



**EGGENSTEIN-
LEOPOLDSHAFEN**

Wohlfühlen in Vielfalt

HEIMATMUSEUM

Sonderausstellung 2019

Tee - Kaffee - Kakao

300 Jahre bürgerliche Tee-, Kaffee- und Kakao-Kultur
im deutschen Südwesten und ihre Ursprünge

Wolfgang Knobloch

Öffnungszeiten des Museums: Sonntags von 11 bis 16 Uhr

Führungen nach telefonischer Vereinbarung:

Katrin Kranich, Gemeindearchiv

Telefon 07 21 97886-61

Wolfgang Knobloch, ehrenamtlicher Leiter

Telefon 0 72 43 6 31 31



Tee - Kaffee - Kakao

300 Jahre bürgerliche Tee-, Kaffee- und Kakao-Kultur im deutschen Südwesten und ihre Ursprünge

"Tee, Kaffee und Kakao - liebt doch jede Frau!". Mit diesem Zitat aus einem alten Hauswirtschaftsbuch beginnt unsere Zeitreise durch die Geschichte von Lebens- und Genussmitteln, die heute nicht mehr aus unserem Alltagsleben wegzudenken sind.

Die Grundstoffe für diese drei "Lustgetränke", wie sie in der Literatur des 17. und 18. Jahrhunderts oft bezeichnet werden, kamen ursprünglich aus China, aus Äthiopien bzw. von der Arabischen Halbinsel, die Kakaobohne schließlich aus Südamerika. Drei exotische Genussmittel, die nicht lebensnotwendig, aber auf die eine oder andere Art den Menschen angenehm und nützlich waren und heute noch sind.

Mit dem Beginn der europäischen Entdeckungsreisen, die vor allem nach dem Sieg der Spanier und Portugiesen über die islamischen Kalifate in Südspanien von diesen Ländern aus ihren Anfang nahmen, kam Europa in Kontakt mit bisher unbekanntem Kulturen und Produkten. Dafür stehen die in der Ausstellung gezeigten Originaldrucke aus der um 1540 erschienenen "Cosmographica" von Sebastian Münster, die u. a. über Indien, Arabien und die erst wenige Jahre zuvor von Columbus entdeckten "Neuen Inseln", also Südamerika, berichten. Da diese exotischen Importe natürlich sehr teuer waren, beschränkte sich ihr Gebrauch zunächst auf Fürstenhöfe und den Geldadel. Mit der Zunahme des Fernhandels, aber auch durch die Expansionspolitik des Osmanischen Reiches, breitete sich der Gebrauch von Kaffee, Tee und schließlich auch Kakao über ganz Mitteleuropa, den Vorderen Orient, Nordafrika und Südspanien aus.

Doch wo liegen die Ursprünge einer beispiellosen Erfolgsgeschichte, welche diese drei "Wundermittel" in unserer Gesellschaft erlebten? Drei? - Wenn wir mit dem Tee beginnen, müssen wir zunächst auf weit über hundert Kräutertees hinweisen, die lange vor der Einfuhr echter Teesorten aus China, Indien und Japan für die Menschen

von Bedeutung waren. Bei den Kräutertees, die seit Jahrtausenden in der Volksmedizin genutzt wurden und werden, spielt nicht der Geschmack, sondern in erster Linie der medizinische Nutzen die größte Rolle. Bei diesen Tees handelt es sich eigentlich um Aufgüsse, Auszüge oder Destillate, die im Französischen - im Gegensatz zur deutschen Sprache - als Infusion und nicht als Tee bezeichnet werden. Natürlich enthält auch der originale chinesische Tee (*Camellia sinensis*) verschiedene gesundheitsfördernde Stoffe, vor allem aber Koffein, dessen Wirkung auf den menschlichen Organismus sich aber von den anderen koffeinhaltigen Pflanzenarten unterscheidet. In diesem Zusammenhang ist die Meinung eines antiken Autors zu bewerten, der die Aggressivität der arabisch dominierten Ausbreitung des Islam dem Kaffeegenuss, die abgeklärte Weisheit chinesischer Philosophen dem Teeegenuss zuschreibt.

Im Gegensatz zu den importierten Teesorten aus China, Indien, Ceylon und anderen Ländern, handelt es sich bei den traditionellen in der Volksmedizin verwendeten Tees - wie schon erwähnt - um Pflanzenaufgüsse oder -auszüge. Aus Blättern, Beeren und Wurzeln vieler in Europa heimischer Pflanzen bereiteten die Menschen seit grauer Vorzeit Heiltränke, deren Nutzen und Anwendung nicht wissenschaftlicher Forschung, sondern empirischer Erfahrung zu verdanken waren. Schamanen, Druiden, weise Frauen, Kräuterweiblein und Kräuterhexen oder wie auch immer man sie nennen mag, gaben Erfahrungen und gesammeltes Wissen von Generation zu Generation weiter. Letztlich waren es meist die studierten Ärzte, die oft neidvoll die Erfolge ihrer ungebildeten Konkurrentinnen ansehen mussten und mit Verleumdungen und wissenschaftlichen Begründungen sowie rechtlichen Maßnahmen gegen die Naturheilkundigen vorgingen und diese langsam verdrängten. Doch der Volksglaube hält sich zäh und so wurden - oft heimlich - in bestimmten Familien viele Kenntnisse bis in die Neuzeit weitergegeben. Ein gutes Beispiel dafür ist die Eggensteiner Bürgerin Karolina Gob, geborene Fuchs, die neben mündlich überliefertem Wissen über Kräuter und deren Anwendung auch über einige alte Kräuterbücher verfügte. Die "alte Gobe", wie sie genannt wurde, starb 1934 im Alter von 75 Jahren und wurde im Dorf hinter vorgehaltener Hand oft als Hexe bezeichnet, der man allerlei Unwesen andichtete. So soll sie des Nachts Pferden in den Ställen der Nachbarschaft Mähne und

Schweif so hart zusammengeflochten haben, dass den Tieren am Morgen das Fell vor Schweiß glänzte. Kühe gaben weniger oder keine Milch, wenn "die Gobe" sie verhext hatte. Sehr wahrscheinlich hatte die arme alte Frau, die praktisch über keine Einkünfte verfügte, des Nachts in verschiedenen Ställen Kühe gemolken, um daraus für sich ein wenig Butter oder Käse zu bereiten. Bei der Geschichte mit den Pferden kann es sich aber durchaus um einen einfachen Schabernack gehandelt haben, mit dem sich die arme Witwe, deren Mann und beide Söhne schon früh gestorben waren, für den Spott und die Hänseleien ihrer Mitbürger revanchierte. Andererseits suchten manche Frauen bei ihr Rat, wenn es sich um "Weibersachen" handelte, mit denen sie nicht zum Arzt im Dorf gehen wollten. Nicht umsonst ist in den Kräuterbüchern bei manchen Pflanzen unter der Rubrik "Kraft und Wirkung" vermerkt, dass deren Wirkung Schwangerschaften verhindern bzw. die Frucht treiben sollte.

Ende der 50er Jahre wurde das Hinterhaus, in dem sie gewohnt hatte, abgerissen und ihr bescheidener Nachlass auf dem Schuttplatz der Gemeinde verbrannt. Damals konnte ich aus dem Feuer, das der Schuttplatzwärter Anton Grina an Samstagen dort immer unterhielt, die Fragmente zweier Kräuterbücher, einer Bibel und eines Gebetsbuches retten.

Man kann davon ausgehen, dass Karolina Gob noch viele Hausmittelchen kannte, die sie bei Krankheiten und Verletzungen bei Mensch und Tier anwendete. So empfahlen schon früh klösterliche Schriften, wie zum Beispiel die der noch heute beachteten Hildegard von Bingen, eine Vielzahl von Kräutern und Pflanzenbestandteilen zur Bereitung von Arzneien. Als europäischen Tee bezeichnen die Kräuterbücher des 17. und 18. Jahrhunderts speziell die Pflanze "Ehrenpreis" (Veronica, Honoris gloria).

Elisabeth Send hat für die Ausstellung zahlreiche Pflanzenrohstoffe und Abbildungen von Heilpflanzen sowie Erläuterungen zu deren medizinischer Wirkung und einiger Teekräuter zusammengestellt.

Die nachstehende Aufzählung, die endlos fortgesetzt werden könnte, gibt einen Eindruck von der Bedeutung, die gerade die Volksmedizin in früheren Zeiten hatte und bis heute hat.

