

---

Subject: Röstkaffee - \*würg\*

Posted by [strike](#) on Thu, 12 Oct 2006 12:43:39 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

---

Teuerster Muntermacher der Welt

Kaffee aus Katzenkot ist der Renner

Manila (rpo). Es ist der teuerste Kaffee der Welt, doch seine Herstellung klingt wenig appetitlich. Denn er wird aus Katzenkot gemacht.

Auf den Philippinen gibt es eine bestimmte Schleichkatzenart, die Unmengen von Kaffeekirschen frisst und die Bohnen fermentiert wieder ausscheidet. Diese Bohnen sollen beim Rösten einen besonders angenehmen Geschmack annehmen.

Die philippinische Umweltschützerin Vie Reyes kam vor drei Jahren durch Zufall darauf, die Kaffeebohnen weiter zu verarbeiten. Dorfbewohner hatten ihr und ihrem Mann Basil davon erzählt, berichtet Reyes in ihrem Haus in Las Pinas südlich der Hauptstadt Manila. Dass japanische Geschäftsleute im Flugzeug einmal 600 Dollar (rund 470 Euro) für 100 Gramm Schleichkatzenkaffee hinblättern würden, davon hätte sie damals nicht zu träumen gewagt.

"Die nachtaktiven Zibetkatzen essen die Kaffeefrucht und scheiden die fermentierten Bohnen wieder aus", sagt Reyes. Die Einheimischen hätten ihr erzählt, dass sie die Exkremente einsammeln und aus den fermentierten Bohnen Kaffee herstellen. "Aber sie hatten Angst, dass die Leute den Kaffee nicht kaufen würden, wenn sie wüssten, dass er aus der Katze kommt."

Vor dem Rösten riechen die ausgeschiedenen Bohnen wirklich etwas streng, so dass weniger abenteuerlustige Menschen sich vielleicht davon abschrecken lassen. Nach dem Waschen, Trocknen und Rösten riecht der Kaffee dann aber süßlich und leicht schokoladig, wie die 44-jährige Reyes beschreibt. Nach dem Mahlen und Aufbrühen schmeckt der Kaffee dank der natürlichen Fermentation stark und erdig.

Anfangs sammelten ihr Mann und sie die ausgeschiedenen Kaffeebohnen an einer Stelle im Umland von Manila ein und verarbeiten sie - für eine Ernte von fünf Kilogramm investierten sie zunächst 600 Pesos (umgerechnet rund 9,50 Euro). Reyes nannte den Kaffee "Alamid", so wie die Einheimischen zur Zibetkatze sagen. "Ich hatte keine Ahnung von Kaffee", sagt sie fast entschuldigend. "Wir haben keinen getrunken, nicht einmal löslichen Kaffee."

Ein Millionengeschäft

Deshalb habe sie sich anfangs auch schwergetan, den Kaffee zu verkaufen, erzählt die diplomierte Wirtschaftswissenschaftlerin. Als ursprüngliches Philippinen-Produkt im "Fairen Handel" war er ein Ladenhüter, auch als originelles Mitbringsel für Urlauber brachte "Coffee Alamid" kein großes Geschäft. Erst als eine größere Tageszeitung vor zwei Jahren einen kleinen Artikel über den Katzenkaffee brachte, kam die Sache ins Rollen.

Heute setzen Reyes und ihr Mann etliche Millionen Pesos jährlich um, ihr Kaffee wird in China, Taiwan, Australien und den Vereinigten Staaten verkauft, und sogar ein Wiener Kaffeehaus bietet den "seltensten Kaffee der Welt" an. Japan Airlines hat ihn in der Business Class im Angebot.

Die Reyes' ziehen mittlerweile durch den ganzen Inselstaat in abgelegene Bergregionen und bringen den Dörflern bei, wie sie während der Kaffee-Saison zwischen Oktober und April die wertvollen Bohnen einsammeln müssen. "Wir haben unser Haus verpfändet, unser Ersparnis aufgebraucht und unsere Autos verkauft, um uns über Wasser zu halten", erzählt Basil Reyes. "Es hat sich ausgezahlt."

Quelle: Rheinische Post

LG strike