

Museo del Café



El conocedor del café recibe con regularidad informaciones exhaustivas, recomendaciones y detalles sobre el cultivo, la elaboración y, finalmente, el consumo de la exquisita bebida del café,... y ello desde hace mucho tiempo.

Talleyrand, el célebre político francés (1754-1838), aleccionaba sobre el café: “El café debe ser caliente como el infierno, negro como el diablo, puro como un ángel y dulce como el amor” y, desde entonces, aún ha habido muchas más citas interesantes y acertadas sobre el café como bebida.

Lo bonito de las palabras de Talleyrand es que relaciona el café con el amor, pues qué amante del café ama no sólo a su esposa sino también a su taza de café. Otra atractiva característica que posee el café es el hecho de que debe estar caliente, lo cual nos lleva al fuego y al infierno.

En el título de un documento que publicaron las conocidas plantas de Probat con ocasión de la celebración de su centenario en 1968 se le llamó “el divino infierno”, siendo la simbiosis de calor y café en realidad el secreto que hace que esos granos de café, al principio verdes e indigestos, nos regalen sus valores ocultos, y ese proceso de calor es el tostado del café. Sin embargo, al deleite sensual del café que se desprende de las palabras de Talleyrand le precede la técnica sobria para su refinación, sin la que el café hoy en día no sería otra cosa que el legendario pasto para cabras que conocemos de la mitología árabe. Por ende, para el tostado del café como condición para la calidad definitiva y deseable de la bebida de café, debe haber máquinas tostadoras que permitan efectuar ese complicado proceso.

Esto nos lleva al “Museo de la Técnica del Café” en Emmerich junto al Rin, Alemania. Según mis conocimientos, se trata del único y más grande museo de su clase en todo el mundo, y está ubicado en un anexo del edificio de administración de Probat. El visitante encontrará en dos plantas con aproximadamente 650 m², cerca de 1.000 piezas expuestas. Estos objetos son la



muestra de la evolución de la técnica del café desde la sencilla “olla de tostado” hasta los modelos de una planta tostadora automática en la actualidad.

El museo posee, además, una colección de aproximadamente 1.000 molinillos de café, que hoy vuelven a cobrar su importancia, desde el mortero de madera árabe hasta los molinillos de cocina motorizados de los años cincuenta y sesenta. Naturalmente se puede contemplar una gran variedad de molinos industriales de diferente técnica, sean de discos o de cilindros.

La visita al museo empieza, normalmente, en la planta superior en la que se ha recreado una tienda especializada en café y donde se obsequia a los visitantes con una taza de café recién preparado.

Las máquinas y objetos expuestos en este museo no se muestran con relación a la empresa que los fabricó o utiliza, sino como referentes de la evolución de la tecnología tanto del tostado como de la refrigeración. Así, a través de algunas piezas expuestas se puede conocer, por ejemplo, todos los pasos de la particular preparación del café por parte de los franceses, desde la selección, pasando por el tostado, hasta la refrigeración y el glaseado. También podemos dejarnos sorprender por una particular máquina capaz tanto de tostar como de moler el café. Otro objeto “exótico” en esta interesante exposición es, sin duda, una máquina de tostar que funciona con energía solar.

Si se desea, y dentro de las mismas instalaciones del museo, se puede visitar una biblioteca con cerca de 500 obras sobre el café y su técnica, así como una colección de pinturas, de las cuales, y a un precio reducido, el visitante puede adquirir duplicados.

El fondo del museo es completado de forma continua y la Fundación von Gimborn, gestora del Museo de la Técnica del Café en Emmerich, espera poder ampliar considerablemente la superficie de exposición a principios del próximo año.

C. Hans von Gimborn



Museo del Café de Emmerich

Reeser Strasse, 94
D-46446 Emmerich
Telf. 00 49 0 2822 912 0

El museo se puede visitar, tras cita previa, todos los días laborables de 8.00 a 17.00 h.

