

## **Triest – Italiens Hauptstadt in Sachen Kaffee**

***Der typische Triestiner verbraucht heute zehn Kilogramm Kaffee im Jahr, der durchschnittliche Italiener hingegen bloß die Hälfte. Aber nicht nur deshalb ist Triest die Kaffee-Metropole Italiens.***

**Unglaubliche 1.500 Tassen Kaffee** trinkt ein Triestiner im Schnitt pro Jahr, die vielen Kaffeehäuser und Bars haben von frühmorgens bis spätabends Hochbetrieb. Was nicht zuletzt auch an der altösterreichischen Vergangenheit der Adria-Hafenstadt liegt: Seit Kaiser Karl VI. 1719 Triests Hafen zum Freihafen erklärte, bezog die erblühende Kaffeehauskultur der Monarchie von hier ihren wichtigsten Rohstoff. Schiffe aus aller Herren Länder brachten den Rohkaffee aus den Plantagen in aller Welt in die Adria-Hafenstadt. Bereits 1768 gab es in Triest elf kleine Röstereien – und noch mehr Kaffeehäuser, von denen das 1830 gegründete Tommaseo bis heute existiert. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts entstanden die ersten großen Röstereien, die Kaffeemischungen anboten – auch deshalb, um Qualität und Preis über Jahre konstant zu halten.

Heute sind in Triest nicht nur Röstereien beheimatet, sondern auch unzählige Dienstleister wie Prüflabors, Firmen, die sich auf das Schaffen eigener Mischungen spezialisiert haben sowie eigene Kaffee-Expeditionen. Und im Hafengebiet finden sich dutzende Lagerhäuser und Silos für Rohkaffee.

**Wer in Triest seinen Kaffee bestellt, sollte die lokalen Eigenheiten kennen** – sonst bekommt man ganz etwas anderes serviert, als man eigentlich möchte. Am Beispiel Cappuccino: der ist in Triest das, was im Rest von Italien ein Macchiato ist, also ein Kaffee mit Milchschaum, der in einer kleinen Tasse serviert wird. Der wiederum wird in Triest Capo genannt – und im Falle von Capo in bi in einem Glas serviert. Wer wiederum den „echten“ italienischen Cappuccino möchte, muss einen Caffelatte bestellen – und wer eigentlich genau diesen genießen will, einen Latte macchiato.

Der seit über 20 Jahren in Triest lebende Bestsellerautor Veit Heinichen hat für sein 2005 bei Sanssouci im Verlag Carl Hanser erschienenes Buch „Triest – Stadt der Winde“ mit einem Profi-Barista die mögliche Anzahl an Kaffee-Varianten errechnet, die diese Berufsgruppe in der Adria-Hafenstadt theoretisch beherrschen muss. „Bei 5.184 haben wir aufgegeben“, berichtet er.

## **Wo der Rohkaffee ankommt: Lokalausgang im Hafen von Triest**

***Wer vom Zentrum Triests Richtung Istrien fährt, kommt an einem der größten Kaffeehäfen vorbei.***

„**Molo VII**“ ist der schlichte Name jenes Hafenabschnitts in Triests, an dem das wichtigste Gut des Hafens umgeschlagen wird: Kaffee. Hier legen die großen Containerschiffe an, die Rohkaffee aus aller Herren Länder rund um den Äquator (Brasilien, Vietnam, Indien, Kolumbien, Indonesien in der Reihenfolge ihrer Bedeutung) an Bord haben. Jeder Container enthält 350 Säcke zu je 60 Kilo. Der Geruch von Kaffee hängt in der Luft, wenn die Hafearbeiter einen Sack nach dem anderen entladen – insgesamt rund 2 bis 2,5 Millionen Säcke pro Jahr. Ein Teil der Ware wird ganz traditionell in Magazinen, die zum größten Teil noch aus der k&k-Monarchie stammen, der andere in großen, modernen Silos gelagert.

