

Kolumne Internationaler Tag des Kaffees



Liebe Leser/innen,

Kaum ein Getränk ist bei uns - und auch weltweit - so beliebt, wie der Kaffee. Das schwarze (oder mit Milch braune), heiße und aromatische Getränk, dient nicht nur als „Wachmacher“ sondern hat mittlerweile Weltruhm erlangt. So verwundert es nicht, dass dem Kaffee ein eigener Aktionstag, der „Internationaler Tag des Kaffees“, gewidmet wird.

Im Jahr 2006 wurde bei uns der „deutsche Tag des Kaffees“ vom Deutschen Kaffeeverband e.V. ausgerufen. Gefeiert wird seither alljährlich am ersten Samstag im September. Japan feiert die braunen Bohnen bereits seit 1983. Seit 2005 kannte man in den USA den Nationalen Tag des Kaffees, der später zum Internationalen Tag des Kaffees umbenannt wurde. An diesem Tag, dem 29. September, feiern auch viele andere Staaten in aller Welt den „Weltkaffeetag“. Dabei ist die Palette der Kaffee-Veranstaltungen ebenso vielfältig, wie der Kaffee selbst. Es geht nicht nur um das Kaffeetrinken, sondern es finden zahlreiche Aktionen und Ausstellungen statt. Man kann an Kaffeeseminaren teilnehmen, den Röstvorgang miterleben, Betriebe besichtigen und Informationen zur Geschichte und Kaffeekultur in Ausstellungen einholen. Der Kaffeetag bietet Gelegenheit, verschiedenste Zubereitungen zu probieren und ungewöhnliche Nutzungen, wie Kaffee als Wellness-Produkt bei der Kaffeemassage zu erleben.

Die Schirmherrschaft für den Aktionstag übernimmt jedes Jahr ein Kaffeetrinker oder eine Kaffeetrinkerin aus dem öffentlichen Leben. So übernahm im ersten Jahr Moderatorin Nina Ruge das Amt. Seither geben Prominente wie der Fußballer Gerald Asamoah und der leider zu früh verstorbene deutsche Pop- und Jazzsänger Roger Cicero der Kampagne ihr Gesicht.

Was den Kaffeekonsum angeht, liegt Deutschland mit 6,4 kg Rohkaffee/ pro Kopf auf Platz 7 in der Welt. Das überall beliebte Heißgetränk findet man sowohl im kalten Norden als auch im warmen Süden. Dabei gibt es die unterschiedlichsten, sehr eigenen Arten der Zubereitung. Bekannt ist der französische „Café au lait“ aus jeweils gleichem Anteil Kaffee und Milch.

Weit über die Grenzen Italiens hinaus bekannt und heißgeliebt sind der Espresso und der Cappuccino. Auch in Skandinavien gibt es eine spezielle Zubereitung, wonach das Getränk mehrmals mit und ohne Kaffeepulver aufgekocht wird. Allerdings: Milch gehört dort nicht in die Tasse!

Selbst die türkische Kaffeekultur mit dem starken „türk kahvesi sekerli“ (ein spezieller süßer türkischer Mokka) steht mittlerweile gar auf der Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO.

Auch ist Kaffee nicht so ungesund, wie manche meinen. Aktuelle Forschungen belegen sogar viele positive Einflüsse des Koffeins auf Psyche und Gesundheit.

Gut so, denn dann kann ich den von mir ach so geliebten Kaffee oder Espresso auch weiterhin bedenkenlos genießen.