



Walter Vogel

Caffè, per favore!

Die Welt des italienischen Caffès

ars vivendi

Walter Vogel

*Caffè,
per favore!*

ars vivendi



Überarbeitete Neuauflage 2008

© 2004, 2008 by ars vivendi verlag GmbH & Co. KG, Cadolzburg

© Fotografien Walter Vogel

© Texte siehe Textnachweis

www.arsvivendi.com

Alle Rechte vorbehalten

Mit einem Vorwort und Fotografien von Walter Vogel

Rezepte: Petra Teetz

Redaktion: Stefanie Kaiser, Michael Günther

Grafische Gestaltung: ars vivendi verlag

Umschlaggestaltung: Silke Klemt unter Verwendung eines Fotos
von Walter Vogel: Chef-Cameriere Carmine, Antico Caffè Greco, Rom

Lithografie: Reprostudio Harald Schmidt, Nürnberg

Druck: Dr. Cantz'sche Druckerei, Ostfildern

Printed in Germany

ISBN 978-3-89716-507-6

Inhalt

6	Vorwort von Walter Vogel
9	Invenzione – Die Erfindung des Caffès
19	Definizione – Was ist guter Caffè?
37	Preparazione – Die Zubereitung
43	Effetto – Was Caffè bewirkt
71	Cultura di caffè – Caffè-Kultur
101	Con il caffè – Zum Caffè
115	Ricette – Rezepte mit Caffè
124	Walter Vogel
125	Caffè-Adressen
126	Bildnachweis
128	Textnachweis

Vorwort

Un caffè, per favore! – in diesem Bildband geht es um den italienischen *caffè*, den mit zwei f und *accento grave*, der in Deutschland meistens Espresso genannt wird. Ein gelungener *caffè doppio ristretto* ist für mich das Maß aller Dinge – ein doppelter Espresso mit hochprozentiger *crema*, die große Tasse nur halb gefüllt.

Wie von Zauberhand verfliegt die Müdigkeit, schärfen sich die Sinne. Doch der Wunsch, so den Tag zu beginnen, ließ sich, wenn man in Deutschland unterwegs war, oft nur schwer erfüllen. Die italienischen Eiscafés waren häufig der einzige Ausweg – wenn die vor einem Jahrzehnt noch spärlich gesäten Caffè-Topadressen nicht in Reichweite lagen.

Heute ist alles anders. Verwundert reibe ich mir ein ums andere Mal die Augen, wenn ich wieder ganz unverhofft auf eine feine Bar stoße, die erst kürzlich für einen neu entstandenen Liebhaberkreis geöffnet worden ist. Das gilt für Schwerin wie Frankfurt, für Leipzig und Düsseldorf und besonders für die Caffè-Metropolen Berlin oder Wien.

Als ich kürzlich dem *Bazaar-Caffè* in Düsseldorf einen Besuch abstattete, zauberte man mir einen *doppio*, dessen Anblick mich bereits heiter stimmte und der mich beim ersten Schluck in eine himmlische Sphäre des Genusses versetzte. »Ein sortenreiner Kolumbianer, ein *supremo* bester Qualität«, flüsterte man mir zu, »mit einem hohen Anteil ätherischer Öle und Aromastoffe.«

Man muss also nicht mehr ins ferne Italien reisen, um seine Sehnsucht nach dem perfekten *caffè* zu stillen. Die

Anzahl der Baristi wächst, die die verschiedenen italienischen Zubereitungsarten wie *corto*, *lungo*, *coretto*, *ristretto*, *latte*, *latte macchiato* oder *cappuccino* im Schlaf herunterbeten. Deutschland ist auf den Geschmack gekommen! Pfiffige Barbetreiber haben die Zeichen der Zeit erkannt und sich eine professionelle Espressomaschine nebst Mühle zugelegt.

Doch alle theoretischen Kenntnisse nutzen wenig, wenn der praktische Umgang mit dem Produkt nicht stimmt. Kaffee ist ein empfindliches Gut, das auf seinem Weg von der Pflanzung über die Röstung bis zum Verbrauch an Qualität verlieren kann.

