

«Eine lauwarme Wolke, por favor»

Málaga Camilla Landbø mag Kaffee. Wie man in Málaga einen solchen bestellt, ist allerdings ein Kulturgut und eine Wissenschaft für sich, die man nicht von heute auf morgen lernt.

Camilla Landbø

Das Feuerzeug in die Hand nehmen, Gas aufdrehen und Flamme anmachen. An jedem Morgen ist genau das die Glückseligkeit. Die silberne Kaffeekanne erhitzt sich, und ein paar Minuten später kommt dieser kombinierte Ton von Blubbern und Zischen, begleitet von dem einen einzigartigen betörenden Duft: Kaffee. Ein anderer Anfang für einen neuen Tag? Unvorstellbar. Als Gegenbeispiel: Ich war schon mehrmals den Tränen nahe, wenn ich anderswo übernachtete und der Gastgeber oder die Gastgeberin – als obs normal wäre – die Instantkaffeedose aus dem Schrank holte. Da breche ich innerlich zusammen.

Mit Kaffefreuden fängt also mein Tag an. Und danach wirds in der Regel noch besser: Kaffee im Café. Zwischen Nachbarn, Quartierbewohnerinnen und anderen Stammgästen, eine Art morgendliches Ritual, bevor man endgültig an die Arbeit geht. Aber: Kaffee ist in Málaga nicht einfach Kaffee. Oh nein. Kaffee ist eine Wissenschaft. Nicht unbedingt, wenn es um die Wahl der Kaffeebohne geht. Dem widmen sich die Südamerikaner, etwa die Bolivianer oder Kolumbianer, viel inniger – jede Bohne mit ihrer Röstung, ihrem besonderen Geschmack, ihrem Zauber. In Málaga hat das nicht unbedingt Priorität.

40 verschiedene Varianten, doch die Kellner sind nie generiert

Im Quartier-Café: «Ich hätte gerne una Sombra – einen Schatten.» «Ich una Nube – eine Wolke.» «Und für mich un Mitad doble – ein doppeltes Halbes.» «Ich, bitte, un Solo – nur Kaffee, ohne Milch.» Das ist Málaga. Es gibt zehn verschiedene Arten – eigentlich neun, aber dazu später – wie Kaffee zubereitet und somit bestellt werden kann. Und das Ganze in zwei verschiedenen Größen: pequeño oder doble – klein oder doppelt.

Mal zwei gerechnet bedeutet das: Man kann den Kaffee in zwanzig verschiedenen Varianten haben. Und obendrauf – je nach Lokal – darf man zudem wünschen, ob man den Kaffee in einem Kristallglas oder in einer Tasse trinken möchte. Insgesamt sprechen wir also von 40 Varianten.

Sie denken jetzt vielleicht, dass ein Kellner über die Menge der möglichen Bestellungen und Pläsierchen jedes einzelnen Gastes sehr generiert ist. Nein, ist er nicht. Die individuellen Wünsche sind in Málaga völlig normal, so wird bestellt, es ist Kultur, es ist Tradition. Wenn also an einem Tisch acht Personen einen Kaffee beordern, dann sind es halt acht verschiedene Kaffees – jedes Käffchen mit seinem Detailchen.

Zurück ins Quartier-Café, das so typisch ist, dass es repräsentativ für viele Cafés in Málaga steht: Esteban García gilt als ein besonders aufmerksamer Kellner. Ein älterer Stammgast merkt an: «Früher waren sie alle so.» Die Kellner aus Málaga seien für ihre Professionalität über die Grenzen hinaus bekannt gewesen.

Aufschreiben, anders geht das nicht mehr

Recherchiert man ein wenig, stösst man in der Tat auf eine weitgehende, alte Berufstradition. Málagas Kellner waren stets und überall äusserst elegant angezogen, weißes Jackett, schwarze Hose und Fliege. Und sie galten als sehr humorvoll und pfiffig. Ab 1942 fand sogar jährlich die carrera de camaderos – der Wettkampf der Kellner – statt. Zahlreiche schicke Kellner, später auch Kellnerinnen, eilten schnellen Schritten mit einem Serviertablett, auf dem zwei Gläser und eine Flasche standen, durchs Stadtzentrum, um möglichst rasch und scherbenfrei am Ziel anzukommen.

