

Kaffee als Kulturgut

Kaffee: Das beliebte Heißgetränk gibt es in zahlreichen Variationen

Kaffee hat sich weltweit zu einem wichtigen Kulturgut entwickelt, auf das viele morgens nicht verzichten möchten. Für die meisten startet der Tag erst nach einer heißen Tasse wohl-schmeckendem Kaffee.

Ein kleiner Rückblick in die Vergangenheit zeigt den Stellenwert des über 800 Jahre alten Produkts. Bereits im 14. Jahrhundert haben großflächige Kaffeeplantagen im Jemen existiert. Lange galt der arabische Raum als Monopol des Kaffeehandels. Die Spuren sind noch zu erkennen, denn die „Arabica“ Bohne gilt bis heute als die edelste unter den Kaffeebohnen. Erst Ende des 17. Jahrhunderts entstanden auch in Deutschland beziehungsweise in Europa die ersten Kaffeehäuser – anfangs war das luxuriöse Heißgetränk nur der gehobenen Schicht gewährt, Mitte des 19. Jahrhunderts entwickelte es sich dann allmählich zum Volksgetränk. Der Beginn des löslichen Kaffees gründete im 20. Jahrhundert, als erstmals industrielle Fertigprodukte auf dem Markt erschienen. Ursprünglich war der lösliche Kaffee als haltbare Konservennahrung für Soldaten im Krieg gedacht, doch auch die zivile Bevölkerung fand schnell Gefallen an ein-

fach zuzubereitenden und lange haltbaren Kaffee.

In Deutschland hat sich im vergangenen Jahrhundert eine ganz eigene Kaffeekultur entwickelt. Fest etabliert hat sich dabei die Tradition von „Kaffee und Kuchen“, bei der meist die ganze Familie am Kaffeetisch zusammenkommt. Die Idee von Süßteufeln zum Kaffee hat sich wohl damals in den europäischen Kaffeehäusern von Österreich bis England entwickelt. Cafés sind auch heute noch Ort für ein gemütliches Zusammentreffen von Freunden, um sich bei einer Tasse Kaffee gut – und vor allem lange – zu unterhalten. In kaum einem der europäischen Nachbarländer nimmt man sich so

viel Zeit fürs Kaffeetrinken wie in Deutschland.

Im Vergleich zum Verzehr ist der Kaffeemarkt schnelllebiger geworden, ein Trend jagt dem nächsten hinterher. Nach Kaffeevollautomaten und Kapselmaschinen ist aktuell wieder die Besinnung zum handgebrühten Kaffee auf dem Vormarsch – um den Genuss zu entschleunigen. Dazu gehören kalte Kaffeevariationen wie Cold Brew und Nitro Coffee. Gegenüber der herkömmlichen Kaffeezubereitung mit Heißwasser wird bei dieser Zubereitungsart kaltes Wasser verwendet. Für Kaffeegenießer ist das Ergebnis eine tolle Abwechslung zu heißem Filterkaffee. *soz*



Der Ursprung des schwarzen Heißgetränks ist noch im Namen der beliebtesten Kaffeebohne „Arabica“ zu erkennen. BILDER: PIXABAY



Schreiberstraße 10
68219 Mannheim
☎ (06 21) 87 31 86
Fax (06 21) 8 76 21 87
Inh. Uwe Dressel

- Individuelle Rundum-Betreuung
- Konferenzbewirtung
- Hochzeitsfeier im mediterranem u. modernen Stil
- Firstclass Fingerfood-Buffer
- VIP's Party- & Veranstaltungsservice

www.vippartyservice.de

Der Geheimtipp für Kaffeekultur



www.mohrbacher.de

Das muss nicht in die Tonne

Obst und Gemüse: Auch unförmige Lebensmittel können problemlos verzehrt werden

Ineinander verschlungene Karotten, krumme Gurken und unförmige Kartoffeln landen in Deutschland alle nicht im Supermarkt, sondern in der Tonne. Auch im eigenen Haushalt wird viel weggeworfen – das muss aber nicht sein. Es gibt viele Wege, Lebensmittel zu retten und sie mit anderen zu teilen.



Ob krumm oder gerade, der Geschmack bleibt gleich. BILD: PIXABAY

Aufgrund bestimmter Normen kaufen Händler und Co. den Bauern nur Obst und Gemüse ab, das ihren optischen Ansprüchen entspricht. Schönheitsmakel wie etwa Narben, die durch Risse während des Wachstums entstanden sind, Verfärbungen und Auswüchse sind dabei No-Go's für Supermärkte. In Deutschland werden jährlich 18 Millionen Tonnen Lebensmittel verschwendet. Den größten Teil davon macht entsorgtes Obst

und Gemüse aus. 15 bis 50 Prozent der gesamten Ernte in Deutschland schafft es nicht mal vom Feld. Die Lebensmittel bleiben nach der Ernte auf dem Acker liegen und landen unter dem Pflug. Verantwortlich dafür sind zum Teil EU-Normen, die bestimmen, wie groß eine Kartoffel, eine Zucchini oder eine Karotte sein

darf. Die Form von Kartoffeln, Äpfeln, Zucchini oder Zwiebeln beeinträchtigt jedoch weder die Qualität noch den Geschmack. Zudem verbraucht die Herstellung dieser Lebensmittel viele wertvolle Ressourcen – von Boden über Wasser bis hin zur Arbeitskraft.

Glücklicherweise wirken Projekte, Organisationen, Obst- und Gemüse-Läden sowie kleine und große Unternehmen gegen diese Lebensmittelverschwendung. So profitieren auch die Bauern von dem restlichen Obst und Gemüse, das sonst keine Einnahmen gebracht hätte. Auch private Sharing-Plattformen im Internet sind im Trend. So kann jeder Lebensmittel, die er nicht mehr verwendet, an andere weitergeben und so noch gute Produkte vor der Tonne retten. *soz*



Gutes vom Guckertshof

Beste Qualität aus eigener Produktion

Herbstliche Spezialitäten

- Rollbraten
- Schlemmerbraten
- Sauerbraten
- Burgunderbraten
- Rouladen
- Gulasch
- Wellfleisch (mittwochs)
- Schlachtplattenwürstchen
- Leberknödel
- Salzfleisch, Knöchel

Herzhaftes Schweinefleisch, Hausmacher Wurst, Brühwurst, roher und gekochter Schinken aus eigener Zucht + Herstellung

Feines Rindfleisch und Rinderwurst aus eigener Mutterkuhhaltung

Täglich frisches Bauernbrot

Wolfgang & Ute Guckert

Alter Frankfurter Weg 36 | 68307 Mannheim-Sandtorf
(zwischen Blumenau und Lampertheim) www.guckertshof.de
Tel. 0621/78 37 26 | Fax 0621/78 99 86 89 | info@guckertshof.de