

KAFFEE-KULTUR

Manche trinken ihn mit Milch, manche mit Zucker, andere schwarz. Manche kommen morgens ohne ihn gar nicht klar, andere genehmigen ihn sich nur als Espresso nach dem Essen. Im Sommer trinkt man ihn kalt mit Vanilleeis, an kalten Wintertagen auch mal mit Schuss und das ganze Jahr nimmt man ihn als Anlass, sich mal wieder zu verabreden und beim Genuss desselben die Politik der kleinen Leute zu machen. Die Rede ist natürlich von Kaffee, und wo man einen solchen in Freiburg besonders gut genießen kann, haben wir für euch diesen Monat ausgecheckt.

Text & Bilder: Felix Holm / Collage: Felix Thatenhorst

McCafé



Tullastraße, Öffnungszeiten: Mo-Do 8 Uhr bis 1 Uhr, Fr-Sa 8 Uhr bis 3 Uhr, So 9 bis 0 Uhr

Allein das Porzellangeschirr in dem der Kaffee hier serviert wird und die bequemen Ledersessel deuten an, dass McCafé mit der Grundidee von Fast-Food wenig gemein hat. Der durchschnittliche McDonalds-Kunde hält sich etwa 7 Minuten in dem Schnellrestaurant auf, der Besucher eines McCafé nimmt sich immerhin 22 Minuten Zeit. Hier kommt man also tatsächlich her, um Kaffee zu genießen und dass man das kann, beweist der Großkonzern eindrucksvoll. Handgemachter Kaffee gesellt sich zu leckerem Gebäck, die Mischung aus Selbstbedienung und Service kommt rüber wie eine Kombination aus Unaufdringlich und doch nicht allein gelassen. McCafé gibt es ab März nächsten Jahres auch in der Innenstadt, solange muss man zum Relaxen noch in die Tullastraße rausfahren.

chilli-Tipp: Frappé Karamell für 3,- Euro und dazu ein Stück Tiramisu-Torte für 2,20 Euro.

Starbucks



KaJo 165, Öffnungszeiten: Mo-Fr 7.30 Uhr bis 21 Uhr, Sa 8 Uhr bis 21 Uhr, So 10 Uhr bis 20 Uhr

Zwei Studenten gründeten 1971 in Seattle einst den ersten Starbucks. 2004 kam die Kaffee-Kette endlich auch ins Studentenstädtchen Freiburg. Und besticht hier durch seine umfangreiche Produktpalette. Wenn man so will, kann man sich unter Absprache mit dem Diensthabenden Theker sein Lieblingsgetränk selber basteln, jedenfalls bieten einem Optionen wie etwa Extra-Espresso, diverse Toppings und Flavours, vier verschiedene Milch- und 16 verschiedene Kaffeesorten dieses an. Außerdem kann man hier auch alle angebotenen Sorten in Bohnen- oder gemahlener Form für zu Hause erstehen.

Und wer sich weiterbilden möchte, dem sei das in unregelmäßigen Abständen hier stattfindende „Kaffee-Seminar“ ans Herz gelegt, bei dem man kostenlos eine einstündige Einführung in die Welt des Kaffees erhält, selbstverständlich mit Verkostung, zu der auch Gebäck gereicht wird.

chilli-Tipp: Strawberry and Cream Frapuccino (Erdbeer-Milchshake) für 3,90 Euro.

Kolben Kaffee



KaJo 232, Öffnungszeiten: Mo-Fr 7 Uhr bis 18 Uhr, Sa 8 Uhr bis 17 Uhr, So 10 bis 17 Uhr

In dem früheren Uhrmacherladen direkt im Schatten des Martinstores befindet sich seit nunmehr 24 Jahren das deutschlandweit bekannte Kolben Kaffee. 2005 zeichnete das Gourmet-Journal „Der Feinschmecker“ das kleine Stehcafé mit hauseigener Patisserie aus und verlieh ihm das Prädikat „eines der besten Cafés Deutschlands“. Die Urkunde hängt heute noch an der mit Kaffeesäcken tapezierten Wand, die Leinensäcke stammen übrigens noch aus der Geschäftsgründungszeit. Die Bezeichnung Stehcafé stimmt so allerdings nur im Winter, im Sommer kann man den ausgezeichneten Kaffee aus der Schweiz, Italien, Frankreich oder Deutschland auch von einem der 80 Sitzplätze aus genießen, oder man lässt sich einfach einen Coffee-to-go mit auf den Weg geben.

chilli-Tipp: „Mauro“ Kaffee für 1,60 Euro und dazu ein Gebäckstück aus der prall gefüllten Theke.



Moltkestraße 42, Öffnungszeiten: Mo-Fr 11.30 Uhr bis 18.30 Uhr, Sa 11.30 Uhr bis 17 Uhr, So Ruhetag (Ab demnächst auch früher geöffnet)

Der chilli-Geheimtipp: Das „Kaffee & Malt“ ist unser heimlicher Favorit unter Freiburgs Kaffee-Bars. In ganz relaxter, offener Atmosphäre kann hier zu Klängen von Klassik bis Jazz der Alltag für einen Moment lang pausieren. Der Kaffee aus Mailand und Neapel wird natürlich von Hand gemacht, in einer original italienischen Panini-Pressen werden leckere Sandwiches mit marktfrischen Zutaten zubereitet. Und auch kulturell hat das K & M etwas auf dem Kasten. In unregelmäßigen Abständen finden hier kleine Konzerte, Lesungen oder Tango-Abende statt, wer mag, kann den Laden auch für seine eigene Fete mieten.

