

04

Türkischer Kaffee. Ein
geschichtsträchtiges Getränk

04

Türkischer Kaffee. Ein geschichtsträchtiges Getränk

Konca Manav

„Mmmhrrrr! Hier riecht es nach Kaffee-eeee“ ruft das dreijährige Kind, indem es seinen Kopf in den Nacken wirft und den Duft des frisch gerösteten Kaffees einatmet. „Ohrrrr! Kaffeeeee!“, bemerkt das kleine Kind noch einmal an und bleibt vor der großen Kaffeeröstmaschine stehen. „Ja, es duftet nach Kaffee“, bestätigt die Mutter und lächelt ihre kleine Tochter an, die zu ihrer Mutter hochsieht und ihr bejahend zunickt. „Weißt du, wir haben noch wenig türkischen Kaffee zuhause. Ich denke, wir sollten auch ein wenig von dem frisch gemahlenem Kaffeepulver kaufen“, sagt die Mutter und teilt dem hinter der Verkaufstheke stehenden Kaffeeverkäufer die Menge

an gemahlenem Kaffeepulver, die sie kaufen möchte, mit. Der Duft des Kaffees scheint für das dreijährige Kind faszinierend zu sein, dass es seiner Mutter nochmals ihre Wahrnehmung mit den Worten „Ohrrrr! Es riecht nach Kaffee“ mitteilt. Dabei legt das kleine Kind wiederholt seinen Kopf in den Nacken und atmet den Duft des Kaffees tief ein.

Diese Begebenheit, welche sich vor sehr langer Zeit ereignete, erlebte ich mit, denn bei dem dreijährigen Kind handelte es sich um meine Schwester, die mittlerweile als erwachsener Mensch eine Kaffeeliebhaberin ist. Mittlerweile wird dieses Ereignis als Anekdote im Familienkreis gerne erzählt,

insbesondere dann, wenn hin und wieder türkischer Kaffee gekocht wird. Dabei lässt sich beim Erzählen dieser Anekdote immerwährend ein Schmunzeln sowie ein Lächeln bei den Zuhörer*innen, zu denen außer Familienangehörige manchmal auch Menschen aus dem Freundes- beziehungsweise Bekanntenkreis gehören, entlocken.

In einer schnelllebigen Welt, in der die Ess- sowie Trinkgewohnheiten der in verschiedenen Kulturen lebenden Menschen zweifellos unter dem Einfluss der unaufhaltbaren Globalisierung stehen, ist der türkische Kaffee ein geschätzter Bestandteil der türkischen Ess- sowie Trinkkulturen. Ich schreibe über den türkischen Kaffee als in Deutschland lebende Tochter aus der Türkei eingewanderter Eltern. Mein Blick auf die Geschwindigkeit des Wandels ist wahrscheinlich ein anderer als der von Menschen, die aus einer anderen Position heraus schreiben.

Der türkische Kaffee ist in der Türkei wie auch in Deutschland lebenden Familien sowie Menschen mit türkischer Migrationsgeschichte und durch diese in Deutschland existierenden türkischen Gemeinden allgegenwärtig. Die Allgegenwärtigkeit spiegelt sich im alltäglichen Leben in den zwischenmenschlichen Interaktionen und Beziehungen wider, so dass diese alltägliche Allgegenwärtigkeit des türkischen Kaffees die Frage aufwirft, inwiefern der türkische Kaffee in zwischenmenschlichen Beziehungen in der türkischen Kultur seinen Einfluss ausübt, und wodurch sich dieser Einfluss in zwischenmenschlichen Beziehungen, die auf kommunikativer Ebene stattfinden, bemerkbar macht.

Um sich mit diesen Fragen auseinanderzusetzen zu können, soll zunächst über historische Grundlagen berichtet werden, etwa



darüber, welche ursprüngliche Herkunft und Bedeutung das Wort „Kaffee“ aufweist. Danach wird aufgezeigt, durch wen sich der Kaffee zu einem Getränk etablierte. Hierbei wird auch die historische Ausbreitung des Kaffees näher beleuchtet, wobei dem Osmanischen Reich und seinen diplomatischen Gesandten, den Beobachtungen und Wahrnehmungen von Europäer*innen, die sie nach ihren Reisen ins Osmanische Reich als Berichte verfasst haben, eine besondere Rolle zukommt. Darüber hinaus wird geklärt, wie der türkische Kaffee zu seiner Bezeichnung kam und welche signifikanten gesellschafts- und kulturspezifischen Werte der türkische Kaffee in der türkischen Gesamtgesellschaft in der Türkei kennzeichnet. Hierfür gilt es anhand von zwei Sprichwörtern zu verdeutlichen, inwiefern der türkische Kaffee



zur Pflege und zur Stärkung von zwischenmenschlichen Beziehungen beiträgt. Neben den türkischen Sprichwörtern existieren jedoch auch Ressentiments in anderen Ländern gegenüber dem türkischen Kaffee auf sprachlicher Ebene, die am Beispiel von Großbritannien und Griechenland, dargelegt werden. Mit Bezug auf diese beiden Länder wird erörtert, warum das eine Land religiös geprägte Identitätsschiffrierungen auf sprachlicher Ebene gegen den türkischen Kaffee ergriffen hat, und das andere Land wiederum aus nationalistisch-politischem Grund gegen den türkischen Kaffee auf sprachlicher Ebene agierte.

Ich möchte schließlich mit einem Anleitungsbeispiel für die Zubereitung des türkischen Kaffees einen kleinen Einblick in die Besonderheiten, die es bei der Zubereitung des türkischen Kaffees zu beachten gilt, geben. Anekdoten aus Gesprächen über Kaffee und Erinnerungen an Begegnungen veranschaulichen wiederum, wie ein Mitglied der älteren Generation versucht, der jüngeren Generation die Kunstfertigkeit des Kaffeekochens in der Zubereitung des türkischen Kaffees zu vermitteln, welche Beziehungen zwischen Kaffee und Emotionen bestehen, wie Erinnerung Bedeutung gewinnt. Diese Geschichten verdeutlichen oft auch, wie die ältere Generation sich in der Verantwortung fühlt, an die jüngere Generation eine kulturell- und gesellschaftsrelevante Tradition, die im Jahr 2013 von der UNESCO in die „Repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit“¹ aufgenommen wurde, aktiv handelnd weiterzugeben.

¹ Siehe hierzu: <https://ich.unesco.org/en/RL/turkish-coffee-culture-and-tradition-00645>

Kaffee – ein weltweit bekanntes und geschichtsträchtiges Getränk des Alltags

Im alltäglichen Leben begegnen sich Menschen in unterschiedlichen Situationen, sei es im privaten oder beruflichen Bereich. Es ist nicht auszuschließen, dass sich in einigen dieser Zusammenkünfte die sich begegnenden Menschen für ein gemeinsames Essen und/oder Trinken aussprechen. Dabei bevorzugt mancher Mensch ein bestimmtes Getränk, und zwar den Kaffee, ein weltweit beliebtes und geschichtsträchtiges Getränk. Eine nähere Beschäftigung mit diesem Getränk erfordert zunächst eine skizzenhafte Auslegung der ursprünglichen Herkunft und Bedeutung des Begriffs „Kaffee“, die im nachfolgenden Abschnitt kurz vorgenommen wird.

Die ursprüngliche Herkunft und die Bedeutung des Wortes „Kaffee“

Über die Herkunft des Begriffs „Kaffee“ weiß der Duden (2021), dass dieser Begriff vom arabischen Wort *qahwa*^h stammt. Überdies weist der Duden (2021) darauf hin, dass der türkische Begriff für das Wort „Kaffee“ – nämlich *kahve* – sich aus dem arabischen Wort *qahwa*^h herleitet.

Der Islamwissenschaftler Peter Heine merkt an, dass der Ursprung des deutschen Begriffs „Kaffee“ zwar einerseits im arabischen Begriff *qahwa* liegt. Gleichzeitig sagt Heine (2017: 122) aber auch, dass in der Vergangenheit das Wort *qahwa* in der arabischen Sprache ebenso ein Wort unter 150 verschiedenen Wörtern gewesen ist, das den Begriff „Wein“ bezeichnend zum Nutzen kam. Bevor Kaffee also selbst bekannt wurde, war das Wort *qahwa* längst ein gebräuchliches Wort (Hattox 1998: 18).



Hattox (1985: 18f.) führt außerdem an, dass die arabische Wurzel *q-h-w/y*, von welcher das Wort *qahwa* sich ableitet, dazu dient, etwas zu beschreiben, was als abstoßend erscheinen oder das Verlangen nach etwas verringern soll. Für ein besseres Verständnis gibt Hattox als Argument an, dass es sich – gemäß den mittelalterlichen arabischen Lexikographien – bei dem Wort *qahwa* ursprünglich deshalb um Wein handelte, da die Vermutung vertreten wurde, dass der Wein den Menschen vom Essen abhalten beziehungsweise seinen Appetit nach Essbarem entziehen würde. Die Anwendung dieses Begriffs auf den Kaffee scheint auf eine bewusste Assoziation hinzudeuten, nämlich: so wie der Wein das Verlangen nach Essen tilgt, so beseitigt der Kaffee das Verlangen nach Schlaf.

Der Zeitpunkt der Entdeckung des Kaffees lässt sich zwar nicht eindeutig feststellen, aber eine ziemliche Sicherheit vermag darin

zu bestehen, dass die Herkunft des Kaffees auf Äthiopien beziehungsweise auf das äthiopische Hochland zurückzuführen ist. Es wird unter anderem die Vermutung aufgestellt, dass der Kaffee aus der Provinz Kaffa, die sich im Südwesten von Äthiopien befindet, stammt und seinen Namen über diesen Provinznamen erhalten haben könnte (Ferré 1991: 17 zit. nach Scherzinger 2005: 13). Demgegenüber schreibt Heise (1996: 9), dass einerseits die Provinz Kaffa in Äthiopien als der historische Ursprung des Kaffees die Wissenschaft oftmals beschäftigt, jedoch die Begrifflichkeiten *qahwa* und *kahve* von der Wissenschaft eher nicht mit diesem Provinznamen in Verbindung gebracht werden.

Erst als dieses neue Getränk, welches im 16. Jahrhundert in den Gebieten des Mittleren und Nahen Ostens – von Äthiopien aus über den Jemen – sich seine Geltung verschafft, führt die Etablierung dieses neuen Getränkes zu einer Änderung im inhaltlichen Gebrauch des Wortes *qahwa*. Diese Änderung besteht darin, dass dieses Wort seitdem ausschließlich für das sich neu etablierte Getränk gebraucht wird (Heine 2017: 122).

Die Anfänge des Kaffees als Getränk

Es ist anzunehmen, dass die Araber*innen den eigentlichen Kern dieser Angelegenheit, sprich die geröstete Kaffeebohne und ihre Verwendung als aufgebrühtes Getränk – wie es in der heutigen Zeit üblich ist – entdeckten. Jedenfalls ist es den Araber*innen geschuldet, dass die Kaffeepflanzen aus Äthiopien nach Jemen im 14./15. Jahrhundert eingeführt wurden, mit der Absicht, sie in einem großen Umfang zu kultivieren und mit der Ernte zu handeln (Heise 1996: 11). Das Klima im Bergland des Jemen war dabei für den Anbau der Kaffeepflanze gut geeignet (Hattox 1985: 23).

Es wird auch vermutet, dass der Kaffee aus der äthiopischen Region Kaffa von muslimischen Pilger*innen zwischen 1470 und 1500 nach Mekka gebracht wurde (Schweiger 2009: 24; Heise 1996: 17). Es entstanden so die ersten Kaffeegärten, zunächst erst einmal in der Mitte des 15. Jahrhunderts, rund um Mekka herum. Der Kaffeeanbau und der Handel mit Kaffee entwickelten sich zu einem Gewinn bringenden Geschäft, so dass neben der Anzahl der an diesem Handel beteiligten Menschen auch der Profit an ihm einen kontinuierlichen Zuwachs erfuhr (Heise 1996: 19).

In den verschiedenen überlieferten Geschichten und Legenden, die über die Ursprünge des Kaffeetrinkens in diesen für den Islam zentralen Ländern berichten, herrscht in zwei Punkten allgemeine Übereinstimmung: Als erstes wird der frühe Konsum von Kaffee fast ausnahmslos auf den Jemen zurückgeführt und der zweite Punkt liegt darin, dass die meisten Geschichten den Ursprung des Kaffeetrinkens mit einem oder mehreren islamisch-mystischen Sufi-Orden, für die Kaffee schnell zu Andachtszwecken bedeutsam wurde, verbinden (Hattox 1985: 14). So berichtet Heise, dass sich durch den Einfluss des religiösen Gelehrten Muhammad Ibn Said Al-Dhabhani, der in der jemenitischen Stadt Aden um das Jahr 1450 lebte, Kaffeetrinken bei den Sufi-Ordensgemeinschaften durchsetzte. Durch Kaffeetrinken bei religiösen Zusammenreffen der Sufi-Orden wurde beabsichtigt, den Sufis zu gewährleisten, dass sie „(..) die anstrengenden nächtlichen Exerzitien, transzendental-spirituellen Übungen oder mystischen Rituale zur Vereinigung mit Gott konditionell durchstehen beziehungsweise sich danach besser wachhalten“ konnten (Heise 1998: 11). Weiterhin gibt Heise an, dass Muhammad Ibn Said Al-Dhabhani, der ebenfalls ein Mitglied eines

Sufi-Ordens war, die Sorge dafür trug, dass im Jahr 1454 Kaffeepflanzen im Jemen kultiviert wurden (Heise 1998: 12).

