

KULINARISCHES ANGEBOT CAFÉ KARDAMOM



Getränke

- ☞ Kaffee türkisch/arabisch
- ☞ Kaffee äthiopisch/eritreisch *

- ☞ Afghanischer Grüntee *
- ☞ Masala Chai
- ☞ Marokkanischer Minztee

- ☞ Div. Kräutertees aus dem Bergruh-Kräutergarten
 - * Zitronenmelisse
 - * Minze
 - * Thymian
 - * Kamille
 - * Rose-Lavendel

⇒ *je nach Angebot Zentrumsgarten*

- ☞ Ammler Kräuter-Quellwasser

- ☞ Minzen-Sirup
- ☞ Zitronenmelissen-Sirup
- ☞ Rosen-Sirup

** Nur aktuell, wenn Asylsuchende aus diesen Ländern im Zentrum untergebracht sind.*

Süßgebäcke

- ☞ aus Syrien, Afghanistan, Sri Lanka, Eritrea, Europa oder dem Balkan etc.

⇒ *Angebot variabel – je nach Schwerpunkt Herkunftsländer Asylsuchende*



Konsumation auf Spendenbasis. Die Kasse befindet sich bei der Theke.
Herzlichen Dank!

Türkisch-Arabischer Kaffee

Unter Türkisch-Arabischem Kaffee (auch Mokka genannt) versteht man einen Kaffee, der auf ursprüngliche Art durch Aufgießen von Wasser in einem mit staubfein gemahlenem Kaffeepulver gefüllten Kännchen im Sandbett in der Glut einer Feuerstelle oder auf einer heißen Kochplatte hergestellt wird. Es handelt sich um die ursprünglichste Art der Kaffeezubereitung. Charakteristisch für den Mokka ist der beim Einschenken in die Tasse miteingeschenkte Kaffeesatz.

Der arabische Mokka wird in der Regel mit Kardamom gewürzt und ungesüßt sehr heiß serviert. Neben Kardamom sind auch Zimt oder Nelken als Gewürz für den Mokka beliebt.



Im Gegensatz dazu wird der türkische Mokka stets gesüßt und selten mit Rosenwasser gewürzt.

Äthiopischer Kaffee



Die traditionelle Kaffeeceremonie beginnt mit dem Waschen der grünen Kaffeebohnen. Die Rohkaffeebohnen werden in Wasser gewaschen und anschließend trocken gerieben. Im Anschluss werden die Kaffeebohnen in einer leicht gewölbten Pfanne über einem kleinen Feuer geröstet. Dabei werden die grünen Kaffeebohnen hin- und hergeschoben, um ein möglichst gleichmäßiges Röstergebnis zu erzielen. Nun fängt es köstlich an zu duften. Dann werden die gerösteten Kaffeebohnen mithilfe eines Stößels zu Kaffeepulver zerkleinert. Währenddessen wird das Wasser in einer Jebanna, der typisch äthiopischen Kaffeekanne, zum Kochen gebracht. Sobald das Wasser kocht, wird das Kaffeepulver in den Kannenhals gefüllt und aufgeköcht.

Anschließend wird ein Teil der glühenden Holzkohle mit etwas Weihrauch auf ein offenes Gefäß gelegt. Zum Schluss werden noch Körner, Kichererbsen oder Popcorn auf der Holzkohle geröstet und anschließend als Knabberlei zum Kaffee gereicht. In einigen Gegenden werden auch Gewürze mit aufgeköcht, zum Beispiel Nelken, Kardamom, eine Prise Salz oder Milch. Dann wird der Kaffee eingeschenkt. Und während alle Gäste ihren Kaffee genießen, kocht die Gastgeberin bereits den zweiten Sud auf.

Drei Mal wird der Kaffeesud in Äthiopien aufgeköcht, denn eine Kaffeeceremonie besteht aus insgesamt drei Tassen Kaffee. Dabei hat jede Tasse ihre ganz besondere Bedeutung. Die erste Tasse, und gleichzeitig die stärkste, steht für den reinen Kaffeegenuss. Bei der zweiten Tasse werden die Sorgen und Probleme besprochen, während die dritte Tasse dem Segen dient.

TEE-REZEPTE

Masala Chai

für ca. 4 Portionen

- ½ l Wasser
- 1 Stück Zimtstange
- 6 grüne Kardamomkapseln
- 6 Gewürznelken
- ½ l Milch
- Zucker oder Honig nach Geschmack
- 5 TL schwarzer Tee



Den Zimt, den Kardamom und die Nelken in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren kurz anrösten. 1/2 l Wasser mit den gerösteten Gewürzen in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Milch und Zucker oder Honig dazugeben und erneut zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, den Tee hinzufügen und alles 3 - 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Dann abgießen und den Tee sofort heiss servieren.

Gewürzter Tee, Masala Chai genannt, wird traditionell in ganz Südasien traditionell getrunken.

Marokkanischer Minztee

für ca. 4 Portionen

- einige Zweige frische Minze
- 4 Teelöffel Grüntee
- 1,2 Liter Wasser
- 12 bis 15 Zuckerwürfel

Die Minze waschen. Den Grüntee in eine Teekanne geben. Wasser aufkochen und die Menge zweier Teegläser über den Tee gießen. 30 Sekunden warten. Sud wegschütten. Der Tee bleibt in der Kanne zurück. Die Minzstängel in die Kanne geben. Das übrige heiße Wasser (nicht kochen!) darüber gießen. Zucker dazugeben und die Mischung etwa drei Minuten ziehen lassen. Nun mit der Einschenkzeremonie beginnen – drei bis fünf Mal wiederholen – heiß genießen.



Einschenkzeremonie

Sobald sich der Zucker (etwa 150 Gramm pro 400 ml Wasser) im Kännchen aufgelöst hat, beginnt die Zeremonie des Einschenkens. Dazu stellt der Gastgeber hübsche Teegläser kreisförmig auf ein traditionelles, silbernes Teetablett. Nun hebt er die Teekanne etwa 30 bis 40 Zentimeter über die Gläser und befüllt sie zielsicher mit einem sehr dünnen Tee-Strahl. Danach schüttet er den Tee aus den Teegläsern wieder in die Kanne zurück. Diesen Vorgang wiederholt er bis zu fünf Mal, wodurch letztendlich eine köstliche Mischung aus aromatischem Tee und Zuckerschäum entsteht.

Üblicherweise werden dem Gast drei Gläser Tee gereicht nach dem weit verbreiteten Motto: „Das erste Glas ist bitter wie das Leben, das zweite stark wie die Liebe und das dritte sanft wie der Tod“.