

Keppeler, Nadolski, Romero: „Kaffee. Eine Geschichte von Genuss und Gewalt“

Globalisierung in der Tasse

Von Katharina Döbler

Deutschlandfunk Kultur, Studio 9, 25.9.2023

Er ist eine unserer Lieblingsdrogen und eng mit dem Kolonialismus und der Sklaverei, aber auch mit Aufklärung und Rebellionen verbunden. Ein hochinteressantes Buch über Geschichte, Anbau und Nebenwirkungen des Kaffees

Die Stichworte des Titels treffen es auf den Punkt: Der weltweite Siegeszug des Genussmittels Kaffee war mit Gewalt verbunden – und zwar von Anfang an. Verbreitet hat sich die Kaffeepflanze, berichten die Autor:innen, von einem äthiopischen Fürstentum namens Kaffa entlang der arabischen Sklavenhandelsroute durch Afrika bis in den Jemen. Ab dem 13. Jahrhundert wurde er dort in großem Stil angebaut und über einen Hafen namens Mokka verschifft.

Koloniale Umwege

Wie der Kaffeeanbau aus dem Jemen über die Umwege kolonialer Wirtschaft und Misswirtschaft von Portugiesen, Holländern, Briten und Franzosen in aller Welt verteilt wurde, ist in diesem Buch detailliert nachzulesen, und das auf äußerst spannende und zugängliche Weise. Wir erfahren, wer wann wem die Samen welcher Kaffeessorte klaubte, warum das britische Kolonialreich ein Empire der Teetrinker wurde und welche zentrale Rolle der Sklavenhandel bei alledem spielte.

Hellwache Debatten

Als im 17. Jahrhundert der Kaffee erstmals den Hafen von Marseille erreichte, war in der arabischen Welt und im Osmanischen Reich bereits eine Kaffeekultur entstanden – mit intellektuellen Debatten, aber auch mit Musik und käuflichem Sex. Die Kombination von zügellosem Amüsement und Debatten bei hellwachem Verstand mag, so spekulieren die Autor:innen, zur Verbreitung der Aufklärung in Europa einigebetragen haben. In Deutschland allerdings wurden die ersten Kaffeehäuser wegen dieser sittenlosen und gefährlichen Begleiterscheinungen bald wieder geschlossen. Die Deutschen tranken ihren Kaffee im eigenen Heim. Vielleicht, mutmaßt die Leserin sofort, verspätete sich die politische Wirkung der Aufklärung hierzulande deshalb um Jahrzehnte? Und vielleicht etablierte sich deshalb hierzulande eine Sitte, die mehr mit spießigster Gemütlichkeit als mit kühnen Weltentwürfen zu hat: Der Sonntagnachmittagskaffee.

Toni Keppeler, Laura Nadolski, Cecibel Romero

Kaffee. Eine Geschichte von Genuss und Gewalt

Rotpunktverlag, Zürich 2023

272 Seiten

29,00 Euro

Kaffee und Kuchen

Dessen Bestandteile jedenfalls waren die wichtigsten Welthandelsgüter am Ende des 19. Jahrhunderts: Getreide, Zucker, Kaffee. Zu diesem Zeitpunkt war Brasilien mit 80 Prozent der größte Kaffee-Exporteur der Welt, denn produziert wurde dort konkurrenzlos billig, in Sklavenarbeit noch bis 1888, auf riesigen Plantagen, für die der Atlantische Regenwald nahezu vollständig abgeholzt wurde. Das Nachfolgemodell war dann die Schuldknechtschaft – und bis heute können Kleinerzeuger, Plantagenarbeiter und Pflücker nur schlecht von ihrer Arbeit leben. Das gilt nicht nur für Brasilien und Lateinamerika, sondern auch für die afrikanischen und asiatischen Anbaugelände. Der meiste Kaffee wird übrigens mittlerweile in Vietnam angebaut.

Ökologie der Plantagen

Die drei Autor:innen bringen sehr unterschiedliche Expertisen ein: Cecibel Romero aus El Salvador ist Journalistin und Kaffeesommelière, Toni Keppeler altgedienter Korrespondent in Lateinamerika und Laura Nadolski Umweltwissenschaftlerin. So lernen wir über den kolonial- und zeitgeschichtlichen Kontext hinaus eine Menge über Ökologie und Methoden des Kaffeeanbaus, sowie über Geschmacksvarianten, Verwendung und Widerstandsfähigkeit der verschiedenen Sorten. Denn guter Kaffee ist empfindlich, er braucht Schatten und Hitze, Höhenluft und Feuchtigkeit, eine klimatisch komplizierte Mischung, die weltweit zu Zeiten des Klimawandels immer seltener zu finden ist.

Abgerundet wird dieses sehr empfehlenswerte, ausgezeichnet lesbare und vielseitige Buch durch ein kleines Vademecum für den eigenen Kaffeeankauf. Sehr nützlich.