Patrik Hof

# SCHWARZES GOLD

## Kaffeegeschichte(n) oder wie eine kleine Bohne die Welt veränderte

Frankfurter Allgemeine Buch

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über http://dnb.d-nb.de abrufbar.

Frankfurter Allgemeine Buch

© FAZIT Communication GmbH
Frankfurter Allgemeine Buch
Pariser Straße 1
60486 Frankfurt am Main

Umschlag Bild: Adobe Stock/gterminal
Umschlag Design: Zarka Bandeira
Satz: Zarka Bandeira
Druck: CPI books GmbH, Leck
Printed in Germany

1. Auflage
Frankfurt am Main 2023
ISBN 978-3-96251-152-4

Alle Rechte, auch die des auszugsweisen Nachdrucks, vorbehalten.

Frankfurter Allgemeine Buch hat sich zu einer nachhaltigen Buchproduktion verpflichtet und erwirbt gemeinsam mit den Lieferanten Emissionsminderungszertifikate zur Kompensation des CO2-Ausstoßes.

# INHALT

Vorwort . . . . . 4

Eine kurze Geschichte des Kaffees . . . . . 8

Die Kaffeehäuser . . . . . 42

K. und K. – Kaffee und Kultur . . . . . 110

Das Getränk als Politikum . . . . . 180

Freispruch für die Bohne:
die Kaffeeapotheke und das Reich der „Kaffee-Mythen“ . . . . . 248

Bioökonomie: Das Kaffeepulver-Upcycling
und nachhaltiges Produktdesign . . . . . 262

Literatur . . . . . 272

Endnoten . . . . . 276

Bildnachweise . . . . . 283

# Vorwort

Ohne Kaffee würden Sie jetzt nicht dieses Buch in Ihren Händen halten. Für mich trifft die Aussage von William Harvey, dem Entdecker des menschlichen Blutkreislaufes, zu: „Diese kleine Frucht ist die Quelle des Glücks und Verstandes."

Um den Schreibprozess in Gang zu setzen, begann der Tag mit einem selbst zubereiteten Filterkaffee. Mit meiner Comandante-Kaffeemühle mahlte ich den Kaffee etwas feiner als grobes Meersalz.

Mit der Zubereitung steht und fällt der Geschmack. Für jedes Brühen ist das Verhältnis von Kaffee und Wasser entscheidend. Daher mussten die „Lebensgeister" am Nachmittag mit einem doppelten Espresso gekitzelt werden, damit aus Buchstaben Kaffeesätze wurden. Insgesamt habe ich für das Schreiben rund 180 Tage benötigt. Meine Bilanz sieht wie folgt aus:

Für meinen morgendlichen Filterkaffee verbrauchte ich pro Tasse (150 Milliliter) 10 Gramm Kaffeepulver. Insgesamt verbrauchte ich 1800 Gramm Kaffee und 27.000 Milliliter. In einem kleinen Café, das mit einer grauen Vintage-Faema-Siebträgermaschine mein Kaffeeherz höher schlugen ließ, trank ich 150 doppelte Espressi (Caffè Doppio). Auch weil beim Espresso der Mahlgrad des Kaffees feiner ist, verbrauchte ich 2100 Gramm und 7500 Milliliter. In Summe lag mein Verbrauch an Filterkaffee und Espressi bei über 34 Litern Wasser und 3,9 Kilogramm Kaffeebohnen. Bedenkt man, dass ein Kaffeebaum pro Jahr maximal ein Kilogramm Röstkaffee erbringt, habe ich mehr als vier Pflanzen getrunken.

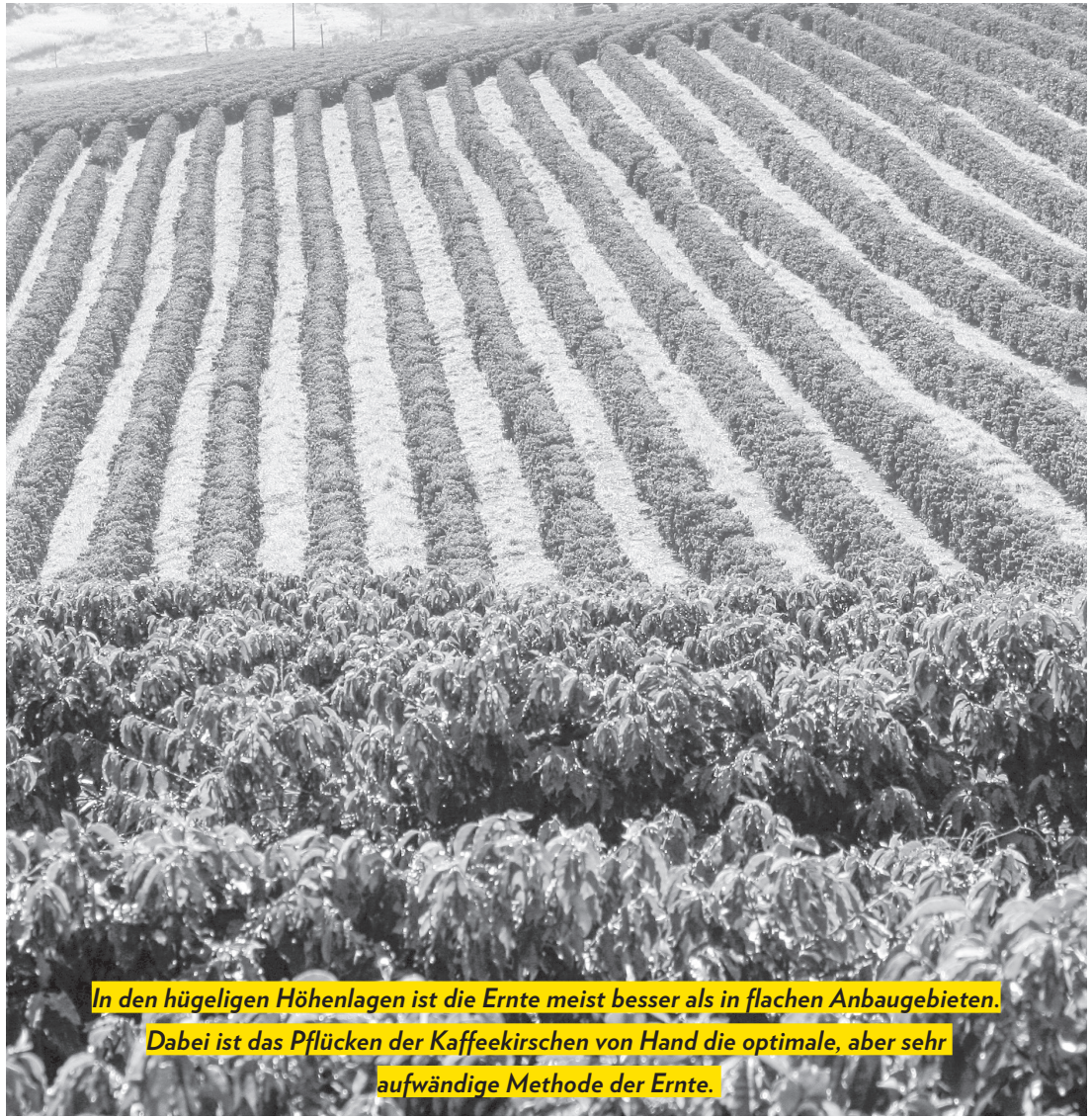
Ich widme dieses Buch allen Kaffeebauern, Kaffeeröstereien und Baristas – ohne die Leidenschaft, die vielen Gespräche und dem handwerklichen Können der „Bohnenveredler“ hätte das Buch in der nun vorliegenden Form nicht entstehen können. Und für mich trifft das zu, was der Chemiker von Liebig sagte: „Ein Kaffee, der nicht nach den Bohnen schmeckt, ist kein Kaffee mehr, sondern ein künstliches Getränk.“

Kaffee ist ein wahrer Genuss-Evergreen auf der ganzen Welt – und das über Kultur-, Religions- und Sprachgrenzen hinweg. Kaffee bewegt die Gemüter und ist eine Faszination an Aromen. Dieses völkerverbindende Getränk hat eine faszinierende und unvergleichliche Kulturgeschichte. Das Buch soll den Leser auf eine Weltreise durch den Makro- und Mikrokosmos des Kaffees mitnehmen. Die Kaffeesätze sollen mehr über Kultur, Ökonomie, Geschichte, Biologie und Technik dieses faszinierenden Naturprodukts erzählen.

Dieses Buch wäre ohne die Hilfe und Unterstützung vieler Personen nicht entstanden. Mein ganzer Dank geht an meinen Sohn, meine Familie, Freunde und an den FAZ-Verlag. In Italien gibt es den schönen Brauch eines „caffè sospeso“ – man zahlt in der Bar einen Kaffee mehr, um anderen eine Freude zu machen. Da mein großes Dankeschön an Dr. Tobias Hof, Daniela Windelbrand, Anke Siebold-Laux sowie meine Eltern geht, werden ganz nach dieser neapolitanischen Tradition viele Heißgetränke auf euch warten – auch wenn ich weiß, dass eure Anmerkungen, Korrekturen und Ideen nur schwer mit Koffein aufzuwiegen sind. Über die Einführung in die Wiener Kaffèe-Welt mit der Betonung auf der zweiten Silbe danke ich besonders Robert La Roche, dem großartigen Brillendesigner und Kaffeehauskenner.