Gelagerter Kaffee reift eben nicht mit der Zeit wie Wein. Im Gegenteil! Soll das volle Aroma erhalten werden, sind kurze Wege unabdingbar. Das gilt bereits für den Transport von der Rösterei in die Bar – eine *torrefazione* an der Peripherie von Rom, die täglich die Caffès der Stadt mit Nachschub versorgt, ist natürlich der Idealfall.

Noch heikler ist der Zeitabstand zwischen dem Mahlen und der Zubereitung: Denn beim Mahlen explodiert das Aroma und steigt uns verführerisch in die Nase – um ebenso rasch zu verfliegen wie ein Parfüm, dessen Flakon man nicht verschlossen hat.

Um allen Besonderheiten der verschiedenen Zubereitungsarten gerecht zu werden, werden in Italiens stark frequentierten Bars zwei Maschinen verwendet. Für den *lungo*, *coretto*, *latte* oder *cappuccino* wird die eine Maschine mit etwas größerem Mahlgut beschickt – die Tasse füllt

sich schneller. Die zweite ist für einen kleineren, umso feineren Kundenkreis in Betrieb, für jene Kaffeeliebhaber, die den »puren« Geschmack bevorzugen und es auf höchsten Aromagenuss abgesehen haben. Dabei wird eine Wartezeit selbstverständlich in Kauf genommen – als eine Zeit der Vorfreude sozusagen, die die Lust noch erhöht. Beobachten wir einen Baristen vor Ort und ordern einen *doppio ristretto*. Er wird das große Sieb nehmen, das Kaffeepulver gut pressen, die Maschine einschalten, dann kurz auf und ab marschieren, um sich die Beine zu vertreten, einen Blick in die Sportzeitung tun oder sich ein Schwätzchen mit Stammkunden erlauben. Häufig genug werde ich unruhig, will schon warnen: »nicht zu lang!« Doch keine Sorge! Diese Könner werden von einer inneren Uhr gesteuert und sie betätigen pünktlich beim Erreichen des richtigen Pegelstandes den Ausschalter. Gemach, gemacht, also, ihr Ungeduldigen. Gut Ding braucht Weile.

Je mehr italienisches Lebensgefühl sich bei uns entwickelt, je verlockender einem der Caffè-Duft in die Nase steigt, desto mehr sollte es einen reizen, einmal das Ursprungsland dieser neuen Lust kennen zu lernen – nach Italien, ins gelobte Land des *caffè* zu reisen. Auch ich werde erneut unterwegs sein, meine zur schönen Gewohnheit gewordene Runde absolvieren: Zu Beginn werde ich in einer häufig besuchten *Mini-Bar* in Solcio am Lago Maggiore *buon giorno* sagen, dann vor einem Ausflug nach Genua auf einen frühen *doppio* bei *Fernandos Eckbar* in Pegli vorbeischaun, ein Schlückchen bei

Vescovi an der turbulenten Piazza Erbe in Padua genießen, im Literaturcaffè *Giubbe Rosse* zu Florenz Zeitung lesend den Vormittag verbringen, bei *Tazza d'Oro* in Rom einem ultimativen *caffè* die Ehre geben. Schließlich werde ich auf dem Rückweg nach Deutschland nach Bergamo alta hochsteigen und auf der Terrasse der *Bar del Tasso* über das Phänomen *caffè* und über Italien, das alte und neue Land der Sehnsucht, philosophieren.

