

Was hat der heute gerade in Coffee-Shops so beliebte Mochacchino eigentlich mit der Stadt Al-Muchá zu tun? Und ist Mokka eine Zubereitungsart oder eine besondere Bohne? Unser Kaffee-Experte Dr. Steffen Schwarz klärt auf.

Mokka – Das wohl größte Missverständnis der Kaffeewelt

KAUM EIN BEGRIFF ist zugleich so bekannt und doch so mehrsinnig und missverständlich wie der Begriff Mokka. Dies zeigt sich auch an den diversen Schreibweisen, die von Mokka, Moka, Mocca, Moca, Mocha bis Mucha reichen. Mokka bezeichnet zugleich eine Stadt, eine Varietät, eine Zubereitungsform, eine Kaffeemischung, einen Geschmack, eine Bohnenform und ein Getränk.

MOKKA – DIE STADT

Zunächst stammt der Begriff Mokka von 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, wie die heute knapp 15.000 Einwohner zählende Stadt im Arabischen genannt wird, war einst der wichtigste Ausfuhrhafen des Jemen für Kaffee, der eben nach dieser Hafenstadt Mokka genannt wurde. Die Stadt, die sich gerade einmal auf 12 Meter über dem Meeresspiegel befindet, bot verschiedensten christlichen, jüdischen und arabischen Händlern Quartiere und beste Handelsmöglichkeiten. Ihr Abstieg begann 1820 mit der Besetzung durch britische Marinesoldaten und der späteren Verlegung des Marinestützpunktes im Jahre 1839 nach Aden wegen dem damit einhergehenden Hafenausbau.

Die alten Handelshäuser der Stadt wurden inzwischen dem Verfall preisgegeben und versinken langsam im Sand der angrenzenden Tihama-Wüste.

Lange wurde die gesamte Weltproduktion des Kaffees, der zumeist wild in Äthiopien wuchs und später im Jemen auch auf Pflanzungen angebaut wurde,

ausschließlich über Mokka ausgeführt. 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 Mokka in alle Welt und machte den Begriff Mokka zum Synonym für kräftigen Kaffee mit fruchtigen Kakaonoten.

MOKKA – DIE VARIETÄT

In ganz Äthiopien wächst Mokka-Kaffee, daher wird Kaffee aus Äthiopien auch immer als „äthiopischer Mokka“ bezeichnet. Es können dabei verschiedene Anbauggebiete und gleichlautende Varietäten unterschieden werden. Es ist botanisch umstritten, um es sich beim Mokka um eine Art („Coffea Mokka“) oder eine Varietät („Coffea Arabica var. mokka“, [aus der Tipica-Linie]) handelt. Die Mehrzahl der Autoren zählt gegenwärtig den Mokka zu einer der Arabicavarietäten, wobei es eindeutige Hinweise auf die berechnete Betrachtung als eigenständige Art gibt. Die größten Anbauggebiete stellen Sidamo, Limu, Gimba /Gimma, Lekempti, Yirgacheffe, Bonga und Harar dar. Es können dabei zwei botanisch eigenständige Gruppen unterschieden werden – eine nordwestliche und eine südöstliche, die sich geographisch durch den „großen Grabenbruch“ getrennt entwickelten und ihre Eigenständigkeit ohne genetische Durchmischung erhalten haben. Die

