

# Kopi Luwak - Katzenkaffee

»Erdig, modrig, mild«

Das Geheimnis des teuersten Kaffees der Welt ist gelüftet. Vor der Röstung werden die Bohnen des »Kopi Luwak« natürlich veredelt – im Darm von Schleichkatzen

„Über den Geschmack exotischer Gaumenfreunden lässt sich besonders gut streiten. Manche mögen Engerlinge, Heuschrecken oder den berüchtigten englischen Blood Pudding. Andere schwören auf Kopi Luwak, den »Palmkatzen-Kaffee« aus Indonesien. Wahrlich ein ganz spezielles Gebräu: Seine Bohnen sind bereits einmal durch den Verdauungstrakt südostasiatischer Schleichkatzen gereist, ehe ihr schwarz dampfender Aufguss das Herz von Kaffeegourmets höher schlagen lässt.

Anhänger dieses vermutlich exklusivsten Getränks der Welt – das Kilo Kaffeebohnen kostet bis zu 1 000 Euro – beschreiben den Geschmack von Kopi Luwak wortreich und schwärmerisch. »Erdig, modrig, mild, sirupgleich, gehaltvoll und mit Untertönen von Dschungel und Schokolade«, lobt etwa der britische Schauspieler und Ex-»Monty Python« John Cleese. Doch wie die Bohnen diesen unnachahmlichen taste genau erlangen, blieb bisher in den Tiefen der tierischen Eingeweide verborgen.

Nun hat ein kanadischer Forscher diese Vorgänge ans Licht der Öffentlichkeit geholt. In der Fachzeitschrift Food Research International beschreibt Massimo Marcone von der University of Guelph in der Provinz Ontario detailliert den Weg der Kopi-Luwak-Bohnen durch den Magen-Darm-Trakt des Fleckenmusangs, *Paradoxurus hermaphroditus*. Dieser wieselähnliche Baumbewohner hat eine Vorliebe für überreife, zuckersüße Kaffeekirschen. Verdauen kann er indes nur das rote Fruchtfleisch, den Kern – die Kaffeebohne – scheidet er wieder aus. Zuvor jedoch wird die Bohne durch Verdauungsenzyme und Magensäure regelrecht veredelt. »Erst durch diese Fermentation erhalten die Bohnen ihr einzigartiges Aroma«, erklärt Marcone.

In Anbetracht des exorbitanten Preises und der »rustikalen« Herstellungsweise glaubten zwar viele Leute noch immer, »dass es sich bei Kopi Luwak nur um eine urban legend handelt, die von cleveren Geschäftsleuten

*in Umlauf gesetzt wurde, um den großen Reibach zu machen«, wie Marcone sagt. Seit Mitte der neunziger Jahre bieten einige erlesene Coffee-Shops, vor allem in den USA, die asiatische Kaffeespezialität an.*

*Allerdings bleibt der Genuss einer kleinen Minderheit vorbehalten. Denn die Produktion des vor allem von den indonesischen Inseln Sulawesi, Sumatra und Java stammenden Kopi Luwak beläuft sich auf rund 200 Kilogramm pro Jahr. Aufgrund politischer Unruhen auf Sulawesi hat sich der Bohnennachschub in den vergangenen Jahren weiter verknappt. »Die Wartelisten einiger Kaffeehändler umfassen Hunderte von Namen – für ein halbes Pfund Kaffee«, sagt Marcone. Der Kopi Luwak sei daher durchaus mit ganz großen Weinen vergleichbar, die man auch nur noch per Subskription bekommt.*

*Auch Marcone kaufte einige Bohnen. Zugleich überlegte er, ob ähnlich »raffinierte« Bohnen auch anderswo im Kaffeegürtel der Erde – rund 1500 Kilometer nördlich und südlich des Äquators – zu finden wären. Am aussichtsreichsten erschien ihm Äthiopien, die »Wiege« des Kaffeeanbaus. Dort lebt mit der afrikanischen Zibetkatze eine dem Fleckenmusang verwandte Schleichkatzenart.*

