Die Perfektion der einstigen Sünde

Ein subjektiver, Koffein-getriebener Café-Rundgang entlang Basels Peripherie

SUSANNA PETRIN (Text), SANDRO FIECHTER (Bilder)

Die Wunschliste: In einem guten Café gibts guten Kaffee. Das Personal ist freundlich. Der Raum hat Charakter. Die BaZ und noch zwei, drei Zeitungen liegen auf. Und es gibt selbst gemachten Kuchen.

Ein Kunde gibt vom Türrahmen aus ein Handzeichen Richtung Theke: Daumen und Zeigefinger formen einen Abstand von zwei Zentimetern. Dann setzt er sich draussen vor dem Café an ein Tischchen. Hinter der Theke beginnt die Kür des Besitzers und Baristas. Alfons Schuwey nimmt einen Siebträger (den der Laie Kolben nennt), klopft ihn ab, füllt ihn mit neun Gramm frisch gemahlenen Bohnen, drückt den Stempel darauf, spannt den Träger in der Maschine ein, hält eine vorgewärmte Espressotasse darunter und lässt während 25 Sekunden mit 9 Bar Druck zwischen 85 und 97 Grad heisses Wasser durchsickern. Fertig ist der 10-Punkte-Espresso. Gebraut in einem der unscheinbarsten Cafés der Stadt, im «eccetera» an der Mittleren Strasse 26.

«Unsere Gäste sagen: Basels bester Espresso», steht auf einer Tafel vor dem Eingang. Eine Germanistikstudentin habe das da draufgeschrieben, sagt Schuwey. Er würde sich das nicht selber anmassen, auch wenn es seine Motivation sei, «jeden Tag den besten Café zu machen». 25 Sekunden Kontaktzeit zwischen Wasser und Kaffee sei ideal, um das Maximum an Geschmackstoffen, an ätherischen Ölen und ein Minimum an Bitterstoffen zu gewinnen. Das grösste Kompliment für den 50-Jährigen ist, wenn sich ein Italiener von ihm, einem Schweizer, einen Espresso machen lasse – und davon schwärme.

WELT DER KAFFEE-FREAKS. An diesem Nachmittag geht im «eccetera» eine Spezies ein und aus, von der man vorher gar nicht wusste, dass es sie gibt: Kaffee-Freaks. Modisch in den 90ern steckengeblieben, kaffeetechnisch dem Rest der Welt um Jahre voraus. Er fahre für seinen Espresso mehrmals täglich aus dem Baselbiet hierher, sagt ein Gast mit sizilianischen Wurzeln. «Das ist ein Kleinod in Europa», sagt ein anderer, ein Hamburger, der via Liebhaberseite kaffeenetz.de auf diese Adresse kam. Er führte kürzlich eine ganze Gruppe Gleichgesinnter zu einem Offline-Forumstreffen hierher. Hauptattraktion: Die rundum aufgestellten bis zu 50-jährigen Kaffeemaschinen, die Schuwey repariert und vertreibt. Die Kaffee-Fans hätten selber Hand an diesen Maschinen anlegen dürfen, für viele die Erfüllung eines Traums.

Weniger kaffeetechnisch fundiert, dafür gemütlicher eingerichtet ist das nahgelegene «Paganini», ein Quartiercafé im Eck zwischen Socinstrasse und Birmannsgasse. Gross, hell, Bücher auf dem breiten Sims. Hier läuft nie das Radio, sondern Jazz und kubanischer Salsa. An einem Tisch sitzt ein Gruppe Studenten, schwatzt und raucht – noch.

Kaffee ist ein Hilfsmittel für bessere Gespräche. Der Konsum erhöht die Sauerstoffzufuhr ins Hirn, verbessert das Gedächtnis, macht lebendig. Der Kaffee ist das Gegengetränk

zum Alkohol. Er umnebelt nicht, sondern schärft die Sinne. Umso schwerer nachvollziehbar ist heute, dass Kaffee-Genuss einst als sittenwidrig galt. Die Basler Regierung schreibt in einem Mandat von 1715, rund 20 Jahre nach der Eröffnung der allerersten Kaffeehäuser in der Stadt: «die bey Uns eine Zeithero aufgekommene Caffé-Häuser, Unserer Statt mehr schaden als nutzen, ja weilen darinn junge Leuth zu allerhand Ungebühr Anlass bekommen, öffteres grosses Unheyl ein und anderem zugezogen, als wollen Wir [...] hiermit frischer Dingen, für ein- und allemal allerdings geschlossen, und abgeschaffet haben.» Das Bestreben der damaligen Regierung, Kaffeehäuser endgültig trockenzulegen, hat nicht gefruchtet. Heute zählt der Schweizer Cafétier Verband (SCV) 80 Cafés in Basel. Darunter versteht der SCV Lokale, die mindestens 30 Prozent des Umsatzes mit Kaffee erreichen. Um die meisten machen Kaffee-Gourmets allerdings freiwillig einen weiten Bogen. Besonders verpönt sind sogenannte Knöpfchen-Maschinen, Vollautomaten. In zu vielen Betrieben sei der Kaffee nicht gut, räumt SCV-Geschäftsführerin Johanna Bartholdi ein. Doch der Trend gehe in Richtung bewussterem Konsum. Sie verteidigt die modernen Vollautomaten, diese seien nur leider oft nicht richtig eingestellt.

