

Ganz im Gegensatz zur Idee des „Coffee to go“ und eines schnellen Koffein-Pushs zum Mitnehmen drifft man im äthiopischen Café Abol in eine entschleunigte Welt ab und zelebriert ein uraltes Ritual.



Café Abol
 Äthiopischer Kaffee
 und Speisen
 Schönaugasse 16,
 8010 Graz
 Mo – Sa 8:00 bis 21:00
 So 13:00 bis 21:00
 cafe.abol@gmail.com

Foto: Konrad Mergel-H.

Halt

Stefanie Lehrner

im Ritual

„Für die Kaffeezubereitung nehmen wir uns Zeit – eine klassische äthiopische Kaffezeremonie kann schon ein bis zwei Stunden dauern“, erzählt Sara Mekonnen. Die gebürtige Äthiopierin mit eritreischen Wurzeln ist die Betreiberin des neu eröffneten „Café Abol“ in der Schönaugasse 16, dem ersten äthiopischen Café in Graz. Mit der Unterstützung ihres Mannes Abraham Wube hat sie es vor kurzem eröffnet. Hier wird der „Buna“ (Kaffee) nicht als Pulver durch eine Maschine gejagt und in Becher zum Mitnehmen gefüllt, sondern – komplementär zum gängigen Kaffeekonsumtrend – frisch und von der grünen Kaffeebohne weg verarbeitet: geröstet, gemahlen und in einer feierlichen Zeremonie serviert. In Äthiopien ist das Kaffeeritual ein wichtiger Bestandteil des sozialen und kulturellen Lebens und eine Einladung zum Kaffee gilt als Akt der Höflichkeit und Freundschaft. Nachbar/innen und Freund/innen kommen zusammen und besprechen alles, was ansteht – meist morgens, mittags und abends. Man nimmt sich Zeit füreinander und zum Genießen. „Coffee to go“ gibt es in Äthiopien ebenso wenig wie ein Wort für Stress. Sara und Abraham haben die Gasträume des ehemaligen „Schön- autreff“ (vielleicht durch die Filmszene mit Josef Hader in „Das ewige Leben“ bekannt) nach der Pensionierung der Betreiberin übernommen – das Mobiliar und die Holztheke sind Relikte der urigen Wirtsstube, auf der Theke steht noch ein klassischer Kaffeeautomat. „Wir haben ihn von den Vorbesitzern behalten, falls es doch mal schneller gehen muss“, sagt Sara lächelnd. „Aber der Raum rechts von der Bar ist für unsere traditionelle Kaffezeremonie reserviert.“ Im Halbkreis stehen hölzerne Stühle, in der Mitte sind der „Rekobot“ (verzierter Holztisch), die „Sini“ (Schalen) und der „Jebena“ (Kaffeekrug aus Ton) vorbereitet. „Die Qualität der Kaffeebohnen macht schon die Hälfte des Geschmacks aus – wir verwenden sortenreinen, hochwertigen Kaffee, keine Mischungen wie im Supermarkt“, sagt Abraham. Hinter ihm steht ein Regal mit beschrifteten Gläsern mit Kaffeebohnen aus unterschiedlichen Regionen Äthiopiens: Harar, Sidama, Keffa, Yirgacheffe. Einer Legende nach wurde der Kaffee im 9. Jahrhundert im Südwesten des heutigen Äthiopien im Königreich „Kaffa“ entdeckt: Hirten bemerkten, dass einige Tiere der Ziegenherde, die die roten bohnenförmigen Beeren des Kaffeestrauches gefressen hatten, nicht müde wurden. Sie kosteten die Beeren, die roh allerdings bitter schmeckten, und warfen sie ins Feuer, ein köstlicher Duft stieg auf. Mönche machten aus den Früchten einen Aufguss, der Kaffee war geboren. Einige hundert Jahre später wurde der Kaffee auch in Europa bekannt. Äthiopien, die Heimat der Arabica-Pflanze, die hier noch immer in den Hochwäldern wächst, ist heute einer der Hauptexporteure für Spitzen-Kaffee. Worin sich die

Bohnen unterscheiden? „Das ist schwer zu beschreiben – ich würde sagen, Sidama Buna zum Beispiel ist fruchtig und hat weniger Säure, aber man muss es selbst riechen und schmecken.“ Sidama Buna riecht nussig, Harar Buna riecht kakaoig. Sara beginnt mit der Kaffezeremonie, die in Äthiopien den Frauen vorbehalten ist. In einem Eisentopf röstet sie die grünen Kaffeebohnen über einer kleinen Flamme langsam an und schwenkt sie, bis sie dunkelbraun sind. Bald steigt Rauch auf und Sara fächert ihn den Gästen zu; jetzt duftet es schon ein bisschen nach Kaffee. Dann werden die Bohnen gemahlen, traditionellerweise mit einem „Muketcha“ (Mörser). Nun kommt der „Jebena“ zum Einsatz: Sara kocht den gemahlene Kaffee in der Tonkanne mit Wasser auf. Man muss aufpassen, dass er nicht überkocht. Abraham, als Naturwissenschaftler in seinem Element, erklärt, dass die Temperatur des Kaffees ca. 95 bis 98 Grad beträgt und durch welche Reaktion das Überkochen zustande kommt.

Salz oder Zucker?

Nun wird über kleinen Kohlen Weihrauch entzündet, dann gießt Sara den heißen Kaffee in eleganten Bewegungen in Schälchen. Üblicherweise wird der „Buna“ ohne Milch getrunken – je nach Wunsch mit Zucker oder einer Prise Salz. Jetzt geht es ans Verkosten des „Abol“, des ersten und intensivsten Aufgusses in der Kaffezeremonie – daher hat das Lokal auch seinen Namen. Zum Kaffee werden „Dabo Kolo“ (knusprige Getreidekugeln mit und ohne Chili) und Popcorn gereicht. Auf der Karte des Cafés finden sich noch andere äthiopische Spezialitäten, neben Tees wie Moringa (als Naturheilmittel bekannt) auch Speisen: „Siga Wot“ (Gulasch), „Misr Wot“ (Rote Linsen mit Chili) oder „Tibs“ (Rindfleisch mit Paprika) – serviert werden alle Gerichte auf Injera, einem aus Teffmehl gemachten Teigfladen. „Wir haben die Vision, dass im Café Menschen zusammenkommen und sich austauschen – egal woher sie kommen – und dass wir unsere Kultur über den Kaffee ein bisschen teilen und bekannt machen können“, sagt Abraham gegen Ende. Die Zeremonie besteht aus drei Aufgüssen, jeder ist vom Geschmack etwas schwächer als der vorhergehende: „Tona“ wird der zweite Aufguss genannt, „Bereka“ der dritte; er soll die Gäste segnen und dient der Verabschiedung – bis zur nächsten Runde Kaffee.