Tee-Pflanze und ihre Anwendung nach altem volkskundlichen Gebrauch (in Beispielen)

Wiesenkнопf-Tee-Wurzel	Blutstillend
Hirtentaschenkraut	gegen Heuschnupfen
Silberweide und Gänsefingerkraut (Salizin) und Ringelblumenblüten	fiebersenkend und schmerzstillend
Stiefmütterchen und Mädesüß-Tee	entkrampfend und schmerzlindernd
Frauenmantel-Minztee	Migräne
Melissentee	beruhigend und kräftigend
Fencheltee	Halsentzündung, Bauchkrämpfe bei Kindern
Zwiebelmilch und Thymian und Nelken	Hals, Brust, Asthma
Apfelessig und Honig	Bronchien
Holunderblüten, Huflattich	Bronchien
Sellerie, Raps	Bronchien
Lavendel, Minze	Atemwege
Hagebutten, Lindenblüten, Holunder	Abwehrstoffe, schleimlösend
Himbeertee (Hildegard v. Bingen)	gegen Fieber
Thymian, Weidenrinde	schweißtreibend, gegen Giftstoffe
Schafgarbe, Minze	Grippe
Zwergholunder, Bibernelle, Blutwurz, Gartenraute, Angelika-Wurzel, Galgan-Wurzel	Herz
Weißdorn, Arnika, Baldrian, Mistel, Ehrenpreis- kraut, Mariendistel, Johanniskraut	Herz, Blutdruck
und möglicherweise 300 weitere Pflanzen	

Der echte Tee

Der Legende nach entstand die Teepflanze aus den Augenlidern des indischen Königssohnes Dharma, der sich diese ausgerissen hatte, um beim Meditieren und Beten nicht einzuschlafen. Sie fielen zu Boden, versanken dort, keimten und aus den Trieben erwachsen die ersten Teesträucher. Seitdem bezeichnete man in Indien den Tee auch als "leicht und wachsam wie Dharmas Lider". Obwohl Tee und Kaffee beide Trimethyloxipurin enthalten, ist ihre Wirkung auf den menschlichen Organismus nicht ganz vergleichbar. Die meditative Komponente, die dem Tee in China und Japan mit seinen traditionellen Teezeremonien zukommt, findet sich in abgeschwächter Form auch in der britischen "Tea-Time" oder der ostfriesischen "Teetied". Der Tee Genuss, also kurzes Innehalten im schnelllebigen Alltag, vermittelt Ruhe und Wohlbefinden - auch ein Aspekt des heutigen Wellness-Gedankens.

Die Blätter der Teepflanze (*Camellia sinensis*), die ursprünglich aus China stammt, wurden ursprünglich von Hand geerntet. Man unterscheidet zwischen grünem und schwarzem Tee. Für die Herstellung von grünem Tee werden die Blätter sofort nach der Ernte gedämpft, getrocknet und zur Erhaltung der Farbe möglichst wenig dem Luftsauerstoff ausgesetzt. Für die Bereitung von schwarzem Tee werden die frisch geernteten Blätter verletzt, an der Luft fermentiert, getrocknet und schließlich einige Minuten einige Minuten geröstet. Dieser Vorgang wird teilweise mehrfach wiederholt, das Blattmaterial dann gesiebt und sortiert. Vor allem für den europäischen Markt erfolgt dann oft eine Parfümierung durch Orangen- und Jasminblüten, durch *Camellia sassaqua*, *Aglai*, *Gardenia* u. a. Der Handel unterscheidet verschiedene Qualitäten, wie zum Beispiel Pekoe, Flowery Orange Pekoe, Kongoe, Kapertee. Bei grünem Tee Imperial oder Kaisertee, Gunpowder, Haysan und andere bis hin zum Karawanen- und Ziegeltee. Indische Tees werden nach ihren Herkunftsgebieten als Assam, Katscha, Darjeeling, Ceylon und andere angeboten.

Tee enthält ebenso wie Kaffee Koffein, das früher als Teein bezeichnet wurde. Die beruhigende und entspannende Wirkung des Tees erzeugt aber das L-Theanin, eine Aminosäure, die im grünen Tee deutlich höher enthalten ist als beim Schwarztee,

der durch Fermentationsprozesse stark verändert wird. Das im Tee enthaltene Koffein wirkt vor allem als Stimulanz, beseitigt Müdigkeit und steigert Wahrnehmungsvermögen und Aufmerksamkeit. Die nach längerem Ziehen freierwerdenden Flavonoide verzögern jedoch die Wirkung des Koffeins und verflachen damit die Anregungskurve.

Weitere positive Wirkungen vor allem des Grünen Tees, sind durch wissenschaftliche Versuche im Bereich der Dermatologie nachweisbar, so zum Beispiel in den Bereichen Hautschutz und Hautalterung. Die Nutzung der Teepflanze hat in China eine ca. fünftausend Jahre dauernde Tradition. Von dort aus verbreitete sich die Pflanze und ihre Nutzung durch buddhistische Mönche, die China bereist hatten, nach Japan und Korea. Die japanische Teezeremonie "Chanoyo" wurde zu einem wahren Ritual, in Korea blieb die Teezeremonie "Panyaro" (Tau der erhellenden Weisheit) eng mit dem Buddhismus verbunden.

Welche Bedeutung Tee in China schon vor über tausend Jahren hatte, lässt sich an vielen Sagen und Mythen erkennen, die sich mit diesem Thema beschäftigen. Aber auch an der Tatsache, dass sein Handel nachweislich schon im 8. Jahrhundert n. Chr. besteuert wurde. Bereits 1610 brachten Kaufleute der Holländischen Ostindien-Kompagnie chinesischen Tee in Bantam auf den Markt. Seit der Mitte des 17. Jahrhunderts begannen die englische und niederländische Ostindien-Gesellschaft Tee aus China direkt zu importieren. Um 1635 wurde nachweislich Tee in Paris, London und in Russland gehandelt.

Im kalten Russland, in das Tee aus China überwiegend auf dem Landweg eingeführt wurde, war der Tee auch als Heißgetränk hoch geschätzt. Dort wurde angeblich auch der Samowar erfunden, ein mit Holzkohle beheizter Wasserkocher, auf dem ein kleiner Zavarka genannter Teekessel mit konzentriertem Tee-Absud thronet. Dieses Konzentrat wird dann über ein kleines Zapfhähnchen mit heißem Wasser aus dem Samowar verdünnt. Ein früher Kannen-Samowar aus dem türkisch-persischen Grenzgebiet (wahrscheinlich ein Vorläufer des russischen Samowars) ist auch in der jetzigen Ausstellung zu sehen.

Für die Zubereitung und das Servieren des Tees waren zunächst importierte chinesische Porzellane in Gebrauch. Mit dem Aufschwung der europäischen Fayence- und Porzellanmanufakturen, vor allem seit der Erfindung des europäischen Porzellans durch Johann Friedrich Böttger, entwickelten sich eigene Formen und Gebrauchsmuster. Interessanterweise orientierten sich die Motive der Dekor-Malerei noch relativ lange an chinesischen und japanischen Vorbildern. Die chinesischen Trinkschalen erhielten in Mitteleuropa zusätzlich einen Henkel, der ihre Handhabung erleichterte. Ob die kugelig gedrungene Form der gusseisernen und keramischen japanischen Teekannen auch die europäischen Formen beeinflusste, ist sehr wahrscheinlich.

Um 1670 veröffentlichte Cornelius Decker (gen. Bontekoe), der Leibarzt des Großen Kurfürsten von Preußen, eine überschwängliche Lobrede auf den medizinischen Nutzen des Tees. Im 18. Jahrhundert importierte England bereits 6.000 Tonnen chinesischen Tee. Der begehrte, aus dem Wuyi-Gebirge in der Provinz Fukien stammende "Bohea-Tee", wurde schon bald durch mindere Teesorten verfälscht. Die hohen auf Tee-Importe gelegten Zölle machten den Schmuggel attraktiv und führten 1773 wegen unverkäuflicher verzollter Ware sogar zu einer Wirtschaftskrise in England. Eine politische Dimension erhielt das Teegeschäft mit der im selben Jahr veranstalteten "Boston-Tea-Party". Durch direkte hochverzollte Teelieferungen der Britischen Ostindien-Gesellschaft nach Boston versprach sich die britische Verwaltung höhere Steuereinnahmen in ihren amerikanischen Kolonien und verdarb damit den amerikanischen Seehändlern ihr Geschäft. Als Indianer verkleidete Anhänger der amerikanischen Unabhängigkeitsbewegung überfielen im Hafen von Boston ein englisches Handelsschiff und warfen die Teeladung über Bord. Dieses Ereignis sollte zu einem der Auslöser für den amerikanischen Unabhängigkeitskrieg gegen England führen. Für den schnellen Transport der empfindlichen Ware entwickelten Schiffskonstrukteure sogar einen neuen Schiffstyp, den sogenannten "Tee-Clipper".

