

Hasher - Kaffee einmal anders

Text: Karlheinz Rieser, Bilder: Jan Brück

Hasher oder Qisr ist ein teeähnlicher Aufguß aus getrockneten Kaffeeschalen. In anderen Kaffeeanbauländern gemeinhin Abfall und bestenfalls zur Kompostierung weiterverarbeitet, ist es in Ostäthiopien, Somalia und im Yemen ein durchaus übliches Getränk.

In Harar sind wir an einer Wegkreuzung an der "Machine Road" - so genannt wegen der dort ansässigen Schneider mit ihren Nähmaschinen über eine "Verkaufsstelle" von Hasher gestolpert.



Da uns das Produkt und die mögliche Anwendung bekannt war, kauften wir eine kleine Menge und erkundigten uns nach der korrekten Zubereitungsmethode.

Was wir nicht ahnten war, dass auch dieses Produkt vor dem Aufguss geröstet wird. Dann wurden unter den umstehenden Meinungsverschiedenheiten deutlich: erfolgt der Aufguß mit Wasser oder mit Milch, soll es lange Zeit (30 bis 50 Minuten) köcheln, wird es wenn mit Wasser gekocht, mit Milch getrunken oder ohne. Mit oder ohne Gewürze (Kardamon, Nelken, Zimt) war das nächste Thema. Wir haben uns vorgenommen diese Informationen ersteinmal zusammenzutragen und zu Hause, in Berlin, einen Test zu versuchen.

Was die verschiedenen Variationen betrifft, wollten wir es bei Wasser belassen und möglichst den originalen Geschmack erleben, also ohne Gewürze und auch ohne Zugabe von Zucker und Milch. Die Röstung konnte kaum in einer Röstmaschine erfolgen, da der Staubanteil sehr hoch war und die Schalen recht spröde, so dass wir befürchten mussten, sehr viel von der Menge beim maschinellen Rösten zu verlieren. Sorgen machte uns etwas die Tatsache des langen Köchelns.

Um einen Überblick über die Konzentration zu bekommen haben wir zunächst 25 g abgewogen



eine verhältnismäßig kleine Menge, die wir rösten wollen. Die Idee war, dass daraus dann etwa 16 g als Ergebnis übrigbleiben, die Menge, die wir als gemahlene Kaffee für eine kleine Pressstempelkanne verwenden.



Geröstet haben wir ähnlich, wie wir es oft während der Kaffeezeremonien gesehen haben, in einer Pfanne - in Äthiopien war es manchmal nur ein Blech - über einer offenen Flamme. In Ermangelung von offenem Feuer benutzen wir einen Gaskocher.



Unter ständigem Rühren wird "geröstet". Die entweichende Feuchtigkeit überrascht uns.



Überrascht waren wir auch von den aromatischen Röstgasen, die entweichen



und von der farblichen Veränderung. Etwa 20 % des Gewichts haben die Kaffeeschalen eingebüßt.



Danach beginnt das Zerkleinern. Da wir nicht wissen, wie eine Mühle damit umgeht und ob das vielleicht nicht doch zu fein wäre, nehmen wir einen Mörser zu Hilfe.

COFFEE STAR – Berlin (November 2011): Hasher – Kaffee einmal anders

Seite 4 von 8



Das Zerkleinern mit dem Mörser ist deutlich mühsamer als angenommen. Irgendwann entscheiden wir, dass nun genug ist. Das Ergebnis unterscheidet sich deutlich nach Farbe und Größe.



Für die weitere Zubereitung wählen wir French Press. Das ist wahrscheinlich untypisch.



Aber es scheint uns geeignet, da wir hier die Kontaktzeit variabel gestalten können und die gleichzeitig die Farbeentwicklung beobachten.



Nach etwa 4 Minuten war das Ergebnis von einer dunklen Farabe, vergleichbar mit kräftigem, schwarzem Tee und wir entscheiden uns den Aufguß abzugießen.

Auch in der Tasse sieht es noch sehr dunkel aus und wir sind etwas irritiert von den Aussagen in Äthiopien, dass man Hasher mindestens 30 min köcheln soll. Vielleicht haben wir nur einen sehr schwachen Aufguß? Oder das Mörsern zur Vergrößerung der Oberfläche hat einen stärkeren Einfluß als wir erwarteten. Es sind noch viele Fragen offen.

Aber da wir das Getränk in Äthiopien weder gesehen noch getrunken haben, haben wir auch keine Vergleichsmöglichkeit, wie das „Original“ schmecken soll.



Das Ergebnis erinnert an eine Mischung von Tee und Kaffee. Der Kaffeegeruch und der Kaffeegeschmack sind deutlich, aber von der Stärke und dem Gefühl ist es eher ein Tee. Überraschend ist auch, dass trotz des kräftigen Röstens kaum Bitterstoffe sondern eher noch malzige, strohige Geschmackskomponenten zu finden sind.

Ein interessantes Ergebnis, das „By Product“ wie Zewde in Harawatcha das beim Schälen des Kaffees anfallende getrocknete Fruchtfleisch nannte – andernorts Abfall – wird es hier zu einem teeähnlichen Kaffeegetränk. Kaffee einmal anders.