



Horst A. Friedrichs u. Nora Manthey: **Coffee Style. Kaffee Kult Genuss**, Prestel, 32 Euro

landen in Berlin täglich in Mülleimern oder daneben, um die 165 000 sind es in Hamburg. Deutschlandweit kommen jährlich etwa 2,8 Milliarden zusammen – und da die angeblichen

# Revolution in der Tasse

Die dritte Kaffeewelle erhebt die Zubereitung zur Kunst. Sie setzt auf hohe Qualität, bringt neben neuen Kreationen den Filterkaffee zurück – und lässt unsere Städte in Pappbechern ertrinken.

Von **Tina Rausch**

**N**eulich kurz vor acht Uhr morgens im Café um die Ecke: Ein Mann im Anzug löffelt Zucker in einen Pappbecher, als eine Frau hereinkommt und einen Cappuccino bestellt. „Zum Mitnehmen?“, fragt die Barista. „Für hier“, antwortet die Frau und mustert ihren Tresennachbarn. „Ich sag immer, wer keine Zeit hat, einen Kaffee im Sitzen zu trinken, sollte es lassen – und ich weiß, dass es eine gewagte These ist.“ Sie nimmt an der Bar Platz und holt ein Buch hervor, während sich der Mann mit dem Kaffee in der Hand verdrückt.

In dieser Szene kollidieren zwei gegenläufige Strömungen desselben Trends: Während die einen den schnellen, unkomplizierten und doch hochwertigen Koffein-Kick suchen, zelebrieren die anderen jeden einzelnen Schluck. Qualität ist beiden wichtig. Auch die erste Fraktion begnügt sich nicht mehr mit verbranntem Bürokaffee oder schlecht gewarteten Vollautomaten, sondern besucht lieber rasch die Kaffeebar ihres Vertrauens. Mit fatalen Folgen: Bis zu 460 000 Becher

Pappbecher teils aus Kunststoff und Wachsbeschichtung bestehen, zählen sie zum Restmüll. Auch „München hat's satt“: Unter diesem Motto klärt die Stadt über die Abfallflut auf und platzierte im Herbst aufblasbare „Riesenproblembecher“ an Marienplatz, Stachus und weiteren Coffee-to-go-Brennpunkten. Jeder fasste das Volumen von 190 000 Trinkbechern – so viele wandern hier täglich über die Theken. Auch andere Kommunen und Initiativen brüten über Lösungen. So setzt das Start-up Recup auf ein Pfandsystem für örtliche Cafés und Bäckereien, für München oder Berlin gibt es schon eigene Bechereditionen. Die dreistufige Mehrweg-Initiative „Coffee to go again“ der Münchner Aktivistin Julia Post wird bundesweit von mehreren hundert Einzelbetrieben sowie in Regensburg, Erlangen und Castrop-Rauxel als städtisches Modell umgesetzt.

Wer selbst etwas tun will, aber keine Lust auf Mehrweg oder Pfand hat, schließt sich am besten der anderen Strömung an: gemütlich sitzend genießen. Anschaulich nachvollziehen lässt sich dies in dem Bildband „Coffee Style“. Der Londoner Fotograf Horst A. Friedrichs besuchte junge Baristas in aller Welt. Er porträtierte sie in ihren Cafés und Röstereien an mächtigen Maschinen, beim Experimentieren, Schäumen, Brühen und Verkosten – und ihre Kunden beim entspannten Konsum der koffeinhaltigen Kreationen. Dazu erzählt Nora Manthey, wie im Kalifornien der 1960er-Jahre die erste Kaffeewelle aufbrandete, als der Sohn eines holländischen Kaffeerösters, Alfred Peet, mit der Arabica-Bohne den Spezialitäten-Kaffee in den USA etablierte. 20 Jahre später erhob Starbucks diesen zum globalen Phänomen: Die Kette kaufte ihre Bohnen zunächst bei Peet und expandierte dann in jede Metropole dieser Erde. „Die dritte Welle der Kaffee(r)evolution hatte den ersten beiden eine Menge zu verdanken“, so Nora Manthey, „nun trat eine neue Generation auf den Plan, um die Kaffeekultur wiederum auf ein neues Niveau zu heben.“ Diese setzt auf Qualität, Kreativität, innovative Aromen – und ganz viel Zeit. Manthey schwärmt von schwarzem Kaffee mit Soda und Sahne in San Francisco, von samtigem italienischem Espresso und von nach Erdbeeren und Schokolade duftendem Filterkaffee in London. Aufgebrüht an der „Slow Bar“ wird dieser im Glas oder in der Tasse serviert – und nicht im Pappbecher.