Durch den "Opium-Krieg" 1840/42, mit dem Großbritannien die chinesische Regierung zwang, weiterhin englische Opium-Exporte aus Indien nach China einführen zu dürfen und sogar zusätzliche Häfen dafür zu öffnen, geriet der Teehandel mit China in Gefahr. Die Briten begannen daraufhin Teeplantagen in Indien und Ceylon (Sri Lanka) anzulegen. Die von der englischen Kolonialverwaltung in der indischen Assam-Region entdeckte Nutzung einer einheimischen Teepflanze (*Camellia assamica*) bot dafür nach Kreuzungsversuchen die besten Voraussetzungen. Schon um 1900 produzierte Indien ca. 90.000 Tonnen, Ceylon etwa 67.000 Tonnen Tee, die überwiegend nach England exportiert wurden. England wurde dadurch endgültig zur teetrinkenden Nation.

In Indien entwickelte sich eine eigene Teekultur, die sich durch die Zugabe von Gewürzen wie Kardamon, Ingwer, Zimt, Pfeffer u. a. auszeichnet. Der indische "Masala Chai" ist heute auch in Europa erhältlich. Drei Viertel der aktuellen indischen Teeproduktion werden im Lande verbraucht.

1841 wurden in Deutschland 36.000 Tonnen Kaffee, aber nur 137 Tonnen Tee eingeführt. Auch wenn die Zahlen sich relativieren, wenn man bedenkt, dass aus der gleichen Gewichtsmenge Kaffee und Tee sechsmal so viele Tassen Tee gebrüht werden können, so blieb doch Kaffee der deutliche Sieger. Traditionelles Tee-Land blieb in Deutschland nur der Norden, vor allem Ostfriesland. Hier entstand auch der bis heute übliche Begriff "Pharisäer" für ein mit einem guten Schuss Schnaps verstärktes Kaffee- als auch Teegetränk. Diese Bezeichnung geht auf eine Begebenheit zurück, bei der ein Pastor seiner Gemeinde Abstinenz verordnet hatte. Bei einem Leichenschmaus bemerkte er aber, dass seine Schäfchen dem Getränk wohl reichlich Alkohol zugesetzt hatten. Um den Geruch des Alkohols zu überdecken, hatte man die Gläser mit einer dicken Sahnehaube versehen. Als der Pastor dies bemerkte, soll er seine Schäfchen als "Pharisäer" bezeichnet haben.

Der im England des 19. Jahrhunderts beliebte Teepunsch und Eistee gewann zunächst in Amerika, ab den 1980er Jahren auch in Deutschland viele Freunde. Heute sind in Deutschland zahllose Tees und Teemischungen erhältlich.

Kaffee

Der zu den Rubiaceen gehörende Kaffeebaum oder Kaffeestrauch (*Coffea*) stammt ursprünglich aus Äthiopien und der Arabischen Halbinsel (*Coffea arabica*). Dort - später auch in Persien - wurde Kaffee als Genuss- und Heilmittel zuerst gebraucht und von dort stammt auch sein arabischer Name *Kawah* oder *Kaweh*. Die Kaffeebüsche bzw. Kaffeebäume werden in den Kulturen auf 1,5 bis 2 Meter gehalten. Die Pflanzen tragen ab etwa dem dritten Jahr ca. zwei bis fünf Kilogramm Kaffeekirschen. Diese werden, da sie meist nicht zur gleichen Zeit reifen, in drei Ernteabschnitten gepflückt und ursprünglich an der Sonne getrocknet. Die nun spröde Schale muss durch verschiedene Verfahren entfernt und abgeseibt werden. Danach sind die Bohnen einem Gärungsprozess unterworfen und werden erneut getrocknet. In Trommelanlagen muss nun noch die Silberhaut der Bohnen abgelöst werden. Danach wird die Ware in Säcke verpackt und verschickt.

Durch die Verbreitung des Islam, dessen Geistlichkeit Kaffee als ein das Studium des Koran beflügendes Mittel schätzte, fand sein Gebrauch den Weg an die Höfe in Bursa und Konstantinopel. Dass der Gebrauch des Kaffees sogar eine politische Dimension erhielt, hängt mit dem strikten Alkoholverbot des Korans zusammen. Die wirtschaftliche und gesellschaftliche Rolle, die der Traubenanbau und der Weinkonsum in den von arabisch-islamischen Truppen nach und nach besetzten Gebieten in Persien, Kleinasien, Nordafrika und Südspanien gespielt hatte, verlor durch das Alkoholverbot des Islams an Bedeutung, so dass der Kaffee anstelle des Weins seinen Siegeszug antrat. In lyrischer Form bejubelte der Dichter Beleggi den Sieg des Kaffees über den Wein mit folgenden Worten: *"Nun hat sie gesiegt, die Kaffeebohne, zu Damaskus, Aleppo zu Kairo hat sie gesiegt. Und am Goldenen Horn, wo die Lüfte des Bosporus wehen, vertrieb sie die Gerüche des Weins, den man dort bisher unheilig ausschenkte."*

Als ein heftiger Streit zwischen Gelehrten, Medizinern und Korankundigen über den Sinn und Nutzen des Kaffeegenusses entbrannte, tauchten praktischerweise Aussagen der höchsten Instanz zu diesen Fragen auf. Der Sage nach hatte Allah,

der Allmächtige, dem Propheten Mohammed seinen Erzengel Gabriel gesandt, um diesen mit Kaffee von einer Schlagsucht zu heilen. Und nach angeblich glaubwürdigen Überlieferungen konnte Mohammed nach reichlichem Kaffeegenuss vierzig ungläubige Krieger besiegen und vierzig Frauen beiwohnen.

Dass wohl eher das Gegenteil der Fall war, geht aus einer in mehreren Quellen zitierten Anekdote hervor, die sich wohl am persischen Hof abspielte. Als die Gemahlin des Schahs ein Pferd heftig wiehern hörte, fragte sie den Stallmeister nach der Ursache. Ihr wurde mitgeteilt, dass der Hengst in einen Wallach verwandelt werden sollte. Daraufhin bat sie den Stallmeister dem Pferd die Schmerzen zu ersparen, und es stattdessen täglich einen Eimer Kaffee saufen zu lassen. Die Wirkung sei, das wüsste sie von ihrem Gemahl, dieselbe.

Ein in vielen Kräuterbüchern zitiertes persisches Gedicht weist ebenfalls auf die negative Wirkung des übermäßigen Kaffeegenusses hin:

*"Kaffee, du schwarzes Angesicht, wie mag ich dich denn leiden,
wo du hinkommst,
muss man da nicht die Lust und Beischlaf meiden!"*

und ein arabisches Sprichwort sagt, *"Kaffee sei schwarz wie die Nacht, heiß wie die Hölle und süß wie die Liebe!* Auch Ibn Sina, einer der berühmtesten Ärzte des ausgehenden Mittelalters - in Europa als Avicenna bekannt und berühmt - berichtet über seine medizinische Wirkung und benennt ihn nach seinem abessinischen/äthiopischen Namen "Bunc".

Europa erfuhr aus vielerlei Quellen über den Gebrauch des Kaffees im Vorderen Orient. So durch den schwäbischen Arzt Leonhart Rauwolf, der von 1573 bis 1578 auf seinen Forschungsreisen im Osmanischen Reich auch Aleppo besuchte und über den dort weit verbreiteten "Zaubertrank" und seine Wirkung berichtete.

Prosper Albanus, ein Botanik-Professor aus Padua, der 1592 in Ägypten ein Pflanzenbuch schrieb, erwähnt auch den "Arbor bon", den "guten Baum" als Kaffeebaum, dessen Samen aus "Arabia felix", dem glücklichen Arabien stammen

sollte. Er schildert den allgemeinen Gebrauch und schildert zahlreiche medizinische Nutzenwendungen des *Caova* genannten Getränks. Der Humanist Bellus schickte 1596 als erster Kaffeesamen nach Europa. Der italienische Forscher Pietro della Valle verbrachte ab 1614 zwölf Jahre im Orient, wo er den allgemeinen Kaffeegebrauch kennen und schätzen lernte. Sir Thomas Herbert, der 1626 eine englische Gesandtschaft an den persischen Hof führte, schreibt: *"Es gibt nichts, was die Perser mehr lieben als den 'Caho' oder 'Capha', den die Türken 'Caphe' nennen."* Auch er erwähnt die bereits oben angeführte Legende von Mohammed und dem Erzengel Gabriel.

Mit der Eroberung Konstantinopels 1462 vernichteten die Osmanen die letzten Reste des einst mächtigen byzantinischen Reiches. Der Überlieferung nach eröffneten die Kaufleute Hakim von Aleppo und Dschems von Damaskus um 1550 die ersten Kaffeehäuser in Istanbul (Konstantinopel). In Wahrheit hatten die türkischen Stämme, die schon seit Jahrhunderten Hilfstruppen für die arabischen Kalifen stellten, den Gebrauch des Kaffees schon lange vorher kennen- und schätzen gelernt. Um 1630 entdeckten die Venezianer den Kaffee, der u. a. aus den Häfen Aden, Hodaida und Mocca ausgeführt wurde, als lukrative Handelsware und in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts war Kaffee auf Sizilien und in Süditalien schon verbreitet in Gebrauch.

