



Katholische Kirche
im WDR

Katholisches Rundfunkreferat beim WDR
Wallrafplatz 7
50667 Köln
Tel. 0221 / 91 29 781
Fax 0221 / 27 84 74 06
www.kirche-im-wdr.de
E-Mail: info@katholisches-rundfunkreferat.de

Die Text-Rechte liegen bei den Autoren und beim Katholischen Rundfunkreferat. Verwendung nur zum privaten Gebrauch!

Kirche in WDR 2 | 12.07.2016 05:55 Uhr | Urs von Wulfen

Der Cappuccino

Wenn sie in diesen Sommertagen einmal die Lust überkommt, und sie bestellen sich einen Cappuccino in einer traditionellen italienischen Bar und wenn der ihnen dann ein wenig anders serviert wird als bei Café Müller um die Ecke, dann sagen sie besser nicht:

"Aber Gianni, warum ist denn da keine lustige weiße Milchschaumhaube drauf?"

Weil sie dann wahrscheinlich als Antwort zu hören bekommen:

"Weil das iste eine echte Cappuccino, Signore, eh!"

Echter Cappuccino zeichnet sich nämlich nicht durch einen Berg weißen Bauschaums aus, sondern durch eine Schicht feinen Milchschaums, die von der Kaffee-Crema noch hellbraun bedeckt ist. Menschen mit Kenntnissen in romanischen Sprachen könnten jetzt natürlich einwenden:

"Aber Cappuccino ist italienisch und heißt Kapuze – da passt die weiße Mütze doch viel besser!"

Ähh? Ich sehe, ich muss da etwas ausholen. Im Jahr 1525 verlässt der Franziskanerpater Mateo de Bascio sein Kloster, um noch strenger nach dem Vorbild des heiligen Franz zu leben. Was mit einem abtrünnigen Bruder beginnt, wird schon bald ein eigenständiger Bettelorden. Und als Unterscheidungsmerkmal von den herkömmlichen Franziskanern erlaubt ihnen der Papst, die hellbraune Mönchskutte mit einer spitzen Kapuze zu tragen. Wenn die Brüder nun als Bettelmönche durch die Dörfer ziehen, kommen ihnen die Kinder entgegen und rufen laut:

"Ecco Cappuccini, Ecco Cappuccini"

Und dieser Spitzname wird bald in den offiziellen Titel des Ordens aufgenommen: Ordo Fratrum Minorum Capucinatorum. Oder kurz: Kapuziner.

Etliche Jahre später wird nämlich nicht in Italien, sondern in Österreich eine Kaffeespezialität kreiert, die eine Mischung aus Mokka und flüssiger Schlagsahne ist. Durch die Sahne wird

der dunkle Mokka hellbraun. Er erinnert die Österreicher farblich an die Mönchskutte und der "Kapuziner" ist als Getränk neu erfunden. Später wird er auch Vorbild für den italienischen Cappuccino. Dessen Name stammt also von der Farbe der Kapuzinerkleidung, und nicht etwa von der Kapuze.

Ob es Mateo de Bascio recht ist, dass ein Genussmittel nach seinem Bettelorden benannt wurde? – Das darf bezweifelt werden. Aber lecker ist er trotzdem!