Diese Aussage stützt Hattox mit dem anschließenden Argument, dass sich die vorhandenen Literaturquellen zu der Verbindung, die zwischen dem Kaffee und den verschiedenen Sufi-Orden existiert, einstimmig äußern. Dabei lässt sich dieses Verhältnis nicht alleinig mit dem Jemen in Verbindung bringen. Neben den Pilger*innen und Kaufleuten füllten die Sufi-Orden eine wesentliche Rolle für die Ausbreitung des Kaffees beziehungsweise des Kaffeetrinkens aus dem Jemen über die arabische Halbinsel bis nach Ägypten sowie Syrien aus (Hattox 1985: 23f.; Acar 2007: 15). Dieser Sachverhalt lässt sich auch darauf zurückführen, dass die Mitglieder von Sufi-Orden in der Regel keine zurückgezogenen und einsiedlerischen Menschen gewesen sein müssen: Im alltäglichen Leben betrieben sie ihre Handelsgeschäfte oder gingen zu ihren Arbeitsplätzen, feilschten auf den Märkten, suchten die Bäder auf und kehrten abends nach Hause zu ihren Familien zurück. Die Einbindung der Ordensmitglieder in das Alltagsgeschehen ihrer Außenwelt war aller Wahrscheinlichkeit nach einer der wichtigsten Faktoren für die Verbreitung und das Bekanntwerden des Kaffees beziehungsweise des Kaffeetrinkens im Jemen. Wäre der Sufismus² eine Bewegung gewesen, die die Isolation ihrer Mitglieder verlangte – wie dies

beim christlichen Mönchtum oftmals durch die hohen Mauern der Klöster charakterisiert ist – wäre dadurch der Konsum von Kaffee vermutlich eine geheimnisvolle Praxis, die nur die Sufi-Orden gekannt hätten, geblieben. Dies war jedoch nicht der Fall (Hattox 1985: 26f.). Da die generellen Ordensregeln ganz und gar keine geheimnisvolle Behandlung von den Sufi-Ordensmitgliedern erfuhren, fand der wachhaltende Kaffeetrunk dadurch ebenso in der restlichen jemenitischen Einwohnerschaft innerhalb einer kurzen Zeit seine Wertschätzung (Heise 1998: 12). Der Kaffee stieg in wenigen Jahrzehnten zu einem Volksgetränk im Jemen auf. Weiterhin begann er zu einem wichtigen Exportartikel zu werden, weil die Jemenit*innen den Kaffee zu den Orten, wo sie hinreisten, mit sich nahmen oder Kaffeeanlieferungen ausführen ließen (Heise 1996: 19).

Im Übrigen sei vermerkt, dass im 16. Jahrhundert die arabischen Länder wie auch die Türk*innen die Kaffeebohnen lediglich aus dem südlichen Jemen erhielten, wodurch die am Roten Meer liegende kleine Hafenstadt al-Mokha sowie Jiddah, der Vorhafen der arabischen Provinz Mekka, bald als hauptsächliche Orte für die Kaffeeausfuhr dienten. Hierfür wurden die rohen Kaffeebohnen von den Kaffeegärten, die sich an den Hängen der Berge terrassenförmig hinzogen, an die Meeresküste befördert. Eine alternative Möglichkeit der Verfrachtung war aber auch über die Landroute nach Norden gegeben, die nach Damaskus und

² Der Sufismus legt als religiöse Bewegung seinen Schwerpunkt auf das mystische Streben nach Gott. Seine Anhänger*innen betrachten es als eine persönliche Suche nach Nähe, spiritueller Verschmelzung und endgültiger Einheit mit dem Göttlichen, die durch einen Zustand völliger Vergessenheit gegenüber der Außenwelt zu erreichen versucht wird. Die gemeinsamen Gottesdienste, die die Mitglieder eines Sufi-Ordens normalerweise nachts abhalten, sind oft von verschiedenen Praktiken geprägt, die eine tranceartige Konzentration auf Gott fördern sollen, um – zumindest vorübergehend – die angestrebte Vergesslichkeit gegenüber allem anderen aus der Außenwelt zu erlangen. Die Erreichung dieses Zustandes versuchen sie oftmals durch die rhythmische Wiederholung eines Namens oder Beinamens Gottes, oder auch anhand des grundlegenden muslimischen Glaubensbekenntnisses zu bewirken. Dabei verstärken bestimmte vorgeschriebene Schwingungen des Kopfes, der Hände oder des gesamten Körpers die hypnotische Wirkung der Gesänge (Hattox 1985: 24; Hattox 1985: 141).

Bagdad führte (Heise 1996: 46). Bis zum frühen 18. Jahrhundert kam fast der gesamte Kaffee, der im Nahen Osten – sowie übrigens ebenfalls in Europa – konsumiert wird, aus den Häfen des Jemen, die als Absatzmärkte für die Kaffeeanbaugebiete im Landesinneren dienten (Hattox 1985: 23). So kann zwar mit Blick auf die Verbreitung des Kaffees, die sich bis in die letzten Winkel der arabischen Welt vollzog, ohne Zweifel gesagt werden, dass dieser etwas mit sufistischen Praktiken und muslimisch-arabischer Einflussnahme zu tun hat. Allerdings kann ebenso mit Gewissheit gesagt werden, dass die Fortsetzung dieser Verbreitung auch dem Osmanischen Reich, welches nun seine Macht in diesen Gebieten entfaltete, anzuerkennen ist (Heise 1996: 17).

Die Verbreitung des Kaffees durch das Osmanische Reich

Es ist das Jahr 1517, in dem zum ersten Mal darüber berichtet wird, dass in Istanbul Kaffee konsumiert wird (Heise 1996: 19). Im gleichen Jahr wurden der Jemen, Syrien und Ägypten von Sultan Selim I.,³ der über das Osmanische Reich herrschte, erobert. Des Weiteren gelangten die arabischen Städte Mekka und Medina unter osmanische Herrschaft. Die geographisch-räumliche Ausdehnung des Osmanischen Reiches leistete ihren Beitrag dazu, dass der Kaffee nun in allen Regionen, in denen die osmanische Regentschaft ihre Macht ausübte, bekannt wurde. Aufgrund dieses Umstandes ist es naheliegend, dass der Kaffee nicht nur die Hauptstadt des Osmanischen Reiches, nämlich Istanbul, von den arabischen Ländern aus, die von der osmanischen Herrschaft verwaltet

wurden, erreichte (Acar 2007: 15). Der Kaffee gewann auch im Sudan, in Ägypten und Syrien sowie in weiteren Ländern der arabischen Welt, aber auch in Kleinasien und Südosteuropa immer mehr an Relevanz. Die weitere Verbreitung des Kaffees geschah dann in den nördlichen und westlichen Gebieten des Osmanischen Reiches, das heißt im Balkan und in Ungarn. Hier folgten an die Orte, wo türkische Soldaten stationiert waren, und wohin Offiziere und Angestellte der osmanischen Verwaltung versandt wurden, ebenfalls die Küchenwagen mit den Kaffeebohnen nach (Heise 1996: 19).

Um das Jahr 1600 erlangte der Kaffee im ganzen Osmanischen Reich Bekanntheit. Diese wurde von Trinkgewohnheiten getragen, die aus der Gastlichkeit im privaten wie auch geschäftlichen Leben hervorgingen (Heise 1996: 19f.). Zwischen den Jahren 1550 und 1600 – aber ebenso nach diesem Zeitraum – lernten die Europäer*innen, die die verschiedenen und auch kulturell eigenständigen Orte des Osmanischen Reiches bereisten, allmählich den Kaffee als Getränk, wie auch dessen Zubereitungsweisen und die unterschiedliche Art und Weise, dieses Getränk zu servieren, kennen (Heise 1996: 20; Heise o. J.: 10). Gegen Ende des 17. Jahrhunderts überquerte die Kaffeetradition, die sich als erstes in der Kultur des arabischen Stadtlebens einen privilegierten Platz verschaffte, die Grenzen des Osmanischen Reiches und erreichte die europäischen Länder (Timur Ağildere 2019: 15).

Die Verbreitung des Kaffees erfolgte demnach von Arabien nach Westen über das Osmanische Reich. Aufgrund dieser Tatsache wurde damals in Europa dem Kaffee die Bezeichnung „Türkentrunk“ verliehen. Die europäischen

³ Sultan Selim I. (*1470 †1520), der Sohn des Sultans Bayezid II. (*1448 †1512) ist auch unter dem Namen „Yavuz Sultan Selim I.“ bekannt. Sultan Selim I. herrschte über das Osmanische Reich im Zeitraum von 1512 bis 1520 (Türk Tarih Kurumu 2021).

Reisenden, die die jeweiligen Orte bereisten und den Kaffee als Getränk geschmacklich entdeckten, nahmen auf ihrer Rückreise nach Europa einige Kaffeebohnen für sich und ihren engsten Bekannten- oder Freundeskreis mit. Manche dieser europäischen Reisenden, die das Kaffeetrinken kennenlernten, erlebten das Kaffeetrinken als einen Genuss, der sie – ihrer Ansicht nach – nach diesem Getränk wahrlich „süchtig“ machte (İşat 2007: 70 zit. nach Bulduk & Süren 2007: 306).

Währenddessen waren einige andere von ihnen über die Eigenschaften, die dieses Getränk besitzt, erstaunt, so dass sie beschlossen, Kaffeebohnen mit auf ihre Heimreise mitzunehmen, um sie dann später in Europa für eine wissenschaftliche Studie zu erforschen. Dagegen entdeckten andere unter ihnen mit ihrem Unternehmergeist, dass dieses als „mysteriös“ wahrgenommene Getränk als Handelsware ein gewisses wirtschaftliches Potential besaß. In diesem Sinne gelang es dem Kaffee als eine Art „Türkentrunk“ aus unterschiedlichen Gründen und in kurzer Zeit nach Europa zu gelangen, um schlussendlich dort gleichermaßen einen festen Platz einzunehmen (İşat 2007: 70 zit. nach Bulduk & Süren 2007: 306), so dass bald darauf über den Kaffee und das Kaffeetrinken einige interessante Berichte von Europäer*innen veröffentlicht wurden.

Kurze Einblicke in einige der zum Kaffee und zum Kaffeetrinken verfassten Berichte – mit Bezugnahme zum Osmanischen Reich

Im Jahr 1807 veröffentlichte der französische Chemiker und Apotheker Antoine-Alexis Cadet-de-Vaux (*1743 †1828) eine umfassende Studie über die historische Entwicklung und

die medizinischen Eigenschaften des Kaffees mit dem Titel „Dissertation Sur Le Café; Son Historique, Ses Propriétés“ (Eine These über die Geschichte und Eigenschaften des Kaffees). Die Studie zeigte auf, dass zu Beginn des 19. Jahrhunderts der Kaffee als Getränk nicht nur ein Genussmittel auf der ganzen Welt war, sondern zu einem unverzichtbaren Bedürfnis wurde. Überdies wurde berichtet, dass das Kaffeetrinken bei den Menschen längst zu einer Gewohnheit geworden war. Dabei machte Cadet-de-Vaux seine Leserschaft darauf aufmerksam, dass die ganze Welt den Kaffee über die Türk*innen kennengelernt hatte (Timur Ağildere 2019: 15f.):

„Während Wein, Apfel- und Birnenwein und Bier durch verschiedene alkoholische Spirituosen, die aus der Destillation von fermentierten Flüssigkeiten gewonnen werden, ersetzt werden können, kann aber der Kaffee durch nichts ersetzt werden. Als Prinzip der Mode kam der Kaffee zu uns: Ein Türke trank Kaffee, wir mussten ihn wohl zweifellos auch trinken. Der Kaffee, der zum Genussobjekt geworden ist, hat sich durch Gewohnheit als Geschmackskonvention bis in die untersten Gesellschaftsschichten verbreitet, und ist schließlich zu einem Bedürfnis, sogar zu einer gebieterischen Notwendigkeit geworden.“ (Cadet-de-Vaux 1807: 17 zit. nach Timur Ağildere 2019: 16; meine Übersetzung)

Mit der Aussage von Cadet-de-Vaux, dass ein Türke Kaffee trank und demnach dies der Grund gewesen ist, dass in Frankreich das Kaffeetrinken als Mode eingeführt wurde, lässt die Vermutung aufkommen, dass es sich bei dieser Aussage um eine Anspielung auf einen bestimmten Türken handeln muss:

Der Türke, der in Frankreich vor allem in der Oberschicht der Pariser Gesellschaft den Kaffee zu einem „Moderausch“ werden ließ, ist der türkische Botschafter, Mütferrika⁴ Süleyman Ağa⁵, der im Jahr 1669 vom Sultan Mehmed IV.⁶ an den Hof von Ludwig XIV. (*1638 †1715), bekannt als der „Sonnenkönig“, entsandt wurde. Der Kaffee war zwar in Frankreich seit dem Jahr 1645⁷ bekannt, aber Mütferrika Süleyman Ağa⁸ und seine diplomatische Gefolgschaft trugen einen großen Anteil daran, den Kaffee zu einem Objekt der Konsumkultur in Paris zu machen (Timur Ağildere 2019: 16).

So berichtete Laurent d'Arvieux (*1635 †1702) – der einer der Übersetzer*innen am Königshof von Ludwig XIV. war, seinen diplomatischen Aufgaben nachging sowie diverse Reisen unternahm – in seinen Memoiren über seine Reisen in Länder des Mittle-

ren beziehungsweise Nahen Ostens, dass für den besagten Besuch des türkischen Botschafters die Empfangszeremonie vom französischen Außenminister, Hugues de Lionne (*1611 †1671), arrangiert wurde. Um die Macht des französischen Königreichs zu demonstrieren und nicht den Eindruck zu erwecken, dass das französische Königreich nicht fähig sei, der prächtigen Tradition der Botschafter*innen-Zeremonien des Osmanischen Reiches nachzukommen, ließ der französische Königshof die Empfangszeremonie mit einer übertriebenen Pracht stattfinden, die sogar die Zubereitung und Servierung von Kaffee miteinschloß (d'Arvieux 1735 zit. nach Timur Ağildere 2019: 16).

Vor diesem Hintergrund sollte auf etwas Bemerkenswertes hingewiesen werden: In seinen Memoiren, in denen Laurent

⁴ Im Osmanischen Reich bezieht sich der Begriff *Mütferrika* zunächst auf eine Art mit Tätigkeiten beauftragte Klasse von Dienerschaft, die am Hof des Sultans dem Gefolge der Wesire zugehören (Afyoncu 2021). Im Übrigen handelt es sich um eine allgemeine Bezeichnung für die jeweiligen Personen, die für verschiedene Arten von Diensten im osmanischen Palast verantwortlich sind. Im Gegensatz zu anderen Bediensteten wird dieser Begriff vorzugsweise für diejenigen Personen verwendet, die aufgrund ihrer familiären Abstammung und gesellschaftlichen Position ein bestimmtes Ansehen genießen und insofern zu den auserlesenen Personen gehören. Demgemäß werden sie nicht mit einer beständigen Aufgabe beauftragt, sondern ihnen werden verschiedene Dienste am Hof des Sultans auferlegt. Zudem werden Bedienstete, die sich im Gefolge des Wesirs sowie der Generalgouverneure befinden, gleichfalls als *Mütferikka* titulierte (Afyoncu 2021).

⁵ Dieser Botschafter des Osmanischen Reiches wird in den verschiedenartigen fremdsprachigen (historischen) Quellen als „Soliman Aga“, „Suleiman Aga“ beziehungsweise „Soleiman Agha“ genannt. In den türkischsprachigen Quellen ist diese Person als „Mütferrika Süleyman Ağa“ erwähnt.