In einem 1664 erschienenen Buch beschreibt der französische Forscher Jean de Thévenot ausführlich den Gebrauch des Kaffees im Orient und sorgt so dafür, dass Kaffee in Europa eher als Genussmittel denn als Medizin gesehen wurde.

Als Sultan Mehmet IV. seinen Gesandten Soliman Aga zu Verhandlungen über einen Zweifrontenangriff auf das Habsburger Reich an den Hof Ludwig XIV. schickte, machte sich dieser zwar durch seinen Hochmut beim König unbeliebt, als er verlangte, dass sich dieser beim Öffnen des Großherrlichen Siegels zu erheben habe. Ganz anders dagegen in der höfischen Gesellschaft von Paris, wo er während seines Aufenthaltes einen glänzenden Haushalt im orientalischen Stil führte, der zu einem beliebten Treffpunkt der adeligen Damenwelt wurde. Hier plauderten Herzoginnen, Marquisen und Gräfinnen bei Kaffee und anderen orientalischen

Genüssen entspannt über die Vorkommnisse und neuesten Nachrichten am Hofe Ludwigs XIV. - eine perfekte Nachrichtenquelle für Soliman Aga! Durch diese exotische Hofhaltung kam die "Turkomanie" und damit auch der Kaffee in Paris schnell in Mode, blieb aber auf die adeligen Kreise beschränkt.

1683 begannen dann tatsächlich der erneute Angriff des osmanischen Heeres auf Wien und wenig später der Einfall französischer Truppen in Süddeutschland. Wien wurde von einem riesigen Heer eingeschlossen und monatelang belagert. Als türkische Mineure schon einige Bastionen der Wiener Stadtbefestigung gesprengt hatten und die Vorräte in der Stadt zu Neige gingen, schien eine Kapitulation unausweichlich. Da gelang es einer Entsatzarmee, bei der auch viele süddeutsche, darunter auch badische Truppen, unter dem Kommando des badischen Markgrafen Ludwig Wilhelm, dem "Türkenlouis", beteiligt waren, den Belagerungsring zu sprengen und das türkische Heer zu besiegen. Einen wichtigen Beitrag dazu leistete der ungarische Kundschafter und Kurier Georg Kolschitzky, der in höchster Gefahr Nachrichten aus der belagerten Stadt an die Führer des Entsatzheeres überbrachte. Nach dem Sieg der polnisch-österreichischen Allianz über das von Großwesir Kara Mustafa Pascha befehligte türkische Heer erbeuteten diese das riesige türkische Zeltlager, das sogar einen kleinen Zoo für den Großwesir unterhielt. Unter der Beute befanden sich zahlreiche Säcke mit Kaffee, die sich Georg Kolschitzky für seine Verdienste erbat. Er erhielt das Wiener Bürgerrecht und ein Haus in der Stadt, in dem er mit seiner kostbaren Beute 1684/85 das erste Kaffeehaus in Wien eröffnete. Der Wiener Zuckerbäcker Peter Wendler lieferte ihm dazu ein neues Gebäck, die an den türkischen Halbmond erinnernden *Kipfel*. Da dem Wiener Publikum das traditionell mit dem "Ibrik" auf dem Kaffeersatz stehende Getränk wohl zu "sandig" und zu bitter war, goss der findige Kaffeehausbesitzer den Türkentrank durch ein feines Haarsieb und verfeinerte den Geschmack durch die Zugabe von Zucker, Honig, Milch oder Sahne (Schlagobers) - die Melange war erfunden.

Der Siegeszug des Kaffees war nun nicht mehr aufzuhalten und schon bald entstanden in allen größeren deutschen Städten Kaffeehäuser, so zum Beispiel in Regensburg ab 1686, in Leipzig das bis Ende 2018 bestehende Café "Coffe Baum". Für fürstliche

Herrschaften war nun neben einem echten "Mohren" auch noch ein "Kammertürke" vonnöten, der - exotisch orientalisches ausgestattet mit Turban, Pluderhose, Kaftan und Krummsäbel - den Kaffee für seine Herrschaft zu sieden hatte, als Leibwächter fungierte oder ein einfach der Repräsentation diene. Einer der berühmtesten Kammertürken war der Leibdiener Kaiser Napoleons, der auf vielen Gemälden mit verewigt ist.

Nach und nach entstanden in Paris und anderen großen Städten immer mehr Kaffeehäuser, die überwiegend von Persern, Armeniern und schließlich in Paris auch von dem aus Palermo stammenden Italiener Procope di Coltelli betrieben wurde. Er war der erste, der anstatt der bisher meist in orientalischem Stil gehaltenen Einrichtungen eine zeitgemäße, elegante, barocke Einrichtung seines Kaffeehauses bevorzugte. Der neue Typ des Pariser Cafés war entstanden. Auch in England, vor allem in London, gab es im 18. Jahrhundert zahlreiche Kaffeehäuser, bei denen allerdings jedoch der Alkoholausschank dominierte und vor allem der Tabakgenuss eine große Rolle spielte. Interessant ist in diesem Zusammenhang, dass das Rauchen im 18. Jahrhundert als "Tabaktrinken" bezeichnet wurde.

Auch die Keramik- und Porzellanmanufakturen, Gold- und Silberschmiede sowie weitere Gewerke machten durch die für die "neuen Lustgetränke" benötigten speziellen Geschirre und Geräte bedeutende Fortschritte und Umsätze, und der Handel verdiente sehr gut an den Kolonialwaren. Neue Geschäftszweige entstanden.

Selbst in der Literatur und Musik waren die drei neuen Modegetränke ein wichtiges Thema. Unzählige Geschichten, Gedichte und Lieder sind vor allem dem Kaffee gewidmet. Beispielsweise die Bach'sche Kaffeekantate von 1734/35 (BWV 211), für die der unter dem Pseudonym Picanter publizierenden Dichter Christian Friedrich Henrici den Text schrieb. In zwölf Versen schildert der Dichter die Bemühungen des jungen Mädchens Liesgen, sich für den bevorstehenden Ehestand das Recht auf Kaffeegenuss garantieren zu lassen. Der letzte Vers lautet:

*Die Katze lässt das Mäusen nicht, die Jungfern bleiben Coffeeschwestern
die Mama liebt den Coffeerauch, die Großmama trank solchen auch.
Wer will nun auf die Töchter lästern?*

In Mozarts berühmten Canon C - A - F - F - E heißt es:

*Trinke nicht zu viel Kaffee,
nicht für Kinder ist der Türkenrank,
schwächt die Nerven und macht blass und krank.
Sei doch kein Muselman, der das nicht lassen kann.*

Trotz heftiger und sehr kontroverser Diskussionen von Medizinern, Naturwissenschaftlern, Volkswirtschaftlern, Klerikern und Philosophen über den Sinn und Nutzen des Gebrauchs von Tee und Kaffee und trotz der hohen Kosten, wurde Kaffee vor allem bei der Damenwelt zu einem unverzichtbaren Genussmittel und Lebenselixier. Waren schon im Laufe des 18. Jahrhunderts in adeligen Kreisen Morgenkaffees und nachmittägliche Kaffee-Salons in Mode gekommen, verbreitete sich diese Sitte nach und nach auch in großbürgerlichen Milieus. In den bürgerlichen Ständen etablierte sich gegen Ende des 18. Jahrhunderts ein scheinbar neues Besuchsritual. Natürlich hatten sich auch schon vorher Frauen regelmäßig getroffen. Egal, ob bäuerliche Spinnstube und Strickvisite oder bürgerliche Stick-, Lese- und Klaviernachmittage - irgendwo mussten ja beim Kaffeeklatsch oder Tratsch die neuesten Nachrichten weitergegeben werden. Hier konnte auch eine adäquate frauengerechte Bewirtung stattfinden, bei der im Anschluss an den Kaffee verschiedene Liköre durchaus beliebt waren. Zu diesen Kaffeewisiten, die in der gut bürgerlichen Visitenstube oder im Herrenzimmer stattfanden, konnte man auch schon mal eine "standeshöhere Person" einladen, etwa die Gemahlin des Vorgesetzten des Haushaltsvorstandes. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstanden immer mehr Konditorei-Cafés, die zum Treffpunkt der Damenkränzchen wurden. Hier wurzeln auch die Klischees von den Sahnetorten-vertilgenden-kaffeesüchtigen Klatschtanten. Kamen Frauen vom Lande zum Einkaufen in die Stadt, war ein Besuch in der Konditorei fast unverzichtbar, wollte man sich doch dort auch über die neuesten Modetrends informieren.

