

# Wo's dampft und raucht

Wieder einmal fesseln mich die Schwaden. Grazil und zerbrechlich strömen sie direkt vor meinen Augen hinauf, fließen geschickt um alles im Wege Stehende herum, nur um sich langsam immer dünner in die Länge zu ziehen, bis sie schließlich ganz verschwunden sind. Fast schon hypnotisiert warte ich, bis sich das Schauspiel wiederholt. Bis die Glut wandert und einen weiteren Schleier entfacht. Bis aus der Tasse eine neue, dampfende Duftwolke aufsteigt, die mich und den gesamten Raum einnimmt.

### Kaffeekult

Garmisch-Partenkirchen, nur einen Steinwurf nördlich der Zugspitze. 120 Jahre ist es her, da gründete hier Leonhard Panholzer mit seiner Frau Maria einen Lebensmittelladen. Regionale Produkte, das was der Molkereibetrieb hergab, viel mehr gab es nicht. Bis auf die Bohnen, die Panholzer aus einer kleinen, feinen Hamburger Rösterei bezog. Damals waren sie noch eine echte Rarität in Panholzers Geschäft.

Heute steht Leonhard Wild, genannt Hardi, in seiner Show-Rösterei und schwärmt von der Leidenschaft für guten Kaffee. Es rauscht und brummt im Hintergrund, die Röster laufen, ebenso wie Verpackungsmaschinen und alles, was eben noch so dazugehört. Reges Treiben. Hardi ist der Urgroßenkel Panholzers und griff die Idee nach Generationen wieder auf, besuchte irgendwann einfach mal einen Barista-Kurs. Damals, so sagt er, war das alles noch gar nicht so einfach. Wissen und Erfahrung hat er mühsam zusammengetragen. Dann eröffnete er kurzerhand die erste Kaffeerösterei Garmisch-Partenkirchens, gleich dazu noch ein Café und 2018 schließlich die Show-Rösterei. Zwischen Kramerspitz, dem Hohen Fricken und Deutschlands höchstem Gipfel, strömen seitdem exotische Aromen in die Talluft – und die Gäste in Hardis Show-Rösterei.

Das sei durchaus so etwas wie ein Trend, allein schon, weil die Kunden jünger sind als noch zu Panholzers Zeiten. Kaffee ist Kult. Der Konsum wird zelebriert. Ein Genuss-Ritual, das für Hardi aber schon weit vor der Rösterei beginnt. Die Bohnen kommen nämlich nicht nur von weit her, aus Guatemala, Ruanda, Äthiopien, viele tausend Kilometer von den Alpen entfernt. Nein, Hardi pflegt auch einen engen Kontakt mit den Kaffeebauern, überprüft die Qualität vor Ort. Regelmäßig ist er deswegen in Äquatornähe unterwegs, im Kaffeegürtel der Tropen. Zwischen 23 Grad nördlicher und 25 Grad südlicher Breite.

Das ist auch der Grund, warum Hardi einen ganz besonderen Kaffee bezieht. Einen guten Kontakt zum anderen Ende der Welt herzustellen, das sei nicht unbedingt einfach, auch wenn selbst in Guatemala und El Salvador Handys, Instagram und E-Mails an der Tagesordnung sind. Der Aufwand aber lohne sich. Sein Endprodukt ist nicht wie jedes andere auf dem Markt – eben kein Kaffee von der Stange. Und so prangen in den Regalen auf liebevoll gestalteten Verpackungen nicht nur exotische Pflanzen und Tiere. Man findet dort auch Regionalität. Die Silhouette der Alpispitze. Eine Wildsau. Und das Konterfei von Leonhard Panholzer.

### Kaffa, qhawa, Propheten und Hirten

Nicht ohne Grund wird die begehrte Bohne bis heute im Kaffeegürtel angebaut. Warm wollen es die Pflanzen, am liebsten zwischen 20° C und 25° C. Frost ist tabu. Und die Feuchtigkeit muss stimmen. 1500 mm bis 2000 mm Niederschlag sind optimal. Und ja, selbst die Sonneneinstrahlung ist zu beachten. Vier oder fünf Stunden am Tag sind optimal, damit die sensiblen Bäume optimal gedeihen können. >>>





Garmisch-Partenkirchen ist also nicht nur viel zu kalt, sondern auch zu trocken. Kaffee wird hier niemals wachsen. Und trotzdem haben es die gerösteten und gemahlenen Bohnen in unsere alltägliche Frühstückstasse geschafft. Etwa 160 Liter trinkt der Durchschnittsdeutsche im Jahr. Spitzenreiter in Europa sind dagegen die Skandinavier, die deutlich mehr als 10 Kilogramm im Jahr verbrauchen. Aber wo kommt sie eigentlich her, die Kultbohne?