Vielleicht geht es Ihnen wie mir: Es gibt nichts Schöneres als ein Buch mit einer leckeren Tasse Kaffee zu lesen. In diesem Sinne wünsche ich viel Freude beim Blättern und Schmökern in diesem kleinformatigen coffee-table-book mit seinen vielen Kaffeesätzen. //



*In den hügeligen Höhenlagen ist die Ernte meist besser als in flachen Anbaugebieten. Dabei ist das Pflücken der Kaffeekirschen von Hand die optimale, aber sehr aufwändige Methode der Ernte.*



# **Eine kurze** Geschichte des Kaffees

Kaffee ist ein reiner Genuss, der durch die Komplexität seiner Geschmacksnuancen überzeugt.

Nach Öl ist Kaffee die zweitwichtigste Handelsware der Welt – mit einem jährlichen Marktwert von 50 Milliarden Euro. Die Wirtschaft und Kulturgeschichte sind mit der gigantischen Kaffeeindustrie verknüpft. In Deutschland übernahm Kaffee 1979 den Spitzenplatz der beliebtesten Getränke und überholte das Bier – eine Position, die Kaffee bis heute innehat. Mit knapp 168 Litern pro Kopf ist Kaffee das am meisten konsumierte Getränk in Deutschland vor Wasser (135 Liter) und Bier (107 Liter).

In vielen Kulturen zählt Kaffee zur DNA. So hat der Mokka, der seinen Ursprung im Osmanischen Reich besitzt und den Namen dem sehr bedeutenden Ausfuhrhafen al-Mucha in Jemen verdankt, in der türkischen Kultur (türk kahvesi) eine fundamentale Bedeutung. In der Türkei gibt es heute ein schönes Sprichwort: Die Erinnerung an eine gemeinsame Tasse Mokka vergisst man vierzig Jahre nicht.[1] Der Überlieferung zufolge servierte ein Kaffeehändler aus Üsküdar einem griechischen Hauptmann während der osmanischen Zeit eine gute Tasse Kaffee. Vierzig Jahre später wurde der Kaffeeverkäufer in einem Krieg gefangen genommen. Als über sein weiteres Schicksal entschieden werden sollte, stand zufälligerweise der Hauptmann vor ihm, der ihn umgehend freiließ. Er erinnerte sich an den leckeren Kaffee, der ihm vor vierzig Jahren serviert wurde.

Die Welt in einer Tasse – der nachhaltige Geschmack von Kaffee. Aroma, Qualität der Mischung, Röstung sowie soziale und ökologische Auswirkungen sind die wesentlichen Aspekte rund um den Kaffee.



Auf über 10 Millionen Hektar in mehr als 50 Ländern werden Kaffeepflanzen angebaut. Mehr als 125 Millionen Menschen weltweit verdienen ihren Lebensunterhalt mit der Herstellung von Kaffee.

Der Geschmack und der Genuss von Kaffee hängen von vielen Faktoren ab. Entscheidend sind die Herkunftsregion, die Frische der Bohnen, die Röstungsart, der Erntezeitpunkt bis hin zur Wasserqualität und -härte, mit dem das Lieblingscafé letztlich das „braune Gold“ zubereitet.

Kaffee ist ein weltwirtschaftliches Produkt. Die globalen Kaffeeausfuhren beliefen sich von Juni 2021 bis Juni 2022 bei Arabica auf 80,78 Millionen Säcke. Die Robusta-Ausfuhren umfassten 49,20 Millionen Säcke. Die gesamte Exportmenge belief sich 2021/22 auf 140,49 Millionen Säcke Kaffee (zu je 60 Kilogramm). Zehn Jahre zuvor (2011/12) lag der Wert noch bei 118,05 Millionen Säcken.[2] In beiden Statistiken nahm Brasilien die Spitzenposition ein – mit durchschnittlich rund 69 Millionen Säcken Kaffee ist das südamerikanische Land das wichtigste Anbaugebiet der Welt für dieses Genussmittel.

Allein in Deutschland wurden 2021 rund 4 Milliarden Euro im Kaffeebereich umgesetzt. Deutschland importierte rund 1,2 Millionen Tonnen Kaffee im Jahr 2020. Davon stammten rund 407.267 Tonnen aus Brasilien.

Die Liste der Top-10-Länder in der Kaffeeproduktion im Jahr 2020 sieht wie folgt aus (in 1000 Tonnen)[3]:

| | | |
|---|---|---|
| 1. | Brasilien | 3.700,23 |
| 2. | Vietnam | 1.763,48 |
| 3. | Kolumbien | 833,4 |
| 4. | Indonesien | 773,41 |
| 5. | Äthiopien | 584,79 |
| 6. | Peru | 376,73 |
| 7. | Honduras | 364,55 |
| 8. | Indien | 298 |
| 9. | Uganda | 290,67 |
| 10. | Guatemala | 225 |

Europa ist der „Kontinent der Kaffeetrinker". Unter den Top-10-Ländern belegen europäische Länder die ersten sieben Plätze. Mit 4,8 Kilogramm pro Kopf belegt Deutschland den zwölften Rang beim weltweiten Kaffeekonsum im Jahr 2022. Hierzulande greifen rund 26 Millionen Kaffeetrinker mehrmals am Tag zur Tasse (Angaben in Kilogramm)[4]:

1. Luxemburg (9,9)
2. Finnland (7,4)
3. Niederlande (7,3)
4. Schweden (6,9)
5. Dänemark (6,8)
6. Norwegen (6,1)
7. Österreich (6)
8. Libanon (5,8)
9. Kanada (5,7)
10. Brasilien (5,5)

Etwa 90 Prozent der Menschen nehmen regelmäßig Koffein zu sich. Damit ist Koffein die am weitesten verbreitete psychoaktive Droge der Welt.

Doch wie muss ein Kaffee schmecken? Der französische Bischof und Außenminister Charles-Maurice de Talleyrand (1754-1838) hatte eine klare Vorstellung: „Der Kaffee muss sein: schwarz wie der Teufel, heiß wie die Hölle, rein wie ein Engel, süß wie die Liebe." Auch der polnische Autor Adam Mickiewicz beschrieb in seinem Werk „Herr Thaddäus" den idealen Kaffee: „Der Kaffee ist schwarz, wie Kohle, dabei wie Bernstein klar, wie Honig dicht, und duftet, wie Mokka, wunderbar."

Da Geschmäcker sich bekanntlich unterscheiden, ist es von Vorteil, dass jedes Land das Getränk anders zubereitet und ihm eine andere Geschmacksnote verleiht. Dabei sind alleine in Europa die Zubereitungsarten so unterschiedlich. In den 27 Mitgliedsstaaten reichen die Spezialitäten – entsprechend der Zubereitungsarten – von Filterkaffee über Einspänner, Cappuccino, Cafe au lait und Irish Coffee bis hin zu Nes, Cortado, Bica, Mokka, Advocaat oder Diplomats Kaffee.

Doch seit wann wird das Getränk im deutschen Sprachraum als „Kaffee" bezeichnet? Im Deutschen Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm (1864) – bis heute ist es das umfangreichste, je gedruckte Wörterbuch der deutschen Sprache – stand über das Heißgetränk: „Eins der letzten Culturgeschenke des Orients an den Occident."

Laut den Gebrüdern Grimm kam das Wort Kaffee in Deutschland wahrscheinlich im 18. Jahrhundert verstärkt auf. Mit dem Entstehen der Kaffeehäuser nach französischem Vorbild wurde auch das Wort Café zunehmend eingedeutscht. Lange Zeit wurde noch das Wort als káffê geschrieben. Die Schreibweise änderte sich bereits im 18. Jahrhundert. So findet man in einer zeitgenössischen Quelle folgende Schreibweise: „komm, bring ein niedliches (appetitlich) coffee / komm, geusz der sorgen panacée / den güldnen nectar in chrystallen".

Der deutsche Dichter Johann Heinrich Voß (1751–1826), der unter anderem Homers Epen ins Deutsche übertrug, schrieb das ländliche Gedicht „Luise" (1783/1784). In diesem Werk tauchte bereits das Wort Kaffee auf. Im Kapitel „Das Fest im Walde" steht: „Aber das Mütterchen gosz in die bräunliche Kanne den Kaffee / Aus der papiernen Tüte, gemengt mit klärendem Hirschhorn, / Strömte die Quelle darauf, und stellt' auf Kohlen die Kanne, / Hingekniet, bis steigend die farbige Blase geplatzt war. [...] / Setze die Tassen zurecht, mein Töchterchen; gleich ist der Kaffee / Gar. Die Gesellschaft nimmt ja mit unserem täglichen Steinzeug / Gern im Grünen vorlieb, und ungetrichterten Kaffee."



In Deutschland fand der Kaffee sogar Eingang in einen Kinderbuchklassiker. Vor sechzig Jahren kamen die spannenden Geschichten rund um „Räuber Hotzenplotz" auf den Markt – am 1. August 1962 erschien dieses Werk von Otfried Preußler. Der erste Band begann mit den Worten: „Einmal saß Kasperls Großmutter auf der Bank vor ihrem Häuschen in der Sonne und mahlte Kaffee. Kasperl und sein Freund Seppel hatten ihr zum Geburtstag eine neue Kaffeemühle geschenkt, die hatten sie selbst erfunden. Wenn man daran kurbelte, spielte sie „Alles neu macht der Mai", das war Großmutters Lieblingslied. Seit Großmutter die neue Kaffeemühle hatte, machte ihr das Kaffeemahlen solchen Spaß, dass sie doppelt so viel Kaffee trank wie früher." Doch plötzlich stand ein fremder Mann vor ihr, der rief: „Her mit dem Ding da!" Räuber Hotzenplotz stahl die Kaffeemühle, die beim Mahlen ein Lied spielte. Kasperl und Seppel setzen nun alles in Bewegung, um die Kaffeemühle für Großmutter wieder in ihren Besitz zu bekommen.