Walter Vogel

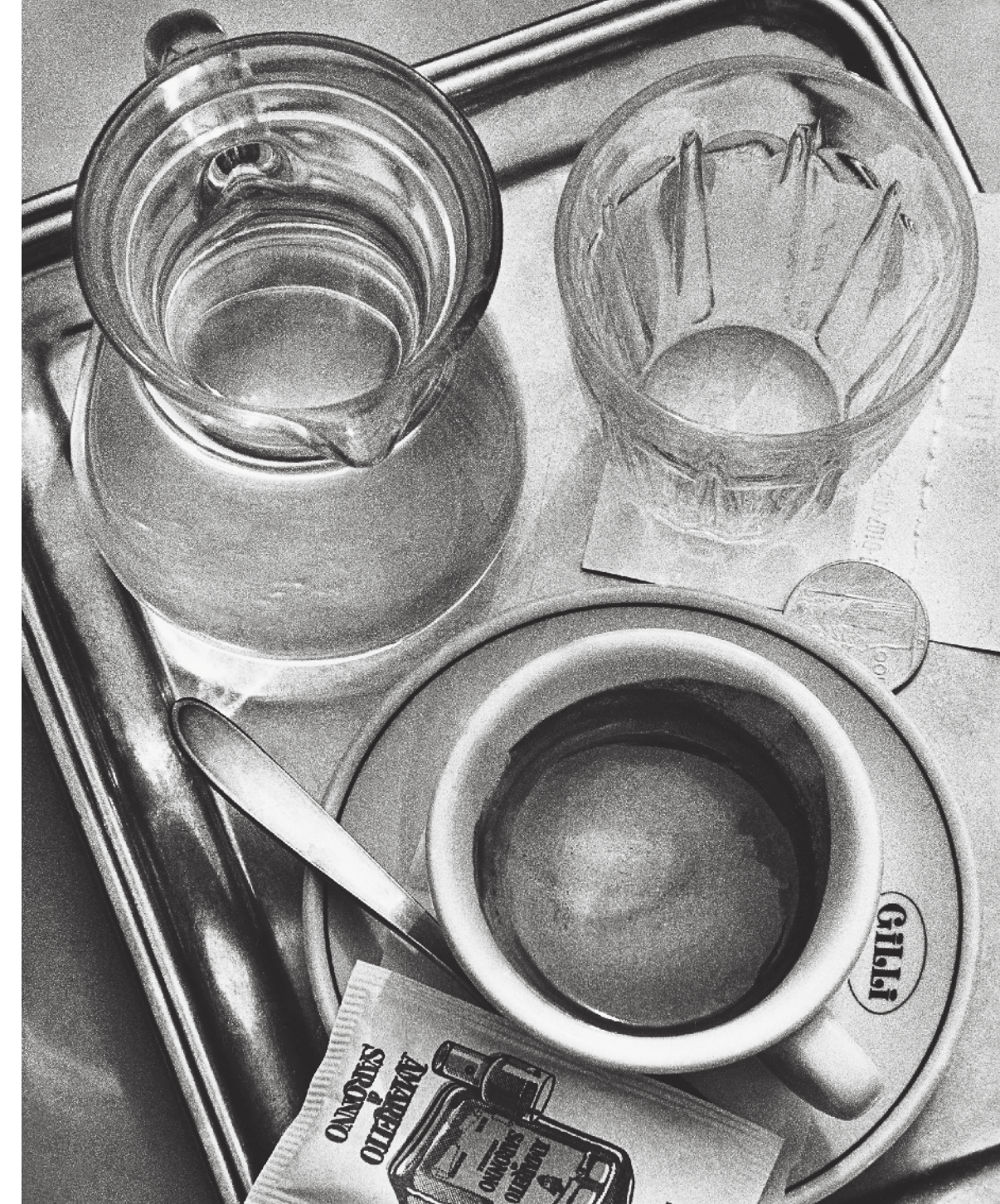


Invenzione

Die Erfindung des Caffè

Einzig der Mensch ist wirklicher Lust fähig, denn er ist mit dem Vermögen des Denkens begabt; er erwartet Lust, er sucht sie, er verschafft sie sich und erinnert sich ihrer, wenn er sie genossen hat.

Giacomo Casanova



Walter Vogel

1932 in Düsseldorf geboren, lernte Walter Vogel zunächst Maschinenschlosser und wurde Ingenieur, bevor er das Fotografieren zu seinem Beruf machte. 1963 wechselte der Dreißigjährige an die Folkwangschule in Essen-Werden, die er 1968 unter Leitung von Prof. Dr. Otto Steinert mit dem Examen abschloss.