**Veit Heinichen** hatte im Zuge seiner Recherchen zu seinem jüngsten Triest-Krimi „Keine Frage des Geschmacks“ die Gelegenheit, mit einem Mitarbeiter des Kaffeelabors Sandalj hier her zu kommen – und auch das nur mit einer speziellen Genehmigung: Weil es sich ja um eine Zollfreizone handelt, ist eine Besichtigung leider nicht möglich.

**Die größten Kaffeecilos** gehören der Firma Pacorini Silocaf, sind über 30 Meter hoch und in einem wegen seiner Größe und des grünen Anstrichs wegen weithin sichtbaren Gebäude untergebracht. Die Lagerung in den Silos erfolgt in erster Linie deshalb, um schneller auf den Handel in den Waren- und Terminbörsen reagieren zu können: Was den Silos entnommen wird, wird nicht in 60 Kilo fassende Jutesäcke gefüllt, sondern in 1.000 Kilo fassende aus extrem reißfestem Kunststoffgewebe. Bei Pacorini werden die Kaffeebohnen auch gesäubert, sortiert und in Stichproben geprüft, bevor sie an Röster und Händler weitergeleitet werden.

[www.porto.trieste.it](http://www.porto.trieste.it)

<http://www.sifvg.it/deutsch/PortoTS.html> (Fakten, Daten, Details zum Hafen Triest)

## **Zu Besuch im Kaffee-Labor**

***Seit über 50 Jahren gilt das Familienunternehmen Sandalj als Spezialist in Sachen Kaffee. Es importiert Rohkaffee aus über 40 Ländern, kreiert daraus spezielle Mischungen, stellt diese Blends her und exportiert sie. Auf der Kundenliste stehen große und kleine Röstereien in aller Welt, internationale Handelsmarken, Kaffeehausketten und sogar einzelne Kaffeehäuser – etwa auch das „Alt-Wien“ in Wien.***

**Die Mischung macht's.** Geschmack und Duft in der Tasse entscheiden darüber, ob der betreffende Kaffee gerne getrunken wird oder nicht. Das Problem dabei: Aus einem einzigen Sack Rohkaffee lässt sich – ausgenommen rare Spitzensorten wie

Jamaica Blue Mountain – kein guter Kaffee rösten. Er wäre schlicht und einfach unrund. Denn manche Bohnen geben zwar vollendeten Geschmack, aber kaum Duft, andere wiederum und viel Aroma, jedoch wenig Geschmack. Die Mischung ist also immer besser als die Summe aller Zutaten. „Wichtig ist, dass der Geschmack jeder Tasse jeder einzelnen Mischung über Jahre hinweg der gleiche ist“, sagt Edy Bieker, verantwortlich für Qualitätskontrolle und Labor bei Sandalj, „der Konsument muss darauf vertrauen können.“ Und das ist gar nicht so einfach – umfassende Prüfungen stehen beinahe täglich an. „Die Qualität des Rohkaffees kann nicht nur von Ernte zu Ernte, sondern auch von Lieferung zu Lieferung schwanken“, so Bieker.

**Die allererste Qualitätskontrolle** findet im Labor am Canale Grande – also mitten in Triest – statt, in dem täglich Proben interessierter Lieferanten zuerst unter dem Mikroskop und in weiterer Folge nach Proberöstungen in unterschiedlichen Stufen analysiert werden. Erst wenn diese Proben positiv ausfallen, wird eine Lieferung geordert. Trifft diese im Hafen von Triest ein, ist Bieker sofort vor Ort, um aus den Jutesäcken Proben zu ziehen. „Wir müssen ja sicher stellen, dass die Qualität der Lieferung der Vorab-Probe entspricht.“ Entspricht der Rohkaffee den Erwartungen, wird er in dem für die jeweilige Mischung erforderlichen Verhältnis an die betreffende Rösterei verschickt.

**Der Autor Veit Heinichen** recherchierte für seinen eben erschienenen siebenten Triest-Krimi „Keine Frage des Geschmacks“ (Paul Zsolnay Verlag Wien, 2011), in dem sich viel um das Thema Kaffee dreht, übrigens bei Sandalj. Im Roman wird aus einem Kaffee-Labor ein Sack rarer Kopi Luwak gestohlen. Es handelt sich dabei um Kaffeekirschen aus Sumatra und Java, die von einer bestimmten Art Wiesel ähnlicher Schleichkatzen gefressen und wieder ausgeschieden werden – „veredelt“ durch die Verdauungsenzyme der Tiere, die ihnen ein einzigartiges Aroma nach Regenwald und Kakao geben. Von dieser Sorte gibt es weltweit nur etwa 250 kg im Jahr, ihr Preis beträgt in Europa bis zu 1.000 Euro pro Kilo.