Seit dem 14. August 2022 steht Deutschland auch im Guinness-Buch der Rekorde, genauer gesagt Bad Füssing. Der Kurort im Landkreis Passau ist nun mit der längsten Kaffeetafel der Welt Rekordhalter. Auf einer Länge von 1465 Metern wurden 666 Tische nebeneinander platziert. Über 3.000 Menschen nahmen

an den Tischen Platz und genossen rund 2500 Liter Fairtrade-Kaffee aus Äthiopien sowie 3500 Stück Kuchen vom Konditoren- und Bäckerhandwerk. Mit ihrer XXL-Kaffeetafel lösten sie die Stadt Offenburg ab, die den Titel 2011 errungen hatte.

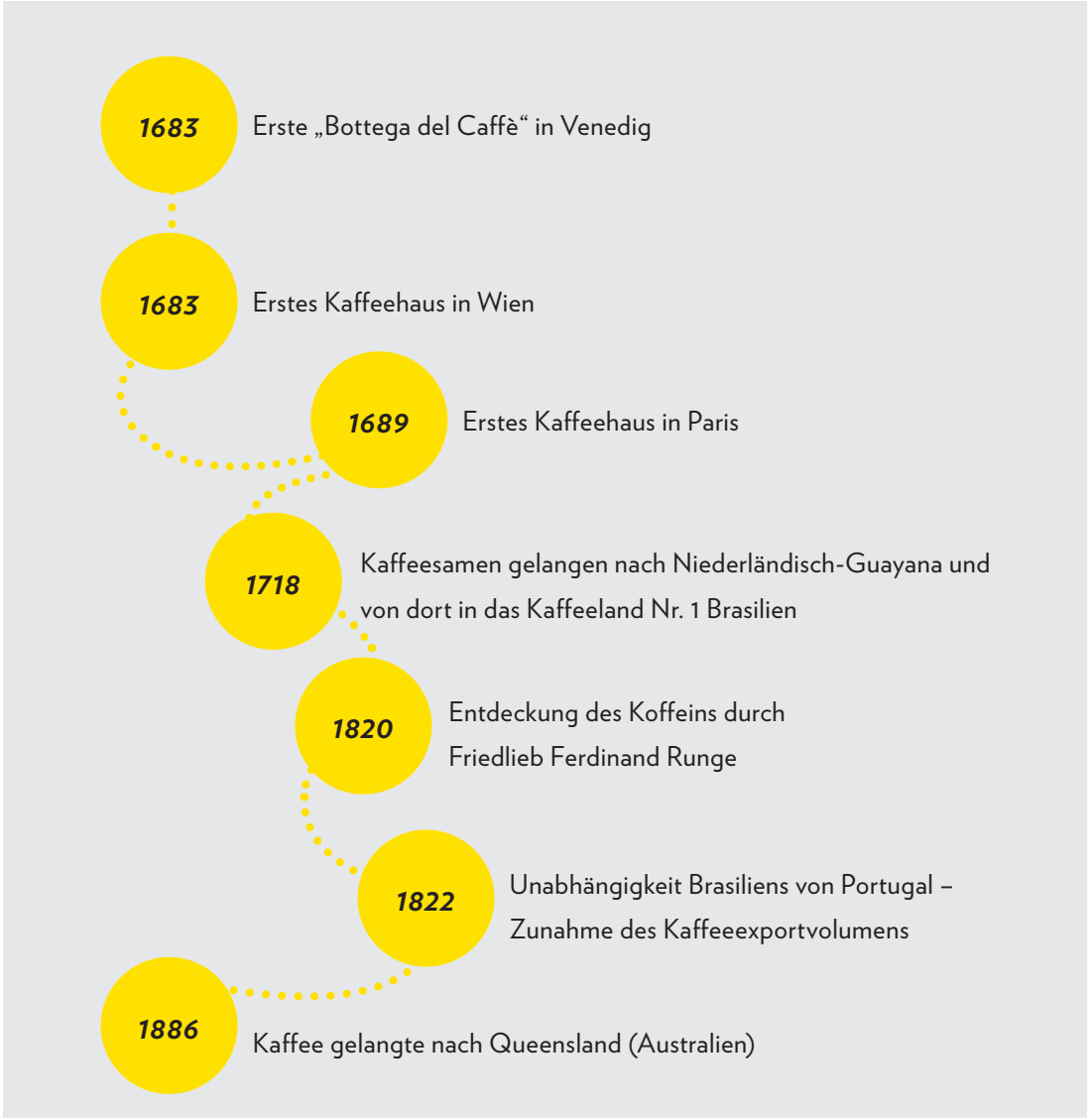
## // Eine Bohne reist um die Welt

Afrika ist nicht nur die Wiege der Menschheit, sondern auch die Wiege der Bohnensorte Nr. 1, dem Arabica-Kaffee. Der Name führt ein bisschen in die Irre. Viele glauben, dass der Arabica-Kaffee aus Arabien stammt. Das ist falsch. Äthiopien, das am Horn von Afrika liegt, ist das Mutterland dieser Kaffeesorte. Sie stammt aus den südwestlichen Nebelwäldern, einige hundert Kilometer von der Hauptstatdt Addis Abeba entfernt. Ein weiterer Grund für die Annahme, dass der Ursprung des Arabica-Kaffees den Arabern zugeschrieben wird, ergibt sich aus fehlenden schriftlichen Belegen. Daher kann nicht mit Sicherheit gesagt werden, ob in der äthiopischen Region Kaffa bereits Kaffee getrunken wurde, obwohl der Wildkaffee im Südwesten des Landes wächst. Die lokale Sprache besaß bis in die 1990er Jahre keine Schrift. Westliche Reisende kamen erst in der Mitte des 19. Jahrhunderts in die Gegend. Die Kaffeewälder blieben bis in die 1930er Jahre auch von westlichen Reisenden fast unbemerkt, weil sie fernab der traditionellen Reiserouten lagen.

In ihrem Buch „Ethiopia: The Origin of Coffee“ schrieb die nigerianische Philosophieprofessorin Nkiru Nzegwu: „Abessinien, das heutige Äthiopien, ist die

### Weitere Meilensteine der Kaffeegeschichte sind:

- **1453** Einführung des Kaffees in Konstantinopel
- **1555** Erstes Kaffeehaus in Konstantinopel
- **Bis 1650** arabisches Monopol im Kaffeeanbau – vor allem Äthiopien und Jemen
- **1650** Erstes Kaffeehaus in Oxford
- **ab 1648** Anbau von Kaffee in folgenden Ländern: Sri Lanka (1648); in Venezuela (1721); auf Haiti (1727; holländische Kolonien); Brasilien (1727; portugiesische Kolonie)
- **1679** Erstes deutsches Kaffeehaus in Hamburg




ursprüngliche Heimat der Kaffeepflanze (Arabica). Kaffa, die Provinz im südwestlichen Hochland, in der sie zuerst blühte, gab dem Kaffee seinen Namen. Der offizielle Anbau und die Verwendung von Kaffee als Getränk begannen Anfang des 9. Jahrhunderts. Davor wuchsen die Kaffeebäume wild in den Wäldern von Kaffa, und die Menschen in der Region waren mit den Beeren und dem Getränk vertraut. Der alten äthiopischen Geschichte zufolge entdeckte ein abessinischer Ziegenhirte, Kaldi, der um 850 n. Chr. lebte, den Kaffee. Er beobachtete seine Ziegen, die aufgeregt herumtänzelten und laut blökten, nachdem sie die leuchtend roten Beeren gekaut hatten, die an einigen grünen Sträuchern in der Nähe wuchsen. Kaldi probierte selbst ein paar Beeren und verspürte bald ein Hochgefühl. Er füllte seine Taschen mit den Beeren und lief nach Hause, um seine Entdeckung zu verkünden. Auf Anraten seiner Frau brachte er die Beeren zu den Mönchen des Klosters in der Nähe des Tana-Sees, der Quelle des Blauen Nils. Kaldi überreichte dem obersten Mönch die Beeren und erzählte von ihrer wundersamen Wirkung. „Teufelswerk!“, rief der Mönch und warf die Beeren ins Feuer. Innerhalb weniger Minuten füllte sich das Kloster mit dem Duft von gerösteten Bohnen, und die anderen Mönche versammelten sich, um nachzusehen. Die Bohnen wurden aus dem Feuer geholt und zerquetscht, um die Glut zu löschen. Der oberste Mönch befahl, die Körner in einen Krug zu geben und mit heißem Wasser zu übergießen, um ihre Güte zu bewahren. In dieser Nacht saßen die Mönche beisammen und tranken das reichhaltige, duftende Gebräu täglich, um während ihrer langen nächtlichen Andachten wach zu bleiben“. Arabische

Dokumente aus der Zeit um 900 n. Chr. beziehen sich auf ein in Äthiopien getrunkenes Getränk, das als „Buna“ bekannt ist. Dies ist einer der frühesten Hinweise auf äthiopischen Kaffee in seiner gebrühten Form. Es gibt mehrere Bezeichnungen für den Brühkaffee in den verschiedenen Landessprachen Äthiopiens: Bunna (in Amharisch), Bun (in Tigrinya), Buna (in Oromo), Bono (in Kefficho) und Kaffa (in Gurage).

