

## 25. September Tag des Kaffees – Rückblick. Kaffee Informationszentrum und Museum Berlin. Text und Bilder: Stefan Bracht

einen interessanten Tag des Kaffees haben wir hinter uns gebracht und Einblicke gewonnen, die uns normalerweise verborgen bleiben.

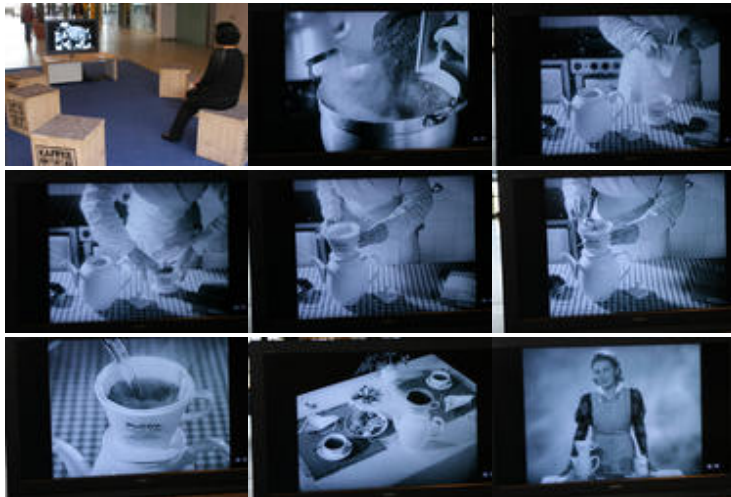
Soviel vorweg, es war spannend, erlebnisreich, voller Eindrücke und einzigartig. Ein ausführlicher Bericht folgt in Kürze.



eine kleine Gruppe versammelte sich um 10 Uhr vor dem Kaffeemuseum, ein kleiner Rundgang durch das Museum und anschließender Aufbruch zum Ostbahnhof, wo eine Wanderausstellung in 7 Containern zum Thema Kaffee auf uns wartete.



Ein Werbefilm zum Melittafilter, mit dem auch Feigen-, Zichorien- und Getreidekaffee gefiltert werden können, wie die freundliche Hausfrau betonte, zeigt die Kaffe Zubereitung.



Unser nächstes Ziel ist Bonanza Coffee Heroes in der Oderberger Straße in Berlin Prenzlauer Berg. Kiduk, der Inhaber und Kaffeekünstler erwartet uns schon und macht sich gleich an die Preparation unseres ersten Kaffegetränks auf dieser Tour - den Melitta Kaffee aus dem Vollautomaten im Ostbahnhof haben wir mal ausgelassen, denn wir wussten ja, es erwartet uns noch kulinarisches 😊😊😊.

Kiduk hatte heute ein wenig Panama Esperanza Bouquete im Angebot, wenn ich mich richtig erinnere. Bitte korrigiert mich, wenn ich mich irre. Leider habe ich vergessen zu fragen, was Kiduk normalerweise ausschenkt. Auf den zum Kauf angebotenen Röstkaffeetüten steht glaube ich nur "Milchkaffee".



Eine Person aus unserer Gruppe hat sich bereit erklärt, den heutigen Tage Modell zu stehen und ich glaube, es ist ihr gelungen, den Genuss herüber zu bringen, den wir auf den verschiedenen Stationen erlebt haben.



Unsere nächste Station war das Godshot des Kaffeekünstlers Kai-Uwe in der Immanuelkirchstraße 32.



Er hat uns einen außergewöhnlichen Sidikalang aus Sumatra im Vacpot zubereitet. Sein Geschmack ähnelte mehr einem erhitzten Heidelbeersaft als einem Kaffee.

Das Getränk, das entfernt einem Kaffee ähnelte war ein wunderbares Erlebnis und Beweis für die Vielfalt.



Anschließend machten wir uns auf den Weg ins Coffee Star in der Wörther Straße 23.