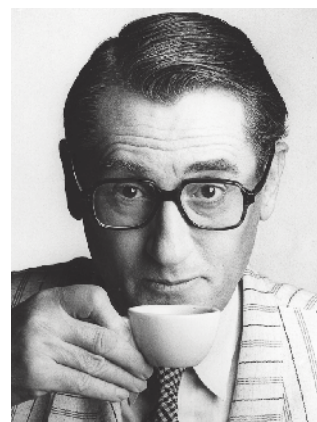
Erste Fotos waren schon 1950 entstanden, bis in die sechziger Jahre machte er Reportagen über das Ruhrgebiet und den Zirkus sowie Porträts von Künstlern um die Galerie Schmela, darunter Joseph Beuys und Daniel Spoerri, von Tänzerinnen der Folkwangschule und der Choreographin Pina Bausch.

In der Folge wurde Vogel von den Fotopäpsten jener Zeit, Kempe, Steinert und Pawek, gefördert, entzog sich jedoch Mitte der siebziger Jahre den sich daraus ergebenden Verpflichtungen – ausgelöst durch eine Zeit des Reisens. New York und Zentralafrika als antipodische Zivilisationspunkte, die Konfrontation mit dem Tourismus und sein Einbruch in die asiatische Kultur waren Erlebnisse, die seine Arbeiten bis 1976 beeinflussten, verbunden mit dem Bemühen, gefährdete Milieus in Genua, Lüttich und Paris zu dokumentieren. 1977 erfolgte ein Umzug nach Frankfurt am Main.

Schon früh war das Medium Fotobuch erstrebenswertes Endprodukt, inspirierend wirkten die epochemachenden Werke von Avedon, Brassai und Penn. Anfang der achtziger Jahre wurden erste Text-Bild-Berichte veröffentlicht, die Themen Espresso und Travestie arbeits- und lebensbestimmende Inhalte. Bis 1990 bereicherten weitere Reisen nach

Italien und Paris, ein Aufenthalt in Bombay und das Travestie-Nightlife sein Œuvre, das in den Büchern »Espresso« und »Die Schönen der Nacht« biographischen und künstlerischen Niederschlag fand und im Band »Das Café«, dem ausgedehnte Reisen quer durch Europa und seine Kaffeehäuser vorausgegangen waren, seine Ergänzung erfuhr.

Außerdem sind bisher die Bildbände »Italien«, »Pina«, »Die Wiener Staatsoper« sowie »Die frühen Jahre« erschienen.



Caffè-Adressen

Ascoli Piceno
Caffè Meletti
Piazza del Popolo, 18/22

Bologna
Caffè-Bar
im Palazzo Re Enzo, Via Rizzoli

Florenz
Bar Borsa
Via Calimala
Caffè Gelateria Perseo
Piazza della Signoria
Caffè Pasticceria Gilli
Via Roma, 1/r
Caffè Pasticceria Rivoire
Piazza della Signoria, 5/r
Gran Caffè Giubbe Rosse
Piazza della Repubblica, 13-14 r

Genua
Antico Caffè Laiolo
Via Lomellini
Bar Il Baretto Gallese
Via San Vincenzo, 41 r
Bar Mazzini
Galleria Mazzini
Bar Galleria
Galleria Mazzini
Bar Pippo
Via di Pré, 178 r
Caffè Pasticceria Klainguti
Piazza Soziglia, 98-100 r
Le Café des Artistes
Via Settembre

Mailand
Caffè Pasticceria Marchesi
Via S. Maria alla Porta, 11/a
Caffè Pasticceria Taveggia
Via Visconti Modrone, 2
Caffè Zucca, genannt »Camparino«
Piazza del Duomo, 21

Montecatini
Caffè Tettuccio
Tettucino-Terme

Neapel
Bar Stazione Centrale
Piazza Garibaldi

Padua
Caffè Vescovi
Piazza Erbe, 6

Parma
Bar San Pietro
Piazza Garibaldi, 13/a
Caffè dell' Orologio
Piazza Garibaldi, 19/h

Perugia
Caffè Pasticceria Sandri
Corso Vannucci, 32

Reggio C.
Extra-Bar
Piazza Duomo

Rom
Antico Caffè Greco
Via Condotti, 86
Caffè San Carlo
Via del Corso, 119/121
Caffè Tazza d'Oro
Via degli Orfani, 84
Caffè Colombia
Piazza Navona