**Kaffee-Seminare für Profis** bietet Sandalj ebenfalls an. Sie dauern ein bis zwei Tage und kosten zwischen 300 und 750 Euro.

Sandalj Trading Company (B2B-Unternehmen, keine Publikumsführung möglich!)  
Via Rossini 14,  
I-34132 Triest  
[www.sandalj.com](http://www.sandalj.com)

## **Das Geheimnis guten Kaffees – Fragen an einen Kaffee-Experten**

***Bis zu 40 Tassen pro Tag verkostet Edy Bieker mit seinen Kollegen im Labor der Firma Sandalj in Triest. Der Kaffee-Experte testet nicht nur alle der von seinem Team geschaffenen Blends, sondern jede einzelne auch noch in sechs verschiedenen Röststufen.***

Wichtig ist was an den Gaumen kommt – so wie bei einer Verkostung von Olivenöl oder Wein wird Luft mit eingeatmet. Um den Magen nicht allzu sehr zu belasten,

stehen Spucknäpfe bereit. Verkostet wird in schmalen Tassen. „Darin konzentriert sich das Aroma besser als in breiten“, so Bieker.

**Muss ein Espresso süß sein?** „Schwarz wie der Teufel, heiß wie die Hölle und süß wie die Liebe“ – so charakterisieren viele den für Italien so typischen Kaffee. Auch wenn letzteres viele bezweifeln – es ist so: „Ungesüßter Kaffee ist bitter und hat kaum Aroma“, so Bieker. Das Bittere im Kaffee komme durch den Zucker in der Kaffeebohne – und wenn Zucker geröstet wird, wird er bitter. „Die feinen Aromen kommen nur bei gesüßtem Kaffee zur Geltung“, sagt der Kaffee-Analytiker. Er weiß, wovon es spricht, verkostet er doch jede Probe sowohl gesüßt als auch ungesüßt. Sein Endurteil wird nur über den leicht gesüßten Kaffee gefällt. Mit anderen Worten: Praktisch jede Mischung ist von Haus aus für die gesüßte Variante optimiert.

**Wohin werden die besten Kaffees der Welt geliefert?** Da Geschmäcker regionalspezifisch ja bekanntlich sehr unterschiedlich sind, muss das, was Bieker auf diese Frage antwortet, als persönliche Meinung eines italienischen Kaffee-Experten gesehen werden: „Die besten Qualitäten bleiben in Italien oder gehen nach Österreich und in die Schweiz.“ Nach Deutschland werde mittlerweile weit mehr Top-Kaffee geliefert als noch vor Jahre. Und das Gros des Kaffees, das nach Skandinavien oder in die USA geliefert werde, sei ohnehin zu vergessen. Und was ist mit dem türkischen Kaffee? „Den kann man nicht mit unserem vergleichen“, sagt Bieker, bei ihm ist die Kirsche gefault – daher sei er für unsere Begriffe eigentlich ein defekter Kaffee.

**Und was ist mit Filterkaffee?** Dessen Bedeutung ist im Schwinden. Als Ausgangsprodukt ist dafür ein eher saurer Kaffee gefragt (der ist weniger bitter), der viel heller geröstet und gröber gemahlen wird, so der Experte.

**Was ist der Unterschied zwischen Robusta und Arabica?** Die Welt des Rohkaffees trennt sich in diese beiden Sorten. Arabica ist teurer, birgt aber auch den guten Kaffeegeschmack. Robusta bietet den dichteren Körper, ist jedoch wesentlich ärmer an Aromen. „Robusta hat 22 Chromosomen weniger als Arabica“, vergleicht Edy Bieker, „das ist wie der Unterschied zwischen dem Affen und dem Menschen.“ Warum viele dennoch nicht auf Robusta verzichten? Weil er billiger und einfacher zuzubereiten sei. Denn je reicher an Aromen der Kaffee ist, desto höhere Aufmerksamkeit braucht er beim Mahlen und der Menge für die Zubereitung. Darüber hinaus verzeihe Robusta eine weniger aufwändige Lagerung.

