



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

TIM KROHN



ROMS KAFFEE-WUNDER

Wenn ich Rom besuche – was leider viel zu selten der Fall ist – führt mich der Weg als erstes hinter die Piazza Navona in die Via delle Cinque Lune. Dort gibt es in einer kleinen Bäckerei, kaum grösser als ein Handtuch, hinreissende, mit Zabaglione gefüllte Arragostine, ein Gebäck, das in seiner komplizierten Teigstruktur an vorsinthflutliche Echsen erinnert. Mit diesen Arragostine im Gepäck wandere ich zum Pantheon, denn dort findet seit vielen Jahren ein Wettstreit zweier Kaffeehäuser statt, der das Glück der römischen Kaffeeliebhaber ausmacht.

Im Norden des Pantheons, in der Val degli Orfani, röstet und braut Tazza d'Oro seit Kriegsende «die Königin des Kaffees», la Regina dei Caffè, und dicke Trauben von Romani versperren jederzeit den Weg zur Bar. Perfekt passt zu den Arragostini die Granità di Caffè, herber Espresso auf zerstoßenem Eis mit gesüsster Schlagsahne – man glaubt sich den Göttern so nah wie unter der Kuppel des Pantheons. Und eine Flasche Kaffeelikör wandert noch ins Gepäck.

Denn schon zieht es mich auf die Piazza di Sant'Eustachio südlich des Pantheons, der Spaziergang von einer Viertelstunde reicht eben aus, um die erste Zuckerschwemme abzubauen. Im Sant'Eustachio il Caffè, das bereits vor dem Krieg als Rösterei und Café bestand, ist die Traube von Kaffee-Appassionati noch grösser. Und alle bestellen dasselbe, den legendären Caffè Dolce, dessen Zubereitung so geheim ist, dass die Kaffeemaschinen mit Sichtblenden versehen sind. Dabei ist das Geheimnis längst gelüftet: die ersten Tropfen des Espresso - fast reines Öl, denn der Kaffee ist natürlich frisch geröstet - werden abgefangen und mit Zucker zu einem Schaum aufgeschlagen, mit dem der fertige Espresso überzogen wird. Das Trinkerlebnis ist aussergewöhnlich, denn der Schaum haftet an der Oberlippe und muss abgeleckt werden, die Kindheit ist plötzlich wieder ganz nah. Dass danach das Herz pocht, hat nicht nur mit dem hohen Koffeingehalt zu tun.

Um den aufrecht zu erhalten, wandern noch die schokoladeüberzogenen Bohnen in die Tasche, danach mache ich mich auf den Weg zu meinen weiteren Lieblingsplätzen, dem Campo dei fiori (morgens ist dort Markt), der jüdischen Bäckerei im alten Ghetto, die von drei stets grantigen Schwestern

geführt wird, einem kurzen Mittagessen im Le Mani in Pasta (berühmt ist ihre Pasta Caccio è Pepe) und einem Eis hinter der von Touristen belagerten Fontana di Trevi. In der Via della Panetteria macht San Crispino biologisches Eis, unter anderem in den traumhaften Geschmacksrichtungen Ingwer und Meringue Stracciatella. Auch das muss bei jedem Rombesuch noch am ersten Tag sein, und zum Abschluss gibt's nochmals einen Espresso, diesmal einfach irgendwo um die Ecke, denn das ist das eigentliche Wunder Roms: Der Kaffee ist fast in jeder Bar vollkommen.



TIM KROHN IM PORTRÄT

Tim Krohn lebt als freier Schriftsteller mit Frau und Kind in Santa Maria Val Müstair. Von ihm erschienen unter anderem die Romane «Quatemberkinder», «Vrenelis Gärtli», «Ans Meer» und kürzlich das Buch «Aus dem Leben einer Matratze bester Machart». Er war zudem Autor des Einsiedler Welttheaters 2013.

WWW.TIMKROHN.CH