Der Erzengel Gabriel soll es gewesen sein. Laut der Legende erschien dieser nämlich dem erkrankten Propheten Mohammed, reichte ihm einen heißen, dampfenden Sud, woraufhin dieser seine Kräfte wiederfand.

so warfen sie sie ins lodernde Feuer. Schließlich war es der Duft, der sie dazu brachte, die Bohnen aus dem Feuer zu nehmen, um damit den ersten Kaffee zu brühen.

Interessant: In Kaffa wird das schwarze Getränk nicht wie erwartet Kaffee, sondern buna genannt. Die heutige Bezeichnung Kaffee ist vielmehr auf die Türken zurückzuführen, die nicht unmaßgeblich an der Verbreitung des Heißgetränkes beteiligt waren. Das arabische Wort qawah bedeutet so viel wie Wein oder Getränk. Das macht Sinn, wenn man bedenkt, dass im Islam Alkohol verboten ist und die belebende Wirkung des Kaffees den strengen Verzicht auf Wein wenigstens etwas erleichterte.



Weniger weit hergeholt ist vielleicht folgende Geschichte: Das einstige Königreich Kaffa liegt im Westen des heutigen Äthiopiens. Ein bergiges Land, mit Tropenwäldern und Anhöhen weit über der 3000 Meter-Marke. Selbst so weit oben wachsen hier noch mächtige Bäume, es herrscht eine üppige Vegetation. In diesen Bergregenwäldern, speziell dem Bonga Forest, wachsen seit jeher die wilden Kaffeepflanzen. Und jede Pflanze der Gattung Coffea arabica ist ein direkter Abkömmling dieser Wildlinge. Irgendwo hier soll ein Hirte eines Nachts das seltsame Verhalten seiner Ziegen beobachtet haben. Er forschte nach und stellte fest, dass die Tiere geheimnisvolle rote Beeren verzehrt hatten. Er brachte die Früchte zu einem Kloster und fragte die Mönche um Rat. Ihnen aber waren die Beeren mehr als suspekt, ihre Wirkung nicht geheuer, und

#### **Kaffee mit blauer Blüte**

1570 erreichte der Kaffee dann erstmals europäisches Festland. Vom Hafen von Venedig aus, eroberte die Bohne erst den Mittelmeerraum, dann ganz Europa. Erst Marseille, dann Wien, später London und Amsterdam. Und 1900 dann Garmisch-Partenkirchen in den deutschen Alpen.

Wer damals Kaffee trinken wollte, der brauchte vor allem eines: Geld! Die gerösteten Bohnen waren teuer und nicht jeder der wollte, kam in ihren Genuss. Kein Wunder also, dass sich schon bald die ersten Alternativen fanden. Und diese wuchsen tatsächlich direkt vor unseren Augen, sogar in den heimischen Bergen.

Altrei in Südtirol. Das kleine Alpendorf liegt auf ungefähr 1200 Metern, eine Autostunde südlich von Bozen. Hier ist es zwar durchschnittlich etwas wärmer als in Garmisch, es ist aber noch trockener. Keine 700 mm fallen jährlich aus dem Himmel über Bozen. Frost, kurze Tage, schneereiche Winter. Und trotzdem: hier wächst er, der Altreier Kaffee.

Sein Geschmack erinnert stark an den des gewöhnlichen Kaffees. Er enthält jedoch kein Koffein, was ihn für viele Genießer bekömmlicher macht. Außerdem ist er sehr nährstoffreich, denn die Lupine, aus deren Samen der Kaffee gewonnen wird, ist eine Leguminose – ein Hülsenfrüchtler. Dank des sauren und sandigen Bodens Altreis, wächst die Pflanze hier besonders gut. Und das schon seit mehr als 150 Jahren. Die Ärmsten der Armen haben damals mit der Röstung der Ernte eine Kleinigkeit verdienen können – mehr war aus den Pflanzen nicht zu holen. Heute aber erhalten die Bauern mit dieser Tradition ein Stück Kultur, lassen das kleine Örtchen damit sogar berühmt werden. Nicht nur weil die 120 Zentimeter großen Pflanzen im Sommer wunderbar blau blühen, sondern weil der Lupinenkaffee mehr und mehr Freunde findet. Nussig. Etwas nach Schokolade schmeckt er, je nach Röstung. Zusätzlich leisten die Pflanzen einen wertvollen Beitrag. Sie sind hervorragende Stickstoffsammler, reichern den Boden für spätere Kulturen mit dem wichtigen Element an. Der Transportweg dieses Kaffees ist natürlich denkbar kurz. Er ist eine gute Alternative und ein Musterbeispiel der biologischen Kreislaufwirtschaft.

### Vom Wein zum Tabak

Was für die Araber der qhawa, also so etwas wie der Wein war, ist nicht gerade das, was sich Johannes Rauch darunter vorstellt. Auf seinem Weinhof in der Steiermark wird dieser nämlich seit drei

Generationen noch immer ausschließlich aus Trauben erzeugt. Und trotzdem gehört für Rauch zum Wein auch immer eines: Der Rauch.