Die zunehmende Verbreitung des Kaffeeverbrauchs auch in bürgerlichen, bäuerlichen und sogar Arbeiterkreisen führte zu heftigen Reaktionen der Legislative. Die Landesherren befürchteten wegen der hohen Importpreise für Kaffee ein zu starkes Abfließen von Volksvermögen und Devisen ins Ausland, vor allem nach Holland.

Unterschwellig spielte natürlich auch die soziale Komponente eine wichtige Rolle. Der Gebrauch der *Lustgetränke* Tee, Kaffee und Kakao war bis dahin dem Adel und den höheren Klassen vorbehalten, die Demokratisierung speziell des Kaffeegebrauchs drohte gesellschaftliche Barrieren zu beseitigen - ein ungeheurer Vorgang. Zahlreiche Landesherren erließen in der Folge mehr oder minder strengere Erlasse, um den Gebrauch dieser Getränke für die niederen Stände zu verbieten oder zumindest zu regulieren. Hohe Zölle und strenge Kontrollen sollten die Einhaltung der erlassenen Vorschriften garantieren. Aber Not macht bekanntlich erfinderisch. Da die Steuerbelastung des Kaffees zum Teil 150 Prozent betrug, blühte bald der Schmuggel über viele Landesgrenzen. Bei einem Preis für 1 Lot (17 g) Kaffee, der dem Tagesverdienst einer Spinnerin oder Weberin entsprach, lohnte sich für viele Marktgänger das Risiko des Zollbetrugs. Um 1780 hatte der Kaffeeschmuggel derartige Ausmaße angenommen, dass Friedrich der Große von Preußen zusätzlich zu den geltenden Verboten und Vorschriften spezielle Spitzel beschäftigte, um Schmugglern aber auch deren Kunden auf die Schliche zu kommen. Altgediente Militärveteranen (Zitat: Tapfere Leute, die für den Staat gestritten haben und unter den Waffen grau geworden waren) setzte die Obrigkeit nun als Kaffeeriecher ein, um dem Schwarzhandel mit Kaffee Einhalt zu gebieten. Vor allem der verräterische Duft, der beim Rösten der fast immer als Rohkaffee verkauften Bohnen entstand, war unverkennbar und sollte helfen, illegale Kaffeenuztung zu ermitteln. Die beim Volk vor allem bei der Damenwelt verhassten Kaffeeschmüffler kontrollierten Passanten und Marktleute und drangen sogar unangemeldet in private Wohnungen ein, um die Teilnehmerinnen von Kaffeekränzchen und Soireen des möglicherweise unverzollten Kaffeeverbrauchs zu überführen. Während der von Napoleon verursachten Kontinentalsperre kam auch die Einfuhr von Kaffee zum Erliegen. Die geltenden Vorschriften verloren ihren Sinn.

Frankreich war es mittlerweile gelungen, in seiner Kolonie San Domingo Kaffeeplantagen anzulegen und eigenen Kaffee zu importieren. Der Anbau endete abrupt mit der Französischen Revolution 1790, als die Sklaven auf den Plantagen revoltierten und diese zerstörten. Nun musste Frankreich teuren Java-Kaffee aus

den holländischen Kolonien einführen. Aber es sollte noch schlimmer kommen. Durch die - angeblich von Napoleon verhängte - aber von England betriebene Kontinentalsperre gelangten keine überseeischen Produkte mehr in französische bzw. von der französischen Armee besetzte Häfen in Holland, den deutschen Teilstaaten, Italien und Spanien. Mit einem Schlag blieben wichtige Importwaren wie Baumwolle, Rohrzucker, Reis, Tabak, englische Metallwaren, Leder, Gewürze, Tee, Kakao und natürlich auch Kaffee aus. Der dadurch entstehende Mangel sollte nach dem Willen Napoleons durch die Herstellung von Ersatzstoffen ausgeglichen werden. Für die Erforschung und Entwicklung solcher Surrogate stellte die Regierung erhebliche Fördergelder und Erfolgsprämien zur Verfügung. So gelang es zum Beispiel - auf den Erkenntnissen des Berliner Chemikers Andreas Sigismund Markgraf basierend - dem in Berlin lebenden Hugenotten Franz Carl Achard ein Verfahren zur Gewinnung von Zucker aus Runkelrüben zu entwickeln. Grundstoffe für verschiedene Ersatzkaffees waren meist Gerste bzw. Gerstenmalz und die aus der Wurzel der Wegwarte gewonnene Zichorie, die geröstet dazu diente, dem Ersatzkaffee eine dem echten Kaffee ähnliche Farbe und Geschmacksnote zu verleihen. Die Nutzung der Zichorie wird sowohl dem Unternehmer Christian von Heine wie auch dem Hotelier Christian Gottlieb Förster zugeschrieben.

Kaffee, ob Original oder Surrogat, wurde nun endgültig zum Volksgetränk. So wie den Männern der Alkoholkonsum vorgeworfen wurde, mussten sich die Frauen nun als unersättliche *Kaffeetanten* bezeichnen lassen. Zwei Karikaturen in unserer Ausstellung weisen auf den spöttischen Umgang mit diesem Thema hin. Man kann allerdings davon ausgehen, dass der Kaffee recht dünn und mit viel Milch und Zucker genossen wurde, so dass die oft angeführten zehn bis zwölf Tassen pro Person bei Kaffeekränzchen gesundheitlich nicht bedenklich waren. Aus den Konditoreien und Kaffeehäusern fand das Getränk auch seinen Weg in die Ausflugslokale rund um Berlin, wo oft ein Werbeschild verkündete: *Hier können Familien Kaffee kochen!*

Sogar die Wahrsagerei bemächtigte sich des Kaffees. Schon in der Mitte des 18. Jahrhunderts wurde "Wahrsagerei" aus dem Kaffeersatz betrieben. Der früheste Beleg

dafür stammt aus dem Jahre 1719. Wahrscheinlich gelangte diese Sitte, wie die Wahrsagerei aus der Hand, der Glaskugel, den Spielkarten usw., aus dem Vorderen Orient über den Balkan zu uns. Es waren oft Zigeunerinnen, die auf den Jahrmärkten oder anderen Veranstaltungen ihre Kunst anboten. Grundlage für diese "Wissenschaft" war die "Punctier-Kunst", d. h. aus zufällig - wie zum Beispiel beim Bleigießen - entstandenen Figuren die Zukunft vorherzusagen. Komplizierte Riten wie das mehrmalige Schwenken der Tasse, das hinein Hauchen oder Husten oder Vortrocknen des Kaffeesatzes erhöhten die Spannung für die Kunden. Viele Schriften beschäftigten sich mit diesem Phänomen, so zum Beispiel "Die prophetische Kaffeetasse" der Sybille Sophie von 1766 und der Literat Johann Peter Uz (1720-1796) schrieb:

*Propheten unserer Zeit, Zigeuner, alte Weiber
und wer ihr alle seyd, der Neugier Zeitvertreiber.
Nun ist's um euch getan, wer wird euch künftig fragen.
Der Caffeesatz der fängt nun an
in Bildern wahrzusagen.*

Der damals bekannte Arzt Daniel Wilhelm Drelle (1695-1782) meint in seinem Lobgedicht über den Kaffee:

*Doch aus Kaffee wahr zu sagen,
ist Einfalt des Belächelns wert.
Denn der Prophet gehört in Magen,
nicht dass er künftiges erklärt.
Sein Trank soll unser Herz erfreuen,
nicht unser Schicksal prophezeien.*

Und Friedrich Schiller lässt Zelina zu Prinzessin Turandot sagen: "*Es gibt hier kluge Frauen, Königin, die aus dem Tee und Kaffeesatz wahrsagen!*"

Auch heute geistert der Begriff des Kaffeesatzlesens von Zeit zu Zeit durch die Nachrichten. So sagte Dieter Hallervorden 2002 in einer seiner Veranstaltungen (Zitat): "*Kannst du lesen Kaffeesatz - weißt du auch, wo steht der DAX!*"

Die überall entstehenden Cafés waren auch Treffpunkte bestimmter Standes-, Interessen- und Gesinnungsgruppen. So gab es die Circel der Literaten, der Schauspieler und Musiker, der Konservativen, der Freidenker, Sozialisten und sogar Anarchisten, wie zum Beispiel im Wiener Kaffeehaus Griensteidl. Die beginnende Industrialisierung verlangte von den Menschen sowohl physisch wie psychisch immer höhere Leistungen und der Kaffee half ihnen dabei, sie zu bewältigen. War im 18. Jahrhundert der Kaffee dem Adel und den höheren Ständen vorbehalten, wurde er nun langsam Allgemeingut, in welcher Zubereitungsart und Mischungen mit Ersatzstoffen auch immer.