SÜNDHAFTE CANOLOS. Solches kann ein Italiener schwer glauben. Zum Beispiel Martino Guglielmino, einer der vier Geschwister, die in zweiter Generation das «Da Graziella» führen – besser gesagt, die beiden «Graziellas», neben dem Stammcafé an der Feldbergstrasse 74 ist kürzlich ein zweites an der Dornacherstrasse 283 aufgegangen. Guglielmino, der noch nie einen Kaffee zu Hause getrunken hat, erinnert sich, wie schwer es vor 20 Jahren war, in Basel einen Espresso zu finden, der italienische Geschmacksknopsen nicht beleidigte. Damals sei für seinereins praktisch nur das «Rio» in der Steinenvorstadt in Frage gekommen, heute habe sich das gebessert. Und damals seien vor allem Italiener ins «Da Graziella» – genannt nach der Mama – gepilgert, heute sei die Kundschaft gut durchmischt. Tatsächlich, für viele Schweizer ist eine Tasse im simpel eingerichteten Lokal wie Ferien in Italien. Zusätzliche Sogwirkung hat, was sich im «Graziella» hinter Scheiben anbietet: Gipfeli gefüllt mit Schokolade, mit Nutella, mit Mandeln oder mit Aprikosenconfiture. Aus Canolos quillt Schokolade, Vanille oder Ricottacrème. Kekse ist kein Wort für die Mandel-, Pistazien- und Amaretto-Biscuits.

«Kaffee ist für uns Menschen so wichtig, wie Petroleum für die Industrie.» Das sagt ein älterer Mann, der im Mediencafé La Cuna allein vor einem doppelten Espresso sitzt. Noch ein Kaffee-Freak. Aus dem Stegreif hält er einen Vortrag, der über die chemische Zusammensetzung der Pflanze bis zu deren weltpolitischen Bedeutung reicht. Daneben fläzen zwei junge Männer in den grossen Sitzsäcken vor einem Ikea-Kindertisch und lesen Comics, die hier genauso aufliegen wie der «Spiegel» oder «Die Zeit». Sie sehen aus, als ob sie hier an der Feldbergstrasse 70 daheim in ihrer Studenten-WG wären.

Das «La Cuna» ist eine Kreuzung zwischen Wohnzimmer, Filmverleih und Café. Es hebt sich auch optisch ab vom uniform-kühlen Design der neusten Café-Generation der Stadt. Ebenso das «Elisabethen», das mit seinen geschwungenen Glasfenstern, neugotischen Mauern und der Wendeltreppe an ureigener Atmosphäre kaum zu überbieten ist. Mit Gottes Hilfe: Es ist wohl das einzige Café in einer Kirche. Ansonsten hält immer mehr vom gleichen Typ Einzug: Designermöbel, Glätte, Simplizität. Das deckte vor gut zehn Jahren eine Marktlücke in Basel. Inzwischen wünschte man sich zur Abwechslung dazu mehr Retro, Farben, Kitsch, Fantasie, Vollgestopftes, Kinosessel, Deckenventilatoren, Totenköpfe in Aquarien. Mehr Dreck.

WELTLICH. Bei der Wahl des Lieblingscafés ist es wie bei der Liebe: Warum genau, bleibt immer ein stückweit unerklärlich. Der Autorin liebster Ort, um sich lesend Samstage um die Ohren zu schlagen, ist das «del Mundo» an der Güterstrasse 158. Vielleicht, weil sich hier ein Maximum an Genüssen kumulieren lässt: Aromatischer Cappuccino, hausgemachte Suppen, Müesli, ofenwarme Paninis oder Kuchen, ein junges, urbanes Publikum und locker das herzlichste Personal Basels, das einen bedient. Dazu laden Hocker direkt vor den hohen Glasscheiben zum hemmungslosen Beobachten der Passanten ein. Die Inhaberinnen sind zwei junge Frauen von Anfang 30. Einstige Mitbewohnerinnen, die schon immer gerne Gäste empfangen haben.

Der prominenteste Italiener in Basel ist Stammgast im «eccetera». Hier steht Michelangelos David in einer Nische; die Steinschleuder hat er losgelassen, um sich stattdessen eine Tasse Kaffee zum Mund zu führen. Und als hätte er die strengen Worte der einstigen Obrigkeit noch im Ohr, trägt dieser David ein Feigenblatt.