Seit 40 Jahren hat niemand mehr Tabak auf dem Weinhof Rauch angepflanzt. Dabei spielte der Tabakanbau in der Steiermark bis Mitte der Neunziger eine bedeutende Rolle. Spätestens aber der EU-Beitritt schob vielen Tabakbauern einen schweren Riegel vor. Rauch jedoch erinnerte sich an die lange Tradition, fasste einen Entschluss und hat nun – nach langem Hin und Her mit Zoll sowie dem Finanzamt – das Österreichmonopol für die Herstellung von Zigarren.

St. Peter am Ottersbach, dort wo Rauchs schon so lange ihre Weinreben kultivieren, liegt gerade mal 300 Meter über dem Meeresspiegel. Hier im Steirischen Vulkanland, zwischen sanften Weinbergen ist es warm und trocken, so wie es den krautigen, mannshohen Tabakstauden gefällt. Die klimatischen Bedingungen passen! Optimale Bedingungen und deswegen tut Johannes Rauch es seinem Großvater gleich: Anbau, Ernte und Trocknung wird wie noch vor einhundert Jahren durchgeführt. Ausschließlich in Handarbeit entsteht sie, die Ostarrichi – die derzeit einzige Zigarre aus 100% österreichischem Naturtabak. Lediglich 30 Ar misst dabei die kleine Tabakplantage.

Klingende Namen sind es. Corso und Havanna. Aus diesen beiden Tabaksorten entsteht schließlich die Ostarrichi. Corso war schon früher ein Begriff für Rauchs, immerhin wurde aus ihr die legendäre Großglocknerzigarre gedreht. Havanna als Hauptstadt der Zigarre dagegen ist selbst Nichtrauchern ein Begriff. Das Mischungsverhältnis der beiden Sorten: Betriebsgeheimnis!

### Genussmensch

Traditionelle Werte und eine fast vergessene Kultur lässt Rauch so wieder aufleben. Ganz offensichtlich genießt er es, durch das Tabakfeld zu streichen, sich vom guten Gedeihen und der Qualität selbst zu überzeugen. >>>





Die einjährigen Pflanzen lässt Rauch aus den Samen keimen, bevor er sie im März aufs Feld hinaussetzt. Dann beginnt die Pflege. Mehrmals pro Saison wird gehackt, das bekämpft nicht nur das Unkraut, sondern lockert auch den Boden. Im Juli und August dann werden die großen Blätter geerntet und zum Trocknen in der Holzscheune an langen Schnüren aufgehängt. Von Mitte Dezember bis Mitte Januar fermentieren die Blätter schließlich. Bei diesem Prozess wird der dachreife Tabak in Rohtabak für die Herstellung von Rauchtabak umgewandelt.

Unter der Fermentation von Tabak versteht man alle notwendigen Vorgänge, um den dachreifen Tabak in Rohtabak für die Herstellung von Rauchtabak zu verwandeln. Es handelt sich dabei letztlich um die Fortführung derjenigen Abbau-Prozesse im Tabakblatt, die bei der langsamen Trocknung bereits eingesetzt haben. Der fermentierte Rohtabak enthält Aromastoffe, die teilweise schon im Blatt vorhanden aber überdeckt waren, oder die als Abbauprodukte der Umwandlungsprozesse entstanden sind. Die blatteigenen Eiweiße müssen fast vollständig abgebaut sein, so wird der fermentierte Rohtabak wohlriechend und elastisch.

Ausschließlich ganze Blätter rollt Rauch dann händisch auf seinem Hof zu sogenannten Longfiller Zigarren - die edelste Art der Zigarrenproduktion überhaupt. Dabei entsteht eine etwas dickere Doppelcorona mit einem Ringmaß von 56 und einer Länge von 15 Zentimetern. Anderthalb Stunden Genuss beschert einem dann eine Ostarrichi, von denen man in Österreichs Trafiken für stolze 30 Euro noch eine erhaschen könnte, wäre die erste Auflage nicht restlos ausverkauft. Nachschub gibt's erst wieder im August 2021.

Wer also eine der edlen Ostarrichis in die Finger bekommt, der kann sich glücklich schätzen. Ihnen kann Johannes Rauch dann auch gleich noch den passenden edlen Tropfen zu seinem Produkt empfehlen. Etwa den hauseigenen Landessieger, die Rotweincuvée IL Unico. Oder den Kerschbuacher Wildkirsch Edelbrand, welchen er mit der Unterstützung der Schwiegereltern Leismüller aus Innsbruck brennt. Dann aber kann man sich zurücklehnen. Den Geschmack, die Aromen genießen. Und zuschauen, wie einmal mehr die feinen Rauchschwaden emporziehen, Duft und Geschmack einen langsam einnehmen.

**Autor: Benni Sauer**

