Der Blümchenkaffee

Dieser Kaffee ist etwas ganz Besonderes. Aber nicht, weil er mit Blumen serviert wird. Doch sie spielen dennoch eine Rolle.

Alle Gäste versammeln sich am Kaffeetisch. Eine große Kanne mit Kaffee steht neben Kuchen und einer Vase mit Blumen. Der Kaffee wird in die Tassen gefüllt. Plötzlich verzieht jemand sein Gesicht und fragt die Gastgeberin: „Was hast du denn da für einen Blümchenkaffee gekocht?!!“ Als Blümchenkaffee wird nämlich scherzhaft ein sehr dünner, wässriger Kaffee bezeichnet. Im Vergleich zur Wassermenge wurde nämlich zu wenig Kaffeepulver verwendet. Es wird vermutet, dass sich der Ausdruck im 19. Jahrhundert durchgesetzt hat, als viele Leute Tassen aus der Meißener Porzellan-Manufaktur mit Blumenmuster besaßen. War der Kaffee nicht kräftig und dunkel genug, konnte man die Blume auf dem Boden der Tasse erkennen. Als Blümchenkaffee wird manchmal aber auch ein Ersatzkaffee bezeichnet, der nicht aus Kaffeebohnen gewonnen wird, sondern aus den Blüten einer Pflanze. Wer Blümchenkaffee vermeiden will, sollte wissen: zwei Esslöffel Kaffee auf eine Tasse Wasser. Die Gastgeberin hatte übrigens eine gute Erklärung für ihren Blümchenkaffee: Sie hatte nicht mehr genug Kaffee im Schrank, weil sie vergessen hatte, neuen zu kaufen.

Autorin: Katharina Boßerhoff