In arabischen Handschriften taucht das Wort Kaffee zum ersten Mal im 15. Jahrhundert auf. Zu dieser Zeit schmolz allmählich die Monopolstellung Äthiopiens. So exportierten somalische Händler aus Äthiopien die ersten Kaffeebohnen in den Jemen, schon bald wurde der Export über die arabische Halbinsel ausgebaut. Auf große Begeisterung stieß Kaffee in den Klöstern der Sufis in Jemen. Die Anhänger dieser mystischen muslimischen Frömmigkeitsbewegung genossen die koffeinhaltigen Samen vor allem, um die nächtlichen, religiösen Zeremonien zu überstehen und nicht einzuschlafen. Das Getränk hieß Kischr. Hierzu übergossen die Mitglieder dieser Sekte das Fruchtfleisch und Rohbohnen mit heißem Wasser. Es war auch die Zeit, in denen äthiopische Aufzeichnungen belegen, dass äthiopische und sudanesische Händler, die vor über sechshundert Jahren in den Jemen reisten, die Beeren auf dem Weg zu ihrem Zielort kauten, um die harte und schwierige Reise zu überstehen. Auch die Bewohner von Kaffa (Äthiopien) sowie andere ethnische Gruppen wie die Oromo kannten Kaffee.

Um 1500 setzte der Kaffee seine Reise fort. Von der arabischen Halbinsel aus gelangte dieser in den Osten. Muslimische Händler und Reisende führten den Kaffee im Jahr 1505 in Sri Lanka (Ceylon) ein. Zudem verjagte mit der Eroberung der ägyptischen Hauptstadt Kairo im Januar 1517 der osmanische Sultan Selim I. die Mamluken. Schon bald unterwarf sich die gesamte arabische Halbinsel der Oberhoheit des Sultans, inklusive der heiligen Stätten des Islams (Mekka und Medina). Dank dieser Expansion gelangte der Kaffee erst nach Konstantinopel (1517) und später auch nach Damaskus (1530).



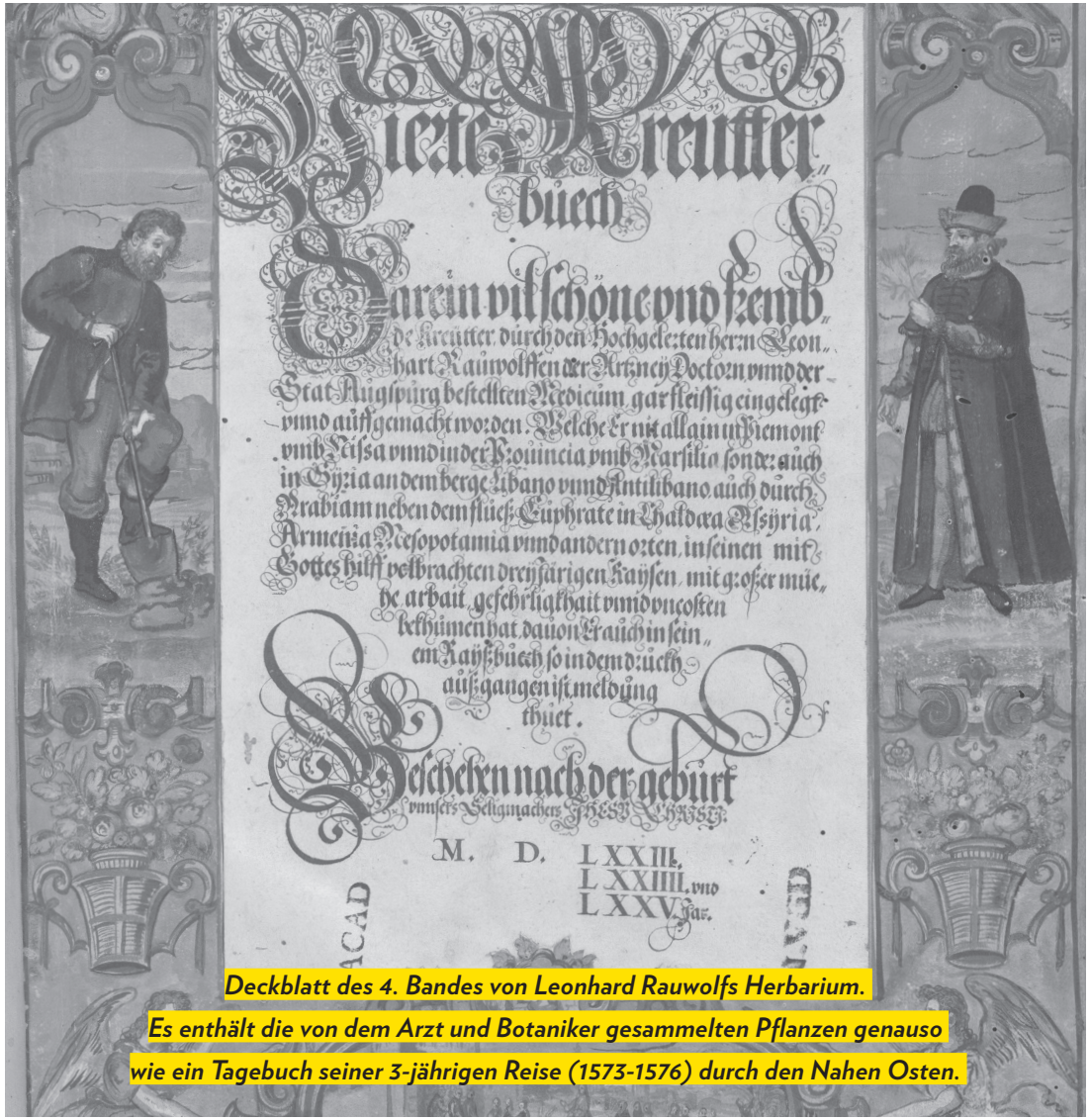
Die Europäer lernten den Kaffee durch eine Beschreibung des Augsburger Arztes Leonhard Rauwolf (1535–1596) kennen, der auf seiner Reise in den Orient die Pflanze und Früchte entdeckte. Gegen Ende des 16. Jahrhunderts kamen die ersten Bohnen nach Europa. Die erste große Bohnenladung aus dem Orient erreichte die Lagunenstadt Venedig 1624. Ab 1663 wurden die Bohnen aus dem Jemen in die Niederlande importiert. Die Dutch East India Company nutzte hierfür den jemenitischen Hafen in Aden.

Von Augsburg auf einen Kaffee nach Aleppo – Rauwolf bereiste von 1573 bis 1576 den Orient und berichtete über die Zubereitung und den Konsum von Kaffee. Er war mit dem Augsburger Handelsunternehmer Melchior Manlich verschwägert, der Waren von der Levante nach Marseille charterte. Rauwolf betreute für das Unternehmen das Personal der Schiffe medizinisch und versuchte, neue Handelspartner zu gewinnen. Hierfür ließ er sich vom Magistrat der Stadt für drei Jahre bei vollen Bezügen beurlauben. In diesen drei Jahren hielt er sich in Tripoli, Aleppo und Bagdad auf. Am 15. Januar 1576 landete er in Venedig. Vier Wochen später war er wieder in seiner Heimatstadt Augsburg.

In seinem Buch „Viertes Kreutterbuech - darein vil schoene und frembde Kreutter“ und seinem 480-seitigen Reisebericht „Beschreibung der Raiß inn die Morgenländer“ (1582) hielt er seine Reiseroute, seine Beobachtungen und Erfahrungen in den osmanischen Provinzen des fruchtbaren Halbmonds fest. Zudem beschrieb er als erster Europäer das arabische Kaffeeritual. In seinem Reisebericht heißt es, dass er von „Jugend an stets Lust verspürt [habe], fremde Nationen zu besuchen und ihre Sitten und Gebräuche kennenzulernen, über die er als Schüler und Student gelesen“ habe.

Rauwolf schrieb ausführlich über die wirtschaftliche Bedeutung von vielen Pflanzen als Lebensmittel und Heilpflanzen, darunter erwähnt er Chaube, ein heißes Getränk. Das Getränk sei „wie Dinten so schwarz“. Es werde am liebsten in Gesellschaft genossen, vor allem morgens, und sei auch magenfreundlich. Er empfand nach dem Genuss eine recht belebende Wirkung, bekam aber trotz eifrigem Nachforschen nur die Kaffeebohnen und nie die Pflanze zu Gesicht. „Under andern habens ein gut geträncк / welchies sie hoch halten / Chaube von innen genennet / das ist gar nahe wie Dinten so schwartz / und in gebresten / sonderlich des Magens gar dienstlich. [...] Zu dem Wasser nemmen sie frücht Bunnu (Anm. gemeint sind die Kaffeebohnen) von Einwohnern genennet.“ Seiner Beschreibung sollten bald weitere folgen. So berichtete 1618 der Zürcher Barbier und Wundarzt Johann Jacob Ammann nach seiner Orientreise über das Trinken von „schwartz Wasser“.

Die „Türken“ – also die osmanischen Beherrscher des Nahen Ostens – waren für ihn nicht das Böse, sondern verdienten Respekt. Neben Landschaften, Städten, Pflanzen und Wirtschaftsweisen werden auch das Rechtssystem der




*Deckblatt des 4. Bandes von Leonhard Rauwolfs Herbarium.*
*Es enthält die von dem Arzt und Botaniker gesammelten Pflanzen genauso wie ein Tagebuch seiner 3-jährigen Reise (1573-1576) durch den Nahen Osten.*

Osmanen und ihre Sitten, Gebräuche und Religion ohne vordergründige Abwertung geschildert.