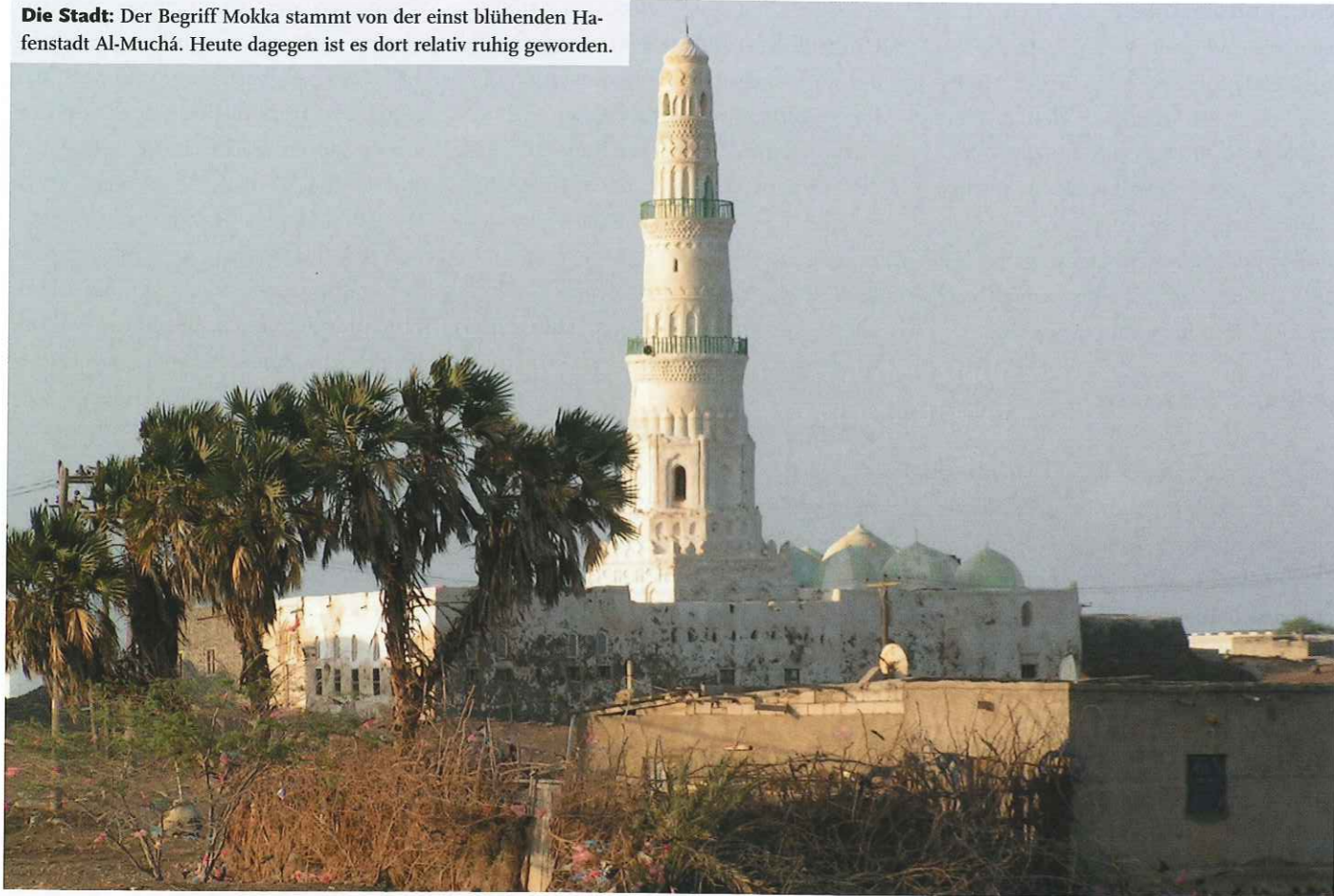
Qualitäten der äthiopischen Mokkas werden nach der Aufbereitung (trockene oder nasse Aufbereitung) und nach der regionalen Herkunft bezeichnet. In den letzten Jahren machte insbesondere der äthiopische Wildkaffee von sich reden. Die äthiopischen Mokka-Kaffees zeichnen sich durch einen ausgeprägten Körper, kräftige Kakaonoten und balancierte Fruchttöne (Cassis, Brombeere, Josta-beere, Schwarzkirsche etc.) aus und besitzen je nach Terroir auch florale, jasmínähnliche Aromen.

In Äthiopien wird Mokka immer im Rahmen der äthiopischen Kaffezeremonie gereicht. Dabei wird der Kaffee zunächst auf einer Metallpfanne über glühenden Kohlen frisch geröstet, in einem Holzmörser zerstoßen und später in einer Tonkanne (Jebanna) gesiedet. Zum Kaffee wird traditionell Popcorn oder gerös-



Äthiopische Kanne: Mit dieser bauchigen Kanne bereitet man in Äthiopien den Mokka zu. Und das auf offenem Feuer.

Die Stadt: Der Begriff Mokka stammt von der einst blühenden Hafenstadt Al-Muchá. Heute dagegen ist es dort relativ ruhig geworden.



tetes Getreide (Kolo) gereicht, das ebenfalls frisch über der Glut auf der Kaffeepfanne zubereitet wird. Der Kaffee wird aus kleinen Tassen ohne Henkel getrunken (inzwischen stammen die meisten dieser Tassen aus China) und in vielen Regionen Äthiopiens (Sidamo, Yirgacheffe, Golocha etc.) mit frischen wilden Kräutern versetzt.

Die äthiopischen Kaffees wurden noch bis vor Kurzem zentral über die staatliche Coffee-Authority in Addis Abeba gehandelt und dort zunächst für den Export aufbereitet, klassifiziert, qualitativ bewertet und versteigert. Eine Ausnahme stellten die Harar-Mokkas dar, die über die im Nordosten gelegene Oromo-Hauptstadt Dire Dawa (Dirre Dhawaa),

der zweitgrößten Stadt Äthiopiens, und nicht über Addis Abeba gehandelt wurden und meist für den arabischen Markt bestimmt waren.

