

PELO MUNDO

CRISTINA RUIZ-KELLERSMANN, de Berlim

Café

Quem pensa que cerveja é a bebida favorita do alemão está enganado. No país da cerveja, o café é a paixão nacional. E para a minha surpresa, as chamadas “nações do café”, como a Itália e a França, não são as que mais consomem café na Europa. Das 2.290 toneladas de café cru (o grão antes de ser torrado e moído) importado anualmente pela União Europeia, a maior parte do produto é consumido nos países escandinavos. O país que aparece no topo da lista de consumo por habitante é a Finlândia: 12,7 kg de café por ano. Mesmo diferenciando-se o consumo per capita e o consumo total, os grãos crus e os preparados solúveis, os alemães fazem bonito em todas as listas: ficam em segundo lugar no ranking de importadores de grãos crus, sua fatia no mercado mundial de importação de café é de 8% e o consumo per capita anual fica em torno de 7 a 8 kg. Isto significa que o alemão bebe em média quatro xícaras de café por dia, o equivalente a 160 litros por ano. Essa quantidade impressionante não se faz somente de xicrinhas de expresso, é claro.

O café coado, usando filtro de papel ou prensa-francesa, ainda é o líder nas cozinhas, mas aqui também se consome bastante o café solúvel granulado e o capuccino em pó. Além das cafeteiras italianas (mokas) e máquinas de expresso domésticas, cujo consumo duplica a cada ano, as máquinas monodose com *pads* e cápsulas estão se tornando cada vez mais populares.

O hábito de se tomar café em Berlim data do século XVII. Já em 1675, bebia-se café na corte do príncipe-eleito de Brandemburgo. Mas naquela época, somente os ricos podiam se dar ao luxo da “bebida turca”, como era apelidado. Com a popularização do café na metade do século XIX, em 1900 já havia cerca de cem casas de torrefação na cidade de Berlim. Em 1908, na cidade de Dresden, a alemã Melitta Bentz inventou o filtro de papel que até hoje é consumido mundialmente.

Nos últimos anos, muitas casas tradicionais de Berlim — os cafés de salão e de calçada como o antigo Café M ö h r i n g e m Charlottenburg — fecharam as portas, mas a cultura do café se renova e o consumo não diminui. Pelo contrário, 86% dos alemães adultos bebem café diariamente.

Há cerca de 800 cafeterias em Berlim, de filiais de rede até as tradicionais ou pequenas que muitas vezes torram o próprio café, criam *blends* exclusivos e os vendem como especialidades, caso da Barcomi's em Kreuzberg, criada em 1994. Leonardo Lacca, cineasta e dono do café Castigliani em Recife, esteve em Berlim e se impressionou com a cultura do café na cidade: “Em Berlim encontrei cafeterias que juntam o rigor obsessivo do alemão pelo *espresso* perfeito e o lado hippie do berlinense, sem frescura, cafés que eu queria ter.” Ele faz questão da grafia à italiana e indica três locais para se provar um *espresso* perfeito: CK, em Kreuzberg, Sindicato, em Mitte e GodShot, em Prenzlauer Berg.

Um especialista do café tem por obrigação conhecer todas as etapas do grão, do cultivo aos processos de torrefação e moagem até se alcançar a “xícara perfeita”. Um dos papas do café em Berlim, fundador do legendário Café Einstein, hoje segue carreira solo torrando e distribuindo um café de primeira: Wilhelm Andraschko, do Andraschko Kaffee-manufaktur, diz que o que dis-

tingue um bom café é o sabor e que esse depende do trato durante o cultivo, da colheita e, é claro, da torrefação. Um bom expresso por exemplo, gosta de doçura, e isso é controlado na colheita, retirando apenas os grãos bem maduros. E deve ser apenas grãos do tipo arábica, nada de misturar robusta, diz ele.

Os tradicionalistas do café, como Andraschko, não concebem como a nova geração de *coffe shops* é capaz de misturar a um bom café ingredientes tipo xaropes de caramelo e chocolate, como acontece nas receitas das redes como a Starbucks, que chegou a Berlim em 2006. Mas fato é que essas redes têm na mira justamente o público jovem que costuma frequentar cafés com ambientes agradáveis e com acesso à internet, e não se importa de ter a bebida servida em copos descartáveis.

No campo das redes, o Café Einstein é pioneiro em Berlim. No seu livro berlinense “O verde violentou o muro”, Ignacio de Loyola Brandão está sempre citando o local, *point* absoluto nos anos 1980. O primeiro dos Einstein aberto na cidade logo ficou popular, mas sem perder a tradição. Todas as filiais têm ambiente especial e isto garante a qualidade da clientela, sobretudo formada por intelectuais, curiosos e perso-

nalidades da mídia, cinema e literatura. Na verdade, o Einstein em Charlottenburg é mais que um café, é um restaurante tradicional de comida alemã, que também oferece uma grande variedade de tortas deliciosas. Já o Einstein que se encontra em Mitte, tem uma proposta de café-galeria: lá se come ou bebe café admirando fotos de Helmut Newton, dentre outros trabalhos expostos. Locais como o Café Einstein e outros costumam lotar à tarde, na hora do Kaffee und Kuchen (café e bolo), um ponto alto do dia dos alemães. Quando se visita alguém, ou se encontra alguém durante a tarde, o café com bolo não pode faltar.

O café é um produto democrático, consumido por todas as classes sociais. Ele faz parte do cotidiano de muitas pessoas que não abrem mão de uma xícara de café ao acordar, na hora do almoço, do lanche, da pausa no trabalho e no jantar. Para muitos, o dia só começa após um café para despertar. Então, que tal um cafezinho para acompanhar a leitura do jornal?

Em Berlim,
a cultura
do café
se renova
e o consumo
não diminui

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
Felipe Hirsch	PELO MUNDO Cristina Ruiz, de Berlim	Francisco Bosco	PELO MUNDO Eduardo Graça, de Nova York Eduardo Levy, de Los Angeles	Hermano Vianna	José Miguel Wisnik	Caetano Veloso