



ΚΩΣΤΑΣ

Herkunft	Brasilien
Rohkaffee	Rio Minas
Röstung	Zimtröstung: griechisch/türkisch

Was über den Orient auf den Balkan kam, darf in Ratingen nicht fehlen: Röstfrischer Mokka in original griechisch-türkischer Tradition. Extra fein geröstet, extra fein gemahlen. Wasser, Kaffeemehl und Zucker zusammen aufwallen lassen, ungefiltert eingießen, unverfälscht genießen.

Mokka ist eine Hafenstadt im Jemen. Damit hört die Eindeutigkeit auch schon auf. Denn sie wurde Namensgeber für einiges mit Kaffeebezug, als sie Ausgangspunkt für die Handelswege der aus Äthiopien stammenden Bohnen und Pflanzen war. So steht Mokka heute mancherorts als Synonym für Kaffee schlechthin. Für die Österreicher ist es eine bestimmte Variante auf ihrer Kaffeekarte. Andere nennen ihre Espresso-Herdkanne so, viele einen ungefiltert in der Tasse bereiteten starken Kaffee.

Und es gibt den Mokka, wie er klassisch auf dem Balkan und in der Türkei seit langem getrunken wird: in Röstung, Mahlgrad und Zubereitung wie kein anderer Kaffee. Frisch geröstet finden Sie ihn hierzulande sehr selten. Wir nehmen die gleiche brasilianische Rohbohne wie die meisten Kollegen im Balkanraum und veredeln sie in der aufwendigen Zimtröstung, benannt nach dem auffallend hellen Farbton. Kaufen Sie ihn gemahlen, denn die staubfeine Körnung unserer Mokka-Mahlscheiben schafft gewöhnlich keine Haushaltsmühle. Auch beim Mokka ist der Mahlgrad für den authentischen Genuss sehr wichtig.

Weil er ungefiltert zubereitet und in die winzigen Tassen gegossen wird, gelangen Sie bald an den legendären Kaffeesatz. Dort lesen Sie mehr.