Spoletto
Canasta-Bar
Piazza della Liberta

Stresa
Bar Pasticceria Gigi
Corso Italia, 30
Grandhotel Des Iles Borromées
Corso Umberto, 1 67

Tarent
Bar Cristallo
Piazza Maria Immacolata, 10

Triest
Caffè San Marco
Via Battisti, 18
Caffè Tommaseo
Rive Tre Nombre, 5

Turin
Bar Augustus
Via Roma, 86
Caffè Gelateria Fiorio
Via Po, 8
Caffè Mulassano
Piazza Castello, 15
Caffè Platti
Corso V. Emanuele, 72
Caffè San Carlo
Piazza San Carlo, 156
Mokita-Bar
Piazza San Carlo, 217

Venedig
Caffè Florian
Piazza San Marco, 56
Harry's Bar
San Marco, 1323

Verona
Caffè Tubino
Corso di Porta Borsari, 15/d
Caffè Tres Corone
Piazza San Carlo, 156

In Deutschland:
Bazzar-Caffè
Heinrich-Heine-Allee 53, Düsseldorf
Wacker's Kaffeeesgeschäft
Rösterei und Verkauf aus einer
Hand – vorbildhafte Rösterei
vor den Toren der Stadt,
Kornmarkt 9-11, Frankfurt am Main