⁶ Sultan Mehmed IV. (*1642 †1693), war der Sohn des Sultans Ibrahim I. (*1615 †1648). Da er ein großes Interesse an der Jagd besaß, ist Sultan Mehmed IV. in der Geschichte des Osmanischen Reiches unter anderem unter dem Beinamen „Avcı Mehmed“ (d. h. „Mehmed, der Jäger“) bekannt. Sultan Mehmed IV. herrschte über das Osmanische Reich im Zeitraum von 1648 bis 1687 (Türk Tarih Kurumu 2021).

⁷ Als im Jahr 1645 die ersten Kaffeebohnen die französische Hauptstadt Paris erreichen, werden die Kaffeebohnen jedoch nicht als solche bemerkt. Stattdessen werden sie als Maulbeeren signifiziert (Heise 1996: 42).

⁸ Chanda (2007: 87) postuliert, dass der türkische Botschafter Mütferrika Süleyman Ağa der diplomatische Gesandte des außergewöhnlichen Kaffees wird. Laut einem späteren englischen Bericht ruft der Kaffee, die Anmut und die „Exotik“ des türkischen Botschafters eine Begeisterung bei den Pariser*innen hervor (Chanda 2007: 87). Hierzu schildert Crawford (1852: 51f.) in seinem Bericht „History of Coffee“ die besondere Atmosphäre, die die Pariser*innen bei einem Besuch beim türkischen Botschafter wahrnehmen, indem sich vor allem die französischen Damen – auswegslos – faszinieren lassen zu scheinen, mit diesen Worten: „If a Frenchman, in a similar case, to please the ladies, had presented to them his black and bitter liquor, he would be rendered for ever ridiculous. But the beverage was served by a Turk – a gallant Turk – and this was sufficient to give it inestimable value. Besides, before the palate could judge, the eyes were seduced by the display of elegance and neatness which accompanied it, – by those brilliant porcelain cups into which it was poured, – by napkins with gold fringes on which it was served to the ladies; add to this the furniture, the dresses, and the foreign customs, the strangeness of addressing the host through an interpreter, – being seated on the ground on tiles, &c., and you will allow that there was more than enough to turn the heads of French women.“(Crawford 1852: 51f.)

d'Arvieux (1735: 146-149) als Übersetzer agierend das Zusammentreffen zwischen den beiden Diplomat*innen schildert, und die Rede des französischen Außenministers Hugues de Lionne gegenüber dem türkischen Botschafter Mütefferika Süleyman Ağa sowie dessen Rückantwort wortgetreu wiedergibt, macht d'Arvieux (1735: 149f.) zugleich darauf aufmerksam, dass letztendlich den beiden Diplomat*innen, die in ein Gespräch kommen, und den weiteren Gesprächsteilnehmenden – neben dem Kaffee – unter anderem Sorbet sowie schließlich Parfüm dargereicht wird.

Das zusätzliche Darbieten von Sorbet und Parfüm scheint einen Hinweis darauf zu geben, dass der französische Königshof über bestimmte Traditionen, die in der damaligen Zeit in der Ess- und Trinkkultur des Osmanischen Reiches ihre Beachtung finden, eine gewisse Kenntnis besessen haben muss. Die Darstellung von d'Arvieux lässt es zu, die Annahme aufzustellen, dass ein solches Wissen beispielsweise von Reiseberichten, die von Diplomat*innen, Reisenden, Handeltreibenden, Wissenschaftler*innen und Forscher*innen etc. verfasst wurden, stammen können.

Wenn es um die Frage geht, welche unter den Reiseberichten, die den Alltag im Osmanischen Reich beschreiben, als eine der sichersten historischen Quellen angesehen werden kann, lässt sich der im Jahr 1560 verfasste Reisebericht

mit dem Titel „De la République des Turcs“ (Über die Republik der Türk*innen) von Guillaume Postel (*1510 †1581), der einer der prominentesten Orientalist*innen und Reisenden aus dem Zeitalter der Renaissance war, nennen (Arıkan 1984: 68-72 zit. nach Timur Ağıldere 2019: 18). Im Jahr 1535 kam Postel erstmals im Gefolge von Jean de la Forest (†1537), oder ebenfalls als Jean de La Forêt bekannt, der als erster Botschafter Frankreichs im Osmanischen Reich gilt, nach Istanbul (Arıkan 1984: 69 zit. nach Timur Ağıldere 2019: 18).

So setzt Postel (1560: 16f.) mit seinem Reisebericht die französische Leserschaft über die Ess- und Trinkkultur der Türk*innen in Kenntnis. Dabei schenkt er bemerkenswerterweise dem Kaffee keine Beachtung. Seine Aufmerksamkeit sowie die seiner Leser*innen richtet er eher auf die als türkische Getränke geltenden Fruchtsäfte, die aus der Pflaumen-, Trauben-, Feigen-, Birnen- oder Pfirsichfrucht zubereitet werden. Hierbei verweist Postel auf das Sorbet⁹, welches auf Türkisch *şerbet* heißt, hin, das aus dem Fruchtmark der saisonalen Fruchtsäfte angerührt und – im Sommer eisgekühlt sowie mit Rosenwasser¹⁰ aromatisiert – den Gästen angeboten wurde (Postel 1560: 16f. zit. nach Timur Ağıldere 2019: 18).

Dass nach dem Kaffeetrinken von der/dem Gastgeber*in den Gästen auch Parfüm dargereicht wird, scheint den europäischen Eliten

⁹ Heine (2017: 129) gibt an, dass das Wort „Sorbet“ auf den arabischen Begriff „shariba“ zurückzuführen ist, der im Deutschen „trinken“ bedeutet. Anfangs handelte es sich bei diesem Getränk um ein frucht- oder zuckerhaltiges Getränk, das mit Schnee gekühlt wurde. Um das gekühlte Getränk außerdem noch in den heißen Sommertagen offerieren zu können, beanspruchte die Beschaffung des zur Kühlung eingesetzten Schnees oder gegebenenfalls auch des Eises eine erhebliche Mühe an Organisation und Finanzausgaben (Heine 2017: 129). In Istanbul erfreut sich das Getränk, das am Hof des osmanischen Sultans als *şerbet* bekannt wurde, an großer Beliebtheit. Ab Mitte des 16. Jahrhunderts lernten schließlich die aus Europa kommenden und in Istanbul lebenden Diplomat*innen und Geschäfts- und Handeltreibenden dieses Getränk kennen. Diejenigen unter ihnen, die aus Venedig stammten, sorgen dafür, dass das Getränk in Italien als *sorbetto* populär wird. Als dann im 17. Jahrhundert das *sorbetto* Frankreich erreicht, wird in Paris das Getränk *sorbet* genannt, wo es „mit der sich ständig verbessernden Kältetechnik (...) zu dem leichten, halbgefrorenen Wassereis mit Früchten“ (Heine 2017: 129) entwickelt wurde.

¹⁰ Im Originaltext von Guillaume Postel ist die Rede von *eau rose damasquine*, dem Rosenwasser, das aus Damaszener-Rosen hergestellt wird.

aus dem höfischen Leben im Osmanischen Reich ebenso bekannt gewesen zu sein. Als eine dieser Europäer*innen kann die englische Schriftstellerin Mary Wortley Montagu (*1689 †1762) gezählt werden. Während ihres Aufenthaltes in Istanbul berichtete sie in Form von Reisebriefen über ihre diversen Beobachtungen und Wahrnehmungen aus verschiedenen Bereichen, zu denen auch zeremoniell-rituelle Handlungen in der Ess- und Trinkkultur der Türk*innen gehörten. Diese inhaltlich aufschlussreich berichtenden Reisebriefe sind in den historischen Literaturquellen unter dem Namen „Turkish Embassy Letters“ bekannt.

In einem ihrer Reisebriefe erzählt Mary Wortley Montagu – die im Übrigen die Ehefrau des englischen Botschafters und Diplomaten, Sir Edward Wortley Montagu (*1678 †1761) war –, dass sie von der Gattin des Großwesirs zum Essen eingeladen wurde, die Wert darauf legte, vor dem gemeinsamen Mahl mit Lady Mary eine freundliche sowie höfliche Konversation zu führen (Montagu 1909: 121-123; Faroqhi 1995: 243). Zu dieser Zusammenkunft wurde Lady Mary noch von zwei Damen begleitet, indem eine dieser Damen für Lady Mary als Dolmetscherin wirkte (Montagu 1909: 122; Faroqhi 1995: 243), weil Lady Mary zu dieser Zeit in der türkischen Sprache noch keine ausreichenden Kenntnisse besaß, die ihr eine selbstständige Verständigung hätten ermöglichen können (Faroqhi 1995: 243).

Es wurden bei diesem Besuch – zum Abschluss der gemeinsamen Mahlzeit – die Gäste mit Kaffee und Parfüms bedient. Dabei wurden Lady Marys Haare, Kleider sowie ihr Taschentuch von zwei vor ihr knienden Sklav*innen parfümiert (Montagu 1909: 123; Faroqhi 1995: 243). Es kann vermutet werden, dass Lady Mary von ihrer Dometscherin ver-

mittelt wurde, dass diese Handlung eine Höflichkeit von besonderer Art beziehungsweise ein hohes Zeichen des Respekts war (Montagu 1909: 123; Faroqhi 1995: 243), der der Ehefrau eines hochrangigen ausländischen Diplomaten entgegenzubringen war.

Vor allem die Europäer*innen, die insbesondere durch diplomatische Beziehungen mit dem Osmanischen Reich die rituellen und zeremoniellen Handlungen kennenlernten, die Türk*innen in ihrem alltäglichen Leben praktizierten, konnten in Erfahrung bringen, in welcher Form hochrangige Personen aus dem Osmanischen Reich, die wiederum nach Europa entsandt wurden, Höflichkeit und Respekt zu bekunden war. Die Bedienung von Kaffee, Sorbet und Parfüm weist somit darauf hin, dass der oben genannte französische Außenminister im Namen des französischen Königreichs gegenüber dem Osmanischen Reich sowie seinem Gesandten, Müteferrika Süleyman Ağa, den notwendigen Respekt und die Wertschätzung entgegenbringt, indem dem türkischen Gesandten zu verstehen gegeben wird, dass rituelle und zeremonielle Besonderheiten, die beim Empfang von hochrangigen beziehungsweise diplomatischen Gästen im Osmanischen Reich gepflegt wurden, dem französischen Königshof bewusst waren.

Bekanntwerden des Kaffees in Europa durch die sogenannte „Türkenbelagerung“ von Wien

An anderer Stelle ist zu lesen, dass, obwohl die Europäer*innen im 16. Jahrhundert auf den Genuss von Kaffee kamen, indem sie aus privaten, geschäftlichen oder/und diplomatischen Gründen in die arabischen Regionen gelangten, die schrittweise unter die Herrschaft des Osmanischen Reiches gerieten (North

2003: 195), der Kaffee im 17. Jahrhundert in erster Linie eher von Wien aus seinen Weg in das übrige Europa fand. Dass Wien besonders erwähnt wird, liegt wohlmöglich darin begründet, dass in dieser Stadt zum Ende des 17. Jahrhunderts die Kaffeehäuser populär zu werden begannen und sich weiter durchsetzten. Der Grund für diese Entwicklung hängt von der folgenden legendären Geschichte ab, die viel erzählt wird (North 2003: 197):

Im Verlauf der zweiten militärischen Umstellung von Wien, die seitens des Osmanischen Reiches im Jahr 1683 stattfand, soll den Einwohner*innen von Wien das türkische Kaffeelager mit seinem gesamten Inhalt zugefallen sein (North 2003: 197). Auf diesem Weg scheinen Europa und seine Einwohner*innen die Bekanntschaft mit dem Kaffee erst mit der militärischen Niederlage des Osmanischen Reiches in Wien gemacht zu haben (Bulduk & Süren 2007: 306). Dabei

befanden sich Gürsoy zufolge unter den Dingen, die die osmanische Armee bei ihrem militärischen Abzug auf dem Schlachtfeld zurücklassen musste, angeblich etwa 500 Säcke mit Kaffeebohnen. Zu dieser Zeit wussten die Wiener*innen aber nicht, was Kaffee ist. Daraufhin stellte ein Hauptmann die Behauptung auf, dass es sich hierbei um Kamelfutter handle, und es wurde der Entschluss gefasst, den gesamten Kaffee in die Donau zu schütten (Gürsoy 2005: 41 zit. nach Bulduk & Süren 2007: 306). Weiterhin sagt Gürsoy, dass angeblich unter ihnen allen ein Pole namens Kolschitzky¹¹ zu wissen schien, um was es sich bei dem vermuteten Kamelfutter in den Säcken in Wirklichkeit handelte (Gürsoy 2005: 41 zit. nach Bulduk & Süren 2007: 306). Später eröffnete Kolschitzky¹² ein Kaffeehaus in Wien. Zunächst mochten die Wiener*innen den Kaffee wegen seines bitteren Geschmacks nicht, und außerdem empfanden

¹¹ Den Angaben des österreichischen Kaffeekontors Kolschitzky in Wien zufolge kam Franz Georg Kolschitzky (*1640 †1694) im Jahr 1656 nach Wien und ließ sich hier erst im Jahr 1681 dauerhaft nieder. Da Kolschitzky nicht nur Sprachkenntnisse in der polnischen Sprache vorweisen konnte, sondern ebenso des Türkischen, Deutschen und Rumänischen, übte er Dolmetschertätigkeiten aus, die ihm besonders in der zweiten militärischen Umstellung Wiens durch die osmanische Armee zugutekamen (Kaffeekontor Kolschitzky 2021).