**Was kann ein Barista besser als der Konsument daheim?** „Er lagert den Kaffee richtig, er weiß um die Härte und die Qualität des Wassers Bescheid und berücksichtigt das bei der Einstellung der Maschine hinsichtlich Druck und Temperatur“, plaudert Experte Edy Bieker aus der Barista-Schule. „Er weiß, wie er den Kaffee durch die händische Bedienung seiner Maschine noch optimieren kann.“

**Was hält der Experte von Systemen für Tabs und Kapseln?** „Sie reduzieren die Fehler der Konsumenten, weil sie Mahlung, Dosis, Temperatur und Druck vorgeben“, meint Bieker. Von luftdurchlässigen Tabs aus Papier halte er persönlich jedoch wenig: „Sauerstoff ist der Feind des Kaffees.“

Sandalj Trading Company (B2B-Unternehmen, keine Publikumsführung möglich!)  
Via Rossini 14,I-34132 Triest, [www.sandalj.com](http://www.sandalj.com)

## Triests kleine und große Röstereien

***Obwohl viele Triestiner Kaffeeröstereien in den letzten Jahrzehnten ihren Sitz näher zu den italienischen Konsumenten und damit weg aus Triest verlegten, gibt es heute noch genügend Betriebe.***

Hausbrandt etwa hat noch immer ihren Firmensitz in der Adria-Hafenstadt, die Rösterei befindet sich hingegen bei Treviso. Als Crem Caffè 2003 von Julius Meinl gekauft wurde, dauerte es nicht lange, bis die Rösterei nach Vicenza verlegt wurde – das Flagship-Kaffeehaus hingegen verblieb in Triest, an der Piazza Goldoni 10.

**Illycaffè – Triests größte Rösterei.** Francesco Illy, der 1933 das Unternehmen gründete, war gebürtiger Ungar mit schwäbischer Mutter, der als Soldat der k&k-Armee nach Triest gekommen und der Liebe zu einem Mädchen aus Österreich wegen, das er später heiratete, geblieben war. Er erfand ein Verfahren, wie sich Kaffee länger frisch halten (und damit auch besser exportieren) lässt: in luftdichte Blechdosen verpackt, deren Luft im Inneren durch Stickstoff ersetzt wurde. Ernesto Illy, sein Sohn, legte als promovierter Chemiker den Grundstein für die wissenschaftliche Erforschung des Kaffees und seines Aromas. Anna Illy, seine Frau, ist mit fast 80 noch immer in der Firma tätig, die seit 2003 von ihrem Sohn Andrea Illy, 46, geleitet wird.

Illycaffè hat seinen Firmensitz an der Schnellstraße nach Istrien. Die von weit zu riechende Rösterei ist penibel, was die Auswahl des Kaffees angeht: 1.300 Proben werden Jahr für Jahr chemisch analysiert, als Rohware degustiert, geröstet, in verschiedenen Maschinen zubereitet und anschließend verkostet – und nur 20% davon für gut genug befunden. Der Einkauf bekommt nur dann grünes Licht, wenn auch sichergestellt ist, dass ausschließlich von Hand gepflückt wurde. Geordert werden nur Arabica-Sorten. „Sie sind viel besser im Geschmack und haben nur die Hälfte des Koffeins von Robusta-Sorten“, erklärt die Seniorchefin in perfektem Deutsch. 50 Bohnen ergeben eine Tasse. Damit die immer gleich gut schmeckt, durchläuft der angelieferte Kaffee 114 Kontrollen. Wer wie die Illys weiß, dass Kaffee bis zu 1.500 Aromen haben kann, weiß auch, wie wichtig diese sind.

