

Muckefuck

Teil 1: Getreidekaffee

von Marion Wick



Bis in die 70er Jahre war es ganz normal, an Wochentagen Kaffeeersatz zu trinken und den guten Bohnenkaffee für den Sonntag aufzubewahren. Inzwischen sind Kaffeesurrogate ein wenig aus der Mode gekommen. Selbst im Bioladen macht man kein Geschäft mehr mit Getreidekaffees.

Die anderen Varianten aus Wurzeln und Früchten sind fast gänzlich von der Bildfläche verschwunden. Schade eigentlich, denn der Geruch von frisch geröstetem Kaffeeersatz erinnert viele von uns an gemütliche Kindheitstage. Zumindest auf dem Land wurde der „Muckefuck“ oft selbst hergestellt und es gab individuelle Rezepte

in den Familien. Vom süßen Malzkaffee bis zum herben Eichelkaffee wurden je nach Bedarf verschiedenste Mischungen angerührt.

Die Herkunft des Wortes Muckefuck ist nicht ganz geklärt. Dem Rheinländer an sich, der die Bezeichnung in die Welt gesetzt hat, dürfte die Version am besten gefallen, dass es sich um eine Verballhornung des französischen Wortes für falschen Kaffee, „Mocca faux“, handelt.

Rösten

Auch wenn heute in den meisten Küchen wohl eher keine Röstmühle mehr vorhanden ist, kann man immer noch ohne viel Aufwand Kaffeeersatz selbst herstellen. Rösten lässt er sich nämlich ebenso gut in einer ordentlichen Eisenpfanne. Eine gemütliche Verkostung der verschiedenen Sorten und anschließendes Anmischen individueller Kaffeesurrogatecuvées ist ein besonderes Vergnügen mit



Man nehme eine Eisenpfanne...

Familie, Kindern und Freunden im Winter. Dazu eine Torte oder ein paar selbstgebackene Kekse und fertig ist ein gemütlicher Nachmittag. Oder ein wilder, je nachdem, ob man auch dem alten Brauch des Likörchentrinkens frönt.

Ersatzkaffee

Die einfachste Variante des Ersatzkaffees ist Getreidekaffee aus Gerste oder Dinkel. Man braucht nur eine Eisen-

pfanne, einen Holzlöffel, eine Kaffeemühle und ein paar Esslöffel Getreide.

Die folgenden Rezepte enthalten genaue Anleitungen, man beachte aber die Vorbereitungszeiten, damit zum gemütlichen „Röstmittag“ alles rechtzeitig bereitsteht. Etwas aufwändiger sind in der Vorbereitung nämlich Kaffees aus Wurzeln oder Malz – aber auch das ist nicht wirklich zeitraubend.



... und bedecke den Boden mit Gersten- oder Dinkelkörnern.

Bei der Zubereitung der Kaffees sollte man bedenken, dass alle Surrogate, im Gegensatz zu Bohnenkaffee, einen recht hohen Anteil an Stärke haben, die normale Papierfilter schnell verklebt. Man wählt deshalb besser andere Varianten der Zubereitung – für Handaufguss eignet sich beispielsweise ein Goldfilter sehr gut.

Getreidekaffee (Dinkel oder Gerste)

Das Getreide trocken in eine schwere Eisenpfanne geben, so dass der Boden gerade eben bedeckt ist. Bei großer Hitze die Körner mit einem Holzlöffel rühren und durch Schütteln immer in Bewegung halten, um eine gleichmäßige Röstung zu gewährleisten. Am Anfang



Zwischenstadium: Ein Teil der Getreidekörner hat schon Bräune bekommen.

dauert es recht lange bis die ersten Körner etwas Farbe annehmen, danach geht es aber ziemlich schnell. Man röstet die Körner bis sie gleichmäßig dunkelbraun, aber nicht schwarz sind (dann werden sie bitter). Getreidekaffee sollte man gleich nach der Röstung mahlen, um festzustellen wie gut der Mehlkern durchgeröstet wurde. Ist

der gemahlene Kaffee eher bleich als braun, gibt man ihn im gemahlene Zustand zurück in die Pfanne und röstet ihn unter ausdauerndem Rühren nach, bis er eine schöne dunkelbraune Farbe hat. Dann ist er fertig und sollte nach dem Abkühlen licht- und luftdicht verpackt werden, damit das Aroma erhalten bleibt.



