



SEBASTIAN JÜNGEL

Wildkatzenkaffee

Katzenkaffee ist selten, intensiv und mild. Nun gibt es diese Spezialität auch als Produkt zweier anthroposophischer Initiativen.

Grace und Walter Siegfried Hahn von der Initiative «Koberwitz 1924» leisten auf den Philippinen Bildungsarbeit. Dazu gehört das Anstoßen und Begleiten von Kindergärten, Schulen, medizinischer Versorgung, biologisch-dynamischer Landwirtschaft und Wasseraufbereitung. Wie aber finanzieren? Als eine Möglichkeit kamen sie vor drei Jahren auf Katzenkaffee: Er ist selten und wie hier, auf der Insel Palawan, nur während zweier Saisons im Jahr als Wildsammlung auffindbar. Während des attraktiven Nebenverdiensts verzichten die Sammler auf das Fällen von Bäumen (für das Herstellen von Holzkohle), und sie schonen die Musangkatze, die sie sonst jagten, um sie zu essen und weil sie auch in Kaffeeplantagen eindringt. Die Kaffeekirschen werden im Verdauungstrakt fermentiert und magenschonend erschlossen, bevor sie ausgeschieden werden. Die Bewohner selbst kennen aber keinen Brühkaffee. Was tun? In Deutschland betreibt die sozialtherapeutische Einrichtung Kehna seit 2000 eine Rösterei mit über einem Dutzend Kaffeesorten. Weil bereits eine verdorbene Bohne die Charge verdirbt, gibt es mehrstufige Qualitätskontrollen: im Herkunftsland nach dem Waschen, Trocknen und Entfernen der Pergamenthaut sowie in Kehna vor und nach dem Rösten, und zwar Bohne für Bohne, handverlesen. Wegen des hohen Werts der Bohnen wird statt 50 nur ein Kilo pro Charge verarbeitet. Zum Erreichen des idealen Aromas experimentierte die Rösterei mit Temperaturunterschieden in Schritten von nur 10 Grad Celcius. Nach dem Rösten bleiben von 200 Kilo Jahresernte 160 Kilo übrig. Den Palawan-Musang-Kaffee gibt es seit Mitte Dezember in 100-Gramm-Dosen. Kontakt: www.bio-kaffee.de