[www.illy.com](http://www.illy.com)

**La Triestina – Triests kleinste Rösterei.** Es kann schon passieren, dass einem die Nase beim Spaziergang über die Piazza Cavana den Weg ins Haus Nummer 2 weist: Vor allem dann, wenn die Familie Lombardi wieder einmal dabei ist, Kaffee zu rösten. Giuseppe Lombardi hatte 2004 gemeinsam mit seinem Vater die kleine, aber feine Traditions-Rösterei mitten im ältesten noch bestehenden Viertel Triests erworben – die Torrefazione La Triestina.

Seit 1948 besteht diese Rösterei, die nie mehr als 1.000 Kilo pro Monat produziert. Die Grundprodukte kommen aus Brasilien, Indien, Kolumbien und der Elfenbeinküste und sind ausschließlich Arabicas. Den Kaffee selbst kann man gleich an Ort und Stelle verkosten – er wird in sieben Sorten und elf verschiedenen Zubereitungsarten und Variationen angeboten – und erworben. Das Design der Verpackungen mag heute als hipper Restrostil bezeichnet werden, in Wahrheit es jedoch genauso authentisch wie die Einrichtung des ganzen Lokal. Diese hat sich seit der Gründung so wie Tassen und das Logo darauf kaum verändert.

Torrefazione La Triestina, s.n.c.  
Via Cavana 2, I-34121 Trieste, Mo 7.00–14.00, Di–Sa 7.00–19.00 Uhr  
Tel. +39-040-306586

**Weitere Röstereien** in Triest sind Excelsior (seit 1954, <http://www.caffeexcelsior.it>), Guatemala ([www.caffeguatemala.com](http://www.caffeguatemala.com)), San Giusto ([www.sangiusto.com](http://www.sangiusto.com)) und Planet Coffee (seit 1966, Handelsmarken Bazzara und Brasiliana, [www.planetcoffee.it](http://www.planetcoffee.it)).

## Triests Kaffeehäuser

***Auch das klassische Kaffeehaus hat – neben den vielen Espresso-bars – noch immer Hochkonjunktur in Triest.***

Nirgendwo in Mitteleuropa – auch nicht in Wien – sind die Orte des Kaffeegenusses so authentisch geblieben – und allesamt sind sie auch zu Fuß vom Grand Hotel Duchi d’Aosta bequem zu erreichen. Wie überall in Italien gilt auch hier, dass der im Sitzen genossene Kaffee mehr kostet als der eilig an der Bar des gleichen Kaffeehauses getrunkene.

**Antico Caffè San Marco.** Ein Literatencafé im Stile der Wiener Sezession, 1914 entstanden, mit Sicherheit das schönste der Stadt. Dunkles Mobiliar, Holzfußboden, vom Rauch hunderttausender Zigaretten geschwärzte Wände und opulente goldene Ornamentik. Der Dichter Claudio Magris hat ihm ein Denkmal gesetzt – und sitzt auch heute noch, wann immer er Zeit dazu findet, an dem ständig für ihn reservierten Tisch. Neben alten Kapitänen von Überseedampfern, Studenten, Schach- und Schauspielern und schweigsamen Zeitungslesern.  
[www.facebook.com/pages/Eppinger-caffe](http://www.facebook.com/pages/Eppinger-caffe),  
Via Battisti 18, 34124 Trieste  
Tel. 0039-040-365-538 Di–So 8.00–24.00

**Caffè Tommaseo.** Das älteste Kaffeehaus der Stadt, das noch in Funktion ist. Der Stuck ist original, der Holzboden knirscht unter den Füßen, und die Sicht auf die Uferstraße und den Golf von Triest ist im Winter, wenn der Schanigarten vor dem Lokal abgebaut ist, ein schöner Begleiter zum Kaffee.  
Caffè Tommaseo  
Piazza Tommaseo 4/c, 34121 Trieste Tel. 0039-040-362-266  
Täglich 8.00–0.30 [www.caffetommaseo.com](http://www.caffetommaseo.com)