Dort wurden den Besuchern exklusiv drei Kaffeespezialitäten angeboten:

- Kopi Luwak aus Java
- Kalossi Toraja "Old Brown" Grade 1
- Jamaica Blue Mountain

für einen sensationellen Preis von 1,80 EUR für zwei Tassen, zubereitet in der Stempelkanne.

All dies war ohne Frage ein Genuss besonderer Art, wie sich unschwer aus dem Gesicht unserer Probandin ersehen lässt - wenn sie auch zur Neutralisierung des Schwarzen zwischendurch ein Kaffee-Milchgetränk zu sich genommen hat.



Der Tag des Kaffees  
25. September 2009

Genieße die verschiedensten exotischen  
Kaffeesorten von den Inseln Indonesiens

Kaffeesorten:  
Kopi Luwak, Sidikalang-Kaffee,  
Kaffee aus Aceh, Kalosi-Kaffee aus Toraja



Bali Restaurant  
Wörther Straße 25  
10405 Berlin



Handwritten menu on a chalkboard:

- ...ung/ ... Reis
- ... Hähnchenfleisch, gebraten
- Rindfleisch, Massschneep-
- ... Kurgelbratenes Bohnen-
- ... und Reis 9,80€
- ... Jahre
- Rindfleisch, würzig gebraten
- ... Ingwer, Sellerie, Paprika,
- ... Zwiebeln und Mörceln 6,90€
- ... sive Vorspeise

... ag verlängern!

EROLSTEINER

Angebot

- ... 2,60€
- ... 2,30€
- ... 1,30€
- ... rnk-
- ... €



---

Da wir inzwischen nicht nur einiges an Koffein, sondern auch schon ein paar Meilen Fussweg hinter uns gelassen haben, war es angenehm, daß unsere nächste Station auf der anderen Strassenseite lag.

Die Indonesische Botschaft hatte im Restaurant Bali zum Empfang geladen.

Wie unschwer zu erkennen ist, können wir in diesem Jahr zumindest in Berlin davon sprechen, dass indonesischer Kaffee überrepräsentiert war, wenn wir den Spezialitätenkaffeesektor betrachten.

Das Godshot hatte Sidikalang im Angebot, Coffee Star Kopi Luwak und Kalosi Toraja Old Brown und die Indonesische Botschaft Kaffee aus Aceh, Kalosi Toraja, Kopi Luwak und Sidikalang für eine Verkostung in der Stempelkanne.



Die Botschaftsangehörigen haben sich viel Mühe gemacht, ein interessantes, abwechslungsreiches und kulinarisches Angebot den geladenen Gästen zu offerieren.

