

News online

[Home](#)
[Schweiz](#)
[Ausland](#)
[Wirtschaft](#)
[Zürich](#)
[Sport](#)
[Kultur & Medien](#)
[Vermischtes](#)

Zeitung

[Ausgabe vom 05.01.](#)
[Inserieren im Tagi](#)
[Abo-Service](#)
[Leserforum](#)

Tools

[Newsletter](#)
[SMS](#)
[Suchen/Archiv](#)
[Desktopnews](#)
[Chats](#)

Service

[Online Werbung](#)
[Tamedia-Sites](#)
[Marktplatz](#)
[Impressum](#)
[Sitemap](#)

Der Tages-Anzeiger am 05.01.2002

SAVOIR-VIVREArtikel: > [drucken](#) > [mailen](#)**Neuer Zauber der alten Bohne**

Zu einem Abstecher in die Stadt gehört ein Latte macchiato. Wer trinkt denn noch Café crème oder eine Schale hell?

Von Sibylle Stillhart

"Kaffeetrinken? Nein, danke!", befand Michael, ein Nachbar aus der Bertastrasse im Zürcher Kreis 3. "Wer sich nachmittags zum Kaffee verabredet, hat nichts Besseres zu tun, als zu tratschen." Michaels Urteil galt bis vor einem halben Jahr. Jetzt sieht man ihn lässig auf einem Barhocker sitzen - in der "Berta-Bar" im Ida-Platz-Quartier. Vor sich nicht etwa die Stange, nein, Michael schlürft einen Latte macchiato - einen Espresso mit viel schäumender Milch, im Glas serviert.

Kaffeetrinken ist in der Schweiz in letzter Zeit Kult geworden. "Tatsächlich hat sich seit einiger Zeit ein regelrechter Trend rund um den Kaffee entwickelt", sagt Samuel Zenger, Röster und Direktor der Blaser Café aus Bern. "Kaffee gehört schon lange zur Schweizer Esskultur, doch er wird heute ganz anders verkauft." Nach jüngsten Erhebungen trinken die Schweizer rund 1000 Tassen Kaffee pro Jahr (fast 3 Tassen pro Tag); damit liegen sie zusammen mit den Österreichern auf Platz 5 der Rangliste, weit vor den Italienern. Ob das nach den angekündigten Preiserhöhungen so bleibt, wird sich weisen.

Seit der amerikanisch angehauchte Coffee-Shop "Aroma" im Herbst vor einem Jahr an der Zürcher Löwenstrasse Einzug gehalten hat, schiessen die Fast-Coffee-Anbieter wie Pilze aus dem Boden. Im Dezember 2000 eröffnete Mövenpick das "Caffè Spettacolo" am Limmatquai, letzten Frühling war es die US-Kette Starbucks, die am Central und beim Bellevue um Kunden warb. Selbst die Warenhauskette Globus verspürt Kaffeelust und will künftig das "Caffè Nannini" - der Ex-Formel-1-Fahrer Alessandro Nannini ist mit von der Partie - in der Schweiz bekannt machen.

Wo bleibt die Stimmung?

Eines haben die drei Anbieter gemeinsam: das Angebot unterschiedlicher exotischer Kaffeearten. Was allen hingegen fehlt, ist die Gemütlichkeit, das Ambiente - Kriterien, die zum Kaffeetrinken gehören wie der Milchschaum zum Cappuccino. "Heute will der Mensch seinem Körper etwas Gutes tun, ihm einige Minuten Ruhe gönnen", sagt Kaffee-Experte Samuel Zenger. "Der Trend weist deshalb zurück zur Wiener Kaffehauskultur." Zenger ist überzeugt, dass die Umgebung Körper und Geist mehr beeinflusst, als angenommen wird: "Stimmt das Ambiente, schmeckt der Kaffee besser, als er tatsächlich ist."

Es erstaunt deshalb nicht, dass der österreichische Kaffeehaus-Exponent Sacher der boomenden Fast-Coffee-Mentalität entgegenwirken will und die Fühler nach Zürich ausgestreckt hat. In einer Seitengasse der Bahnhofstrasse wolle sich Sacher demnächst niederlassen, gab Harald Gruber, Manager von Sacher, unlängst bekannt. Noch sei die Lokalität aber vermietet, man müsse abwarten.

Derweil bleiben Zürichs Restaurantbesitzer nicht untätig. Sie bieten den Kaffee neu im Glas an, nennen ihn nicht mehr Schale, sondern trendy Latte macchiato, servieren den Espresso galant mit einem Glas Wasser. Gianluca Monteleone beispielsweise, Besitzer der "Berta-Bar": "Ich möchte der langweiligen Café-crème-Kultur der Schweiz entgegenwirken, neue Varianten zeigen." Und das in einem Lokal, das einerseits stark an die Tresen italienischer Bars erinnert, andererseits wegen der stilvollen Einrichtung zum Verweilen einlädt.

ZEITUNGSRESSORTS

[Frontseite](#)
[Sport](#)
[Wirtschaft](#)
[Inland](#)
[Ausland](#)
[Hintergrund](#)
[Kehrseite](#)
[Zürich](#)
[Winterthur](#)
[Region](#)
[Kultur](#)
[Leserforum](#)

Auch die "Plüscherbar" an der Aemtlerstrasse setzt auf Gemütlichkeit. Im Lokal, das im Stil der 70er-Jahre gestaltet ist, riecht es tagsüber nach Kaffee, Zeitungen gibt es stapelweise. Ein ähnliches Bild präsentiert sich in der "Plaza-Bar" im Kreis 4. Der Latte macchiato wird mit einem Glas Wasser serviert, dazu äugt der Schokoladenkuchen verführerisch vom Tresen herüber.

Die Qualität

Zwar will sich Kaffee-Experte Beat Zenger partout nicht festlegen, wo der beste Kaffee serviert wird. Für ihn sind es viele Kriterien, die einen guten Kaffee garantieren. Einerseits die Qualität und Mischung des Rohkaffees. Dann kommt es darauf an, wie die Bohnen verpackt und transportiert werden. Weiter ist die Beschaffenheit und Pflege der Kaffeemaschine wichtig, der Aufbewahrungsort der Bohnen und die Härte des Wassers. Und last, not least: das Geschirr, in dem der Kaffee serviert wird.

Einst der Muntermacher für die Hirten
Wie der Kaffee zu uns nach Europa in die Tassen kam. » [weiter](#)



Artikel: > [drucken](#) > [mailen](#)

© Tamedia AG - Quellen: [tagesanzeiger.ch](#) - Agenturen - E-Mail an [Webmistress](#)