Da Kaffee sehr teuer war und die Preise durch mehrere schwache Ernten in den 1880er/90er Jahren noch mehr anstiegen, tauchten viele Produkt-Verfälschungen auf dem Markt auf. Minderwertige Bohnen wurden durch Behandlung mit Blei, Eisenoxyd, Graphit, Indigo, Ultramarin, Kurkuma u. v. m. "verbessert" oder gar durch Brotteigkugeln, eingefärbtem Gips und ähnliches imitiert. Wie es noch in der Literatur und Lexika um 1890/1900 heißt, konnten sich die "unteren Klassen", also Arbeiter Bauern und ärmere Bürger aus Kostengründen nur Kaffee aus Ersatzstoffen leisten. Die offiziell als Surrogate zugelassenen Rohstoffe mussten pflanzlichen Ursprungs sein und die Produkte waren deutlich als Kaffee-Ersatz zu kennzeichnen. Verwendet wurden Roggen und Gerste, Zichorien-Wurzeln, Lupinen-Astralagus und andere Pflanzensamen, Runkel- und Mohrrüben, Eicheln, Datteln- und Traubenkerne, Bucheckern, Spargel-, Iris- und Helianthus-Samen sowie Feigen. Das Getreide musste schonend weichgekocht oder gekeimt und dann getrocknet und geröstet werden. Diese in praktisch allen bäuerlichen Haushaltungen vorhandenen oder beziehbaren Rohstoffe konnten so von der Hausfrau steuerfrei - denn auch Ersatzkaffee war mit einer Steuer belegt - nach Bedarf selbst verarbeitet werden. Die für das Rösten der Getreidekörner benötigten Röstpfannen mit drehbaren Wendeflügeln bzw. Rösttrommeln waren in den meisten Haushalten vorhanden und sind in den Sammlungen des Heimatmuseums in mehreren Exemplaren ausgestellt.

Die gerösteten Körner mussten dann noch in einer Getreide- oder Kaffeemühle manchmal in beiden zur Grob- und dann zur Feinzerkleinerung gemahlen werden.

Je nach persönlichem Geschmack konnte dann dem Mahlgut Zichorie, Getreidemalz und anderes zugesetzt werden, bevor der "Kaffee" aufgebriht wurde. Genossen wurde das Getränk mit Milch und Zucker und in vielen Haushalten stand ein konischer Kaffeehafen (Rutscher) immer köchelnd auf dem Kohlenherd. Das im Volksmund als "Muggefugg", "Bliemleskaffee" oder Malzkaffee genannte Gebräu durfte auch bei der Erntearbeit nicht fehlen. Das Wort "Muckefuck" stammt wahrscheinlich aus dem Französischen, wo vor allem in Nordfrankreich der Ersatzkaffee bis heute als "Mocca faux", also "falscher" Kaffee bezeichnet wird. In den bäuerlichen Haushalten der Hardt hatte der Ersatzkaffee mit Milch die früher üblichen Frühstücksbreie, Mehl- oder Biersuppen weitgehend verdrängt. Getrunken oder gelöffelt mit eingeweichtem alten Brot (für den Hausherrn oft noch mit einem Schuss Zwetschgenschnaps verfeinert) waren keine Tassen, sondern große Kaffeeschüsseln - bei den Franzosen noch heute als *bol* beim häuslichen Frühstück üblich. Es gab sie mit und ohne "Ohrenhenkel" mit unterschiedlichen Dekoren aus Steingut, seltener aus Porzellan von vielen Manufakturen. Wenn die Großmutter oder Hausfrau am Samstag Hefezopf oder gar gefüllten Kranz gebacken hatte, war es - nicht nur für die Kinder - das größte Vergnügen, den Kuchen als "Donker" in den Milchkaffee zu tauchen und dann auszulöffeln. Auch die späteren zylindrischen Kindertassen mit Griffhenkeln weisen mit ihren großen Formaten auf das Tunken oder Einbrockeln hin. Ab etwa 1910 kamen als Ersatz für die irdenen Kaffeehäfen (sogenannte Rutscher) immer mehr emaillierte Blechkannen auf den Markt, die in der Anfangszeit oft noch mit einer traditionellen bäuerlichen Bemalung dekoriert waren.

Kaffee war mittlerweile zu einem weltweiten Wirtschaftsfaktor geworden, der je nach den Ernteerträgen, den wirtschaftlichen Möglichkeiten der Verbraucherländer, Handelsbeschränkungen und anderer Faktoren für die Produzenten Erfolg oder Ruin bedeuten konnte. Während des Ersten Weltkriegs konnte mit Ausnahme geringer Mengen über die Türkei und die Niederlande kein Kaffee nach Deutschland, Österreich und Ungarn eingeführt werden. Dafür orderten die Alliierten große Mengen, vor allem für das Militär.

Durch die nach 1920 wirksamen Prohibitions Gesetze in Amerika, die den Alkoholkonsum fast auf null reduzierten, stieg dort der Kaffeeverbrauch ins Unermessliche. Als der Bedarf nachließ, kam es durch die mittlerweile entstandene Überproduktion vor allem in Brasilien um 1930 zu einer Wirtschaftskrise und Vernichtung von tausenden Tonnen unverkäuflicher Kaffeebohnen durch Verbrennen, Versenken im Meer oder Nutzung als Heizmaterial. Während des Zweiten Weltkriegs kam es erneut zu einer Kontinentalsperre, so dass Kaffeenaachschub nur in relativ geringen Mengen über neutrale Häfen, zum Beispiel in Spanien, ins Deutsche Reich gelangte. Diese Mengen reichten natürlich nur für Parteibonzen, höhere Wehrmachtchargen und Sonderverbände, wie zum Beispiel die U-Boot-Waffe. Nach dem Krieg gab es Kaffee nur über Beziehungen zu Besatzungstruppen und ab 1946/47 auch aus Care-Paketen. Ein Care-Paket und einige amerikanische Kaffeedosens aus dieser Zeit finden sich auch in unserer Ausstellung. Mit dem Beginn des Wirtschaftswunders war Kaffee zwar wieder erhältlich, wegen des von den Amerikanern festgesetzten Zwangsumtauschkurses von 4,20 DM für 1 US-Dollar jedoch sehr teuer. Für ein Pfund Kaffee, das damals etwa 8,00 DM kostete, musste ein Industriearbeiter mehr als vier Stunden arbeiten. Kaffee zählte deshalb zu den Luxuswaren und war als Geschenk für Geburtstage, zu Weihnachten oder als Gastgeschenk sehr beliebt. In dekorativen Geschenkdosen verpackt, machte das Präsent auch optisch etwas her. Viele dieser buntbedruckten Dosen werden in der Ausstellung präsentiert.

In der DDR blieb Bohnenkaffee weiterhin Mangelware und zählte deshalb zu den begehrtesten "Liebesgaben", die man den Verwandten oder Freunden in der SBZ (Sowjetische Besatzungszone), der späteren DDR, schicken konnte. Der dort übliche Ersatzkaffee war aber auch in ähnlicher Form in der Bundesrepublik aus Kostengründen auf dem Markt. Hersteller wie Franck, Lindes, Caro, Kathreiner und Imperial waren erfolgreich. Echten Bohnenkaffee gab es meist nur am Sonntag oder bei Familienfesten. Manchmal wurden dem Ersatzkaffee auch echte Kaffeebohnen beigemischt.

Außer den bis heute existierenden Kaffeefirmen, wie zum Beispiel Tchibo, Eduscho, Darboven, Melitta, Onko und Dallmayr, gab es zahlreiche kleinere Firmen, wie OGO, Reiling, Kar-i-ro, Hanseaten-Kaffee, die heute nicht mehr bestehen. Ein Sonderrolle spielte die Firma Kaffee Hag, die koffeinfreien Bohnenkaffee produzierte. Aus Amerika kamen Instant-Kaffees, wie zum Beispiel Nescafé und Maxwell, die es eine Zeitlang auch als Portionstuben aus Aluminium oder in Gläsern gab.

Die schon in der Vorkriegszeit angebotenen Kaffeefilter aus Porzellan und Metall, die teilweise in Kaffeekannen oder Kaffekannen-Aufsätze integriert waren, finden sich beispielhaft in der Ausstellung bei der sogenannten "Karlsbader Kaffeekanne". Die Porzellanfilter mit Einlegefilterpapier der Firma Riedel-Fischer *Rifipa* wurden in der DDR produziert. Aus der Metallwarenfabrik Krauss in Schwarzenberg (Großvater von Elisabeth Send) stammt das Stövchen, ein Firmenweihnachtsgeschenk, und die Blechkaffeemühle, die von einer Töchter des Firmenchefs in der Klempnerlehre selbst angefertigt werden musste.

