

Zum Ausdrucken des Textes benutzen Sie bitte die Druckfunktion Ihres Browsers.

---

<http://www.swr.de/kaffee-oder-tee/essen/kaffee/2005/07/27/index.html>

## Skandinavien - Weltmeister im Kaffeetrinken

### Die WELTMEISTER im Kaffeetrinken sind die Wikinger

...die Sonne geht auf und überall auf der Welt trinken Frauen und Männer zum Frühstück eine Tasse Kaffee und genießen das neben Tee wohl älteste und beliebteste Getränk.

Die Art der Zubereitung unterscheidet sich zwar, Tatsache ist jedoch, dass Kaffee seit langer Zeit auf allen Erdteilen genossen wird. Denken Sie nur einmal an den italienischen Espresso, den türkischen Mokka, die Wiener Melange oder den deutschen Filterkaffee. Alles bekannte Spezialitäten in der Kaffe Zubereitung.

### Die Weltmeister im Kaffeetrinken

Aber wussten Sie auch, dass die WELTMEISTER im Kaffeetrinken weder in Italien, noch in einem anderen "typischen" Kaffeeland zu suchen sind? Diese findet man im hohen Norden. Alle vier skandinavischen Länder sind Spitzenreiter beim Kaffeekonsum:

1. Platz: die Finnen mit ca. 11,8 kg Rohkaffee pro Kopf/ Jahr.
2. Platz: die Schweden, mit 10,0 kg
3. Platz: die Norweger mit 9,9 und dicht dahinter auf dem
4. Platz: die Dänen mit 9,7 kg Rohkaffee

Zum Vergleich: wir Deutsche konsumieren ca. 6,7 kg Rohkaffee und liegen damit immer noch vor Italien (Quelle: Deutscher Kaffeeverband).

### Kaffee ist im Norden schon lange bekannt

Schon seit dem 17. Jahrhundert ist Kaffee an den Fjorden des Nordens bekannt und geschätzt. Kein Wunder: Bei Kälte und Dunkelheit sehnte man sich schon damals nach einer Tasse heißen Kaffees. Dabei wird der Kaffee besonders in der "dunkeln Jahreszeit" unbewusst zum Anti-Depressivum.

### Die Nordeuropäer bleiben zum Kaffeetrinken lieber zu Hause:

Generell ist Kaffee in den nordeuropäischen Ländern ein Familiengetränk. Ist man zu Gast bei Freunden oder Bekannten, wird eigentlich immer eine Tasse Kaffee angeboten. Zubereitet wird der Kaffee auch heute noch traditionell mit dem Filter oder der Press-Stempelkanne. Kaffee-Vollautomaten, wie in Deutschland oder der Schweiz, sind hier noch so gut wie unbekannt. Im Norden wird deutlich mehr Kaffee zu Hause getrunken als weiter südlich, nicht nur wegen des sehr rauen Klimas, sondern auch aus historischen Gründen. In Skandinavien ist es gesellschaftlich inakzeptabel, mittags in eine Kneipe zu gehen. Ein Restaurant zu besuchen, ist in den meisten Fällen zu teuer, deshalb bleibt man einfach zu Hause und lädt sich Freunde ein.

### Qualität wird groß geschrieben

Skandinavier sind sehr qualitätsbewusst, daher dominieren trotz der höheren Preise hochwertige Arabica-Kaffee-Mischungen den Markt. Löslicher Kaffee macht dagegen nur einen einzigen Prozentpunkt des Gesamtverbrauchs aus. Die Nordlichter trinken Ihren Kaffee zu Hause klassisch gebrüht oder gefiltert, traditionell eher hell geröstet, aber niemals entkoffeiniert. Der Anteil an entkoffeiniertem Kaffee in Skandinavien liegt deshalb unter 0,5%.