**Antico Caffè Torinese.** Wunderschönes Holzgetäfeltes Jugendstil-Kleinod aus dem Jahr 1915 mit viel Marmor und einem repräsentativen Luster. Nur sechs Sitzplätze, aber mit einer langen Theke.  
Antico Caffè Torinese  
Corso Italia 2, 34121 Trieste  
Tel. 0039-040-632-689, Di–So 7.00–22.00  
[www.anticocaffetorinese.it](http://www.anticocaffetorinese.it)

## **Gran Malabar: Die Weinbar im Kaffeehaus**

**Ein Glas Spumante Brut Rosé** im Kaffeehaus? Warum nicht – denn dieses Café ist zugleich Triests bestsortierte Weinbar. Walter Cusmich verwandelte vor 20 Jahren das 60 qm kleine Lokal mit eigener Rösterei an der Piazza San Giovanni in eine Enoteca der besonderen Art und schuf so einen der beliebtesten Treffpunkte Triests. In den Kellern der Malabar lagern 60.000 Flaschen, und die Verkostungen, die in unregelmäßigen Abständen durchgeführt werden, locken selbst internationale Spitzenwinzer wie Angelo Gaja aus dem Piemont an die Adria. 700 Winzer wurden dem Publikum auf diese Weise bereits präsentiert. Der umtriebige Cusmich gilt nicht nur als Kommunikations-Genie, sondern auch als einer der Väter des Weinwunders im Karst: „Zidarich, Vodopivec, Skerk, Ferluga, Sancin – und selbst der prominenteste von allen, Edi Kante – sie alle schafften erst durch die Präsenz ihrer Weine in der Gran Malabar den großen Durchbruch“, meint der in Triest lebende Autor Veit Heinichen. So wie Commissario Laurenti, der Protagonist seiner Krimis, ist auch er als Stammgast oft hier anzutreffen. Vielleicht bei einem Glas von Edi Kantes neuem

KK Brut Rosé Spumante oder einer der über 40 glasweise ausgeschenkten Kostbarkeiten, die zu erschwinglichen Preisen angeboten werden. Dazu kann man Käse aus dem Karst und feine Salami genießen. Sollte man zum Abschluss doch noch Gusto auf einen kräftigen Espresso bekommen, ist man in der Malabar ebenfalls an der richtigen Adresse. Also doch ein Kaffeehaus?

Gran Malabar,  
Piazza San Giovanni 6, I-34122 Trieste  
Tel. +39-040-636-226  
[www.facebook.com/group.php?gid=57832489558](http://www.facebook.com/group.php?gid=57832489558)

## **Eppinger: Ganz neu – und der Tradition verpflichtet**

**Die Wiedergeburt einer Legende.** Es war 1848, als sich die ungarisch-jüdische Konditorenfamilie Eppinger in Triest niederließ. Ihre erste Konditorei mitsamt dem originalen Backofen heißt heute La Bomboniera und existiert noch immer in der Via XXX. Ottobre. Die Eppingers erwarben sich durch eine Vielzahl an österreichisch-ungarischen Mehlspeisen in bester Qualität einen guten Ruf weit über Triest hinaus. An die ehemalige Wirkungsstätte der Familie Eppinger erinnert heute der Name einer Großkonditorei im Industrieviertel Triests, deren Inhaber kürzlich als Referenz gegenüber der berühmten Familie nicht nur eine handwerklich erzeugte Produktlinie „Eppinger“ nannten, sondern auch den Prototyp einer Kaffee-Konditorei am Puls der Zeit. Wer heute vom Corso Italia beim Coin-Kaufhaus nach links abbiegt, erlebt ein Schlaraffenland für Kaffeeliebhaber. Der Kaffee kommt übrigens aus der eigenen kleinen Rösterei.

Caffè Eppinger  
Via Dante 2/b, I-34122 Trieste  
Tel. +39-040-637-838  
[www.eppinger.it](http://www.eppinger.it), [www.facebook.com/pages/Eppinger-caffe](http://www.facebook.com/pages/Eppinger-caffe)

**Presseinfo:** Ruth Zeillinger Public Relations, Tel. +43 (0) 664/254 57 97,  
Fax +43 (0) 66477/254 57 97, [info@rzpr.at](mailto:info@rzpr.at), [www.rzpr.at](http://www.rzpr.at)