Bildnachweis

5	Geröstete Kaffeebohne Maragogype		rechts: Geröstetes Gut, Rösterei Wacker's Kaffee, Frankfurt am Main	42	Bazzar Caffè, Düsseldorf	60	Bar-Detail mit Espresso-maschine, Caffè Tommaseo, Triest	80	Mokita-Bar, Turin	97	Caffè Pasticceria Sandri, Perugia	120	Sack mit Rohkaffeebohnen, Rösterei Wacker's Kaffee, Frankfurt am Main
8	Geröstete Kaffeebohnen	24/25	Tazza grande, der Kaffeespiegel eines doppio ristretto mit Zucker	45	Ein cappuccino am Lago Maggiore – eine Prise Zimt wird in Form einer Pfauenfeder aufgestreut, Bar Pasticceria Gigi, Stresa	62	CaffèGelateriaPerseo, Florenz	81	Gast im Gran Caffè Giubbe Rosse, Florenz	98/99	Caffè-Bar im Palazzo Re Enzo, Bologna	121	Café Blikle, Warschau
10	Blick in den Barraum des Caffè Florian, Venedig			62/63	Terrasse des Caffè Florian, Venedig	64/65	Ein Cameriere auf dem Weg zur Terrasse, Caffè Florian, Venedig	82	Die Terrasse des Caffè Colombia, Rom	100	Gebäck eigener Herstellung im Caffè Pasticceria Sandri, Perugia	122	Kaffeeausguss
11	Tablett mit einem caffè, Caffè Pasticceria Gilli, Florenz	26	In der Pino-Bar, Pompeji	46/47	Gran Caffè Giubbe Rosse, Florenz	48/49	Caffè Pasticceria Taveggia, Mailand	83	Barist Emilio, Bar Cristallo, Tarent	102	Café Bar Le Relais Garçon, Paris	123	An der Bar-Theke es Caffè San Carlo, Rom
12	Kaffeeterrasse der Bar Augustus, Turin	27	Pippos Zuckerdose, Bar Pippo, Genua	49	Caffè Tubino, Verona	66	Caffè Pasticceria Klainguti mit Verdis Lieblingskuchen, Genua	84/85	Gast im Caffè Zucca, »Camparino« genannt, Mailand	105	Szene im Caffè Platti, Turin		
12/13	Ein caffè doppio auf der ThekederHarry'sBar, Venedig	28/29	Barist Giancarlo, Caffè Pasticceria Marchesi, Mailand	50	Caffè Zucca, Turin	67	Caffè San Carlo, Turin	86	Blick in den Barraum von Le Café des Artistes, Genua	106	Caffè Pasticceria Klainguti, Genua		
14	Zu Gast im Caffè Meletti, Ascoli Piceno	30	links: Blick in das Antico Caffè Laiolo, Genua rechts: Chef-Cameriere Carmine, Antico Caffè Greco, Rom	51	Kaffeeterrassen an der Piazza Bra, Verona	68	Caffè S. Domenico, Palermo	87	links: Blick in die Bar San Pietro, Parma rechts: Caffè freddo – eisgekühlter, gesüßter Kaffee im heißen Süden. Zum Transport über die Straße werden die Gläser mit angefeuchteten Servietten abgedeckt.	107	Kaffeeterrasse des Gran Caffè Giubbe Rosse, Florenz		
15	links: Gondoliere in Venedig rechts: Ein Rohkaffeesack wird zur Entnahme einer Probe angestochen, Rösterei Wacker's Kaffee, Frankfurt am Main	31	Antico Caffè Greco, Rom	52	Probe, die während des Röstvorganges entnommen wird, Rösterei Wacker's Kaffee, Frankfurt am Main	69	Zum morgendlichen caffè in die Bar San Pietro, Parma	108/109	Barraum der Caffè Gelateria Fiorio, Turin	110	Espressomaschine Faema Urania, Bazzar-Caffè, Düsseldorf		
16/17	Kaffeeterrassen an der Piazza Bra, Verona	32/33	Caffè Tettuccio, Montecatini	53	Blick in das Gran Caffè Giubbe Rosse, Florenz	70	Gran Caffè Gilli, Florenz	88/89	Caffè San Carlo, Turin	111	Beschilderung der RückfronteinerEspressomaschine, Bazzar-Caffè, Düsseldorf		
18	Kaffee-Experte Giovanni, Caffè Tazza d'Oro, Rom	34	Bar-Caffeteria Giada, Palermo	54	links: Caffè Pasticceria Taveggia, Mailand rechts: Baristen, Caffè Pasticceria Rivoire, Florenz	72	Gast im Gran Caffè Giubbe Rosse, Florenz	90	Baristin im Caffè San Marco, Triest	114	Caffè-Confetteria Romanengo, Genua		
20	Baristin Antonella, Canasta-Bar, Spoleto	35	Barist an seiner Espresso-maschine, Caffè Pasticceria Rivoire, Florenz	55	links: Il Baretto Gallese, Genua rechts: Bei Luigi, Fermo	73	Die Bar des Antico Caffè Greco, Rom	91	Baristen, Caffè Pasticceria Gilli, Florenz	117	oben: Antico Caffè Dante, Verona unten: Blick in die Bar Mazzini, Genua		
20/21	Tablett mit einem caffè, Caffè Pasticceria Gilli, Florenz	36	Caffè Tres Corone, Verona	56/57	Barist Nicola, Caffè Pasticceria Taveggia, Mailand	74	Kaffeeterrassen in Mantua	92/93	Caffè Pasticceria Taveggia, Mailand	118	Detail im Caffè Vescovi, Padua		
22	Barist Igli, Caffè Chirico, Catanzaro	38	Espressomaschine La Pavoni, Bazzar-Caffè, Düsseldorf	58	links: Bar im Grandhotel Des Iles Borromées, Stresa rechts: Bar Borsa, Florenz	75	Kaffeeverkauf im Caffè Vescovi, Padua	94/95	Bar Caffeteria Capriccio, Palermo	119	Blick über die Kaffeeterrasse in die Bar Pasticceria Gigi, Stresa		
23	links: Caffè Pasticceria Sandri, Perugia	40/41	Zubereitung von einem latte macchiato, Bazzar-Caffè, Düsseldorf	59	Bar Il Baretto Gallese, Genua	76/77	Baristen in der Stazione Centrale, Neapel	96	Bar San Pietro, Parma				
						78/79	Stark vergrößertes Verstellrädchen zur Feinregulierung des Mahlgrades von Kaffee						

Textnachweis

12 Zitiert nach: Michael Rössner (Hg.), Literarische Kaffeehäuser, Kaffeehausliteraten, © 1999 Böhlau Verlag Ges.m.b.H. & Co. KG, Wien, Köln, Weimar, S. 334, Übersetzung: Michael Rössner.

15 »Il caffè. Almanacco per l'anno 1830«, zitiert nach: Danilo Reato: Künstler im Café, © 1999 arsEdition GmbH, München, S. 8-9, Übersetzung: Sabine Hobelsberger.