¹² Aus manchen Literaturquellen ist die Information zu entnehmen, dass im Jahr 1683 das erste Kaffeehaus in Wien mit dem Namen „Zur blauen Flasche“ von Franz Georg Kolschitzky eröffnet wurde. Im Gegensatz dazu offenbaren die Archive andere Hinweise zum Eröffnungsjahr des Kaffeehauses. Hierin wird das Jahr 1686 genannt, in dem Kolschitzky das Privileg für den Kaffeeausschank schriftlich ausgestellt wird. Dadurch ist zwar der Beweis, dass Kolschitzky seinen Kaffeebetrieb im Jahr 1683 aufnimmt, nicht gegeben, aber etwas Gegenteiliges liegt genauso nicht vor. Unabhängig davon lässt sich Franz Georg Kolschitzky in die Reihe der Gründungsväter der Kaffeekultur in Wien einordnen (Kaffeekontor Kolschitzky 2021). Dagegen schreibt Heise (1996: 44), dass im Jahr 1683 zwar die Eröffnung des ersten Wiener Kaffeehauses stattfand. Aber schon fast 20 Jahre vorher tranken neben den Aristokrat*innen Wiens auch Wiener*innen aus anderen Kreisen der Gesellschaft Kaffee. Die Ursache für die Vorliebe, die die Wiener*innen für das Kaffeetrinken entwickelten, lässt sich wohl auf den mehrmonatigen Aufenthalt des türkischen Großbotschafters Kara Mehmed Paşa (*1634/1635 †1684) in Wien zurückführen, der im Jahr 1665 sein Lager mit einer Gefolgschaft von 300 Personen und einem großen Inventar, zu dem auch der Kaffee gehörte, einrichtete. Der Aufenthalt des türkischen Großbotschafters in Wien, der von 1665 bis 1666 dauerte, ist darauf zurückzuführen, dass für die Bekräftigung eines Friedensvertrags zwischen dem österreichischen Kaiser Leopold I. (*1640 †1705) und des Sultans des Osmanischen Reiches, Sultan Mehmed IV. (*1642 †1693), jeweils am Hof der Gegenpartei die Einrichtung von Großbotschaften beschlossen wurde. So staunten die Wiener*innen über die Pracht und den Pomp der türkischen Gesandtschaft und besuchten zahlreich das Lager der türkischen Großbotschaft. Infolgedessen liegt die Vermutung nahe, dass hierbei die meisten Wiener*innen den in der damaligen Zeit bezeichneten „Türkentrunk“ selbst getrunken haben könnten. Ab dem Jahr 1665 weisen die Wiener Quellen schließlich mehrmals wiederholt auf die Beliebtheit des Kaffeetrinkens in privaten Gesellschaftskreisen hin. Dieser Tatbestand ändert sich auch dann nicht, nachdem der türkische Großbotschafter Kara Mehmed Paşa im März des Jahres 1666 nach Istanbul zurückkehrte (Heise 1996: 44).



sie die Farbe des Kaffees wenig ansprechend. Allerdings gewann der Geschmack von Kaffee an Beliebtheit und der Kaffeekonsum stieg an, vor allem ab dem Zeitpunkt, als zufällig Zuckerwürfel in die eine oder andere Kaffeetasse fielen (Gürsoy 2005: 41 zit. nach Bulduk & Süren 2007: 306).

half, das Kaffeeset in die Küche zu tragen. Danach wurde das Spülbecken mit lauwarmem Wasser gefüllt. Anschließend wurden noch ein bis zwei Tropfen Spülmittel dem Wasser hinzugefügt. Nun ließ meine Mutter zuerst nur eine Mokkatasse und eine Untertasse in das Wasser hineingleiten. Danach schob sie einen Küchenstuhl dicht an das Spülbecken, hob mich auf den Stuhl und krepelte noch meine Ärmel hoch. Und jetzt konnte es für mich losgehen! Allerdings rutschte mir in meinem Eifer die Untertasse aus meinen kleinen Händen an den Rand des Spülbeckens, so dass an zwei Stellen des Untertassenrandes kleine Stücke vom Porzellan absplitterten.

Apropos Kaffeetasse:

Meine Mutter erzählte mir einmal, dass ich mich schon als vierjähriges Kind für kleine Mokkatassen mitsamt ihren Untertassen interessierte. Meine Neugierde an diesen Objekten äußerte sich unter anderem darin, dass ich eines Tages beschloss, das komplette Kaffeeset, welches heute noch aus sechs weißen Mokkatassen sowie sechs weißen Untertassen besteht und im Wohnzimmerschrank aufbewahrt wird, zu spülen. In meiner Neugierde unterstützte mich meine Mutter, indem sie mir

Bis heute wird auch diese leicht angebrochene Untertasse verwendet, wenn wir daheim türkischen Kaffee zubereiten. Dabei möchte meine Mutter zu der jeweiligen Mokkatasse immer diese Untertasse benutzen, weil für sie dieses Objekt einen besonderen Erinnerungswert besitzt, der darin besteht, dass ich anhand dieses Kaffeesets bereits als kleines Kind – ungeahnt – die ersten Schritte in die geschichtsträchtige „Welt“ des türkischen Kaffees unternahm.



Der türkische Kaffee und die Gastfreundschaft der Türk*innen

Im Jahr 1517 brachte der Gouverneur des Jemen, Özdemir Paşa (†1561), den von ihm bewunderten Kaffee nach Istanbul. Dank der von den Türk*innen erfundenen Zubereitungsmethode wurde der Kaffee in einer Kaffeekanne, die seitlich einen länglichen Stiel besitzt und auf Türkisch *cezve* heißt, gekocht und erhielt so den Namen *Türk kahvesi* (türkischer Kaffee) (Ulusoy 2011: 161).

An dieser Stelle soll vermerkt sein, dass damals der Kaffee in der Hauptstadt des Osmanischen Reiches in erster Linie in den osmanischen Palästen des Sultans sowie von Adligen getrunken wurde. Während der Gästebewirtung wurde darauf achtgegeben, dass neben dem Kaffee, Süßigkeiten und Sorbets serviert wurden (Gürsoy 2005: 32 zit. nach Bulduk & Süren 2007: 304). Es konnte in dieser Zeit zunächst zwar nur ein sehr enger Kreis von Menschen den Geschmack von Kaffee ausprobieren, da aber der Kaffee den Platz eines Getränkes einnahm, welches die für die osmanischen Muslim*innen verbotenen alkoholhaltigen Getränke ersetzte, wurde der Kaffee in kurzer Zeit auch außerhalb der Palastmauern in großem Umfang konsumiert (Gürsoy 2005: 28 zit. nach Bulduk & Süren 2007: 304). Der Kaffee, der im Sultanspalast großen Anklang fand und seinen eigenen Platz in der Palastküche eroberte, verschaffte sich vom Sultanspalast aus seinen Zutritt in die kleinen palastartigen Domizile und Villen der gesellschaftlichen Oberschicht sowie anschließend in die Häuser der Menschen aus weiteren Gesellschaftsschichten. Innerhalb einer kurzen Zeitspanne entwickelte sich der Kaffee zu einem unverzichtbaren und leidenschaftlichen Genuss der

in Istanbul lebenden und ansässigen Menschen, so dass „Kaffee (...) im Laufe der Zeit zu einem festen Bestandteil des gesellschaftlichen Lebens geworden ist.“ (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı 2006: 1 zit. nach Ulusoy 2011: 161; meine Übersetzung).

In diesem Zusammenhang sei der französische Orientalist und Reisende Antoine Galland (*1646 †1715), der mit seiner erstmaligen Übersetzung der „Erzählungen aus Tausendundeiner Nacht“ Berühmtheit erlangte, erwähnt (Timur Ağildere 2019: 22). Während des Zeitraums von 1672 bis 1675 hielt sich Antoine Galland in Istanbul auf und verfasste eines der umfassendsten Werke zur osmanischen Kaffee- und Kaffeehaustadttradition im 17. Jahrhundert mit dem Titel „De l’origine et du progres du Café“ (Über die Entstehung und Entwicklung des Kaffees). Im Ursprung handelt es sich bei diesem Werk um einen langen Brief, den Antoine Galland an seinen Freund, Chassebras de Cramaille, am 25. Dezember 1696 schrieb. Im Jahr 1699 wurde dieser Brief in Caen, einer Stadt in Frankreich, als Buch vom Verlag Jean Cavelier veröffentlicht, das alsbald auf großes Interesse stieß. Dieses Werk, das in späteren Erzählungen von diversen Reisenden aus westlich-europäischen Ländern als Quelle für Kaffee- und Kaffeehausbeschreibungen diente, ist in zwei inhaltlichen Teilen aufgebaut. Während der erste Teil einen Aufschluss über die Herkunft des Kaffees, seine medizinischen Eigenschaften und seine geographische Verbreitung in den islamischen Weltregionen gibt, beschäftigt sich der zweite Teil mit der historischen Entwicklung der Kaffeekultur in Istanbul. Daneben erzählt Galland von seinen persönlichen Beobachtungen ausgehend ausführlich über die Kaffeetradition im Alltag des Istanbul des 17. Jahrhunderts (Timur Ağildere

2019: 22). So beschreibt Galland seinem Freund, Chassebras de Cramaille, den Kaffee, der sich in den 1670er Jahren für die aus unterschiedlichen Ethnien, Religionen und Völkern stammenden Einwohner*innen von Istanbul zu einem gemeinsamen Konsumgut behauptete, mit folgenden Worten (Timur Ağildere 2019: 23):

„In Istanbul, von den Reichsten bis zu den Ärmsten, vom Türken bis zum Griechen, vom Armenier bis zum Juden, gibt es weder ein Haus noch eine Familie, die nicht mindestens zweimal am Tag Kaffee trinkt; einen Kaffee direkt nach dem Frühstück und einen weiteren Kaffee am Nachmittag. (...) Zusätzlich zu zwei Tassen Kaffee, die regelmäßig über den Tag verteilt getrunken werden, ist es üblich, mit Freunden und guten Bekannten, die zu Besuch sind, Kaffee zu trinken. (...) Da die Ablehnung des angebotenen Kaffees als große Ungehörigkeit gilt [aber in derselben Weise auch eine Unhöflichkeit wäre, keinen Kaffee anzubieten – K.M.], führt dieser Brauch manchmal dazu, dass bis zu zwanzig Tassen Kaffee am Tag getrunken werden können.“ (Galland 1699: 62f. zit. nach Timur Ağildere 2019: 23; meine Übersetzung)

Es ist hervorzuheben, dass dies nicht nur für Istanbul zutrifft, sondern ebenfalls für viele verschiedene Regionen des Osmanischen Reiches. Oft sind dabei die Äußerungen wie „Bitte trinken Sie eine Tasse von unserem Kaffee!“ oder „Möchten Sie eine Tasse von unserem Kaffee probieren?“, die als ein Ausdruck von entbehrensreicher und gastfreundschaftlicher Bescheidenheit zu deuten sind, eine Vorgehensweise, den Mitmenschen zu einer Tasse Kaffee einzuladen und ihn dazu zu bewegen, die höfliche Einladung anzunehmen.

Rücksichtsvolle und einfühlsame Gäste, die aus Höflichkeit der/dem Gastgeber*in gegenüber die Einladung nicht ablehnen und einen kurzen Besuch abhalten, kommt die/der Gastgeber*in – bei einer Andeutung des Gasts, dass sie/er nun gehen möchte – mit der Äußerung „Aber meine geehrte Dame/mein geehrter Herr, die Kaffeetasse ist nicht einmal kalt! Und Sie möchten schon gehen?“ höflich und wohlwollend entgegen (Ayvazoğlu 2011: 74).

Dabei ist die Rücksichtnahme und Einfühlsamkeit eines Gasts, der indirekt der/dem Gastgeber*in gegenüber erkennen lassen möchte, dass sie/er die Gastfreundschaft zu schätzen weiß, indem sie/er einen kurzen Besuch abhält, dahingehend zu deuten, dass der Gast versucht, den Eindruck bei der/dem Gastgeber*in zu vermeiden, nicht als unhöflich zu gelten. Der Gast möchte nicht den Eindruck erwecken, dass die Gastfreundschaft ausgenutzt und überbeansprucht wird. Dagegen verhält sich die/der Gastgeber*in ebenso höflich, weil sie/er dem Gast den Eindruck vermitteln möchte, dass der Gast auch dann willkommen ist, sollte der Besuch eine etwas längere Zeit in Anspruch nehmen. In diesem Sinne erfüllt der Hinweis der Gastgeber*in / des Gastgebers, dass die Kaffeetasse noch nicht einmal kalt sei, seine Aufgabe darin, anzudeuten, dass der Gast nicht als störend empfunden wird. Es geht eher darum, auf der Basis von gemeinsamen Gesprächen eine angenehme und schöne Zeit miteinander zu verbringen.

Die Einladung zu einem gemeinsamen Kaffeetrinken von Seiten der Gastgeber*in/des Gastgebers vermittelt, dass der Gastfreundschaft, die den Gästen entgegengebracht wird, und dadurch ebenso den Gästen selbst ein hoher Wert gezollt wird. Die/der Gastgeber*in, die sich gastfreundschaftlich gegenüber sei-

nen Mitmenschen verhält, trägt dazu bei, dass sie/er einen guten Eindruck bei den Gästen hinterlässt, und dadurch das eigene Ansehen bei ihnen positiv beeinflusst. Die Gäste zeigen ihre Dankbarkeit gegenüber der ihnen entgegengebrachten Gastfreundschaft wiederum darin, dass sie weder den ihnen angebotenen Kaffee ablehnen, noch zu lange als Gäste verweilen. Dieses einfühlsame und rücksichtsvolle Verhalten der Gäste soll bei der/dem Gastgeber*in positiv in Erinnerung bleiben und einen guten Eindruck machen, die für eventuell zukünftig nachfolgende Zusammenkünfte und für die Weiterentwicklung der zwischenmenschlichen Beziehungen grundlegend sein können. Es wird von beiden Seiten darauf geachtet, dass gegenseitig kein unhöfliches Verhalten gezeigt wird.

Dieser Deutungsversuch soll veranschaulichen wie zwischenmenschliche Beziehungen auf gastfreundschaftlicher und höflicher Basis langsam aufgebaut werden, und mit der Zeit – bei einer weiteren Tasse türkischem Kaffee – gestärkt werden können, da bei den Menschen untereinander eine positive und wertschätzende Behandlung, positive Erinnerungen an diesen Mitmenschen hervorrufen können. Dass der türkische Kaffee einen hohen Beitrag zur Pflege und zur Stärkung von zwischenmenschlichen Beziehungen leistet, ist in der türkischen Sprache mit Sprichwörtern belegt. Auf zwei solcher Sprichwörter wird im nächsten Abschnitt näher eingegangen.

Zwei türkische Sprichwörter bezüglich des türkischen Kaffees

Das berühmte türkische Sprichwort *Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır* (Bulduk & Süren 2007: 308), das sinngemäß ‚Aus einer Tasse

Kaffee kann eine Freundschaft entstehen, die vierzig Jahre hält‘ bedeutet, mag vorerst zwar als ein übertriebener Ausdruck der Dankbarkeit seitens des Gasts gegenüber der Gastfreundschaft der Gastgeberin/des Gastgebers angesehen werden. Aber dieses Sprichwort hebt genauso die herausragende Stellung des türkischen Kaffees beim Willkommenheißen von Mitmenschen als Gäste hervor (Ayvazoğlu 2011: 74). Um sich mit diesem Sprichwort inhaltlich näher auseinanderzusetzen, wird auf Yağbasan & Ustakara (2008: 234) verwiesen, denen zufolge der türkische Kaffee den Gesprächen, die in der türkischen Gesellschaft geführt werden, die spezielle „Würze“ verleiht. Dieser Aspekt trifft nicht nur auf Gespräche, die zwischen den Menschen in Kaffeehäusern stattfinden, zu, sondern gleichsam für alle [gast]freundschaftlichen Gespräche und Beziehungen (Yağbasan & Ustakara 2008: 234 zit. nach Ulusoy 2011: 161). Unterhaltungen, die ohne Kaffee und/oder Tee stattfinden, lassen sich daher als unvollständige und halberzige Gespräche betrachten. Die gastfreundliche, „gewürzte“ Art von Gesprächen kann jedoch einen hochgradigen Einfluss auf den Fortbestand von zwischenmenschlichen Beziehungen ausüben. Dieser Einfluss macht sich in der türkischen Kultur dadurch bemerkbar, dass sinngemäß eine Tasse Kaffee, die einmal während eines gemeinsamen Gespräches mit einem Menschen getrunken wird, sogar dazu führen kann, dass hieraus eventuell eine Freundschaft mit einer Lebensdauer von Jahrzehnten erwächst.