Rauwolf hat Pflanzen vor Ort ausgegraben, gepresst und getrocknet. Außerdem sammelte er ihre Samen. Sein Herbarium mit 200 Pflanzen aus der Region des Nahen Ostens wird heute – es existieren noch 191 wertvolle Exemplare – in Leiden aufbewahrt und erforscht.

Als überzeugter Protestant gehörte Rauwolf zu den Gegnern des Augsburger Rates im Streit um die Einführung des Gregorianischen Kalenders und das Berufungsrecht der evangelischen Prediger. Daraufhin wurde er 1588 als Augsburger Stadtarzt entlassen und ging nach Linz. Als Feldarzt des österreichischen Heeres starb Rauwolf an der Ruhr in Ungarn. Nach ihm ist die tropische Pflanzengattung *Rauwolfia serpentina* benannt. Aus deren Wurzel wird der Arzneistoff Reserpin – ein Mittel gegen Bluthochdruck – gewonnen.

## // Länder der Kaffeeproduktion: Von Brasilien nach Äthiopien

In rund 80 tropischen und subtropischen Ländern werden die beiden Sorten Arabica und Robusta im sogenannten Kaffeegürtel angebaut. Die Wissenschaftler von Kew Gardens (London) identifizierten 124 verschiedene Kaffeearten.[5] Auf die Arabica- und Robusta-Pflanzen entfallen 56 Prozent bzw. 43 Prozent der weltweiten Produktion. Der Kaffeegürtel verläuft zwischen dem 23 Grad Nord und 23 Grad Süd Breitengrad. Ein Schwede gab der Pflanzengattung *Coffea* 1753 ihren Namen: Carl von Linné, Sohn eines Pastors. Der schwedische Naturforscher, der im Jahr 1735 sein Hauptwerk „Systema naturae“ veröffentlichte, führte eine neue Systematik in die Botanik ein. Er zählte die Kaffeepflanze zur Familie der Rötegewächse (*Rubiaceae*), innerhalb der die beiden bedeutsamsten Pflanzen die Sorten Arabica und Robusta sind. Die Pflanze *Coffea Arabica* klassifizierte Linné in seinem Werk „Species Plantarum“.

Die aus dem Hochland von Äthiopien und dem Südsudan stammende *Coffea Arabica* ist eine kühl-tropische Pflanze mit einem durchschnittlichen jährlichen Temperaturbedarf von etwa 19°C. Sie ist anfällig für weltweit steigende Temperaturen und den Kaffeerost (*Hemileia vastatrix*). Diese Pilzkrankheit, die einen gelblich-orangefarbenen Belag auf den Blättern bildet und die Fotosynthese beeinträchtigt, stellt die größte Gefahr für die Kaffeebäume dar. Der Koffeinanteil in der Bohne liegt bei 0,8 bis 1,4 Prozent und der Ertrag pro Hektar beträgt 500 bis 3000 Kilogramm. Im äthiopischen Hochland gibt es noch heute den sogenannten Waldkaffee, der in Kaffeewäldern wächst. Es finden keine Bewirtschaftungsmaßnahmen statt.

Robusta verfügt im Vergleich zu Arabica über manche Vorteile. Sie wächst bereits in niedrigen Höhenlagen in weiten Teilen des feucht-tropischen Afrikas, verträgt höhere Temperaturen und ist resistenter gegen Krankheiten. Dies liegt am höheren Koffeingehalt in der Pflanze und den Bohnen. Bei Robusta liegt der Koffeinanteil bei 2 bis 4,5 Prozent pro 100 Gramm (Arabica: 0,8 bis 1,4 Prozent). Die Robusta-Pflanze (*Coffea Canephora*) wurde im späten 19. Jahrhundert in Belgisch-Kongo auf dem Gebiet der heutigen Demokratischen Republik Kongo entdeckt. In Westafrika und

Vietnam wird Robusta heute vornehmlich angebaut. Hauptanbauländer für Arabica-Pflanzen sind Brasilien und Äthiopien. Brasilien ist der Weltmarktführer.

Doch wie wurde Brasilien zum größten Kaffeeerzeuger der Welt? Die Niederländer spielen hier bei der „Kaffeeinvasion“ eine wichtige Rolle. Erstmalig gelang es den Niederländern 1616, eine Kaffeepflanze aus Mocha im Jemen in die Niederlande zu bringen, ab 1658 begannen sie mit dem großflächigen Anbau in Sri Lanka. Nach dem Ende des Dritten Englisch-Niederländischen Seekriegs und dem Frieden von Westminister (1674) fiel Suriname an die Niederländer und hieß fortan Niederländisch-Guayana. In den botanischen Gärten Amsterdams wurden Kaffeesetzlinge gezogen und zum Teil ab 1718 nach Niederländisch-Guayana verpflanzt.

Liebe macht blind oder ist ein lohnendes Geschäft – auf jeden Fall brachte die Liebe die ersten Kaffeepflanzen vor über dreihundert Jahren nach Brasilien. Der Diplomat Francisco de Melo Palheta erhielt bei Verhandlungen – ausgelöst durch Grenzstreitigkeiten zwischen Französisch-Guayana und Niederländisch-Guayana – von einer Verehrerin Madame d´Orvilliers (Frau des Gouverneurs von Cayenne, Französisch-Guayana) im Jahr 1727 einen Kaffeesetzling. Diesen brachte er zuerst in die Stadt Belém in der Region Pará, dem Wohnort von Palheta.

In Belém war die Kultur nicht sehr verbreitet und wurde von dort in den folgenden Jahren nach Maranhão gebracht, wo sie 1770 in Bahia ankam. Im Jahr 1774 transportierte der Richter João Alberto Castelo Branco einige Samen von Maranhão nach Rio de Janeiro, die auf dem Hof des Klosters der Barbadianer ausgesät wurden. Bereits um 1776 waren die Hügel rund um Rio de Janeiro voll von Plantagen



mit der *Rubiacea*, der Kaffeepflanze. Danach breitete sie sich in der Serra do Mar aus und erreichte um 1820 das Paraíba-Tal. Von São Paulo ging es weiter nach Minas Gerais, Espírito Santo und Paraná.

Die Position Brasiliens als weltweit führendes Kaffeeanbauland wurde durch die Haitianische Revolution (1791–1804) – der Aufstand der Sklaven in der französischen Kolonie Saint-Domingue – gefördert. Damals war Haiti der Weltmarktführer. Dies konnte nur durch eine Plantagenwirtschaft der Siedler erreicht werden. Die Sklaverei war das Mittel aller Produktion. Mit der Nachfrage nach Luxusgütern wie Kaffee aus der „Alten Welt“ wuchs auch die Nachfrage nach billigen Arbeitskräften auf den Plantagen der „Neuen Welt“. Bis zur Unabhängigkeit Haitis im Jahr 1804 war jedoch der Großteil der Kaffeefelder zerstört. Brasilien stieß in die Lücke und weitete sehr schnell seinen Kaffeeanbau aus. Das Land löschte künftig den Wunsch nach dem „braunen Getränk“.

Wurden 1800 gerade einmal 1720 Pfund exportiert, stieg das Volumen auf 137.300.000 Pfund im Jahr 1840. Damit erzeugte Brasilien bereits 40 Prozent der weltweiten Kaffeeproduktion. Die brasilianische Kaffeindustrie war sehr stark von der Sklavenarbeit abhängig und trug wesentlich zum Status des Kaffees als führendes Exportgut bei oder, wie es in den 1880er Jahren ein brasilianischer Senator sagte: „Brasil é o café“ („Brasilien ist Kaffee“).

Über eine Millionen Menschen aus Afrika wurden auf den brasilianischen Kaffeeplantagen als Sklaven eingesetzt. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts standen die Plantagenbesitzer vor der großen Herausforderung, dass die Sklavenpreise

genauso anstiegen wie die Nachfrage nach dem Genussmittel Kaffee, vor allem in den USA und Europa. Die brasilianische Produktion deckte Ende des 19. Jahrhunderts zwei Drittel der Weltkaffeenachfrage. Immer weiter ins Landesinnere verlagerten sich die Plantagen, die neuen Technologien wie Eisenbahn, Elektrizität oder Telegrafie förderten diesen Trend. Die Expansion der Exportwirtschaft nahm immer weiter zu. Doch die Krise auf dem Arbeitsmarkt hemmte diesen Exportdrang. Denn 1850 endete der transatlantische Sklavenhandel.

Gerade in Europa litten die Menschen unter großen Missernten, sodass viele auswanderten. Im Revolutionsjahr 1848 wurde in den deutschen Ländern und Österreich die Leibeigenschaft in Europa aufgehoben. Auswanderung wurde zunehmend als Ventil für überschüssige Arbeitskräfte akzeptiert. Gerade für die Kaffeeplantagen von São Paulo und den nördlich gelegenen Provinzen wurde die Forderung nach Einwanderung europäischer Arbeitskräfte immer lauter. Viele deutsche und italienische Lohnarbeiter kamen nach Brasilien. Regierungsbevollmächtige schlossen Verträge mit Auswanderungswilligen, wie z. B. in Genua (imigração oficial) ab. Zwischen 1850 und 1930 lag Brasilien in Bezug auf die Anzahl der eingewanderten Europäer auf dem dritten Platz hinter den Vereinigten Staaten und Argentinien.