MOKKA – DIE ZUBEREITUNG

Neben der Varietät bezeichnet der Mokka auch eine Zubereitungsform. Beim Türkischen Mokka handelt es sich um eines der ältesten Zubereitungsverfahren, das zur Gruppe der Auslaugungsverfahren gezählt wird. Der mehl- oder staubfein gemahlene Kaffee wird hierbei in einer offenen Stielkanne (der Cezve, Ibrik oder Briki) mit Wasser aufgegossen und aufgeköcht. In den meisten Ländern des östlichen Mittelmeerraumes wird der Kaffee hierbei mit

der Hafen: Die Stadt Al-Muchá war einst der wichtigste Ausfahrhafen des Jemen.



reichlich Zucker vermischt. Diese Kaffees werden im Weiteren häufig mit Kardamom, Nelken, Zimt, Piment oder anderen Gewürzen versetzt. In einigen arabischen Ländern wird dem so zubereiteten Kaffee auch Rosenwasser zugegeben.

In der türkischen Stadt Bursa werden bis heute die elegantesten Cezves aus Kup-

Mokka-Shop: Auf arabischen Märkten findet man überall Kännchen zur Mokkazubereitung.



Gerade in der Türkei sehr beliebt: Eine offene Stielkanne namens Ibrik. Das Kaffeemehl wird mit dem Zucker in die Kanne gegeben und aufgeköcht. Oft kommen noch Gewürze hinzu.



fer hergestellt, die auch aufgrund ihrer besonderen galvanischen Eigenschaften einen einzigartigen Geschmack erzeugen. In Nordafrika sind vielfach auch Stielkannen aus Messing gebräuchlich und verbreitet.

Der Griechische Mokka ist aus dem Türkischen Mokka hervorgegangen und unterscheidet sich meist nur im skalierbaren Zuckeranteil (glycos, metrios oder sketos), wobei bereits „metrios“ also „halbsüß“ eine Zuckerkonzentration aufweist, die einen ungeübten Zentraleuropäer leicht überfordern kann. In einigen Cafés wird der Briki in einem beheizten Sandbad erhitzt, um die Hitze möglichst gleichmäßig dem Kaffee zuzuführen. Nur noch wenige Cafés in den großen griechischen Metropolen bereiten allerdings den Mokka auf traditionelle Weise zu. Instantkaffee hat die traditionelle Zubereitung vielerorts verdrängt und wird nun durch moderne Coffee-

Shops langsam wieder aufgewertet.

MOKKA – DIE DESIGNLEGENDE

Die 1933 entwickelte italienische „Moka Express“-Kanne aus Aluminium von Alfonso Bialetti (1888 – 1970) ist bis heute eine Legende. Nach Angaben des Unternehmens wurden seit 1950 weltweit über 300 Millionen Stück dieser achteckigen Kanne verkauft. Die Kanne wird in verschiedenen Größen je nach Volumen als 1-Tassen-Kanne, 2er-, 3er-, 6er-, 9er-, 12er- und 18er-Kanne angeboten. Die gebräuchlichsten Größen sind 3, 6 und 9 Tassen. Das Verfahren wird zu den Pressionsverfahren gezählt und arbeitet mit dem durch Erhitzung entstehenden Dampfdruck. Nachteilig ist dabei die zu hohe Brühtemperatur, die keine kontrollierte Extraktion ohne ein Verbrennen des Kaffees zulässt und dadurch immer ein herbes bis bitteres Geschmacksprofil entwickelt. Die Kan-

nen sind aufgrund des eingesetzten Materials (Aluminium) immer wieder wegen möglicher Gesundheitsbeeinträchtigung in der Diskussion. Viele Kannen in unterschiedlichen Formen werden inzwischen auch anstelle von Aluminium aus Edelstahl gefertigt.

Die Mokka-Kanne wird auch als Caffètierra bezeichnet und fehlt in fast keinem italienischen Haushalt.

Die neuesten Modelle verfügen inzwischen auch über eine Aufschäummöglichkeit für Milch, um nicht nur Espresso, sondern auch Cappuccino oder Latte macchiato zubereiten zu können. Die Mokka-Kannen sind vor allem bei Studenten aufgrund des günstigen Anschaffungspreises sehr beliebt. Im Laufe der Zeit werden die Dichtungsringe in der Mokka-Kanne rissig und spröde – diese können aber für wenig Geld bei Kaffeespezialisten erworben werden. Kein



Äthiopischer Mokka: Zu sehen sind verschiedene Kaffeevarietäten mit unterschiedlichem Bohnenbild



Kontrolle: Eine Kaffeeverlesemaschine aus dem Baujahr 1973.