Hingegen kann die wortwörtliche Übersetzung des türkischen Sprichwortes *Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır* in die deutsche Sprache mit dem Wortlaut ‚Eine Tasse Kaffee birgt vierzig Jahre Erinnerung in sich‘ bei

dem einen oder anderen Menschen, dem der Kontext und die Denk- und Handlungsmuster der Sprecher*innen nicht vertraut sind, ein befremdliches und irritierendes Gefühl auslösen. Ich habe mit meinen türkischsprachigen Eltern darüber diskutiert, und ihnen war dabei wichtig, dass

- wenn sich beispielsweise (zwei) Menschen gegenseitig – freundschaftlich – besuchen und die/der Gastgeber*in für diesen Besuch türkischen Kaffee zubereitet sowie ihn dem Gast/den Gästen serviert, dies vorerst bedeutet, dass die/der Gastgeber*in sich die Zeit nimmt und die Mühe macht, den Gast/die Gäste gebührend willkommen zu heißen. Das Willkommen-heißen bedeutet unter anderem, dass dem Gast/den Gästen Respekt entgegengebracht und der Besuch von der/dem Gastgeber*in wertgeschätzt wird.
- sich gleichzeitig der Respekt und die Wertschätzung des willkommen geheißenen Gasts gegenüber der/dem Gastgeber*in zunächst dadurch kenntlich macht, dass der mit Bedacht und Mühe zubereitete türkische Kaffee oftmals gemeinsam – mit Genuss – getrunken wird. Dabei wird das gemeinsame Kaffeetrinken durch freundliche sowie auch herzliche Gespräche begleitet.
- eine gastfreundschaftliche und menschliche Behandlung positive Gefühle und eine positive Erinnerung bei einem Menschen aufrufen kann, der zu Gast bei einem Mitmenschen war, der ihn respektvoll und wertschätzend willkommen geheißen hat. Eine solche

Erinnerung kann wiederum eine Lebensdauer aufweisen, die wohlmöglich „vierzig“ Jahre oder sogar noch länger – beispielsweise bis an das Lebensende eines Menschen – andauern kann. Die Gespräche, die bei einer solchen Zusammenkunft geführt werden, nehmen dabei für eine eventuelle zukünftige Fortsetzung der zwischenmenschlichen Beziehung einen ausschlaggebenden Platz ein.

Aksoy (1988: 196) formuliert dies mit den Worten:

„Wenn Ihnen jemand einen kleinen Gefallen oder eine Wohltat getan hat, wie zum Beispiel die Zubereitung und das Servieren einer Tasse Kaffee, oder sogar eine Freundschaft mit Ihnen aufgebaut hat, sollten Sie das nicht vergessen; Sie sollten diese Person [dafür – K.M.] immer respektieren.“ (Aksoy 1988: 196; meine Übersetzung)

Die Verhaltensweise des Menschen, der seinem Mitmenschen eine Wohltat oder einen Gefallen getan hat – sei es nur die Zubereitung und die Servierung einer Tasse türkischen Kaffees, sollte als erinnerungswürdig und nennenswert beachtet werden, da dieser Mensch für seinen Mitmenschen die Zeit nimmt, um sich ihm gegenüber respektvoll zuzuwenden.

Wie der türkische Kaffee eine erhebliche Auswirkung auf das tägliche Leben ausübt, und hierbei seine tiefen Spuren hinterlässt, lässt ebenfalls ein weiteres, sehr bekanntes türkisches Sprichwort, das aus der türkischen Kaffeekultur stammt, viel näher verdeutlichen (İşat 2007: 71 zit. nach Bulduk & Süren 2007: 308). Es handelt sich um das Sprichwort *Gönül*

*ne kahve ister ne kahvehane, gönül ahbap*¹³ *ister kahve bahane* beziehungsweise *Gönül ne kahve ister ne kahvehane/Gönül sohbet ister kahve bahane* (Bulduk & Süren 2007: 308; Ulusoy 2011: 163), das – wörtlich in die deutsche Sprache übersetzt – „Das Herz wünscht sich weder einen Kaffee, noch ein Kaffeehaus; das Herz wünscht sich eine/n Freund/in /ein Gespräch; der Kaffee ist [hierfür – K.M.] nur der Vorwand.“ (Ayvazoğlu 2011: 25; meine Übersetzung) bedeutet.

Das Sprichwort bringt zum Ausdruck, dass es für einen Menschen notwendig und ein Bedürfnis ist, dass er das Gespräch mit seinen Mitmenschen sucht, damit er seine Gefühle und Gedanken mit seinem Umfeld austauschen kann, um sich seelisch zu entlasten und sich innerlich zu beruhigen. Deshalb kann ein Gespräch mit einem/einer Freund*in dem Menschen helfen, beispielsweise gegen den Kummer, das Leid, die Trauer und allen anderen Sorgen, die die Seele, bedrücken und wohlmöglich obendrein erdrücken, Abhilfe zu schaffen. Die freundschaftlichen und herzlichen Beziehungen, in denen die Gedanken und Gefühle kommuniziert werden, verhelfen der Seele des Menschen, die in der Redewendung mit dem „Herz“ des Menschen assoziiert wird, bestimmte Sorgen etwas leichter zu ertragen.

Um Missverständnisse zu vermeiden, sei gesagt, dass die Gespräche sich nicht einzig und allein auf sorgenvolle Gefühle und Gedanken beziehen müssen. Gleichfalls kann eine Unterhaltung mit Freund*innen oder engen Bekannt-

schaften, die sich vermutlich schrittweise zu Freundschaften entwickeln können, eine Gelegenheit sein, um sich miteinander über etwas Positives aus dem eigenen Leben, wie zum Beispiel das erfolgreiche Bestehen einer Prüfung, eine seit längerer Zeit geplante Reise etc. zu unterhalten. Der Mensch sucht das Gespräch mit seinen Mitmenschen, in deren Gegenwart er sich wohlfühlt. Um sich mit diesen Mitmenschen für ein Gespräch zu treffen und dabei eine angenehme Zeit miteinander zu verbringen, kann in diesem Kontext betrachtet die Einladung zu einer Tasse türkischem Kaffee genauso als Vorwand gelten.

Während solcher Gespräche ist das gemeinsame Kaffeetrinken auch eine Nebensache, das heißt eher ein Vorwand, um sich mit der/dem jeweiligen Freund*in zu verabreden. Der Ort, wo sich diese Menschen begegnen, um ein Gespräch zu führen, ist ebenso irrelevant. Deshalb ist es nicht unbedingt notwendig, dass eine Verabredung in einem Kaffeehaus stattfindet. Dies wünscht sich die Seele des Menschen nicht so sehr wie eher die Unterhaltung mit seinen Mitmenschen.

Ressentiments gegen den türkischen Kaffee auf sprachlicher Ebene

Kaffee ist also nicht nur als ein Getränk zu betrachten, sondern eher als ein symbolischer Wert der täglichen gesellschaftlichen Aktivitäten. Dabei kann das alleinige Trinken einer Tasse Kaffee als eine persönliche Zeremonie betrachtet werden, wohingegen sich

¹³ In diesem Sprichwort wird das türkische Wort *ahbap* manchmal auch mit dem türkischen Wort *dost* ersetzt. Beide Wörter besitzen in diesem Sprichwort die Bedeutung des deutschen Wortes ‚Freund*in‘. Die Begriffe *ahbap* beziehungsweise *dost* können aber ebenso durch das türkische Wort *sohbet*, das auf Deutsch übersetzt ‚Gespräch‘ oder ‚Unterhaltung‘ bedeutet, ausgetauscht werden. Die inhaltliche Aussage dieses Sprichwortes erfährt durch die Ersetzung des jeweiligen Wortes keine Änderung. Aus dem inhaltlichen Kontext des Sprichwortes betrachtend sind die Begriffe ‚Freund*in‘, ‚Gespräch‘ oder ‚Unterhaltung‘ als Assoziation zu verstehen: Der Mensch sucht die Gesellschaft seines Mitmenschen.

ein gemeinsames Kaffeetrinken mit den Mitmenschen als eine gesellschaftliche Zeremonie einordnen lässt (Giddens & Sutton 2004: 39 zit. nach Özgen, Ergun & Kaymaz 2019: 625f.).

Ungeachtet dessen ist zu bedenken, dass sich jedoch in anderen Ländern auch Ressentiments gegenüber dem türkischen Kaffee auf sprachlicher Ebene bemerkbar machten, indem gegen die Etablierung der türkischen Kaffeekultur und die Verbreitung des türkischen Kaffees agiert wurde. In der nachfolgenden Passage wird am Beispiel von Großbritannien und Griechenland versucht, zu veranschaulichen, um welche sprachlichen Ressentiments es sich hierbei handelte.

Ressentiments in Großbritannien gegen den türkischen Kaffee auf religiös-sprachlicher Ebene

Als der Kaffee durch die Türk*innen seine Bekanntheit in der Welt zu erlangen beginnt, wird das einerseits „exotisch“ faszinierende Getränk andererseits mit dem Konzept des sogenannten diskriminierenden „Türkentums“ identifiziert. In Teilen Europas wird dabei mittels religiös geprägter sprachlicher Strategien die Verbreitung der türkischen Kultur, etwa die Ess- und Trinkkultur der Türk*innen und die damit einhergehenden Gewohnheiten, zu verhindern (Özgen, Ergun & Kaymaz 2019: 625) sowie die dadurch vermutete „Gefahr“, die von den Türk*innen auszugehen scheint, abzuwenden versucht. Hierzu schreibt Çaksu (2019: 374), dass lange bevor der Kaffee im 20. Jahrhundert auf nationalistische Haltungen trifft, der türkische Kaffee in Europa allgemein als das Getränk des „Anderen“ galt und deshalb auf eine Form christlicher Opposition traf.

Als der Kaffee in das christliche Europa gelangte, begegnete er anfangs einer großen Skepsis, da er als Getränk der muslimischen „Ungläubigen“ galt, mit denen Christ*innen seit Jahrhunderten im Krieg standen. Dementsprechend wurde dieses dunkle, „exotische“ Getränk vor allem als „Teufelstrank“ oder „Satanstrank“ beschrieben. Zum Beispiel erscheint der Ausdruck „Satanstrank“ (*satanick tippie*) in der ersten Zeile des Gedichtes „A Satyr against Coffee“, das in Großbritannien um das Jahr 1674 verfasst wurde. Anhand solcher Bezeichnungen ist es nie einfach gewesen, den Kaffee in die britische Trinkkultur zu integrieren. Die Brit*innen begegneten der neuen türkischen Trinkgewohnheit überhaupt nicht mit Sympathie, weil zu dieser Zeit die Größe und die Stärke des Osmanischen Reiches vor allem durch ihre Streitkräfte als ‚Werkzeug der Kräfte des Anti-Christen‘ angesehen wurden (Cowan 2005: 6 zit. nach Çaksu 2019: 374).

Die Identifizierung des Kaffees mit dem Islam und vor allem mit den Türk*innen hielt in den meisten Gebieten Europas für die damalige Zeit sehr lange an. Als Beispiel kann nochmals Großbritannien genannt werden, da sowohl der türkische Kaffee als auch die Übersetzung des Korans im gleichen Zeitabschnitt nach Großbritannien gelangten (Çaksu 2019: 374). Diesbezüglich sei erwähnt, dass wahrscheinlich das erste Kaffeehaus Englands im Jahr 1650 in Oxford und das erste Kaffeehaus in London im Jahr 1652 eröffnet wurden. Die als die älteste bekannte Übersetzung des Korans auf Englisch wurde im Jahr 1649 von dem englischen Theologen und Hofprediger des englischen Königs Charles I. (*1600 †1649), Alexander Ross (*1590 †1654), angefertigt. Diese Übersetzung mit dem Titel „The Alcoran of Mahomet“ (Mohammeds Koran) ist eigentlich eine Übersetzung der fran-

zösischen Übersetzung, die vom französischen Orientalisten André Du Ryer, Sieur de la Garde-Malezair (*1580 † 1660 oder 1672) mit dem Titel „L’Alcoran de Mahomet“ (Mohammeds Koran) im Jahr 1647 verfasst wurde. In dem Sinne rief die ungefähr gleichzeitige Einführung des Kaffees, der als ein „muslimisches“ Getränk wahrgenommen wird, und die Übersetzung des Korans in Großbritannien die Wahrnehmung hervor, dass eine Bedrohung des Landes durch eine Islamisierung und des „Türkentums“ bevorstand (Çaksu 2019: 374f.). Die Angst vor diesem neuen Getränk schien die Menschen in dem Maße ergriffen zu haben, dass die Behauptung vertreten wird, dass diejenigen, die Kaffee tranken, sich zu Türk*innen und Muslim*innen verwandeln würden (Sheridan 2004: 25 zit. nach Özgen, Ergun & Kaymaz 2019: 625). Dabei wurde geglaubt, dass der Kaffee die christliche Seele ebenso veränderte wie den christlichen Körper, so dass diejenigen, die ihn tranken, wie Türk*innen und Maur*innen aussehen würden (Shahani 2020: 100).

Unter all diesen Umständen stellt sich die Frage, wie der Kaffee letztendlich trotzdem doch als „tugendhaft“ akzeptiert wurde. So wurde nach geraumer Zeit die Erkenntnis gewonnen, dass – im Gegensatz zum Alkohol – der Kaffee den Geist für neue Ideen und Inspirationen öffnete und gleichzeitig den Körper stimuliert, indem er den Menschen wach hält. Auch wurde bemerkt, dass der Alkohol den Menschen schläfrig und lethargisch machte. Der ständige Alkoholkonsum brachte die Gefahr von Gewalt unter den Menschen mit sich, wohingegen der Kaffeekonsum seinen Beitrag zu einem scharfen Verstand und einer spannenden intellektuellen Debatte

unter den Menschen, die sich zu einer Tasse Kaffee in den Kaffeehäusern oder zuhause trafen, leistete. Alles in allem machte der Kaffee die Menschen nicht betrunken, sondern eher nüchterner und lebendiger (Çaksu 2019: 376), sowie fernerhin noch geselliger.