Nicolau Vergueiro, ein Kaffeepflanzer aus São Paulo, erhielt staatliche Finanzmittel, um europäische Einwanderer anzuwerben. Er streckte den Europäern die Reisekosten bis zum Hafen Santos vor. Die Reise- und Ausweispapiere wurden abgenommen. Sie durften dann so lange auf seinen Plantagen arbeiten, bis die Schulden abbezahlt waren. Vergueiro praktizierte ein „Parceriesystem“ (parceria), das



von zahlreichen anderen Plantagenbesitzern imitiert wurde. Der Einwanderer erhielt ein bestimmtes Stück Land und eine Anzahl von Kaffeesträuchern zur Pacht. Ein festgelegter Anteil der Ernte musste abgeliefert werden. Der willkürliche Wechselkurs zwischen europäischer und heimischer Währung, die Profitverteilung bei den Verkaufserlösen des Kaffees, die hohen Kosten der Arbeiter für die Unterkunft auf der Plantage führten im Jahr 1856 zu einer Revolte unter den deutschen und schweizerischen Arbeitern auf der Vergueiro-Fazenda in Ibicaba. Der Besitzer setzte Militär ein, um den Aufstand niederzuschlagen.

„Seit der Mitte des vorigen Jahrhunderts“, so stand es 1954 in der Zeitschrift Der Spiegel, „wurde der Kaffee zum Gott Brasiliens, die Aristokratie [...] konstituierte sich als dessen Priester-Kaste“. Heutzutage wird in 17 von 26 Bundesstaaten Kaffee angebaut. Der Ciclo do Café[7] – das Dreieck zwischen Rio de Janeiro, São Paulo und Belo Horizonte – sowie der südlich gelegene Bundesstaat Paraná liefern rund 98 Prozent des brasilianischen Kaffees, vor allem den Arabica-Kaffee.

Im Jahr 2020 belief sich die Anbaufläche von Kaffee weltweit auf mehr als elf Millionen Hektar. Das führende Anbauland ist Brasilien, gefolgt von Vietnam, Indonesien und Äthiopien. Mit einem Anbaugebiet von 1,9 Millionen Hektar ist Brasilien der weltgrößte Produzent von Arabica-Kaffee. Über 300.000 Tonnen werden jährlich aus dem südamerikanischen Land nach Deutschland geliefert. Das Erntejahr 2020/21 litt unter extremer Trockenheit gefolgt von Schnee und Kälte. So traf es die wichtigen Plantagen in Minas Gerais, einem südöstlichen Bundesstaat im Landesinneren. Diese Region deckt rund 70 Prozent der Arabica-Produktion.

Nichtsdestotrotz erntete 2020/2021 das Land 2982 Tonnen Arabica- und 1212 Tonnen Robusta-Kaffee. Die Preise für die Rohware stiegen 2021 auf ein Zehn-Jahres-Hoch und der Kaffeeindex der International Coffee Organization (ICO) von 148,50 US-Cent pro Pfund (August 2012) auf 160,40 US-Cent (August 2021) und 200,11 US-Cents (August 2022). Der Kaffee machte einen großen Preissprung. Im August 2002 wurde das Pfund noch mit 42,79 US-Cent gehandelt.[7]

In Äthiopien, einer der größten Kaffeeexporteure der Welt, werden die Bohnen entweder nass oder trocken aufbereitet. Das jeweils gewählte Verfahren bringt ganz unterschiedliche Aromen zur Geltung. Nass aufbereiteter Kaffee ist leichter und zitroniger, während trocken aufbereiteter Kaffee reichhaltiger und viel komplexer ist, oft mit starken Noten von Beeren und Zitrusfrüchten.

Es gibt nicht viele Länder, die beim Kaffee über eine solche Bandbreite an unterschiedlichen Geschmacksprofilen verfügen wie Äthiopien. Neben der Aufbereitungsart hat die Region, aus der die Kaffeebohnen stammen, ebenfalls einen maßgeblichen Einfluss auf den Geschmack – besonders das Anbaugebiet Harrar überzeugt mit einem außergewöhnlichen Aroma. Gimbi, Lekepti, Limmu, Yirgacheffee, Sidamo, Bebeka und Kjimmah sind neben Harrar die Hauptanbaugebiete.

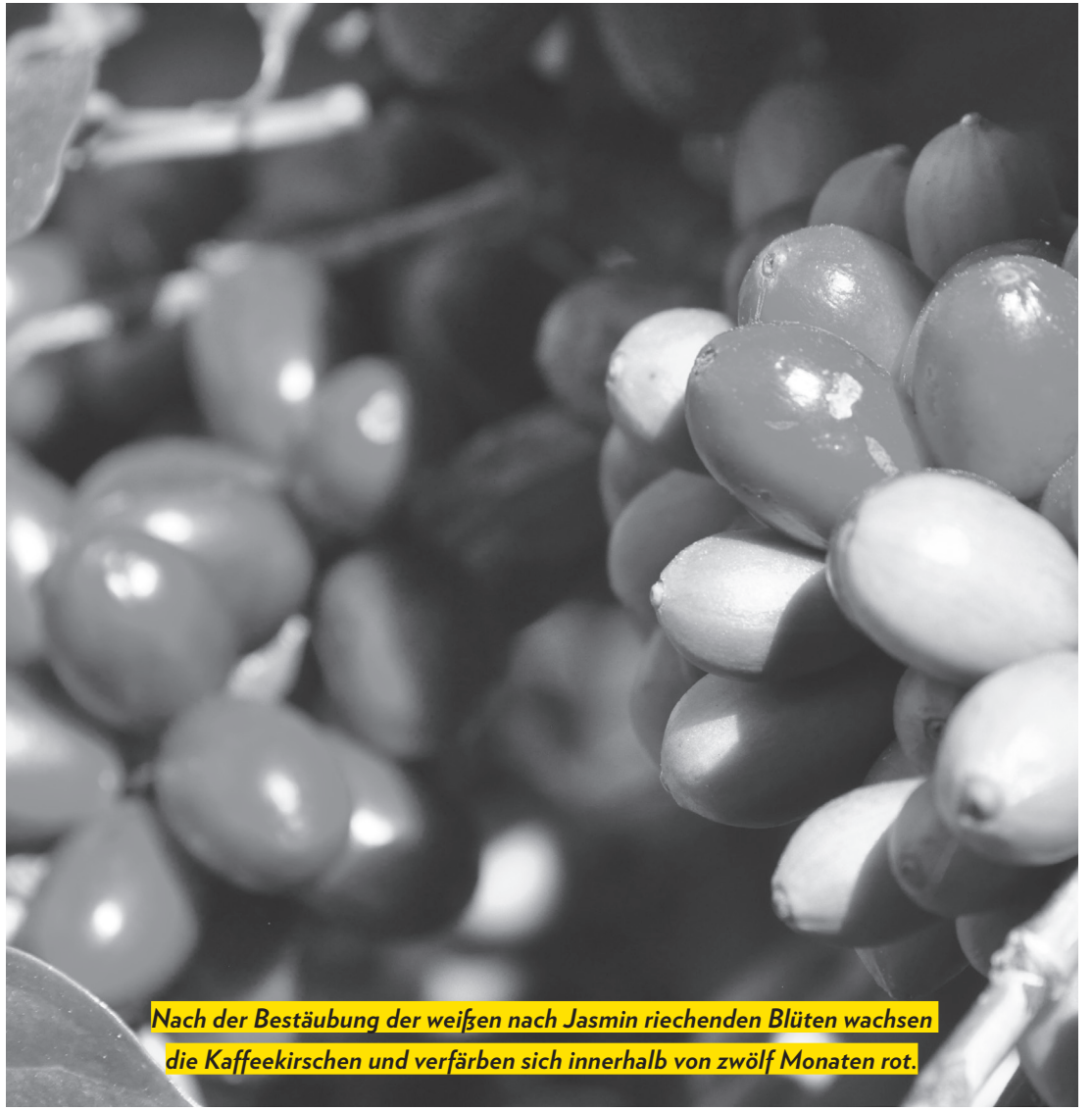
Im Südwesten Äthiopiens sind die Anbauvoraussetzungen für den Wildkaffee von Kaffa – heute erstes UNESCO-Biospährenreservat der Welt – ideal. Die Region zeichnet sich durch gleichbleibende Wetterbedingungen, fruchtbare Böden und perfekte Höhen aus. Diese Faktoren beeinflußen maßgeblich das Aroma. Dabei unterscheiden sich die Arabica-Bohnen des Wildkaffees entsprechend der Erntegegend: Einmal schmecken die Bohnen fruchtig oder herb, ein anderes Mal eher mild oder kräftig.



