

Muckefuck neu entdeckt

Zu Besuch in der Schweizer Produktion des Getreidekaffees aus biodynamischem Landbau (Demeter) von Naturata. Das Alnatura Magazin entdeckt ein fast vergessenes und unterschätztes Aufgussgetränk neu.

Es duftet wunderbar nach dunkel gebackener frischer Brotkruste, die aber noch nicht zu dunkel ist.

Aus der Rösttrommel purzeln nach und nach ungleichmäßige, circa einen Zentimeter große braune Stückchen, die man gleich knabbern möchte. Das sind Scheiben der getrockneten und anschließend gerösteten Zichorienwurzel. Sie bilden mit geröstetem Roggen die Hauptzutat für den Getreidekaffee von Naturata. Angebaut werden Zichorien hauptsächlich in Frankreich, Belgien und den Niederlanden. Walter Hostettlers kleines Unternehmen mit acht Mitarbeitern röstet neben den Zichorienwurzeln auch noch Roggen, Weizen und Gerste. »Von der Zichorie, genauer gesagt von deren Inhaltsstoff Inulin, kommt das kaffeeähnliche Bitterchen, das dem Getreidekaffee das besondere Aroma verleiht. Aber eben ganz ohne Koffein.« Schon der Großvater seines Großvaters hat mit dem Rösten begonnen.

Der Naturata-Getreidekaffee enthält ausschließlich natürliche Zutaten: Zichorie, Roggen, Gerste und Feigen aus biodynamischem Landbau (Demeter) sowie Eicheln aus kontrolliert biologischem Anbau. Die zuletzt genannten beiden Zutaten kommen bereits getrocknet und geröstet aus der Türkei. Die Feigen bringen eine leichte Süße und Fruchtigkeit in den Getreidekaffee, der ein harmonisches Malzaroma am Gaumen hinterlässt. Ihn lediglich als Kaffee-Ersatz in schlechten Zeiten abzutun, wird dem wohlschmeckenden Heißgetränk nicht gerecht. Muckefuck nannte man ihn früher. Ein eingedeutschtes Wort für das französische »Mocca faux«, das »falscher Kaffee«

heißt. Frei von Koffein erfreut er Menschen, die auf Koffein verzichten möchten oder müssen. Aber lassen wir ihm seine Eigenständigkeit als Genussmittel und sein individuelles Aromenspektrum, das sich nur aus der Veredelung der qualitativ hochwertigen Zutaten ergibt.

Und wie werden nun die gerösteten Rohstoffe zu dem Instantpulver, das man einfach mit Wasser oder Milch aufgießen kann? Man bringt sie ein Dorf weiter zu einem kleinen handwerklichen Betrieb, der das Instantisieren des Kaffees perfektioniert hat. Dort hat der Gründer nach jahrelanger Tüftelei 1955 ein spezielles Verfahren entwickelt, um den Getreidekaffee in sofort löslicher Form anbieten zu können. Noch heute gibt es die Extraktionsanlage, die durch Zugabe von Wasser ein Extrakt aus den gerösteten Zutaten produziert. Damit ist es aber noch nicht getan. Dieses Extrakt wird nun in einem sogenannten Sprühturm, einem drei bis vier Meter hohen geschlossenen Trichter aus Metall, fein vernebelt. Heiße Luft wird zugeführt, sodass die kleinen Tröpfchen verdunsten und nur der Feststoff, das feine Pulverkorn, übrig bleibt. Und fertig ist das praktische Instantpulver, das sich mit Flüssigkeit aufgegossen wieder in das Extrakt zurückverwandelt.

Abgefüllt wird der Naturata-Getreidekaffee in Metall Dosen, luftdicht verschlossen, sodass eine Mindesthaltbarkeit von zwei Jahren bei ungeöffneter Dose gewährleistet ist. Rudolf Lüthi und René Mosimann sind stolz darauf, als kleine Firma mit diesem speziellen Know-how noch auf dem Markt zu sein. Sie glauben an die Zukunft des Getreidekaffees,



Für den Naturata-Getreidekaffee wird Zichorie aus biodynamischem Landbau (Demeter) verwendet.



Die aufwendige Sprühtrocknung im Sprühturm sorgt beim Aufgießen einer Tasse Getreidekaffee für eine feine Crema (oben). Geröstetes Getreide (links) und geröstete Zichorie (links unten).

wenn die Qualität der Zutaten stimmt und das Instantpulver schonend über die Sprühtrocknung des Extrakts hergestellt wird. Frisch aufgegossen bildet sich eine feine Crema. Je nach Geschmack nimmt man ein bis zwei Teelöffel pro Tasse. Funktioniert auch als Cold Brew mit Eiswürfeln oder einer Kugel Vanilleeis. Mmh, das schmeckt! SUS

Der Dinkelkaffee enthält nur Zichorie und Dinkel und schmeckt deutlich herber als der Getreidekaffee, der aus Zichorie, Roggen, Gerste, Eicheln und Feigen hergestellt wird. Beide Sorten sind dank des Herstellungsverfahrens glutenfrei.



Zichorie vs. Chicorée

Die Zichorie gehört zur Art der Gemeinen Wegwarte. Ihre hübschen himmelblauen Blüten sieht man zwischen Juli und September am Wegesrand blühen. Die Wurzeln werden in getrockneter und gerösteter Form für Getreidekaffee verwendet. Die Zichorie galt bereits zu Hippokrates' Zeiten in der Antike als Heilmittel.

Chicorée als winterliches Blattgemüse wird vom Menschen kultiviert und kommt in der freien Natur nicht vor. Er stammt von der Gemeinen Wegwarte (also der Zichorie) ab und wurde Mitte des 19. Jahrhunderts in Belgien zufällig entdeckt, als aus den im Dunkeln gelagerten Zichorienwurzeln Chicorée ausgetrieben war. Er wird vor allem in Belgien, den Niederlanden, Italien, aber auch in Deutschland produziert.