Während der Kaffee in Großbritannien die Akzeptanz der britischen Gesellschaft gewann, wurde die Akzeptanz von der Übernahme von einigen türkischen Symbolen begleitet. Dies zeigt sich darin, dass beispielsweise manche Kaffeehausbetreiber*innen – als Werbezweck und zur Gewinnung von Kund*innen – anfangen, Turbane zu tragen (MacLean & Matar 2011: 221 zit. nach Çaksu 2019: 376). Überdies wurden viele Kaffeehäuser in London und Oxford mit entsprechenden Namen wie *Turk’s Head* (der Kopf des Türken) und *Sultan’s Head* (der Kopf des Sultans) versehen oder sie wurden nach einigen berühmten osmanischen Sultanen benannt (Cowan 2005: 115 zit. nach Çaksu 2019: 376). Des Weiteren wiesen die Schilder der Kaffeehäuser meistens bestimmte Symbole auf, die – neben dem Türken mit Turban, dem sogenannten „Türken-Kopf“¹⁴ – eine gewöhnliche Kaffeekanne (türkisch: *kahve ibriği* oder *kahve güğümü*) oder eine Kaffeekanne mit einem länglichen Stiel an der Seite (türkisch: *cezve*), darstellten. Noch heute tragen in Großbritannien einige Cafés, Restaurants, Bars und Clubs den Namen *Turk’s Head* (Çaksu 2019: 377).

In seinem Werk „The Social Life of Coffee“ stellt Brian Cowan fest, dass in der damaligen Zeit mindestens siebenunddreißig Kaffeehäuser in London den Namen *Turk’s Head* trugen und viele von ihnen als Symbol einen Türken mit Turban als Erkennungszeichen

¹⁴ Nach einem Hinweis von Çaksu (2019: 377) handelte es sich bei dem sogenannten „Türken-Kopf“ um einen aus einem Seil gemachten Knoten in Form eines Turbans. Dieser Seilknoten wird deshalb so genannt, weil er einem Turban ähnelt.

über ihre Eingänge und als ihr Gewerbeschild verwendeten (Cowan 2005: 115 zit. nach Shahani 2020: 97). Diese Präsentation „exotischer“ Kulturen für kommerzielle Zwecke stellt für Cowan eine frühe Version dessen dar, was er als „Konsument*innen-Orientalismus“ bezeichnet (Cowan 2005: 116 zit. nach Shahani 2020: 97). Matar (1998: 115) argumentiert, dass damals diese Symbole auch dazu dienen sollten, von den Ängsten, die im Zusammenhang mit den gefürchteten Osman*innen, das heißt Türk*innen, standen, abzulenken. „Indem sie Kaffee mit der Büste von Murad¹⁵ in Verbindung brachten, dessen Grausamkeit berüchtigt war“, schreibt Matar, „versuchten die Engländer, ihre Angst vor den Türken zu zähmen – eine Angst, die nicht nur durch die militärische Gefahr der Muslime erzeugt wurde, sondern auch durch das, was für viele Kaffeegegner als die muslimische kulturelle Durchdringung des englischen Gesellschaftslebens erschien“ (Matar 1998: 116; meine Übersetzung).

Ressentiments in Griechenland gegen den türkischen Kaffee auf nationalistisch-sprachlicher Ebene

Neben religiösen Ressentiments existierten unter anderem politisch motivierte Gründe, die dazu führten, dass der türkische Kaffee mit einer national geprägten Bezeichnung umbenannt wurde. In seiner Schrift „Bir siyaşî içecek olarak Türk kahvesi“ (Türkischer Kaffee als politisches Getränk) nimmt Çaksu (2019: 377) beispielsweise auf Griechenland Bezug, wo sich aufgrund des Zypern-Konflikts eine hasserfüllte Abscheu gegenüber den Türk*innen entwickelte, die dazu verleitete, dass schließ-

lich der türkische Kaffee aus nationalistischem Grund eine Umbenennung erfuhr.

Doch vorerst stellt sich die Frage, welche Haltung die orthodoxe christliche Elite auf dem Balkan gegenüber dem Kaffee einnahm. Fotić zufolge „gibt es keinen Hinweis darauf, dass die höchste Hierarchie jemals den Gebrauch von Kaffee (...) offiziell verurteilt hätte. Im Gegenteil, die Quellen legen nahe, dass die christlichen Eliten das neue Getränk unverzüglich nach dem Vorbild der osmanischen Eliten angenommen haben.“ (Fotić 2011: 94 zit. nach Çaksu 2019: 377f.; meine Übersetzung). Mit Blick auf Griechenland schreibt Çaksu (2019: 378), dass die Situation in diesem Land nicht anders gewesen ist. Hier wurde der türkische Kaffee bis zum Ende des 20. Jahrhunderts als «traditioneller Kaffee» bezeichnet, das heißt es handelt sich um den türkischen Kaffee, der nach einer traditionellen Zubereitungsmethode gekocht wird.

Çaksu (2019: 378) nimmt es als wahrscheinlich an, dass hauptsächlich der Zypernkonflikt und die militärischen Auseinandersetzungen im Jahr 1974 dazu beitrugen, dass letztendlich in Griechenland aus dem *Turkiko* beziehungsweise *tourkikos kafés* (türkischer Kaffee), der *Eleniko*, das heißt der *ellinikós kafés* (griechischer Kaffee), wurde. Das ist auch unter der Mehrheit der Griech*innen die vorherrschende Meinung. Wie aber kam diese Bezeichnungsänderung zustande?

Dazu berichtet Çaksu, dass vor allem eine Medienkampagne eines Kaffeeunternehmens zur Bezeichnungsänderung führte. Nach der türkischen Intervention in Zypern im Jahr 1974 startete der griechische Kaffeekonzern *Bravo* mit dem Slogan *Emeis ton leme Elliniko* (Wir nen-

¹⁵ Hier handelt es sich um Sultan Murad IV. (*1612 †1640). Er war der Sohn des Sultans Ahmed I. (*1590 †1617). Sultan Murad IV. herrschte über das Osmanische Reich im Zeitraum von 1623 bis 1640 (Türk Tarih Kurumu 2021).

nen es Griechisch') eine große Kampagne, die erfolgreich den „griechischen“ Kaffee zu einem Identitätssymbol kreierte. Infolgedessen wird der türkische Kaffee zum „griechischen“ Kaffee erklärt, und für manche Griech*innen lässt die Anwendung des einen oder anderen dieser Namen oft Patriot*innen von Landesverräter*innen unterscheiden (Çaksu 2019: 378). Diese Umbenennung beschreibt Karakatsanis als Teil des Prozesses der „Zerstörung der bestehenden symbolischen Beziehungen zum Türk[isch]en“ (Karakatsanis 2014: 11 zit. nach Çaksu 2019: 378; meine Übersetzung). Dabei sieht Karakatsanis die Einzigartigkeit in einer solchen Umbenennung darin gegeben, dass „durch den Gebrauch einer etablierten, neutralen Sprache ein schneller und unerwartet effektiver Übergang zu einer aktiven, bewussten, prozessualen und damit politisch neuen ‚Benennung‘ bewirkt wird“ (Karakatsanis 2014: 29 zit. nach Çaksu 2019: 378; meine Übersetzung). Allerdings macht Çaksu (2019: 378) auch darauf aufmerksam, dass beispielsweise das von Ilias Petropoulos im Jahr 1979 veröffentlichte Werk mit dem Titel „O Tourkikos Kafes en Elladi“ (Türkischer Kaffee in Griechenland) nachweise, dass die griechische Bezeichnungsänderung des türkischen Kaffees vor dem Jahr 1979 überhaupt nicht von allen Griech*innen angenommen wurde. In diesem Buch untersucht Petropoulos (1979) nämlich bestimmte Sachverhalte, die mit dem türkischen Kaffee im Zusammenhang stehen und das Kaffeetrinken begleitend mitbestimmen, wie zum Beispiel:

„Türkische Kaffeekultur, Kaffeehäuser, Kaffeehaustypen und damit verbundene Lebensstile,

leidenschaftliche Kaffeetrinkende, Kundenprofile; die Kategorien, Rituale und Stile in Bezug auf das Kaffeekochen und -trinken, Ausrüstung und Zubehör für Kaffeehäuser, (...) Wasserpfeifen, *lokum*¹⁶ sowie das Brettspiel 'Backgammon'“ (Çaksu 2019: 378; meine Übersetzung)

Petropoulos (1995) argumentiert, dass fast alle griechischen Begriffe, die mit dem Kaffee und dem Kaffeehaus im Zusammenhang stehen, türkischen Ursprungs sind. Des Weiteren ist er der Ansicht, dass aufgrund von nationalistischen und chauvinistischen Neigungen der türkische Kaffee nicht nur als „griechischer Kaffee“, sondern damals sogar manchmal als „byzantinischer Kaffee“ betitelt wird, da die Bezeichnung „türkischer Kaffee“ von den Rassist*innen und Chauvinist*innen in Griechenlands Hauptstadt Athen als störend empfunden wird (Çaksu 2019: 378). Dies kommentiert Petropoulos (1995: 72) ironisch: „Ich habe niemals verstanden, um was für einen Kaffee es sich beim griechischen Kaffee handelt. Dabei verstehe ich jedoch sehr gut, welche Faschisten sich durch Kampagnen wie ‚Wir nennen es griechischen Kaffee‘ zufriedengestellt fühlen.“ (Petropoulos 1995: 72 zit. nach Çaksu 2019: 378; meine Übersetzung). Petropoulos berichtet außerdem, dass nach der Veröffentlichung seines Buches innerhalb der griechischen Leserschaft eine positive Atmosphäre bezüglich des türkischen Kaffees und den alten Kaffeehäusern in Griechenland geherrscht habe (Çaksu 2019: 378). Çaksu sieht hier das Interessante darin gegeben, dass Petropoulos eigentlich mit seinem Werk „nicht den Kaffee

¹⁶ *Lokum* ist eine türkische Süßigkeit, die auch als „Turkish Delight“ bekannt ist. Diese Süßigkeiten, die in kleine Würfel geschnitten und mit feinem pudrigem Zucker ummantelt sind, sind – nach Gewicht in verschiedene Schachteln verpackt – auch in Deutschland in gut sortierten türkischen Lebensmittelläden erhältlich.

und die Kaffeehäuser, sondern den Rassismus der modernen Griechen“ (Petropoulos 1995: 85 zit. nach Çaksu 2019: 378; meine Übersetzung) zu erklären suchte.

Es sei abschließend hierzu vermerkt, dass es mit Bezug auf den Kaffee, der in Griechenland oder in der Türkei zubereitet und getrunken wird, keinen Bedarf an Streitigkeiten zu geben braucht (Çaksu 2019: 379). Denn wie die griechische Journalistin Despina Trivolis (2013) anmerkt: „Greek coffee is exactly the same as Turkish coffee (...) The process and preparation (...) are identical to the Turkish way.“

Die Zubereitung des türkischen Kaffees

„Originally (...) Turkish coffee – roasted, ground and brewed slowly on low heat – can be considered the first *slow* coffee in the contemporary sense“ berichten Özgen, Ergun & Kaymaz (2019: 624). Es kann sogar gesagt werden, dass der türkische Kaffee – neben dem äthiopischen Kaffee – der am meisten

ritualisierte Kaffee ist. Das langsame Kochen in der Kaffeekanne (türkisch: *cezve*), das Aufschäumen und die weitere Zubereitung des Kaffees nach dem Aufteilen des Schaums in die Kaffeetassen (türkisch (Singularform & Pluralform): *kahve fincanı/kahve fincanları*) sind die Elemente, die dem türkischen Kaffee seinen Geschmack verleihen (İşat, 2007: 72 zit. nach Bulduk & Süren 2007: 307).

Aufgrund der zeitaufwändigen Zubereitungsmethode hinterlässt der türkische Kaffee für eine lange Zeit seinen Geschmack am Gaumen der Kaffeetrinkerin/des Kaffeetrinkers. Im Vergleich zu anderen Kaffeespezialitäten ist der Geschmack des türkischen Kaffees weicher, aromatischer und intensiver. Neben dem einzigartigen Aroma tragen auch der Kaffeesatz (türkisch: *kahve telvesi*) und der bei der Zubereitung auf der Oberfläche des Kaffees entstehende Kaffeeschaum (türkisch: *kahve köpüğü*) dazu bei, dass sich der türkische Kaffee aus den anderen Kaffeespezialitäten hervorhebt (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı 2013).

Die Kaffe Zubereitung erfordert detaillierte Vorgehensweisen. Zunächst werden frisch geröstete Qualitätskaffeebohnen – je nach Wunsch – entweder in einem Mörser oder in einer Kaffeemühle zu sehr feinem Kaffeepulver zerstoßen beziehungsweise gemahlen (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı 2013). Nebenbei bemerkt: Das sehr fein zerstoßene beziehungsweise gemahlene Kaffeepulver ermöglicht es, dass sich während des Kaffeekochens der maximale Geschmack des türkischen Kaffees entfalten kann (Moldvaer 2015: 39).

Um aber diese Vorarbeit zu umgehen, ist zu empfehlen, ein bereits sehr fein gemahlene und qualitativ hochwertiges Kaffeepulver zu verwenden, welches in Kaffeebeuteln und/oder -dosen abgepackt auch in Deutschland in



gut sortierten türkischen Lebensmittelläden erhältlich ist. Neben dem jeweiligen Markennamen und/oder dem Namen der jeweiligen (türkischen) Kaffeerösterei weisen die Verpackungen zusätzlich die Aufschrift *Türk kahvesi* ('türkischer Kaffee') auf.

Nach der alten Zubereitungsart wird der Kaffee circa 15-20 Minuten lang in einem offenen, schwelenden Holzkohle-Feuer gekocht. Dabei wird die Kaffeekanne häufig ins Feuer sanft hineingeschoben und sanft herausgezogen. Unabhängig davon auf welcher Hitzequelle der türkische Kaffee zubereitet wird – ein türkischer Kaffee ohne Schaum ist undenkbar (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı 2006: 18) und für leidenschaftliche Kaffeetrinker*innen unannehmbar. Damit der türkische Kaffee mit einer Schaumschicht gelingt, bedarf es an Geschicklichkeit und praktischer Übung, die sich aus der nachfolgenden detaillierteren Anleitung für die Zubereitung des türkischen Kaffees erahnen lassen.