### Weltmeister an der Espresso-Maschine

Nicht nur die absoluten Zahlen machen die Skandinavier zu Kaffeetrinkern der Weltspitze. Auch im Drumherum sind sie Weltmeister: Schon die erste Barista-Weltmeisterschaft in Monte Carlo konnte der Norweger Robert Thoresen für sich entscheiden. Seither sind jedes Jahr Norweger, Dänen und Schweden die Gewinner der Meisterschaften und verdrängen Italiener, Deutsche und Amerikaner auf die hinteren Ränge.

Bei der Barista-Weltmeisterschaft kommen die besten Barista aus allen Ländern zusammen und müssen ihr Können unter Beweis stellen. In 15 Minuten müssen 4 Espresso, 4 Cappuccini und 4 eigene Kreationen serviert werden.

### **Coffee-Shops in Skandinavien:**

Innerhalb der letzten Jahre hat sich die Kaffeekultur im hohen Norden sehr verändert. Mehr und mehr Coffee-Shops nach amerikanischem Vorbild beherrschen das Bild.

Da das Angebot aber sehr gut sein muss, um den qualitätsbewussten Skandinavier zu überzeugen, haben die großen internationalen Ketten aus den USA und Großbritannien bisher eher einen Bogen um das nördliche Terrain gemacht. Es gibt aber auch hier größere Coffee-Shop Ketten, die den internationalen Vorbildern nachempfunden sind.

Der Coffee-Shop Bewegung kommt in Skandinavien auch eine soziale Funktion zu. Hier kann man nun außerhalb der eigenen vier Wände oder des Büros tagsüber in geselliger Runde sein, ohne unangenehm aufzufallen. Besonders für Studenten ist das Café ein idealer Treffpunkt, wo man sich mit Freunden stundenlang unterhalten und den geliebten Kaffee in vielfältigen Angebot genießen kann. Aber das Preisniveau ist mit € 1,60 für einen Espresso bis mehr als € 3,00 für einen Café Latte nordisch hoch.

### **Rezepte: Kaffee mit Schuss:**

Die Skandinavier haben ein gespaltenes Verhältnis zu Alkohol. Wurde er aus gesellschaftlichen Gründen Ende des 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts verboten und ist auch heute nur schwer erhältlich, so trinken ihn Norweger, Schweden und Finnen in nicht gerade geringen Mengen. Deshalb sind auch die Kaffee-Rezepte, die es aus dem hohen Norden gibt, zu einem großen Teil mit Alkohol "versehen". Vielleicht auch eine Möglichkeit, in geselliger Runde Kaffee zu trinken, aber trotzdem nicht auf Alkohol zu verzichten. Oder ähnlich wie bei der norddeutschen bzw. ostfriesischen Kaffee-Spezialität "Pharisäer", wo eine Taufgesellschaft auch nicht auf Hochprozentiges verzichten wollte, es aber vor dem gestrengen Pfarrer verbergen wollte. Und so kippten sie erst Rum in den Kaffee und kaschierten das verbotene Getränk mit einer dicken Schicht Sahne ...

### **Schwedischer Kaffee**

2 Teelöffel Kaffee  
1 Teelöffel weißer Zucker  
2 cl Aquavit  
¼ l süße Sahne  
1 Eigelb

Das Eigelb mit einem Teelöffel Zucker und dem Aquavit aufschlagen. Alles in eine vorgewärmte Tasse geben und mit Kaffee auffüllen.

Mit einem großen Löffel Schlagsahne garnieren.

### **Kaffee Nordkap**

1/2 Tasse Weinbrand  
2 Nelken  
1 Stange Zimt  
20 g Zucker  
etwas Zitronen- u. Orangenschale (oder Schalenaroma)  
1/2 Tasse Schlagsahne

Weinbrand und Gewürze in einer Kasserolle über Rechaud oder Stövchen erhitzen. Anzünden, mit frischem Kaffee ablöschen und durch ein feines Sieb in Tassen filtern. Mit Sahne-Häubchen servieren.

### **Expertin im Studio: Birgit Hotz, Barista-Trainerin aus Radolfzell**

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an: SWR Zuschauerpost Telefon: 07221-929-4636  
mail: tv@swr.de