Grund also, bei einsetzender Undichtigkeit, die ganze Mokkakanne zu entsorgen.

MOKKA – DER VERSCHNITT

Auch in Deutschland gibt es eine alte Mokatradition. Diese beginnt mit der nur begrenzten Verfügbarkeit von Kaffee im 17. und 18. Jahrhundert und der ausgeprägten zentralisierten Röstkultur durch Heimröstverbote. Die entstandenen industriellen Röstereien konnten den echten Mokkakaffee (aus Äthiopien) kaum erhalten und versuchten nun, den Geschmack durch Mischung anderer Provenienzen nachzuahmen – teilweise auch durch Mischröstungen mit Kakaobohnen.

Die zu Beginn des 18. Jahrhunderts unter Napoleon durch die Pfalz marschierenden französischen Soldaten der Grande Armée tranken diesen Kaffeeblend und bezeichneten ihn als „Mocca faux“ (falschen Mokka), woraus sich später der Begriff Muckefuck ableitete. Eine

weitere negative Bedeutungswandlung erhielt der Begriff durch die Gleichsetzung mit schwachem, unterdosiertem Kaffee in großblumigen Tassen, dem Blümchenkaffee, durch den der Begriff Muckefuck immer mehr zum Sinnbild für schlechten und schwachen Kaffee wurde und sich von seiner ursprünglichen Bedeutung entfernte.

MOKKA – DIE BOHNENFORM

Da der äthiopische Mokka sehr viele einsämige Kaffeebohnen – also Perlbohnen – enthält, verbanden die Brasilianer diese Bohnenform mit dem Begriff Moca. In anderen Ländern werden die kugelförmigen, einsämigen Bohnen als Perlbohnen, Peaberries (PB) oder auch Caracoli bezeichnet. In Brasilien werden die Perlbohnen (Moca) als eher unerwünscht betrachtet und zu geringeren Preisen verkauft. In allen anderen Ländern gelten die Perlbohnen als besonders hochwertiger Form des Kaffees und werden im Ver-

kauf deutlich hochpreisiger angeboten. Grund hierfür ist neben der reinen, auffällig anderen Optik die weit verbreitete Idee, dass Perlbohnen einen besseren Geschmack aufweisen, weil sich durch das einsämige Wachstum mehr Geschmacksstoffe in ihnen angereichert haben. Dies ist wissenschaftlich nicht haltbar. Es lässt sich jedoch ein geschmacklicher Unterschied mit einer Trommelröstung erzielen, da die Bohne die kontaktvermittelte Konduktionswärme durch die runde Oberfläche besser gleichmäßig aufnehmen kann. Die Aromenbildung durch Konduktion und die durch Induktion führen zu deutlich unterschiedlichen Konzentrationen und Stoffklassen.

MOCHA – DAS GETRÄNK

Caffè Mocha ist ein Cappuccino-Derivat, leitet sich also vom Cappuccino ab, dem Schokolade zugesetzt wurde. Der Caffè Mocha wird auch häufig als Mochaccino bezeichnet. All diesen Getränken ist eines gemeinsam: der von der Hafenstadt Mokka abgeleitete Name, der seit Jahrhunderten zum Synonym für einen weichen balancierten Kaffee mit Kakaoaromen geworden ist – eben Mokka. In Österreich wird der kleine Schwarze, also eigentlich ein in Österreich zubereiteter Espresso, ebenfalls als Mokka bezeichnet.

Siebtäter gesucht!



Langlebigkeit, Geschmack, Stil:
Wirklich perfekter Espresso oder Cappuccino kommt aus einer Siebträgermaschine.

Wir meinen: Vollautomat war gestern – es lebe das Original.
www.espressonisten.de



Das Dreamteam für Ihr Büro!

La Spaziale S1 Mini Vivaldi und Ceado E37 – Doppelboiler aus Bologna trifft Digitalmühle der Extraklasse! Und Ihre Kunden? Werden staunen.


die **espressonisten**
Kaffee ist Kunst

Feinste Caffès • Siebträgermaschinen • Barista-Equipment • Naschwerk • Schulungen
Gutenbergstraße 27 • 14467 Potsdam • +49 (0) 331. 231 64 09

Technik von: Ascaso | Bezzera | BFC | Ceado | La Nuova Era | La Spaziale | Rancilio | Rocket Espresso | Vibiemme u.a.
Caffè von: Belardi | Brasiloro | Caffè del Doge | La Tazza d'oro | Lucaffè | Martella | Mauro | Mokador | Passalacqua | Piansa u.a.