

Muckefuck

Teil 3: Eichelkaffee

von Marion Wick



In den ersten beiden Teilen dieser Serie haben wir uns mit Getreidekaffee aus gerösteten Körnern und Muckefuck aus Wurzeln befasst. Im dritten und letzten Teil soll sich alles um Eichelkaffee drehen.

Dieser Kaffee macht die meiste Arbeit, kommt aber durch sein bitteres Aroma dem Bohnenkaffee am nächsten. Reiner Eichelkaffee ist recht kräftig im Geschmack und kann mit Getreide-, Malz- oder Wurzelkaffee vermischt werden.

Eicheln sammelt man am besten im September, wenn die Früchte braun werden und das Hütchen mühelos abgeht. Achtet man darauf, keine wurmstichigen oder gekeimten

Früchte aufzuheben, lässt sich die Ernte an einem trockenen und kühlen Ort den ganzen Winter lagern.

Wenn man die Eicheln verwenden möchte, legt man sie vorher eine Nacht lang auf die Heizung oder darft sie bei 50 °C für eine halbe Stunde im Backofen. Danach ist die Schale so spröde, dass sie sich zwischen zwei Fingern aufknacken lässt. Man kann die Früchte aber auch gut mit dem Teppichmesser öffnen.

Die Kerne werden grob zerhackt und (wie beim Wurzelkaffee schon beschrieben) auf der Heizung oder im Backofen getrocknet, bis sie außen und innen richtig hart sind. Die getrockneten Eichelstückchen in der Eisenpfanne dunkelbraun rösten und anschließend mahlen.



Eicheln mit und ohne Schale

Die Surrogate – geröstete Getreidekörner, Wurzeln und Eicheln – machen große Freude in der Experimentierküche und lassen sich als Cuvée ebenso wie sortenrein auf verschiedenste Arten zubereiten.

Der Klassiker ist der Aufguss mit kochendem Wasser, wie beim Bohnenkaffee (am besten einen Goldfilter nehmen, weil er sich nicht so schnell zusetzt wie Papierfilter). Auch das Aufkochen mit Milch, ähnlich wie beim Kakao, und anschließendes Aussieben des Pulvers ist eine beliebte Zubereitungsart. Mit Honig gesüßt ist solcher Muckefuck bei Kindern sehr beliebt.

Aber natürlich gibt es noch viele andere Varianten, um die Surrogate zu genießen. Zum Beispiel Eichel- oder Wurzelkaffee aus dem Espressokocher, den man dann

nach Art von Latte Macchiato, Cappuccino oder Ristretto servieren kann. Erlaubt ist sowieso alles, also auch das Beimischen von echtem Bohnenkaffee, Kakaopulver und Alkohol: *Malztante* als Variante von *Toter Tante* (mit Rum und Malzkaffee statt Kakao) oder Wurzelpharisäer mit Rum, Zucker und Sahnehäubchen.

Die geschmackvollen Surrogate eignen sich aber nicht nur für Getränke, sondern auch für die Zubereitung von Kuchen, Torten und Süßspeisen, wo sie anstelle von Kaffee oder Kakao zum Einsatz kommen können. Da die stärkehaltigen Früchte, Wurzeln und Körner sich feingemahlen wie Mehl verhalten, kann man sie in dieser Verarbeitungsstufe einfach dem Teig oder der Creme zugeben, ohne sie vorher aufbrühen zu müssen.



Einsame Eichel, früh vom Baum gefallen