Der Zusatz Malt im Namen kommt übrigens daher, dass neben Kaffee auch ausgewählte Single Malt-Whisk(e)ys oder auch spanische Rotweine verkauft werden. Eben ein Laden für Genießer!

chilli-Tipp: Espresso für 1,50 Euro: Super cremig!



KaJo 263, Öffnungszeiten: Mo-Do 7.30 Uhr bis 1 Uhr, Fr 7.30 Uhr bis 3 Uhr, Sa 9 Uhr bis 3 Uhr, So Ruhetag

Im ehemaligen „illy-café“ wird nach wie vor illy-Kaffee ausgeschenkt, nur heißt es seit diesem Jahr Botana und hat sein Angebot um ein abendfüllendes Cocktail-Programm erweitert. Illy-Kaffee ist ein italienischer Kaffeeproduzent, die Bohnen kommen aus Brasilien und werden luftgetrocknet und weniger geröstet als andere Sorten. Das macht den Kaffee magenfreundlicher, da er so weniger Bitterstoffe enthält. Im Botana wird Kaffee nach und mit Gefühl gemacht, in erster Linie heißt das, dass der Kaffee hier natürlich von Hand produziert wird, die Milch ist handgeschäumt und es wird darauf geachtet, dass das Sieb bis zum Rand mit Kaffee gefüllt ist. „Wir sind selber Kaffeetrinker, also muss er uns auch selber schmecken“, verrät uns Botana-Chef Medi Mousavi, überzeugt vom eigenen Produkt.

chilli-Tipp: Espresso „dopio“ mit von Hand aufgeschäumter Milch und einem Glas Mineralwasser für 2,80 Euro.



Oberlinden 6, Öffnungszeiten: Sommer: 8 Uhr bis 23 Uhr, Winter 8 Uhr bis 19 Uhr.

Alles begann als Eiscafé „Sorbetteria Zucculotto“ in der Freiburger Markthalle. Rosetta und Valerio Zucculotto hatten sich hier erstmals selbstständig gemacht und schnell hatte sich herumgesprochen, dass außer Eis hier auch ein sehr guter Kaffee ausgeschenkt wird und so wurde das „kleine Zucculotto“ schnell zum Geheimtipp. Als vor etwa zwei Jahren dann klar wurde, dass die Markthalle bald ihre Pforten schließen würde, zog man um nach Oberlinden, und seitdem bekommt man hier den handgemachten Kaffee und die feinen Dolci (süße Häppchen). Der Wahlspruch von Mama Rosetta lautet: „Mein Kuchen kann manchmal etwas schief oder ein bisschen angebrannt sein, aber er schmeckt wie daheim!“

chilli-Tipp: „Jolly“ Espresso für 1,60 Euro, dazu Tartufini Mandola oder Zabayone (gefüllte Miniwindbeutel)

Geschmacklose Geschmackserzeugung

Kopi Luwak heißt der teuerste Kaffee der Welt und er kommt von der indonesischen Insel Sulawesi. Bis zu 1000 Dollar zahlen Gourmets und Kaffeeliebhaber auf der ganzen Welt für die exquisiten Bohnen, von denen im Jahr gerade einmal 200 Kilogramm produziert werden. Der Grund für diesen stolzen Preis ist nicht etwa bei der Bohne selbst zu suchen, nein, viel eher bei einer Katzenart namens *Paradoxurus hermaphroditus*, zu deutsch: Fleckenmusang, auf Indonesisch: Luwak. Sie sieht dem heimischen Marder nicht unähnlich. Was hat jetzt allerdings diese asiatische Miese mit dem teuersten Kaffee (Kopi) der Welt zu tun? Der Name des Tieres ist hier Programm: Bewohner der Insel fanden heraus, dass die Tiere sich vom roten Fruchtfleisch der Kaffeebohnen ernähren, die Bohnen selbst allerdings unmittelbar nach dem Verdauungsvorgang wieder ausscheiden und man diese, anstatt sie selbst aus ihrer Hülle mühsam herauszupulen, einfach nur noch vom Boden aufzusammeln braucht, um sich daraus das schwarze Gold zu brühen. Erdig, modrig, mild und sirupgleich sind Attribute, die verwendet werden, um den Geschmack des Kaffees zu beschreiben. Erzeugt wird dieser durch eine so genannte Nass-Fermentierung, die im Verdauungstrakt der schwarzen Katzen in Gang gesetzt wird. Forscher fanden auf der Oberfläche der Bohnen nach zehntausendfacher Vergrößerung kleine Krater, die bei herkömmlichen Bohnen fehlen. Darin werden Spuren von Verdauungsssekreten vermutet, die unter anderem für das Aroma und den Geschmack zuständig sind. Wer genau für die Einfuhr dieses „besonderen“ Getränks verantwortlich ist, lässt sich nicht genau sagen, fest steht aber, dass mittlerweile hunderte von Kaffeeunternehmen Schlange stehen, um nur an ein Pfund des Kopi Luwaks heranzukommen. Leider lässt sich die Produktion anscheinend auch nicht erhöhen, Versuche mit afrikanischen Zibetkatzen haben die Geschmäcker nur unzureichend zufrieden stellen können, und auch der Versuch, Fleckenmusangs gefangen zu halten und sie als Nutztiere mit Kaffeebohnen vollzustopfen, scheiterte daran, dass die Katzen bald an Fehlernährung starben. So bleibt es bei nur 200 Kilo jährlich und dem entsprechend hohen Preis: Eine Tasse Espresso kostet umgerechnet sechs Euro. Ziemlich genau also soviel, wie man mittlerweile in Paris ohnehin schon dafür bezahlt. Aber mal ehrlich, wollen wir so einen Kaffee überhaupt trinken? Also, wenn man daran denkt, wie das viel besungene Katzenklo riecht...