Ein Anleitungsbeispiel

Zu Beginn sollte noch gesagt sein, dass im ehemaligen Osmanischen Reich der türkische Kaffee in der Regel ungesüßt getrunken wurde. Stattdessen wurde üblicherweise vor oder nach dem Kaffee etwas Süßes gegessen oder getrunken. Als Dessert gab es Getränke wie *şerbet*, aber auch Marmelade, diverse Süßigkeiten oder *lokum* (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı 2006: 18). Im Übrigen schreibt Galland (1699: 73f.), dass die Türk*innen den Kaffee nicht nur sehr heiß, sondern einen starken Kaffee trinken. Galland (1699: 73f.) berichtet weiter, dass diese Art von Kaffee von den Türk*innen als *ağır kahve*¹⁷ ('schwerer/starker Kaffee') bezeichnet wird, und dass die Türk*innen nicht versuchen, die Bitterkeit des Kaffees mit Zucker aufzulösen. Es sind eher die in Istanbul lebenden Christ*innen sowie später weitere Europäer*innen, die nach Istanbul kommen, die den türkischen Kaffee gesüßt zu trinken bevorzugen.

¹⁷ *ağır kahve* bedeutet wortwörtlich 'schwerer Kaffee'. Allerdings ist sinngemäß ein 'starker Kaffee' gemeint.



Es sieht so aus, dass die Türk*innen im Laufe der Zeit durch das bloße Ausprobieren doch noch auf den Geschmack von gesüßtem Kaffee gekommen sind, da mittlerweile der türkische Kaffee – je nach Wunsch – mit einer entsprechenden Zuckermenge zubereitet wird.

Da ich gerade vom gesüßten türkischen Kaffee spreche:

*Mein Großvater mütterlicherseits war ein leidenschaftlicher Kaffeetrinker. Im Türkischen wird übrigens ein/e leidenschaftliche Kaffeetrinker*in als „kahve tiryakisi“ bezeichnet, das heißt, es handelt sich hierbei um eine Person, die „süchtig“ nach beziehungsweise „versessen“ auf Kaffee ist. Wie dem auch sei ... Dass mein Großvater täglich – entweder nach dem Frühstück oder nach dem Mittagessen – eine Tasse „orta şekerli Türk kahvesi“ (‚mittel gesüßter türkischer Kaffee‘) trank, war für ihn keine „Versessenheit“ und/oder „Sucht“, sondern ein unentbehrliches Alltagsritual.*

Ich kann mich erinnern, wie ich als zehnjähriges Kind meine Großmutter in die Küche begleitete, um ihr zuzusehen, wie sie türkischen Kaffee für meinen Großvater zubereitet. Dabei habe ich sie bewundert, wie sie diesbezüglich mit Bedacht und Ruhe sowie Geduld vorging. Auch kann ich mich daran erinnern, dass während der Kaffeezubereitung eine Stille in der Küche zu vernehmen war, die nur noch durch das Geräusch unterbrochen wurde, wenn meine Großmutter zwischendurch mit dem Teelöffel langsam den Kaffee in der Kaffeekanne umrührte. Nichts, aber auch gar nichts, konnte meine Großmutter aus der Ruhe bringen. Sie war tiefenentspannt. Und als der Augenblick eintrat, in dem meine Großmutter den Kaffee in die kleine cremefarbene Mokkatasse, die – im Vergleich zu den üblichen kleinen Mokkatassen – keinen Henkel besaß, einschenkte, trat ich noch näher an den

Herd heran, weil jetzt der Moment eintrat, indem ich den Duft des türkischen Kaffees intensiver wahrnahm. Schließlich stellte meine Großmutter die gefüllte Kaffeetasse auf ein kleines Tablett. Danach füllte sie noch ein kleines Glas mit Wasser und stellte es ebenfalls auf das kleine Tablett. Zwar wusste ich damals als Kind nicht, warum zum türkischen Kaffee auch noch ein Glas Wasser gereicht wird. Aber eine Sache war für mir klar: Alles sah auf dem kleinen Tablett so schön aus, und es duftete nach Kaffee.

Wenn ich heutzutage in der Türkei oder auch in Deutschland kleine Mokkatassen, die keinen Henkel haben, sehe, erinnere ich mich nicht nur an die cremefarbene Mokkatasse, aus der mein Großvater genüsslich türkischen Kaffee trank – deren Untertasse übrigens ebenso cremefarben war – sondern auch an die zwei kleinen Gläser, die benutzt wurden, um neben dem türkischen Kaffee ein Glas Wasser zu servieren.

Nach dem Tod meiner Großeltern sind diese kostbaren Erb- und Erinnerungsstücke leider innerhalb meiner Verwandtschaft mütterlicherseits spurlos verschwunden und unauffindbar geblieben. So ist für mich die Erinnerung an meinen Großvater als leidenschaftlicher Kaffeetrinker und an meine Großmutter, die meisterhaft türkischen Kaffee kochte, aber auch an die schönen Momente, die ich mit ihr während der Zubereitung des türkischen Kaffees in ihrer Küche erlebte, übriggeblieben.

Sofern also der türkische Kaffee – je nach Belieben – mit Zucker (türkisch: şeker) gekocht werden soll, werden folgende Angaben von meiner Mutter als Vorschlag unterbreitet:

- a. şekersiz beziehungsweise sade (‚ohne Zucker‘ beziehungsweise ‚pur‘) → pro Tasse 1 gehäufte Teelöffel Kaffeepulver

- b. *az şekerli* („wenig gesüßt“) → pro Tasse 1 gehäufte Teelöffel Kaffeepulver und $\frac{1}{4}$ Teelöffel Zucker oder einen halben Würfel Zucker
 - c. *orta şekerli* („mittel gesüßt“) → pro Tasse 1 gehäufte Teelöffel Kaffeepulver und einen halben Teelöffel Zucker oder einen Zuckerwürfel
 - d. *şekerli* („süß“) → pro Tasse 1 gehäufte Teelöffel Kaffeepulver und ein Teelöffel Zucker oder ein bis zwei Zuckerwürfel
2. Des Weiteren sollte – je nach Wunsch des Gasts – die Zuckermenge des Kaffees abgestimmt sein.
 3. In die Kaffeekanne werden so viele Tassen kaltes Wasser eingegeben, wie Tassen Kaffee zubereitet werden sollen, sowie auch Zucker, falls der Kaffee zuckerhaltig sein soll.
 4. Je nach Tassenanzahl wird ausreichend Kaffee eingefüllt. In der Regel wird ein gehäufte Teelöffel Kaffeepulver pro Tasse gemessen.

Außerdem ist zu beachten, dass je langsamer der türkische Kaffee gebrüht und zum leichten Kochen gebracht wird, er desto mehr Geschmack entfaltet und desto besser schmeckt. Dieser wichtige Hinweis ist aus der folgenden Anleitung für die Zubereitung des türkischen Kaffees indirekt entnehmbar:

1. Zunächst sollte entsprechend der zuzubereitenden Kaffeemenge die geeignete Kaffeekanne ausgewählt werden.
5. Die Zutaten werden in der Kaffeekanne durch langsames Umrühren miteinander vermischt. Danach wird die Kaffeekanne auf den Herd, der auf mittlerer Hitze eingestellt ist, gestellt, oder in ein langsam brennendes Holzkohle-Feuer eingeführt.
6. Dabei wird der Kaffee ein- bis zweimal sanft und langsam verrührt, und bis zum ersten leichten Aufschäumen erhitzt.



7. Nach dem ersten Aufkochen beziehungsweise Aufschäumen des Kaffees wird abgewartet, und zwar bis sich der Kaffee gesetzt hat. Damit der Kaffee nicht überkocht, wird er gegebenenfalls vom Herd beziehungsweise Feuer genommen.
8. Sobald sich der Kaffee auf den Boden der Kaffeekanne abgesetzt hat, wird er ein- bis zweimal mit einem Teelöffel sanft und langsam umgerührt. Danach wird der Kaffee wieder auf den Herd, der dieses Mal auf niedrige Hitze eingestellt ist, gestellt beziehungsweise in das langsam brennende Holzkohle-Feuer eingeführt.
9. Nach dem zweiten Aufkochen, indem der Kaffee wieder leicht aufschäumt, wird darauf geachtet, dass der Kaffee wieder nicht zu viel kocht. Schließlich wird der Kaffee vom Herd beziehungsweise Feuer genommen.
10. Der Schaum wird sanft mit einem Teelöffel aus der Kaffeekanne entnommen und in die kleinen Tassen verteilt.
11. Die Kaffeekanne wird wieder auf den Herd gestellt beziehungsweise ins Feuer eingeführt, und der Kaffee wird einige Sekunden erneut leicht aufgekocht.
12. Nach dem letzten Aufkochen wird der restliche Kaffee langsam in die kleinen Tassen eingeschenkt.
13. Bevor der Kaffee serviert wird, muss er einige Sekunden ruhen, damit sich der Kaffeesatz am Tassenboden absetzt, so dass anschließend der türkische Kaffee

bis zum Kaffeesatz langsam abgetrunken werden kann. (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı 2006: 18; Moldvaer 2015: 137; Kurukahveci Mehmet Efendi 2018a)

Wie es im ehemaligen Osmanischen Reich der Fall war, werden ebenso heute noch ein bis zwei Stücke *lokum* dazugereicht. Aber dies ist eher als etwas Optionales zu betrachten.

Allerdings ist nicht zu vergessen, dass zum türkischen Kaffee – obligatorisch – ein Glas Wasser serviert wird. Und warum wird so etwas gemacht? Meine Mutter gibt diesbezüglich folgende Erklärung: Das Wasser, das idealerweise vor dem türkischen Kaffee ein wenig getrunken werden sollte, verhilft dazu, den Geschmack im Mund zu neutralisieren. Die Geschmacksneutralisierung im Mund trägt dazu bei, dass der Geschmack des türkischen Kaffees besser wahrgenommen werden kann.

Eine Tasse Kaffee anzunehmen ist eine Quelle des Stolzes für die Person, die sie dem Gast zubereitet und anbietet. Dies wird in den Äußerungen wie beispielsweise *kahvesi içilir* (‘ihren/seinen Kaffee kann man trinken’) und *bir kahveni içerim* (‘Ich würde eine Tasse von deinem Kaffee trinken.’) verdeutlicht (Kurukahveci Mehmet Efendi 2018b). Wer also diese spezielle Kunstfertigkeit des Kaffeekochens beherrscht, scheint etwas von den höheren Weihen der Gastfreundschaft empfangen zu haben. Um die Kunstfertigkeit der Kaffe Zubereitung zu bewahren, fühlen sich die älteren Generationen in der Verantwortung, diese Tradition an die jüngeren Generationen, die sie durch Teilnahme, Beobachtung und Praktizierung erlernen, zu vererben. Denn der kulturspezifische Wert des türkischen Kaffees hat einen unverzichtbaren Platz in der türkischen Gesellschaft und kann in der ganzen

Komplexität der Praxis und Ritualisierung nur dadurch erhalten werden, indem Wissen von der älteren Generation an die zukünftige, jüngere Generation weitergegeben wird (Bulduk & Süren 2007: 308). Vor diesem Hintergrund soll mittels einer kurzen Geschichte, die sich auf eine wahre Begebenheit bezieht, veranschaulicht werden, wie ein Mitglied der älteren Generation anhand des eigenen Agierens versucht, Mitgliedern der jüngeren Generation die Zubereitung des türkischen Kaffees zu vermitteln. Dabei beruht die Rekonstruktion der wahren Begebenheit auf meinen Erinnerungen wie auch denen meiner Mutter.

Tante Nuriye und der übergekochte türkische Kaffee

Wenn meine Schwester und ich in die Türkei zu unseren Eltern nachreisen, dann besteht unsere Mutter darauf, dass wir zusammen auch Tante Nuriye¹⁸ (türkisch: *Nuriye teyze*), die mittlerweile über achtzig Jahre alt ist, besuchen müssen. Bei den Telefonaten, die meine Schwester und ich mit unseren Eltern führen, erzählt unsere Mutter, dass Tante Nuriye sie oftmals fragen würde, wie es uns als Schwestern ergehen würde. Unsere Mutter teilt ihr dann unter anderem mit, dass wir sie besuchen werden, sobald wir in der Türkei sind. Damit unsere Mutter nicht in Verlegenheit kommt, und sie ihr Gesicht gegenüber Tante Nuriye wahren kann, gehört deshalb ein Besuch bei ihr zu unserem „Pflichtprogramm“.

Da Tante Nuriye eine sehr fürsorgliche Gastgeberin ist, bestand sie bei einem unserer Besuche darauf, dass sie für uns türkischen Kaffee (türkisch: *Türk kahvesi*) kocht. Obwohl wir versuchten, sie zu überzeugen, dass sie sich

keine Umstände zu machen braucht, konnten wir sie von diesem Wunsch nicht abbringen. Tante Nuriye wollte uns in ihrem Haus mit dieser Geste willkommen heißen und sie teilte uns mit, dass dies ihr innigster Wunsch sei: „*Lütfen, gönlümü kırmayın!*“ („Bitte bricht mir nicht das Herz!“), sagte sie mit einem Lächeln.

Tante Nuriye ist davon überzeugt, dass insbesondere jede türkische Frau dieses – wie sie es immer nennt – „Handwerk“ beherrschen muss. Damit wir dieses „Handwerk“ insbesondere von ihr lernen, bat sie meine Schwester und mich explizit darum, sie in ihre Küche zu begleiten. Meine Schwester und ich haben Tante Nuriye nicht gesagt, dass wir bereits von unserer Mutter, aber auch von unserer Großmutter mütterlicherseits gelernt haben, wie der türkische Kaffee zubereitet wird. Und eigentlich wusste Tante Nuriye aus ehemaligen Gesprächen, dass wir dieses „Handwerk“ schon gut beherrschen. Aber bei diesem Besuch erschien es uns, als ob Tante Nuriye sich für uns sehr verantwortlich fühlte. Für meine Schwester und für mich galten nun das Gebot der Höflichkeit des Gasts gegenüber der Gastgeberin zu befolgen sowie die Gastfreundschaft wertzuschätzen, und den Wunsch der Gastgeberin – ohne Widerspruch – zu respektieren. Also folgten meine Schwester und ich dem Wunsch von Tante Nuriye und begaben uns gemeinsam in ihre Küche, wo jedoch etwas Unvorhersehbares geschah:

Beim Zubereiten des türkischen Kaffees, der in der *cezve* zubereitet wird, kochte der Kaffee nämlich über. Tante Nuriye teilte uns mit, dass ihr so ein Missgeschick noch nie widerfahren sei. „*Sanırım artık bu „zanaat“ta o kadar iyi değilim*“ („Ich glaube, ich beherrsche dieses „Handwerk“ nicht mehr so gut“), setzte sie fort

¹⁸ Aus datenschutzrechtlichen Gründen wurde der Vorname dieser Person geändert.

und lächelte dabei verlegen. Für einen kurzen Augenblick wurde es still in der Küche. Meine Schwester und ich sahen uns irritiert und traurig an, so dass unsere Mutter, die uns ebenfalls in die Küche gefolgt war, aufmunternd zu Tante Nuriye sagte: „*Neden öyle söylüyorsunuz? Senin Türk kahven hep lezzetli oluyor.*“ (Warum sagst du so etwas? Dein zubereiteter türkischer Kaffee schmeckt immer köstlich.). Tante Nuriye lächelte unsere Mutter zu und antwortete: „*Sağ ol, evlâdım! Öyle ama, değil mi? Lezzetli benim Türk kahvem!*“ (Ich danke dir, mein Kind! Das ist aber nun wahr; nicht wahr? Der von mir zubereitete türkische Kaffee schmeckt köstlich!) Diese Aussage bestätigten wir Tante Nuriye mit einem Zunicken und sagten einstimmig und lächelnd: „*Tabii öyle!*“ (Natürlich ist das so!).