Esteban also – in Málaga duzt man sich in der Regel sofort, egal wo, wann, mit wem –



Diese Kaffee-Anleitung ist heute ein Stück Kulturgut in Málaga. Leider hat das dazugehörige Café im Januar zugemacht. CAMILLA LANDBØ

nun, Esteban hat diese jene witzige und schlagfertige Art. Und er merkt sich alles, auch, womit ein Stammgast seinen Kaffee süsst. Ich frage den 34-Jährigen: «Wie kannst du dich stets an alles erinnern? Jegliches Detail?» Er winkt ab, zückt einen kleinen Schreibblock aus der Schürze und sagt: «Aufschreiben, anders geht das nicht mehr.» Ich könnte mir ja gar nicht vorstellen, was er an speziellen Bestellungen aufzunehmen habe ... Bestellungen ohne Ende. «Schau, ein Wunsch eines einzelnen Gastes kann so aussehen: eine Wolke, doppelt, bitte lauwarm, in der Tasse, mit Rohrzucker und ohne Milchschaumchen», sagt er, lacht und geht davon, hin zu anderen Gästen.

Von der Verschwendug die Nase voll gehabt

Woher diese Kaffeekultur? All dies hatte seinen Anfang im wohl bekanntesten Café von Málaga, im Café Central. Geöffnet hatte es seine Tore vor rund 100 Jahren. Nach einer Renovierung etablierte es sich in den 50er-Jahren zu einem beliebten Lokal, in dem man über Stierkampf und Flamenco plauderte – vor sich auf dem Tisch einen Kaffee.

Mit zwei Fingern gaben die Kunden an, wie viel Kaffee sie im Glas haben wollten und wie viel Milch danach folglich dazugeschüttet werden sollte. Wenn sich der Besitzer in der Menge täuschte, musste er Kaffee wegwerfen oder nachfüllen.

Irgendeinmal hatte er von dieser Verschwendug die Nase voll, zumal Nachkriegszeit war. Also erfand er neun fixe Formen, wie man bei ihm Kaffee bestellen konnte. Diese hielt er auf einem Schild fest. Eine rein mathematische Angelegenheit. Ein paar Beispiele: Im «Schatten» finden



Standort: Málaga

sich rund 20 Prozent Kaffee, der Rest ist Milch. In der «Wolke» höchstens 10 Prozent und im «Halben» 50 Prozent Kaffee.

Die Kundschaft gewöhnte sich daran. Mehr noch: Die anderen Cafés in der Stadt übernahmen mit der Zeit die Namen und Kaffee-Milch-Verhältnisse. Und so wird bis heute in und um Málaga der Kaffee auf diese Weise zubereitet. Allerdings nicht mehr im Café Central. Es hat diesen Januar wegen finanzieller Schwierigkeiten die Stores für immer zugezogen. Was sowohl für Touristen als auch für Einheimische eine Hiobsnachricht war. Denn das Café hat nicht nur die Kultur des Kaffeetrinkens geprägt, sondern war ebenso ein Treffpunkt mitten im historischen Stadtzentrum Málagas, wo man immer wieder mal vorbeiging.

Aber ein wertvolles Stück wird erhalten bleiben: Das Keramikbild mit den zehn verschiedenen Formen, wie man Kaffee bestellt. Dieses grossflächige Werk, das im Innern des Café Central an der Wand hing, hatte die lokale Künstlerin Amparo Ruiz de Luna vor rund 30 Jahren gemalt. Ein Kulturgut. Weswegen es der Café-Besitzer nun der Stadtregierung als Schenkung übergeben hat, mit der Bedingung, dass es an

einer Außenwand – für alle sichtbar – in der Stadt aufgehängt wird.

Eine Sache bleibt uns noch: der ominöse zehnte Kaffee. Was war da schon wieder? Nun: Als der Besitzer des Cafés das erste Schild mit den verschiedenen Kaffee-Typen gestaltete, ging es ästhetisch, respektive symmetrisch nicht auf, da es ja neun Formen waren – eine ungerade Zahl. Einer seiner Mitarbeiter, ein pfiffiger Kellner, soll schliesslich vorgeschlagen haben, die zweite Reihe mit einem leeren Kristallglas und den Worten «No me lo ponga» zu beenden. Was soviel bedeutet wie: «Stellen Sie mir keinen Kaffee hin.» Nummer zehn werde ich wohl bei Esteban nie bestellen.

Info: Camilla Landbø ist in Zürich geboren und hauptsächlich in Bern aufgewachsen. Von 2006 bis 2013 lebte sie in Buenos Aires, von 2017 bis 2019 in La Paz in Bolivien und seit zwei Jahren in Málaga. Die 47-Jährige ist freie Journalistin und Musikerin. Auch ihr Sohn Amaru (8) mag Buchstaben sowie Tanz und Gesang. Mehr zu ihren Texten unter: www.camillalandboe.com



Camilla Landbø mit Amaru

Info: Alle Fernweh-Beiträge und weitere Impressionen aus Málaga finden Sie unter www.bieler-tagblatt.ch/fernweh