Nach dem Zweiten Weltkrieg trat die Melitta-Papier-Filtertüte ihren Siegeszug an. Filterhalter aus Aluminium, Porzellan, Steingut und Kunststoff waren fast in jedem Haushalt zu finden. Die Filtertüten hielten im Gegensatz zu den Haar- oder Metallfiltern auch feinere Schwebstoffe ab. Anders als beim Filterkaffee war der seit der Jahrhundertwende bis in die 50er Jahre beliebte Mokka ein Kaffeegetränk, das nach traditioneller orientalischer Art auf dem Kaffeesatz serviert wurde. Diese Zubereitungsart, allerdings mit Hilfe eines Ibriks (kleines Messingkännchen), ist bis heute auf dem Balkan, in Griechenland, in der Türkei und Teilen Süditaliens üblich. Ein Mokka gehörte in den "besseren Kreisen" noch nach dem Zweiten Weltkrieg als Abschluss eines opulenten Mahl genauso dazu wie die obligatorische gute Zigarre und ein französischer Cognac oder deutscher Weinbrand. Die Mokka-Mühle, mit der die Kaffeebohnen extrem fein gemahlen werden konnten, durfte in keinem gehobenen Haushalt fehlen.

In den 50er und 60er Jahren entwickelten sich zwei Einrichtungs- und Gebrauchsgüterstile. Schlichte Kaffeekannen in zylindrischer Form oder doppelkonische Kannen mit dem damals "modernen modischen Knick" passten zu den modernen, leichten und bunten Möbeln und mit schräg stehenden Möbelfüßen. Gleichzeitig wurden auch Kaffeeservice mit fast barocken Formen angeboten, die zu den damals üblichen Stilmöbeln passten.

Kakao

Der Kakao-Baum (*Theobroma cacao*) aus der Pflanzenfamilie der Sterculiaceen ist im tropischen Amerika, also vor allen in den mittel- und südamerikanischen Staaten heimisch im Unterholz des tropischen Urwalds. Ein wild wachsender Kakao-Baum kann bis zu 15 Meter hoch werden, als Kulturpflanze hält man die Pflanzen durch Beschneiden auf einer Höhe von 5 bis max. 8 Metern, manchmal werden sie sogar bis auf 3 bis 4 Meter zurückgeschnitten. Er trägt 20 - 30 cm lange schwertförmige, Blätter und winzig rosa Blüten direkt am Stamm und großen Ästen, man spricht von Kauliflorie. Dort wachsen auch die ca. 25 cm großen orange-gelben Früchte mit einem Gewicht von 300 bis 500 Gramm und enthalten - eingebettet in ein süßes Fruchtmus (Pulpa) ca. 20 - 60 einzelne Bohnen. Fruchtmus und Samen werden in Holzkisten oder Bananenblättern fermentiert. Dabei wird der Zuckeranteil der Pulpa durch Hefen abgebaut und eine alkoholische Gärung setzt ein. Das dabei entstehende Ethanol wird nun durch Bakterien in Essigsäure umgewandelt und dadurch der Keim der Kakaobohne abgetötet. Die Proteine des Samens werden nun durch Enzyme gespalten. Die dabei entstehenden Aminosäuren und Peptide bilden die Vorstufen der ca. 400 Aromastoffe, die später beim Rösten der fermentierten Kakaobohnen entstehen. Heute wird der Kakaobaum in allen tropischen Zonen angebaut in ca. 20 Unterarten.

Nach der Entdeckung der Neuen Welt durch Christoph Columbus 1492 folgten in den nächsten 20 Jahren mehrere Conquistadoren, so auch Hernando Cortez,

der Eroberer Mexikos. Columbus kaperte 1502 ein Handelsboot der Maya, das u. a. Kakaobohnen geladen hatte, die sein Sohn allerdings für Mandeln hielt.

Zwei in der Ausstellung gezeigten Originalseiten aus der Weltchronik Sebastian Münsters von 1540 schildern die Entdeckung der "Newen Insuln", also der Mittel- und Südamerikanischen Küsteninsel.

1519 lernte Cortez während seiner Eroberungszüge in Mexiko die Verwendung der Kakaobohnen und vieler anderer Kulturpflanzen kennen. Er schickte die ersten Kakaobohnen, die von den einheimischen Stämmen als "kakawa" oder "xocóatl" (xocóc = bitter; atl = Wasser, also Bitterwasser) bezeichnet wurden, nach Europa. Schon vor über 3000 Jahren hatten die Olmeken aus Kakaobohnen, Pfeffer und Vanille ein Getränk bereitet, das allerdings wohl nur den höheren Ständen vorbehalten war. Zwischen 500 und 900 n. Chr. kultivierten die Maya die Kakaopflanze intensiv und die Bohnen galten sogar als Zahlungsmittel. Dies wurde auch noch im Reich der Azteken unter ihrem Herrscher Moctezumas praktiziert, das Hernando Cortez und Pedro de Alvarado mit ihren Truppen vernichteten. Mehr als eine Viertelmillion der Ureinwohner wurden dabei getötet. Auch das Wort für Schokolade ist einheimisch und geht auf das Quiche-Maya-Verb "chokola" zurück, das "Speise der Götter" bedeutet.

Die spanischen Eroberer erkannten schnell sowohl den pekuniären als auch den Genussfaktor des Kakaos und begannen 1548 mit der Anlage von Kakao- und Zuckerrohrpflanzungen auf den Philippinen. Weitere Anpflanzungen entstanden auf Kuba, in Ecuador, Guatemala und in Venezuela. Die Bewirtschaftung der Plantagen erfolgte fast ausnahmslos durch aus Afrika "importierte" Sklaven. Zwischen 1650 und 1750 kamen jährlich etwa 20.000 Sklaven nach Curaçao. Nach 1750 stieg deren Zahl auf manchmal 100.000 im Jahr. Kakao wurde zu einem Lieblingsgetränk adeliger und großbürgerlicher Kreise in der Neuen Welt und den spanischen Stammländern, die sich diesen Luxus leisten konnten.

Die französische Königin Marie-Antoinette wünschte sich als letzte Mahlzeit vor ihrer Hinrichtung 1793 eine heiße Schokolade. Zu ihren Lebzeiten beschäftigte sie einen eigenen Schokoladenmeister.

Die Holländische Ostindien-Kompanie legte Pflanzungen auf Java, die Portugiesen Plantagen auf der Insel São Tomé an. Die Engländer verbreiteten die Pflanze in Westafrika, die Elfenbeinküste ist heute größter Kakaoproduzent Afrikas. Um 1810 schlossen sich viele Sklaven in Südamerika dem Freiheitskampf Simon Bolivars an und der Kakaoexport kam dadurch aber auch durch die französische Kontinentalsperre praktisch zum Erliegen.

Da das damals gewonnene Kakaopulver nicht entölt war, vermischte es sich nur schwer mit Flüssigkeiten und musste deshalb mit einem Holzquirl stark und lange gequirlt werden. Um 1828 entwickelte die holländische Firma Van Houten ein Verfahren zur Herstellung von entöltem Kakaopulver. Die englische Firma Fry & Sons produzierte 1847 die erste Tafelschokolade. Für seine erste Milkschokolade nutzte der Schweizer Erfinder Daniel Peters zuerst das wenige Jahre zuvor von Henry Nestlé erstmals produzierte Milchpulver. 1870 schließlich entwickelte Rudolphe Lindt das Prinzip des Conchierens (Temperaturschübe), das den zarten Schmelz von Schokolade entstehen ließ.

Um 1900 war Ecuador mit ca. 23.000 Tonnen der Welt größter Kakaoproduzent gefolgt von Brasilien.

Die Deutschen legten um 1890 in ihrer Kolonie Kamerun eine zunächst 2.500 Hektar große Pflanzung an, und sogar in der deutschen Südseekolonie Samoa wurde ein sehr qualitätsvoller Kakao produziert. Durch die nun großen gewonnenen Mengen sank der Preis und Kakaoprodukte - vor allem Schokolade - waren nun auch für die "einfachen" Leute erschwinglich. Schon um 1895 gab es im Deutschen Reich ca. 15.000 Schokolade-Automaten, die das begehrte Produkt unter die Leute brachten. Um die Jahrhundertwende importierte das Deutsche Reich fast 20.000 Tonnen Kakao, ähnliche Mengen gingen in die USA und nach Frankreich. Heute gehören Ghana und die Elfenbeinküste zu den weltweit größten Kakaoproduzenten.