*Vor Ort wiesen ihm Fallensteller den Weg zu den Revieren der Zibetkatzen, die dort wegen ihres moschusähnlichen Sekrets aus Drüsen im Analbereich gefangen werden. Die Katzenklos waren schnell aufgespürt. »Schleichkatzen verrichten ihre Toilette immer an derselben Stelle«, erklärt Marcone. Dort hatte der Forscher sein erstes Erfolgserlebnis: Aus den Exkrementen klaubte er tatsächlich Kaffeebohnen. »Ich wusste ja nicht einmal, ob afrikanische Zibetkatzen überhaupt Kaffeekirschen fressen.«*

*In Kanada legte der Lebensmittelchemiker seine Schätze unter ein Rasterelektronenmikroskop. Bei 10000facher Vergrößerung offenbarten sowohl die Zibet- als auch die Kopi-Luwak-Bohnen winzige »Krater« auf ihrer Oberfläche. Bei herkömmlichen Kaffeebohnen fehlen diese. Marcone vermutet darin Spuren, die »vermutlich von den Verdauungsssekreten der Schleichkatzen« herrührten. Außerdem waren die Speicherproteine der Kaffeebohnen durch Verdauungsenzyme zum Teil ganz abgebaut, zum Teil in kleinere Moleküle gespalten, die dann beim Rösten der Bohnen Aroma und Geschmack mitbestimmen.*

Natürlich machte Marcone selbst die Probe aufs Exempel. Seine Untersuchungsobjekte wurden geröstet, gemahlen und als Kaffee verkostet. »Nicht schlecht«, befindet der Forscher und erklärt den Geschmack wissenschaftlich: »Nicht nur Koffein, sondern auch Eiweiße machen normalerweise Kaffee bitter. Aufgrund seines geringeren Eiweißgehalts schmeckt Kopi Luwak milder, weniger bitter.« Genau das schätzen Kopi-Luwak-Fans an ihrem Lieblingsgetränk.

Mit Hilfe der »elektronischen Nase« eines Gaschromatografen erstellte Marcone zudem ein Aromaprofil der gemahlenden Bohnen. Auch darin unterschieden sich Kopi Luwak und der äthiopische Zibet-Kaffee deutlich von unverdauten Bohnen. Der aromatische Fingerabdruck zeigte auch: Der Fleckenmusang fermentiert die Bohnen sorgfältiger als seine afrikanische Verwandtschaft.

Kopi Luwak ist also keineswegs nur ein Marketing-Gag gewiefter Kaffeehändler. »Die chemische Analyse zeigt uns, warum dieser Kaffee anders schmeckt«, sagt Marcone. Zudem biete das Aromaprofil nun eine Möglichkeit, Kaffeebohnen zu identifizieren, »die eindeutig durch den Darm einer Schleichkatze gegangen sind«. Oft werde er seither gebeten, Bohnen zu testen, die als Kopi Luwak angeboten werden. Ergebnis: »50 Prozent sind gewöhnliche Kaffeebohnen.«

Und noch eine desillusionierende Nachricht hält Marcone bereit. »Im Verdauungstrakt der Schleichkatzen geschieht letztendlich nichts anderes als eine Art nasse Fermentierung.« Diese Art der Verarbeitung von Kaffeebohnen kennt die Kaffeeindustrie indes schon lange. Dabei werden die Kaffeekirschen eingeweicht; Bakterien auf den Kirschen zersetzen dann das Fruchtfleisch. So entsteht ein besseres Aroma als bei der üblichen Trockenfermentierung. Sogar die beteiligten Mikroorganismen – Milchsäurebakterien – seien bei der nassen Fermentierung die gleichen wie im Magen der Schleichkatzen.

Ob der Kopi Luwak also tatsächlich so viel besser mundet als Edelsorten wie Jamaican Blue Mountain oder Peaberry aus Tansania, muss am Ende jeder selbst entscheiden. Kaffeefan Marcone kann »nicht behaupten, dass Kopi Luwak eindeutig besser schmeckt«. Wichtiger als der Geschmack sei vermutlich die Prahlerei, das exklusivste Getränk der Welt getrunken zu haben. (Quelle Zeit.de)



*Fleckenmusangs Paradoxurus hermaphroditus*



*So sehen die Kaffeebohnen aus, wenn sie den Fleckenmusangs verlassen*