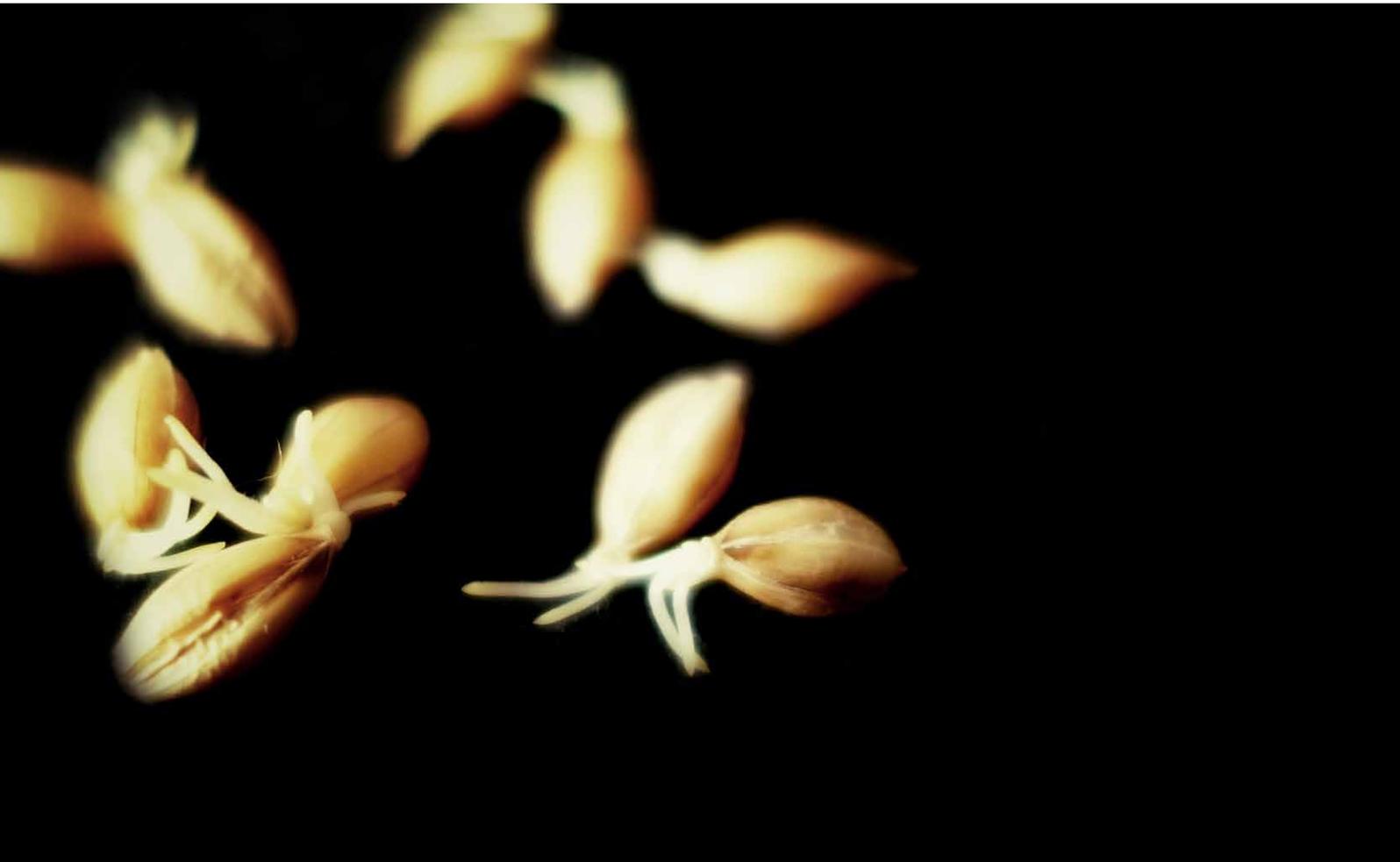
Der Grat zwischen kräftig geröstet und verbrannt ist schmal.

Malzkaffee

Der Unterschied zwischen Getreidekaffee und Malzkaffee besteht darin, dass hier die Körner vor dem Rösten angekeimt und anschließend gedarrt werden. Durch das Keimen wird Stärke aus dem Getreidekorn in Zucker verwandelt und der Kaffee bekommt ein vollmundiges süßliches Aroma.

Um Gerste oder Dinkel zu keimen, weicht man die Körner über Nacht in Wasser ein. Am nächsten Tag wird das Ganze durch ein Sieb gegossen und die nassen Körner werden unter der Wasserleitung abgespült. Danach gibt

man sie ohne Wasser in ein Gurkenglas dessen Deckel man durchlöchert hat. Das Glas wird zweimal täglich mit Wasser gefüllt und selbiges wieder durch den Deckel abgegossen, so dass die Körner gespült werden. Nach ein bis drei Tagen, je nach Umgebungstemperatur, erkennt man einen winzigen Keim. Nun gibt man die Körner auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und trocknet sie mit Umluft zwischen 50 und höchstens 70 Grad. Die gemälzten Körner werden wie ungemälzte geröstet. Man achte aber darauf, dass es wegen des Zuckergehalts deutlich schneller geht.



Teilschritt des Mälzens: keimende Gerstenkörner