

Heimat des Espresso – ein Kaffee verändert die Welt

Mailand 1906: Die Welt lernt den *caffè espresso* kennen, als die Geschäftspartner Pavoni und Bezzara ihre Brühdruckmaschinen auf einer Ausstellung in Mailand präsentieren. Sie sind die Vorläufer aller modernen Espressomaschinen.

Italien ist die Heimat des Espresso – eines kleinen Kaffees, der die große weite Welt eroberte. Ein *caffè*, also ein Espresso, ist die Quintessenz aus Hunderten von kaffeebasierten Getränken. Und Italiens jahrhundertelange Liebe zum Kaffee hat bis heute nicht nachgelassen: In rund 150.000 Kaffeebars im ganzen Land wird Espresso angeboten, und bei mehreren Umfragen kam heraus, dass 90 Prozent der erwachsenen Italiener*innen in den letzten 24 Stunden Kaffee getrunken hatten.

Ab dem späten 16. Jahrhundert begann der Kaffee sich auch außerhalb des Osmanischen Reichs zu verbreiten: Verschiedene Ärzte, Botaniker und Reisende schrieben über das Getränk, das sie in der Türkei und in Ägypten kennengelernt hatten. Auch wenn nicht ganz klar ist, wann der Kaffee schließlich nach Europa gelangte, gilt es als sicher, dass es die Venezianer waren, die aufgrund ihrer geografischen Nähe und ihrer Handelsbeziehungen zur Türkei erstmals mit

ihm in Berührung kamen (Griechenland und einige andere heute europäische Staaten gehörten damals zum Osmanischen Reich). 1592 erschien in Italien eine botanische Beschreibung der Kaffeepflanze, und einer beliebten, wenn auch zweifelhaften Legende zufolge segnete Papst Clemens VIII. den islamischen Trank, sodass auch Christen ihn trinken durften und er sich fortan in ganz Italien verbreitete.

Ob diese Geschichte nun stimmt oder nicht – wahr ist, dass sich der Kaffee in Italien tatsächlich recht schnell großer Beliebtheit erfreute: Mitte des 17. Jahrhunderts öffnete die erste *caffetteria* in Venedig ihre Pforten. Die türkischen und arabischen Kaffeehäuser wurden vom Westen übernommen und in die eigene Kultur integriert. In schneller Folge verbreiteten sich diese Zentren der Geselligkeit, der Heiterkeit und des freien Denkens auch in anderen Ländern Europas. Im heutigen Italien wird der Espresso üblicherweise *al banco*, also am Tresen getrunken, manchmal isst man dazu etwas süßes Gebäck. Dieses Ritual lässt sich im Laufe eines Tages auch mehrfach wiederholen.

Im Jahr 1819 erfand ein französischer Zinnschmied die *cuccuma*, eine Tropffilter-Kaffeekanne zum Umdrehen. Diese Erfindung ermöglichte es auch den weniger Betuchten, die sich einen Besuch im Café nicht leisten konnten, zu Hause guten Kaffee zuzubereiten und zu genießen. Als *cuccuma* ist dieser Kaffeebereiter allerdings nur in Neapel bekannt. Außerhalb der Stadt erlangte er als *caffettiera napoletana* (deutsch: Neapolitaner), also neapolitanische Kaffeekanne, große Berühmtheit. Bis zur Erfindung der *moka*-Espressokanne 1933 war sie in Italien sehr beliebt.

Doch letztlich entpuppte sich die *moka* als die schnellere und auch praktischere Lösung. Bei ihr wurde heißes Wasser unter Druck durch das Kaffeemehl gepresst, und schon bald avancierte sie zur beliebtesten Espressokanne der Welt. Heute findet man sie überall – in der Dominikanischen Republik ebenso →