23 Heidi Brang, »Kaffee und Kirschen«, © 2000 Heidi Brang, Berlin.

29 Heinrich Eduard Jacob, Sage und Siegeszug des Kaffees, Rowohlt Verlag, Reinbek bei Hamburg 1952, S. 31-32, © Hans Jürgen Gerlach, Berlin.

30 Umberto Eco, »Wie man die vermaledeite Kaffeekanne benutzt«, in ders.: Wiewan mit einem Lachs verweist und andere nützliche Ratschläge, aus dem Italienischen von Günter Memmert und Burkhard Kroeber, © 1994 Carl Hanser Verlag, München, Wien, S. 129.

44 »Il caffè, Juni 1764«, zitiert nach: Danilo Reato: Künstler im Café, © 1999 arsEdition GmbH, München, S. 20, Übersetzung: Sabine Hobelsberger.

49 Zitiert nach: Heinrich Eduard Jacob, Sage und Siegeszug des Kaffees, Rowohlt Verlag, Reinbek bei Hamburg 1952, S. 54, © Hans Jürgen Gerlach, Berlin.

50 Daniel Wilhelm Triller, »Lob des caffè«, aus: ders.: Poetischer Petrachtungen, Ueberschiedene aus der Natur- und Sittenlehre hergenommene Materien, Vierter Theil, Hamburg 1747

52 »Il caffè. Almanacco per l'anno 1830«, zitiert nach: Danilo Reato: Künstler im Café, © 1999 arsEdition GmbH, München, S. 10-11, Übersetzung: Sabine Hobelsberger.

53 Christian Morgenstern, Galgenlieder, Verlag von Bruno Cassirer, Berlin 1920.

58 Heinrich Eduard Jacob, Sage und Siegeszug des Kaffees, Rowohlt Verlag, Reinbek bei Hamburg 1952, S. 26, © Hans Jürgen Gerlach, Berlin.

62 Zitiert nach: Michael Müller (Hg.), Kaffee, Eine kleine kulinarische Anthologie, © 1998 Philipp Reclam Jun. Stuttgart, S. 26, Übersetzung: Michael Müller.

64 Franz Kafka, Amerika, hg. von Max Brod, Kurt Wolff München 1927, S. 350f.

75 Carlo Goldoni, »Das Kaffeehaus«, Komödie in drei Akten, in: ders.: Komödien, © 1965 Winkler-Verlag, München, S. 108, Übersetzung: Heinz Riedt.

77 Aus dem »Osservatore Veneto« am 22. August 1761, zitiert nach: Danilo Reato: Künstler im Café, © 1999 arsEdition GmbH, München, S. 38, Übersetzung: Sabine Hobelsberger.

83 Zitiert nach: Michael Rössner (Hg.), Literarische Kaffeehäuser, Kaffeehausliteraten, © 1999 Böhlau Verlag Ges.m.b.H. & Co. KG, Wien, Köln, Weimar, S. 315-316, Übersetzung: Michael Rössner.

84 Zitiert nach: Michael Rössner (Hg.), Literarische Kaffeehäuser, Kaffeehausliteraten, © 1999 Böhlau Verlag Ges.m.b.H. & Co. KG, Wien, Köln, Weimar, S. 337, Übersetzung: Michael Rössner.

87 Peter Altenberg, »Kaffeehaus«, aus: ders.: Vitalpsa, S. Fischer, Berlin 1918, S. 24.

90 Zitiert nach: Danilo Reato: Künstler im Café, © 1999 arsEdition GmbH, München, S. 168-169, Übersetzung: Sabine Hobelsberger.

94 Umberto Eco, »Wie man die vermaledeite Kaffeekanne benutzt«, in ders.: Wiewan mit einem Lachs verweist und andere nützliche Ratschläge, aus dem Italienischen von Günter Memmert und Burkhard Kroeber, © 1994 Carl Hanser Verlag, München, Wien, S. 130.

Abdruck der Texte mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Für einige Texte waren die Rechteinhaber trotz intensiver Recherche nicht zu ermitteln; sie werden hiermit gebeten, sich an den Verlag zu wenden.