dass der Kaffee selbst gemahlen wird, gehört zur Kaffeekultur. So sind in der Ausstellung natürlich auch Kaffeemühlen in vielen Ausführungen mit verschiedenstem Dekor aus den Jahren 1900 bis 1950 ausgestellt, einige aus der Fabrikation der heute nur noch als Auto- oder Fahrradhersteller bekannten Peugeot-Werken.

Wie man den Kaffee dazu bringt, seine Wirkung in der Tasse zu entfalten, wird in einer weiteren Vitrine gezeigt. Im Bischof'schen Haushalt schwört man noch heute auf eine Karlsbader Kaffeekanne mit Porzellanfilter, so dass das Pulver nur mit dem Porzellan und natürlich mit dem kochenden Wasser in Berührung kommt. Der Fachmann erläutert, dass bei der haushaltsüblichen Kaffeemaschine das Wasser nicht heiß genug wird und zudem das Kaffeepulver nicht gleichmäßig benetzt wird. Maschinenkaffe akzeptiert er nur dann, wenn Wasserdampf durch das portionierte Kaffeepulver gedrückt wird.

Da auch das Auge mittrinkt, werden Kaffeeservices in verschiedenen Variationen gezeigt. Laut Bischof soll die Anregung von Körper und Geist pro Tasse Kaffee um 15 Prozent gesteigert werden können. Diese Steigerung soll sich bis zur sechsten Tasse addieren. Mit dem edel ausgestatteten Beduinenzelt weht sogar ein Hauch Arabien durch die Ausstellung.

Die Sonderausstellung ist bis 12. Oktober jeweils Sonn- und Feiertags von 13.30 Uhr bis 17 Uhr und werktags nach Vereinbarung unter Tel. 07272/955893 geöffnet. Während der Dauer der Sonderausstellung ist im Museum Kaffee der Privatrösterei Mohrbacher erhältlich. (zir)