

Mokka

Bei dieser Zubereitung eines Kaffees handelt es sich wohl um die älteste bekannte Kaffeezubereitungsart. Auch **türkischer Kaffee** genannt. Das langstielige Kännchen für die Zubereitung eines Mokka nennt sich **Ibrik** (je nach Sprache und Land auch Cezve; sprich: „Dscheswe“).



In der Abbildung für die Zubereitung weiter unten ist mein recht stilloser Edelstahl-Ibrik mit Plastikgriff zu bewundern. Bei schlechtem Stahl kann so etwas zu einer Geschmacksbeeinflussung führen. Stilecht ist ein Ibrik aus innen verzinnnten Kupfer oder Messing gefertigt. Es ist üblich, unten auf dem Boden oder dem Stiel des Ibrik eine Zahl einzuschlagen, die angibt, für welche Tassenanzahl der Ibrik bestimmt ist.

Eigentlich kommt ein Kaffee für einen Mokka wohl aus den Anbaugebieten Äthiopien und Jemen. Aber es kann ohne weiteres auch anderer Kaffee verwendet werden, solange er staubfein gemahlen wurde. Seinen Namen hat der Mokka wohl von Al Mukah (Handelsstadt am Roten Meer).



Zutaten

Pro Tasse

- 1 stark gehäufter TL staubfein gemahlener Kaffee (Mokkapulver)
- 1 TL Zucker
- 1 Tasse Wasser

Nach Wunsch kann zusätzlich eine kleine Prise gemahlenes Gewürz (Zimt, Kardamom, Nelken, ...) dem Mokka zugegeben werden. In Bild 7 der Abbildung sieht man links unten noch ungemahlene Kardamom und rechts davon gemahlene Zimt.

Zubereitung



Zubereitung

1. Abgemessene Menge Wasser in den Ibrik füllen und erwärmen
 2. Wenn das Wasser zu kochen beginnt und die ersten Dampfblasen am Boden des Ibrik zu sehen sind, wird der Zucker hinzugegeben
 3. Der zugegebene Zucker führt direkt zu einem stärkeren Kochvorgang. Man kann den Unterschied beim Zugeben des Zuckers hören.
 4. Das Mokka-Pulver zugeben und den Sud gut verrühren, so dass das Mokka-Pulver nicht mehr oben auf schwimmt.
 5. Der Mokka-Sud beginnt jetzt aufzukochen und bildet nach dem Aufwallen mehr und mehr Schaum.
 6. Die Zunahme des Schaums abwarten, bis der Mokka überzukochen droht. Den Brausud von der Kochstelle nehmen, so dass der Schaum sich wieder setzen kann. Den Ibrik wieder auf die Kochstelle geben und das Aufkochen und Hochschäumen zwei- bis dreimal wiederholen. Es ist normal, dass die Schaumbildung mit jedem Male ein wenig abnimmt.
- Den Sud auf die Tassen verteilen. Die Kanne wird beim langsamen Ausgießen wiederholt hoch- und runter gezogen, um eine zusätzliche Schaumbildung durch das Ausgießen zu erreichen.
 - Ein Rest des Wassers im Ibrik lassen und durch leichtes Schwenken die Sudablagerung aufwirbeln und umgehend mit auf die Tassen verteilen.
 - Den Mokka noch ein wenig stehen lassen, damit das Mokka-Pulver bereits einen besseren Kaffeesatz bildet.

Tipps und Anmerkungen

- Damit die Wärme des Mokka beim Eingießen in die Tassen erhalten bleibt, sollten die Tassen vorgewärmt werden. Dies kann geschehen, indem die Tassen mit kochendem Wasser kurz vor dem Eingießen des Mokka ausgespült werden.
- Mokkapulver ist nochmals deutlich feiner gemahlen als Espresso-Pulver und erst recht feiner als normales Kaffee-Pulver.
- Da das Mokkapulver staubfein gemahlen wird, ist der eine Teelöffel Mokka ohne Weiteres „stark gehäuft“.
- Der staubfeine Kaffee wird in balkanesischen Ländern als „Minas“ verkauft. Das ist nicht die Marke, sondern bedeutet einfach: Kaffee! Sollten sie also einen türkischen Supermarkt aufsuchen oder einen balkanesischen Laden, so kann das Mokka-Pulver vielleicht auch unter diesem Namen gesucht werden.
- Wird zu einem Kaffee ein Glas klares kohlenstoffsaurefreies Wasser gereicht, so ist dies bitte nicht zum Verdünnen des Kaffees. Vielmehr kann damit nach dem ausgiebigen ruhigen langen Kaffeegenuss der dann eventuell störende Nachgeschmack des Kaffees runtergespült werden.
- Abrunden kann man den Kaffeegenuss durch eine beigelegte kleine Süßigkeit (Schokolade, Konfekt, Baklava oder Ähnlichem...)
- Mit einer kleinen Prise fein gemahlenem Kardamom oder Zimt kann man dem Mokka noch eine besondere Geschmacksnote verleihen.
- Ein (kleiner) Teil des Kaffeesatzes wird normalerweise mitgetrunken. Angeblich wird der Mokka dadurch bekömmlicher.

Achtung

- Kann leicht und schnell überkochen und es muss dann wohl gewischt werden
- Der staubfeine Mokka verbrennt und glüht dabei extrem leicht, wenn er auf die Kochstelle fällt
- Diese Methode der Kaffeezubereitung führt wahrscheinlich zur größten denkbaren Menge Koffein pro Tasse, die man aus den Kaffeebohnen brauen kann. Dabei werden natürlich auch die Gerbstoffe und Schadstoffe wie Kaffee-Diterpene frei. Aber siehe hierzu den letzten Tipp.

Copyright

Verfasst von: Oliver Merkel, am 10.12.2004

unter der GNU FDL für Wikibooks.

http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch/_Mokka/_Türkischer_Kaffee

Bilder aus Wikimedia Commons unter:

Image:Turkishcoffee.jpg by Bertil Videt GNU FDL

Image:Bakır cezve.JPG by Maderibeyza GNU FDL

Image:Zubereitung mokka.jpg by Oliver Merkel GNU FDL

<http://commons.wikimedia.org>

<http://de.wikibooks.org>

Die GNU-Lizenz für freie Dokumentation (GNU FDL) ist einsehbar unter:

<http://www.gnu.org/licenses/fdl-1.2.txt>

Zusammenstellung von Tobias Rütten, 04.09.2008