

Alles Kafi

Erneut musterte mich die Verkäuferin mit diesem leicht irritierten, verständnislosen Blick, als ich ihr den vollen Sack alter, miefender Kafikapseln über die Theke reichte. Wollte diese Handlung doch so gar nicht zum keimfreien Ambiente dieser edlen Kaffeeboutique passen. Ich liess mir meine recycling-ethischen Grundsätze nicht anmerken und kaufte nochmals 20 Stangen von diesen überteuerten, violetten Kapseln, in der Hoffnung, dass die Anbauer ebenfalls einen anständigen Anteil davon erhalten. Kaffee ist nach dem Erdöl der meist gehandelte Rohstoff auf unserem Planeten. Ob kurz oder lang, dunkel oder hell, geschäumt oder gefiltert, wird er so ziemlich in jeder Variante heruntergeschlürft. Über Geschmack lässt sich ja bekanntlich streiten. So auch über Kopi Luwak, die wohl exquisiteste Kaffeesorte im Handel. Der Name steht für eine indonesische Schleickatze, die mit Vorliebe rote Kaffeekirschen frisst. Im Darm dieses Tieres wird das Fruchtfleisch verdaut und zurück bleibt ein Exkrement fermentierter Kaffeebohnen liegen. Da die nachtaktiven Tiere äusserst scheu sind, können jährlich höchstens 200 kg Bohnen verarbeitet werden. Für ein Kilo zahlt der Kaffee-Gourmet bis 900 Franken. Scheisse kann so teuer sein.