Um Tante Nuriye zu verdeutlichen, dass meine Schwester und ich ihren Wunsch, der darin bestand, uns etwas Traditionelles zu vermitteln, verstanden haben, und dass ihre gutgemeinte und liebevolle Absicht sowie Gastfreundschaft von uns respektiert und wertgeschätzt wird, versuchten meine Schwester und ich mit folgender Vorgehensweise, unsere Wertschätzung, den gebührenden Respekt und unsere Danksagung gegenüber Tante Nuriye verständlich zu machen: Meine Schwester und ich erzählten ihr, dass viele Menschen dieses „Handwerk“ mittlerweile mithilfe des Internets erlernen würden. Wir sahen uns mit Tante Nuriye einige „YouTube“-Videos auf unseren Mobiltelefonen an. Tante Nuriye war teilweise über den Inhalt dieser Videos fasziniert und entsetzt zugleich, indem sie der Meinung war, dass die Menschen viele Traditionen, zu denen unter anderem das Zubereiten des türkischen Kaffees gehört, in Vergessenheit geraten lassen würden, so dass

bedauerlicherweise solche Videos im Internet zur Verfügung gestellt werden müssten, damit sich die Menschen das Traditionelle wieder aneignen können.

Umso erstaunter war sie als Gastgeberin, als meine Schwester und ich ihr anboten, den türkischen Kaffee für uns alle zuzubereiten – natürlich unter aufmerksamer „Aufsicht“ von Tante Nuriye und unserer Mutter. Zunächst wollte Tante Nuriye sich nicht von uns bedienen lassen. „*Bu olmaz! Ne de olsa, sizler benim Almanya’dan gelen misafirlerimsiniz.*“ (Das geht nicht! Immerhin seid ihr doch meine Gäste aus Deutschland.), sagte sie zu uns. Trotz allem ließ sie sich überzeugen und nahm unser Angebot mit großer Freude darüber, dass unsere Familie diese alte Tradition, die tief in der türkischen Kultur verankert ist, weiterpflegt, dankend an.

Schließlich konnte jede von uns – mit jeweils einer Tasse türkischem Kaffee – auf der Terrasse von Tante Nuriyes Haus – mit dem Blick auf das Meer – die gemeinsame und gemütliche Atmosphäre genießen.

Literaturangaben

- Acar, Mustafa. 2007. *Türkische Kaffeehäuser in Deutschland. Ein Integrationshindernis für die Türken in der deutschen Gesellschaft*. Saarbrücken: VDM Verlag Dr. Müller e.K..
- Afyoncu, Erhan. 2021. Mütferrika, in: *Türkiye Diyanet Vakfı – TDV İslâm Ansiklopedisi*. [online] Erhältlich unter: <https://islaman-siklopedisi.org.tr/mutferrika> [Letzter Zugriff: 10 September 2021].

- Aksoy, Ömer Asım. 1988. *Atasözleri Sözlüğü: Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü*. Cilt 1. İstanbul: İnkılâp Kitabevi.
- Arıkan, Zeki. 1984. Guillaume Postel ve „De la République des Turcs“, in: *Tarih İncelemeleri Dergisi (TİD)*, 2 (1): 68-82. [online] Erhältlich unter: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/58201> [Letzter Zugriff: 10 August 2021].
- Arvieux, Laurent d'. 1735. *Mémoires du Chevalier d'Arvieux, Envoyé Extraordinaire du Roy à la Porte, Consul d'Alep, d'Alger, de Tripoli, & autres Échelles du Levant*. Paris: Charles Jean-Baptiste Delespine, le Fils, Libraire, ruë S. Jaques, vis-à-vis la ruë des Noyers, à la Victoire. Erhältlich unter: <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=hvd.hxj474&view=1up&seq=9&skin=2021> [Letzter Zugriff: 09 August 2021].
- Ayvazoğlu, Beşir. 2011. *Turkish Coffee Culture: "A cup of coffee commits one to forty years of friendship"*. Ankara: Republic of Turkey, Ministry of Culture and Tourism Publications. Erhältlich unter: <https://teda.ktb.gov.tr/Eklenti/6594,turkishcoffeeculturepdf.pdf?0> [Letzter Zugriff: 29 September 2021].
- Bulduk, Sıdıka & Tufan Süren. 2007. Türk Mutfak Kültüründe. 38. *ICANAS (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi)*. *Bildiriler. Maddi Kültür*. I. Cilt. 10-15.09.2007 Ankara/Türkiye: 299-309. [online] Erhältlich unter: <https://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/MADD%c4%b0-K%c3%-9cLT%c3%9cR-1.-C%c4%b0LT.pdf> [Letzter Zugriff: 18 August 2021].
- Cadet-de-Vaux, Antoine-Alexis. 1807. *Dissertation Sur Le Café; Son Historique, Ses Propriétés, et le procédé pour en obtenir la boisson la plus agréable, la plus salubre et la plus économique*. Paris: De l'Imprimerie de D. Colas, rue de Vieux-Colombier, N°. 26. Erhältlich unter: <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=hvd.32044106384548&view=1up&seq=1&skin=2021> [Letzter Zugriff: 07 September 2021].
- Çaksu, Ali. 2019. Bir siyasi içecek olarak Türk kahvesi. *SEFAD (Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi)*, 41: 369-386. [online] Erhältlich unter: <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/752813> [Letzter Zugriff: 29 September 2021].
- Chanda, Nayan. 2007. *Bound Together. How Traders, Preachers, Adventurers, and Warriors Shaped Globalization*. New Haven and London: Yale University Press.
- Cowan, Brian. 2005. *The Social Life of Coffee: The Emergence of the British Coffeehouse*. New Haven and London: Yale University Press.
- Crawford, John. 1852. History of coffee. *Journal of the Statistical Society of London*, 15 (1): 50-58. [online] Erhältlich unter: https://www.jstor.org/stable/2338310?refreqid=excelsior%3Ab7d087b76323af4da849c817f56cbd-4b&seq=1#metadata_info_tab_contents [Letzter Zugriff: 07 Oktober 2021].
- Duden. 2021. *Kaffee*. <https://www.duden.de/rechtschreibung/Kaffee> [Letzter Zugriff: 09 August 2021].

- Faroqhi, Suraiya. 1995. *Kultur und Alltag im Osmanischen Reich. Vom Mittelalter bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts*. München: C. H. Beck'sche Verlagsbuchhandlung (Oscar Beck).
- Ferré, Felipe. 1991. *Kaffee. Eine Kulturgeschichte*. Tübingen: Wasmuth Verlag.
- Fotić, Aleksandar. 2011. The introduction of coffee and tobacco to the Mid-West Balkans. *Acta Orientalia Academiae Scientiarum Hungaricae*, 64 (1): 89-100. [online] Erhältlich unter: <https://www.jstor.org/stable/43282398> [Letzter Zugriff: 14 Oktober 2021].
- Galland, Antoine. 1699. *De l'origine et du progres du Café : Sur un Manuscrit Arabe de la Bibliothèque du Roy*. Caen: Jean Cave-lier, seul Imprimeur du Roy, & de l'Université. Erhältlich unter: <https://www.digitale-sammlungen.de/de/view/bsb10249408?page=1> [Letzter Zugriff: 24 August 2021].
- Giddens, Anthony & Philip W. Sutton. 2004. *Sosyoloji*. Ankara: Ayraç Yayınevi.
- Gürsoy, Deniz. 2005. *Sohbetin Bahanesi Kahve*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Hattox, Ralph S. 1985. *Coffee and Coffeehouses. The Origins of a Social Beverage in the Medieval Near East*. Seattle & London: University of Washington Press.
- Heine, Peter. 2017. *Köstlicher Orient. Eine Geschichte der Esskultur*. 2. Aufl. Berlin: Verlag Klaus Wagenbach.
- Heise, Ulla (Hrsg.). o. J.. *Bilder aus der Geschichte des Kaffees*. Sammlung Eduscho Bremen. (Begleitheft zur Ausstellung). Bremen: Eduscho GmbH & Co. KG (Öffentlichkeitsarbeit).
- Heise, Ulla. 1996. *Kaffee und Kaffeehaus. Eine Bohne macht Kulturgeschichte*. Leipzig: Gustav Kiepenheuer Verlag GmbH.
- Heise, Ulla. 1998. Kaffee und Erotik im Orient. Realität und Phantasien. in: Heise, Ulla & Beatrix Frfr. von Wolff Metternich (Hrsg.): *Coffeum wirft die Jungfrau um. Kaffee und Erotik in Porzellan und Grafik aus drei Jahrhunderten*, S. 9-18. Leipzig: Gustav Kiepenheuer Verlag.
- İşat, C. 2007. Kahvenin Serüveni. *Meşale*, 2: 70-73.
- Karakatsanis, Leonidas. 2014. *Turkish-Greek relations: Rapprochement, Civil Society and the Politics of Friendship*. London & New York: Routledge.
- Kaffeekontor Kolschitzky. 2021. *Die Legende*. [online] Erhältlich unter: <https://kolschitzky.at/die-legende> [Letzter Zugriff: 29 September 2021].
- Kurukahveci Mehmet Efendi. 2018a. *Definition and History*. [online] Erhältlich unter: <https://mehmetefendi.com/eng/turkish-coffee/definition-and-history> [Letzter Zugriff: 12 Oktober 2021].
- Kurukahveci Mehmet Efendi. 2018b. *Turks and Coffee*. [online] Erhältlich unter: <https://mehmetefendi.com/eng/turkish-coffee/turks-and-coffee> [Letzter Zugriff: 14 Oktober 2021].

- MacLean, Gerald M. & Nabil I. Matar. 2011. *Britain and the Islamic world, 1558–1713*. Oxford: Oxford University Press.
- Matar, Nabil I. 1998. *Islam in Britain, 1558–1685*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Moldvaer, Anette. 2015. *Das Kaffee-Buch*. 2. Aufl. München: Dorling Kindersley Verlag GmbH.
- Montagu, Lady Mary Wortley. 1909. *The best letters of Lady Mary Wortley Montagu*. Edited with a dedicatory letter to Lady Montagu by Octave Thanet. 2n ed.. Chicago: A. C. McClurg.
- North, Michael. 2003. *Genuss und Glück des Lebens. Kulturkonsum im Zeitalter der Aufklärung*. Köln: Böhlau Verlag GmbH & Cie.
- Özgen, Leyla & Pervin Ergun & Elif Kaymaz. 2019. Slow food hareketine uygun bir içecek: Türk Kahvesi. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 12 (27): 624-636. [online] Erhältlich unter: <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/1012225> [Letzter Zugriff: 29 September 2021].
- Petropoulos, Elias. 1995. *Yunanistan'da Türk kahvesi*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Petropoulos, Ilias. 1979. *O Tourkikos kafes en elladi*. Atina: Ekdoseis Nefeli.
- Postel, Guillaume. 1560. *De la République des Turcs, & là ou l'occasion s'offrera, des meurs & loy de tous Muhamedistes*. Poitiers: De l'Imprimerie d'Enguilbert de Marnef.
- Avec privilege du Roy. Erhältlich unter: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k317007d> [Letzter Zugriff: 23 September 2021].
- Scherzinger, Christine. 2005. *Zeitlos in – Zeitlos out. Das Café in der deutschen Gegenwartsgesellschaft. Eine kultursoziologische Studie*. Marburg: Tectum Verlag.
- Schweiger, Thomas. 2009. *Kaffeeschule. Der Weg zum perfekten Kaffee*. Cadolzburg: ars vendi verlag GmbH & Co. KG.
- Shahani, Gitanjali G. 2020. *Tasting Difference. Food, Race, and Cultural Encounters in Early Modern Literature*. Cornell University Press: Ithaca and London.
- Sheridan, Clare. 2004. *Sade Türk Kahvesi*. İstanbul: Arion Yayınevi.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. 2013. *Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği/Turkish Coffee Culture and Tradition*. [online] Erhältlich unter: <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-202374/turk-kahvesi-kulturu-ve-gelenegi.html> [Letzter Zugriff: 13 Oktober 2021].
- T.C. Millî Eğitim Bakanlığı. 2006. *MEGEP (Meslekî Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi). Yiyecek İçecek Hizmetleri. Kahve Hazırlama ve Servisi*. Ankara: T.C. Millî Eğitim Bakanlığı. [online] Erhältlich unter: <http://www.cahilim.com/pdf/yemek/kahve-hazirlama-ve-servisi.pdf> [Letzter Zugriff: 08 Oktober 2021].

Timur Ağıldere, Suna. 2019. Batılı Seyyahların Gözünden İstanbul ve Cezayir'de Kahve ve Kahvehane Kültürü (17. yy - 19. yy). *Millî Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, 16 (122): 14-28. [online] Erhältlich unter: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/759089> [Letzter Zugriff: 03 September 2021].

Trivolis, Despina. 2013. *Ask CB: Greek coffee in athens?*. [online] Culinary Backstreets. Erhältlich unter: <https://culinarybackstreets.com/cities-category/athens/2013/greek-coffee-in-athens/> [Letzter Zugriff: 07 Oktober 2021].

Türk Tarih Kurumu. 2021. *Osmanlı Padişahları*. [online] Erhältlich unter: <https://www.ttk.gov.tr/belgelerle-tarih/osmanli-padisahlari/> [Letzter Zugriff: 03 September 2021].

Ulusoy, Kadir. 2011. Türk toplum hayatında yaşatılan kahve ve kahvehane kültürü (Bir sözlü kültür ve sosyal çevre eğitimi çalışması). *Millî Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, 23 (89):159-169. [online] Erhältlich unter: <https://www.millifolklor.com/PdfViewer.aspx?Sayi=89&Sayfa=156> [Letzter Zugriff: 09 September 2021].

Yağbasan, Mustafa & Fuat Ustakara. 2008. Türk Toplumunda Kahvehane ve Kafelerdeki İletişimsel Ortamı Belirlemeye Yönelik Bir Alan Araştırması (Gaziantep İli Örneği) . *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 18 (1): 233-260. [online] Erhältlich unter: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/71998> [Letzter Zugriff: 22 September 2021].