Die drei wichtigsten Gourmet-Kaffees aus Äthiopien besitzen folgende Charaktereigenschaften:

1. Harrar-Kaffee: Im Osten des Landes wächst der Kaffee auf einer Hochebene unweit der Stadt Harrar. Die Bohne ist mittelgroß – sie wird aufgrund ihrer Größe auch als „longberry“ bezeichnet – und hat eine grünlich-gelbliche Farbe. Sie hat einen mittleren Säuregehalt, einen vollen Körper und ein ausgeprägtes Mokka-Aroma. Er ist einer der hochwertigsten Kaffees der Welt.
   Anbauhöhe: 1880–2180 Meter, Kaffeelese: Oktober bis Januar.
2. Limu: Er wächst in der Djimmah-Zone in den Regionen Limmu Sakka und Limmu Kossa im Südwesten. Dieser Hochland-Kaffee verfügt über eine mittelgroße Bohne von grünlich-bläulicher Farbe. Sein Geschmack ist eher würzig, weinähnlich und hat wenig Säure. Anbauhöhe: 1100–1900 Meter Kaffeelese: Oktober bis Januar
3. Yirgacheffe: Dieser Kaffee wächst im Hochland. Er zählt zu den besten Kaffees und hat einen feinen Säuregehalt und einen reichen Körper. Das Aroma ist blumig und weist ein klassisches Arabica-Profil auf. Der im Süden des Landes angebaute Yirgacheffe-Kaffee wird aufgrund seines harmonischen Säureverhältnisses als „Königskaffee“ bezeichnet.
   Anbauhöhe: 1800–1900 Meter, Kaffeelese: Oktober bis Januar.

Ein wichtiger Teil der äthiopischen Kaffeekultur ist die Kaffeezeremonie Buna. Diese wird im Kreise der Familie und Freunden zelebriert und gilt als Zeichen des



*Nach der Bestäubung der weißen nach Jasmin riechenden Blüten wachsen die Kaffeekirschen und verfärben sich innerhalb von zwölf Monaten rot.*

Friedens. Daher gilt eine Ablehnung der Einladung als unhöflich. Hierfür werden gemahlene grüne Kaffeebohnen auf offenem Feuer geröstet. Nach der Röstung werden die Bohnen mit dem Mörser zerkleinert. In der Jabana – einer traditionellen Kanne – werden diese dreimal aufgebrüht und mit Gewürzen vermischt. Der fertige Kaffee wird in drei Aufgüssen und in kleinen, oftmals bunten Tassen serviert. Die Buna umfasst immer drei Tassen: Die erste Tasse wird Arbol genannt und ist nur zum Genießen. Bei der zweiten Tasse, die Ton genannt wird, werden Probleme besprochen und diskutiert. Die dritte Tasse, der Bereka, soll dem Segen des Gastgebers dienen.

## // Die Magie des Einfalls: Von der Filtertüte zur Maschine

Der Weg von der „Hausfrau“ zur Erfinderin ist bei der Dresdnerin Melitta Bentz (1873–1950) einzigartig. Mit ihrer Erfindung „eroberte“ Bentz von Dresden aus die Welt der Kaffeetrinker.

Die Geburtsstunde der Kaffeefiltration ist hundertfünfzehn Jahre alt – genial einfach oder einfach nur genial: Bentz legte mit 73 Reichspfennig und einem grandiosen Einfall den Grundstein für ein Weltunternehmen. Anfang des 20. Jahrhunderts sah die Kaffeezubereitung wie folgt aus: Der Kaffee wurde meist gebrüht, indem man feines Kaffeepulver in heißes Wasser schüttete und wartete, bis sich das Pulver am Boden der Kanne abgesetzt hatte. Oder man siebte das Gemisch ab. Aber das ergab selten einen reinen Kaffee ohne Pulver.

Entweder waren die Löcher im damals üblichen Kaffeesieb zu klein oder der Kaffee verstopfte diese sehr schnell. Alle Versuche scheiterten: Es schwamm immer ein großer Kaffeesatz in der Tasse.

Dieser Geschmack des bitteren Kaffeesatzes und die Kaffeekrümel zwischen den Zähnen waren der 34-jährigen Hausfrau – Mutter von drei Kindern – nach dem Genuss des belebenden Getränks ein „Dorn im Auge". In ihrer Wohnung in der Marshallstraße 31 begann sie zu hämmern und schlug mit Nägeln Löcher in kleine Messingtöpfe. Melitta Bentz meldete ihren Kaffeefilter beim Patentamt an – sie war eine der ersten Frauen, die eine Erfindung persönlich schützen ließ. Am 20. Juni 1908 erhielt Bentz den Gebrauchsmusterschutz für einen Rundfilter. Korrekt hieß das Gebrauchsmuster mit der Nummer 343556 „Kaffeefilter mit auf der Unterseite gewölbtem und mit Vertiefung versehenen Boden sowie schräg gerichteten Durchflusslöchern". Sie lieferte zudem noch ein Filterpapier, bei dem es sich um das Löschpapier aus dem Schulheft ihres Sohnes handelte. Ins Handelsregister Dresden wurde das „Kaufmännische Agentur- und Kommissionsgeschäft" mit einem Startkapital von 73 Reichspfennigen angemeldet. Sitz dieser Firma war zunächst ein Zimmer in der Dresdner Wohnung der Familie Bentz.

Das Ehepaar machte sich sehr schnell an die Vermarktung dieser Erfindung. Melitta veranstaltete Kaffeekränzchen, ihr Mann Hugo führte in Schaufenstern die Handhabung des Kaffeefilters vor. Das Ehepaar ließ zunächst 100 Kartons Filterpapier und 50 Filter anfertigen. Dann begannen sie, die Geschäfte abzuklappern und ihre Erfindung vorzustellen. 1909 wurden die Filter auf der Leipziger



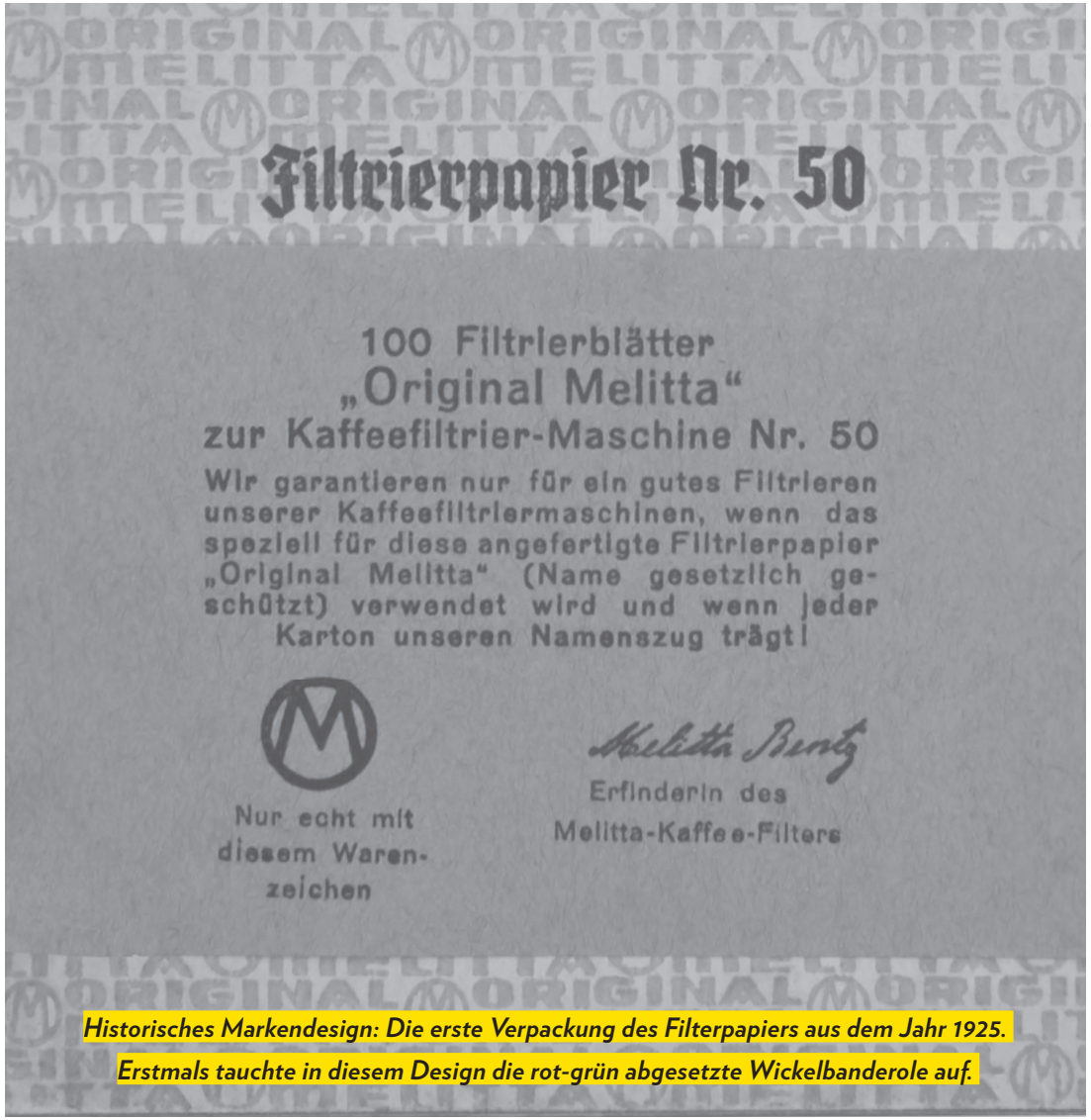
Messe vorgestellt. Es wurden sogleich über 1.200 Exemplare verkauft. Die Erfolgsgeschichte setzte sich fort. Die Söhne lieferten die Filterpapierkartons mit ihren Bollerwagen an Fachhändler aus. Wurde der erste Rundfilter 1910 noch aus Aluminium gefertigt, gab es die Filter ab 1919 aus Porzellan und Steingut. Der „Filtrierapparat" erhielt auf der internationalen Hygieneausstellung von 1911 in Dresden sowie vom sächsischen Gastwirteverein goldene und silberne Medaillen. Im selben Jahr wurde Melitta als Wortmarke für Kaffeefilter eingetragen. Die Nachfrage nach dem praktischen Kaffeefilter stieg rasant. Die Produktionsstätte wurde bald zu klein und die bis heute bekannte Markenfarbe Rot-Grün 1925 eingeführt. Zwei Jahre später waren bereits 80 Personen in der Firma beschäftigt. 1929 zog der Betrieb nach Minden. Bei einer Reise fiel dem Ehepaar Bentz im westfälischen Minden das Gebäude einer still gelegten Schokoladenfabrik auf, die sie prompt kauften und zum Firmensitz umbauten. Die Stadt ist bis heute der Hauptsitz des Unternehmens. Die heutige Form der Filtertüte wurde 1936 erfunden. Seitdem läuft der Filter konisch nach unten zu und endet mit einem schlitzförmigen Boden. 1937 wurde der typische Melitta Schriftzug vorgestellt, ein Jahr später kam der erste Melitta Werbefilm in die Kinos.

