

# Quishar: wärmendes Erbe aus den Hochlanden des Jemen

**Quishar** (oder *Qishr*) ist mehr als nur ein Aufgussgetränk – es ist ein tief verwurzelter Bestandteil der **jemenitischen Gastfreundschaft** und Kaffeekultur. Es ist ein Symbol der Wärme und des friedlichen Beisammenseins, auf das die Menschen im Jemen in besseren Zeiten hoffen.

Dieser traditionelle Aufguss, gewonnen aus den getrockneten Schalen der Kaffeeirsche (bekannt als **Cascara**) und einer reichhaltigen Gewürzmischung, erinnert uns an die tiefen kulturellen Schätze und die Fähigkeit zur Gastfreundschaft, die das jemenitische Volk trotz aller Widrigkeiten auszeichnen.

## Kulturelle Hintergründe: Das Erbe von Mokka und die Hoffnung auf Frieden

Der Jemen gilt als die Geburtsstätte des kommerziellen Kaffeeanbaus und des Kaffeehandels. Der historische Hafen von **Mokka** (al-Muchā) war einst das Zentrum des globalen Kaffeehandels. In diesen friedlicheren Epochen nutzten die Jemeniten die gesamte Kaffee Frucht:

1. **Ökonomie und Nachhaltigkeit:** Die Nutzung der Schalen war und ist eine pragmatische Tradition, um kein Teil der wertvollen Ernte zu verschwenden.
2. **Sozialer Anlass:** In Zeiten des Friedens wird Quishar traditionell nach dem Essen, bei Familientreffen oder als Geste der tiefen **jemenitischen Gastfreundschaft** serviert. Es ist bekannt für seine belebende, aber sanftere Wirkung als starker, gerösteter Kaffee.
3. **Die Quishar-Formel:** Das Besondere am jemenitischen Quishar ist die Zugabe von **Ingwer** und **Zimt**. Diese

Gewürze verleihen ihm eine scharfe Wärme, die perfekt zu den oft kühlen Abenden in den Hochlandregionen wie Sana'a passt.

## ☐ Geschmackprofil und das traditionelle Rezept

Das komplexe Geschmackserlebnis von Quishar erinnert an die Fülle und Vielfalt des Landes:

- **Basis:** Die Kaffeekirschenschalen (Cascara) sorgen für eine fruchtig-süße Note, die an **Hagebutte** oder **Kirsche** erinnert.
- **Wärme:** Der frische **Ingwer** verleiht ihm eine angenehme, scharfe Schärfe.
- **Tiefe:** **Zimt** und manchmal **Kardamom** runden den Geschmack ab.

## ☐ Traditionelles Quishar-Rezept (Für eine Verkostung zu Hause)

*Bitte betrachten Sie die Zubereitung dieses Getränks als einen Akt des kulturellen Austauschs und der Solidarität mit den Menschen des Jemen.*

| Zutat                                     | Menge (für 4-6 Tassen) | Hinweis                    |
|-------------------------------------------|------------------------|----------------------------|
| Getrocknete Cascara/Kaffeekirschenschalen | 4 EL (ca. 20-25 g)     |                            |
| Wasser                                    | 1,2 Liter              |                            |
| Frischer Ingwer                           | 3-4 dünne Scheiben     | Gut waschen, nicht schälen |

| Zutat        | Menge (für 4-6 Tassen) | Hinweis  |
|--------------|------------------------|----------|
| Zimtstange   | 1 mittelgroße Stange   |          |
| Zucker/Honig | Nach Geschmack         | Optional |

#### Zubereitung:

1. **Zusammenfügen:** Alle Zutaten in einen Topf geben und das Wasser hinzufügen.
2. **Köcheln lassen:** Die Mischung langsam zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren. Lassen Sie den Quishar **mindestens 15–20 Minuten** sanft köcheln, um die Gewürzaromen vollständig zu entfalten.
3. **Servieren:** Vom Herd nehmen, nach Geschmack süßen, durch ein feines Sieb abgießen und in kleinen Tassen oder Gläsern servieren.

## □ Hoffnung auf ein sicheres Reiseland

Wenn die Friedenszeiten zurückkehren und die Sicherheit im Jemen wiederhergestellt ist, wird das Quishar in den Gassen von **Sana'a** und in den Terrassen von **Haraz** wieder ein herzliches Willkommen signalisieren. Bis dahin können wir durch die Bewahrung dieser Tradition die Erinnerung an die Schönheit des Jemen wachhalten.

---

Jedoch Cascara können Sie immer mehr in Europa finden

*Neue Getränke aus der Kaffee Frucht*