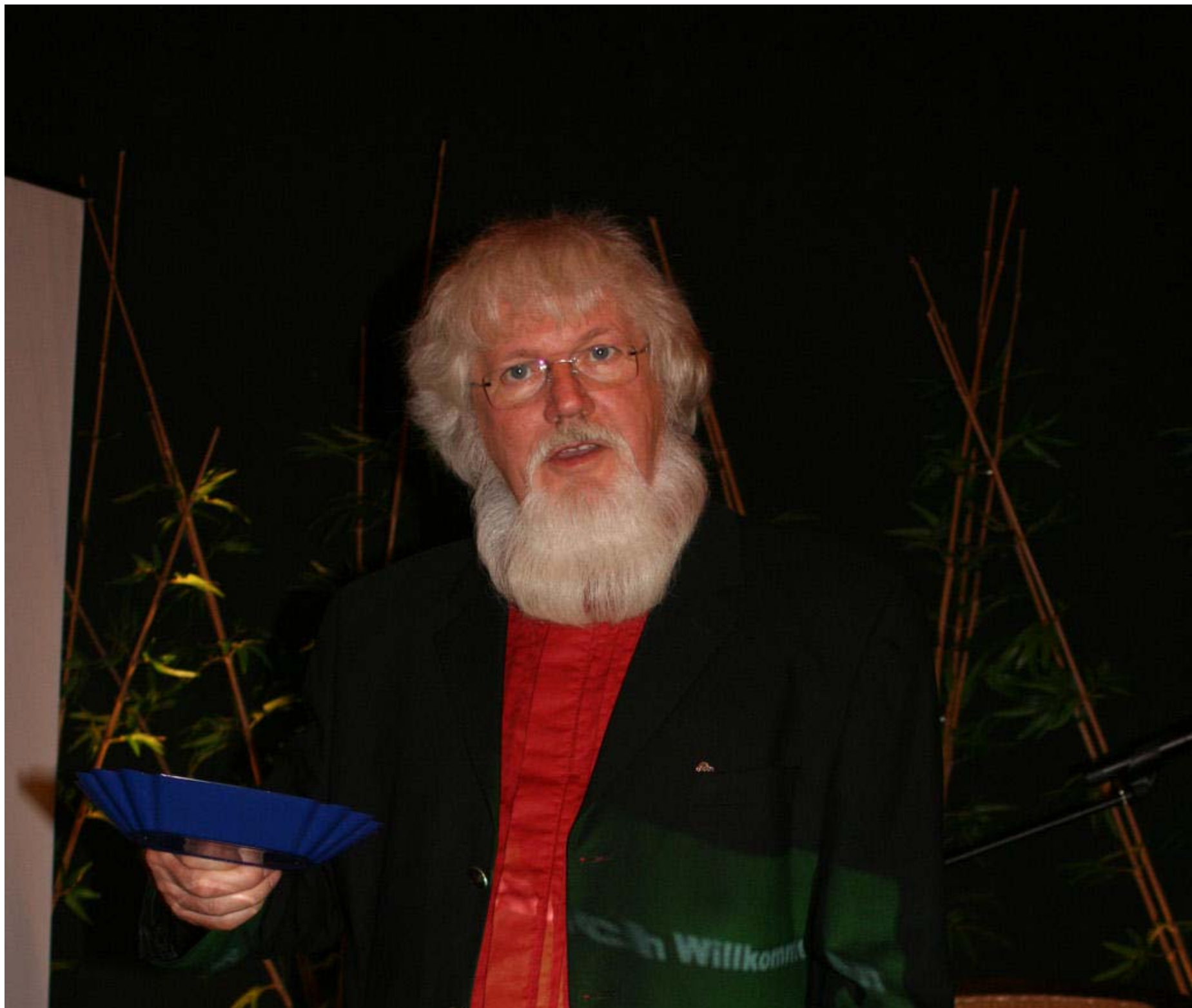
Vielen Dank auch, dass die Besuchergruppe des Kaffeemuseums exklusiv eingeladen wurde, an der Veranstaltung im Restaurant Bali teilzunehmen.

---

Karlheinz Rieser von Coffee Star hat einen Diavortrag von seiner jüngst unternommenen Reise nach Java und Bali in die Kaffeeanbauggebiete mit einem interessanten Vortrag begleitet, der beispielhaft Aufschluss über die Produktionsbedingungen in der indonesischen Kaffeeproduktion war.

Um welche Regionen und Plantagen es sich handelte, kann hier nachgelesen werden: [Indonesien \(Java und Bali\)](#)





Rolf Christian Petersen, der zusammen mit Stefan Boes das Sulawesi Tongkonan Toraja Projekt ermöglichte, hat über seine 40-jährige Erfahrung in den Kaffee Regionen Indonesiens berichtet.

---

Das war vorerst alles, was ich vom Tag des Kaffees zu berichten habe. Vielleicht sei noch erwähnt, dass die Indonesische Botschaft von 18 bis 21 Uhr Verkostungen indonesischer Kaffees im Restaurant Tuk-Tuk in der Großgörschenstraße 2 für die allgemeine Öffentlichkeit veranstaltet hat.

Würde mich interessieren, wer dort war. Bitte berichtet.

Zum Schluss ein "Schnapschuss" zwischen zwei Station, die wir durchlaufen haben, an diesem 25. September 2009. Da mußte unsere Probandin wegen der Mengen an Koffein ein wenig verschnaufen. 😊😊😊