Die Melitta Gruppe wird heute in der 4. Familiengeneration geführt. Jero Bentz, der Urenkel von Melitta Bentz, führt die Doppelspitze des Unternehmens. Mit ihren über 5.800 Mitarbeitern erwirtschaftete das Unternehmen im Geschäftsjahr 2020 über 1,7 Milliarden Euro. Was für eine Wertentwicklung, die mit einem Startkapital von 73 Pfennigen begann! Der Umsatz im Geschäftsfeld

Kaffee betrug 583 Millionen Euro und der Bereich Kaffeezubereitung erwirtschaftete einen Umsatz von 505 Millionen Euro. Bis heute werden täglich rund 50 Millionen Kaffeefilter produziert.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts gab es eine Reihe von Erfindungen, die das Fundament der heutigen Kaffeemaschinen bildeten. Um 1802 stellte in Paris der französische Chemiker und Apotheker François-Antoine-Henry Descroizilles seine Erfindung vor, bei der zwei Metallbehälter verbunden waren. Daneben entwickelte sein Landsmann De Belloy noch eine besondere Methode der Filterung. Die De Belloy Kanne, die bis heute noch genutzt wird, war zunächst aus Zinn, später dann aus Porzellan und Silber gefertigt.

Der französische Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826), der berühmte französische Gastronom, erläuterte in seiner „Physiologie du Goût“ die Kaffeezubereitung. So schrieb er 1825 über die De Belloy Kanne: „Ich habe im Laufe der Zeit alle Methoden ausprobiert, und von allen, die mir bis heute vorgeschlagen wurden, bevorzuge ich in voller Kenntnis der Materie die De Belloy-Methode, die darin besteht, das kochende Wasser auf den Kaffee zu gießen, der sich in einem Gefäß aus Porzellan oder Silber befindet, das mit sehr kleinen Löchern versehen ist. Ich habe versucht, den Kaffee in einem Kessel mit hohem Druck zuzubereiten, aber das Ergebnis war ein Kaffee voller Extrakte und Bitterkeit, der einem Kosaken die Kehle auskratzen würde.“ Dann gab er noch Erziehungstipps: „Früher tranken nur Personen reiferen Alters Kaffee, heutzutage aber wird er von jedermann getrunken. [...] Für alle Papas und Mamas der Welt ist eine Pflicht ihren Kindern den




*Historisches Markendesign: Die erste Verpackung des Filterpapiers aus dem Jahr 1925. Erstmals tauchte in diesem Design die rot-grün abgesetzte Wickelbanderole auf.*

Kaffee aufs Strengste zu verbieten, wenn sie nicht kleine, trockene, verkümmerte Maschinen aus ihnen machen wollen, die schon mit zwanzig Jahren alt sind." Die De Belloy-Kanne wurde nie patentiert und konnte so vielen Erfindern in Frankreich, England und den Vereinigten Staaten als Inspiration dienen.

Es ist umstritten, wer wirklich den ersten Perkolator erfunden hat – die zwei aussichtsreichsten Kandidaten sind Benjamin Thompson Rumford (1753–1814) und Joseph-Henry Laurens (1723/24-1792). Beim Perkolator wird das Wasser am Boden erhitzt. Aufgrund des erzeugten Drucks steigt das Wasser durch ein Rohr nach oben und wird durch einen Wasserverteiler gepresst. Dort sickert das Wasser langsam durch den Filter mit dem gemahlenen Kaffeepulver und tropft als Kaffee in eine Kanne. Thompsons Erfindung fiel in die Jahre zwischen 1810 bis 1814. Der französische Blechschmied Laurens erhielt im Jahr 1819 ein französisches Patent. Der Pump-Perkolator, der mit Dampfdruck und Teilvakuum arbeitete, war in Frankreich, Holland, Deutschland und Österreich weit verbreitet.

In seinem Essay über „The excellent qualities of coffee and the art of making it in the highest perfection" beschrieb Rumford die Zubereitung des Getränks in England zu Beginn des 19. Jahrhunderts. „Der Kaffee wird zuerst in einer eisernen Pfanne oder in einem hohlen Zylinder aus Eisenblech über dem Feuer geröstet; und wenn man aufgrund der Farbe des Korns und des besonderen Geruchs, den es bei diesem Vorgang annimmt, zu dem Schluss kommt, dass es ausreichend geröstet ist, nimmt man es vom Feuer und lässt es abkühlen", schrieb Rumford. „Nach dem Abkühlen wird er in einem Mörser zerstoßen oder in einer Handmühle zu einem groben Pulver gemahlen und für den Gebrauch aufbewahrt. Früher wurde der gemahlene Kaffee mit einer ausreichenden Menge Wasser in eine Kaffeekanne gegeben, die Kaffeekanne über das Feuer gestellt, und nachdem das Wasser eine gewisse Zeit gekocht hatte, wurde die Kaffeekanne vom Feuer genommen, und nachdem der Kaffeesatz Zeit gehabt hatte, sich abzusetzen [...] wurde die klare Flüssigkeit abgegossen und sofort in Tassen serviert." Seine Erfindung stellte der Wissenschaftler Graf Rumford – den Adelstitel hatte ihm der Papst verliehen – im Jahr 1812 in London erstmals der Öffentlichkeit vor.



Der italienische Espresso ist sehr stark mit der ehemaligen Hauptstadt Italiens verbunden. In Turin ließ der Unternehmer Angelo Moriondo (1851–1914) im Jahr 1884 eine Maschine zur Herstellung von Instantkaffee patentieren. Am 20. November 1884 reichte er sein Patent zur Espressomaschine ein. Auf der Expo Generale in Turin (1884) stellte Moriondo die erste Espressomaschine vor. Bei seiner Erfindung floss Wasser mit einem Druck von neun Bar durch eine Schicht gemahlenen und gepressten Kaffee. Die Expertise zur Methode der Kaffeeextraktion erwarb er sich aufgrund seines eigenen Caffè American Bar in der Galleria Nazionale in der Via Roma. Ursprünglich hatte der Turiner Erfinder seine Kaffeemaschinen in Handarbeit und nur für seine Räumlichkeiten hergestellt. Eine industrielle Produktion hatte er nicht beabsichtigt. Das Patent wurde am 16. Mai 1884 für einen Zeitraum von sechs Jahren unter dem Titel „Nuovi apparecchi a vapore per la confezione economica ed istantanea del caffè in bevanda. Sistema A. Moriondo" („Neue Dampfgeräte für die wirtschaftliche und sofortige Herstellung von Kaffeegetränken") registriert.

Auch in Deutschland wurde an Kaffeemaschinen getüftelt. Die erste vollautomatische Kaffeemaschine trägt die Patentschrift Nummer 3044, wurde 1877 beim Kaiserlichen Patentamt in Berlin eingereicht und revolutionierte die Kaffeemaschinen. Der Thüringer Hermann Eicke war der Erfinder und beschrieb die Funktion seiner Erfindung einer „Kippdampfdruckkaffeemaschine“ folgendermaßen: „Man schütte den nicht zu fein gemahlenen Kaffee in den Kaffeebehälter, ohne ihn einzudrücken und schraube den Mantel wieder an. Den zweiten Behälter wird mit Wasser gefüllt. Darunter befindet sich eine mit Spiritus gefüllte Lampe. Wenn das Wasser kocht, drückt es der Dampf durch den gemahlenen Kaffee in die Kanne, ist der Kessel beinahe leer, hebt er sich und die Flamme erlischt.“

Die Kaffeemaschine besteht aus dem Ständer mit Bodenteil, einem Wasserbehälter und Filterteil, welcher mit einem Rohr verbunden ist und einem passenden Brenner. Einige Jahre nach dem Einreichen seines Patents konnte er die Schutzrechte nicht mehr bezahlen. Die Folge war, dass seine Erfindung der Kippdampfdruckkanne oftmals kopiert wurde. Als Eicke im Jahr 1897 starb, hatte er mit seiner Erfindung gutes Geld verdient. Gemäß Testament stiftete er einen großen Teil seines Vermögens sozialen Einrichtungen: Neben einem Waisenhaus unterstützte er auch die St.-Hedwigs-Kirche in Berlin, das erste katholische Gotteshaus nach der Reformation. //

Wir gehen ins Café, weil wir in **Europa** [...] das vielgeliebte Kaffeehaus [haben], ohne dass man **meiner Meinung** nicht leben kann.[7]

***Egon Erwin Kisch***