Der an sich bitter schmeckende Kakao benötigte, um so beliebt zu werden, eine Ergänzung - den Zucker. Auch dieser, in früheren Jahren ebenfalls ein Luxusprodukt,

war nun ebenso wie Rohkakao preisgünstig geworden. Vor allem für Kinder konnte der geliebte Kakao gar nicht süß genug sein und so ist es kein Wunder, dass für sie ein spezielles Angebot auf den Markt kam. Ludwig Roselius, der mit seinem koffeinfreien "Kaffee Hag" erfolgreich war, brachte von einer Brasilienreise die Idee zu einem Kind gerechten, nahrhaften und doch wohlschmeckenden Produkt mit nach Hause. "Kaba, der Plantagentrank" trat seinen Siegeszug am Frühstückstisch und in den Kinderzimmern an. Die ursprüngliche Rezeptur beinhaltete auch Kaffeeanteile, auf die später im Hinblick auf die jugendlichen Verbraucher verzichtet wurde. Die Rezeptur von Kaba geht vor allem auf Karl Wimmer, den Chefchemiker von Kaffee Hag zurück. Das leicht in Milch lösliche Produkt enthielt stark entölten Kakao, Rohr- und Traubenzucker, Mineralsalze und diverse chemische Substanzen. Während des Dritten Reiches belieferte die Fa. Hag-Kaba verschiedene NS-Jugendorganisationen, vor allem bei Großveranstaltungen der Partei. Der damalige Werbespruch lautet: *"Bleibe frisch, gesund und schlank mit Kaba dem Plantagentrank!"* Während des Krieges musste die Produktion aus Rohstoffmangel zunächst mit geänderter Rezeptur weitergeführt und schließlich 1943 ganz eingestellt werden. Nach dem Krieg kam Kaba ab 1949 wieder auf den Markt und noch immer zierte das Portrait von Dorit Nitykowski, der deutschen Schönheitskönigin von 1930, die Verpackung. 1949 konnten bereits ca. 230.000 Kilogramm des Nahrungsmittels produziert und verkauft werden. Zahlreiche weitere ähnliche Produkte, wie zum Beispiel Nesquik, kamen nach und nach auf den Markt.

Gefäßformen, Funktionen und Materialien

In der Zeit des fast ausschließlich höfischen und großbürgerlichen Kaffeegenusses waren natürlich kostbare Materialien für Kaffee- und Tee-Service wie Porzellan, Fayence, Silber und sogar Gold selbstverständlich. Aus der Zeit zwischen 1770 und 1790 sind eine Teekanne der Fayence-Manufaktur Mosbach, eine prachtvolle Fuß-Kaffeekanne aus der Herzoglich-Württembergischen Manufaktur Ludwigsburg und eine süddeutsche Widmungskanne aus Fayence als Leihgaben des Badischen Landesmuseums Karlsruhe in unserer Ausstellung vertreten.

Frühe Zinn-Kaffeekannen und eine "Kaffeemaschine", eine dekorative sogenannte "Tröppelminna", die ihren Spitznamen dem niemals ganz dichten Zapfhähnchen verdankt, stammen aus den Beständen des Heimatmuseums. Auf einem Stahlstich aus der Zeit um 1780 ist dieser Kannentyp in der Ausstellung zu sehen.

Schokoladekannen waren wegen der großen Hitze, die für das Flüssighalten des Kakaos erforderlich war, oft mit einem Holz- oder Horngriff ausgestattet. Für Schokoladetassen erhielten die Untertassen oft einen zierlich gegitterten Rand, um ein Verschütten der Tasse zu vermeiden. Neben Importporzellanen aus China und Japan kamen ab dem ersten Viertel des 18. Jahrhunderts (Meißen schon ab 1710) zahlreiche europäische Manufakturen mit ihren Produkten auf den Markt. Anfangs werden diese oft noch mit chinesischen Motiven, später eher mit Blumenmotiven dekoriert. Die in China und Japan üblichen Trinkgefäße, bei uns mit dem holländischen Begriff "Köppchen" bezeichnet, hatten keinen Henkel. Die europäischen Produkte wurden zur besseren Handhabung schon bald mit Henkeln ausgestattet. In der Biedermeierzeit entstanden eine Vielzahl von Geschenktassen mit Portraits, Initialen oder Gruß- und Segenswünschen, die oft mit reichen Golddekorationen versehen waren.

Mit der weiteren Verbreitung des Gebrauchs auch in bürgerlichen Kreisen ging eine Entwicklung der Form- und Materialpalette einher. Steingutgeschirre, die mit ihren dünnen weißen Glasuren das teurere Porzellan imitierten, kamen in großen Stückzahlen, zum Beispiel aus dem englischen Wedgwood, oder aus französischen und deutschen Manufakturen. Die Erfindung der Dekoration von Keramiken mit auf wasserlösliche Farbträger gedruckten ein- oder vielfarbigen Motiven in England machten eine zeitaufwendige und teure Bemalung von Hand überflüssig. Die preisgünstigen Produkte setzten sich schnell am Markt durch und auch die einheimischen Manufakturen wie zum Beispiel Zell am Harmersbach, Wächtersbach oder Hornberg übernahmen in ziemlich großzügiger Weise Keramikformen und Bildmotive von englischen und französischen Manufakturen. Neben Blumenmotiven aller Art waren romantische Ansichten von Landschaften, Gebäuden und Szenen aus dem Alltags- und Festleben sehr beliebt. Aber auch

Majestäten, Politiker und Militärs zierten mit ihren Portraits Kaffeekannen, Kaffeetassen, Milchkännchen, Torten- und Kuchenteller. Sogar die Entdeckung der etruskischen und hellenistischen Nekropolen in Italien und auf Sizilien mit ihren wunderbaren Vasenmalereien dienten, wie bei der um 1810 entstandenen englischen Kanne mit dem Titel "Etruscan Vases", als Vorlage für Keramik-Dekorationen. Die englische Begeisterung für Griechenland spiegelt sich in dem Ensemble aus Tee- und Kaffeekanne mit dem Titel "Greek border", die Elemente aus der traditionellen griechischen Trachtenstickerei verwendet.

Nach dem Deutsch-Französischen Krieg 1870/71 fand - auch bedingt durch die technische Entwicklung, etwa durch die Nutzung der Elektrizität - ein bedeutsamer wirtschaftlicher Aufschwung statt, die sogenannte Gründerzeit. Dies zeigt sich auch an den Inventaren der kleinbürgerlichen und bäuerlichen Haushalte, wo nun ein gutes "Sonntagsgeschirr" aus Porzellan oder Steingut nicht fehlen durfte. Eine Besonderheit stellen die sogenannte "Schnurbart-Tassen" dar, die auf einer Seite der Tassenmündung eine waagerechte Auflagefläche mit Trinkschlitz aufweisen. Damit sollte der sorgfältig gepflegte und gewachste Schnurrbart vor Sahne und Milchschaum geschützt werden. Eine solche in der Ausstellung gezeigte Tasse trägt den sinnigen Spruch: *"Dem deutschen Mann mit starkem Bart, ziemt eine Tasse dieser Art!"*

Auch auf Halbachsen schwenkbare "Kippkannen", die das Ausschenken erleichtern sollten, waren in dieser Zeit in noblen Haushalten sehr beliebt.

In der Zeit zwischen 1870 und 1914 waren es häufig nationale Motive, die vor allem Geschenktassen zierten. Portraits von fürstlichen und königlichen Landesherren oder dem deutschen Kaiserpaar waren zeittypisch, aber nicht auf das Deutsche Reich beschränkt. Entsprechende Motive fanden sich in allen damaligen Monarchien und nahmen vor allem in England eine besondere Rolle ein. Der Stellenwert und das Ansehen des Militärs in jener Zeit spiegelt sich in den vielen aufwändig gestalteten Geschenktassen, mit denen sich wehrpflichtige Soldaten während oder am Ende ihres Militärdienstes bei Eltern oder Geschwistern für die Unterstützung im Laufe ihrer

karg besoldeten Dienstzeit bedankten. Mehrere Beispiele mit direktem Bezug zu unserer Gemeinde finden sich in dieser Ausstellung.

Während des Ersten Weltkriegs entstand eine Vielzahl von "nationalen Porzellanen". Die größte Zahl stellen ausgerechnet Kindertassen mit nationalen Motiven dar, die - an Bahnhöfen oder in der Etappe - zum Verkauf angeboten, wohl oft als Mitbringsel von beurlaubten Frontsoldaten in die Familien gelangten. Kaiser und Könige, Landesfürsten oder sogar der türkische Sultan als Verbündeter des Deutschen Reiches und Österreich-Ungarn, Generäle, Feldmarschälle, Flaggen- und Ordensarrangements zierte ganze Kaffeeservice, Kuchen- und Tortenplatten. Sogar Gebäckmodel aus Blech und Holz in Form des Eisernen Kreuzes waren weit verbreitet. Ab etwa 1916/17 verschwanden die heroischen Motive fast komplett und es geht bei den Themen hauptsächlich um Kinderspeisung und Weihnachtspräsente.

Nach dem Ersten Weltkrieg änderte sich das Design von Gebrauchsgeschirren nahezu schlagartig. Bauhaus und neue Sachlichkeit trennen sich von den schwülstigen neo-barocken Formen der Vorkriegszeit und machen strengen, meist konischen Grundformen Platz. Die Dekorationen zeigen oft grafische Motive und die einfachen schmucklosen Formen verzichten auf süßliche Blumendekore. In den 20er Jahren kamen Geschenkporzellane zu Hochzeiten und Silberhochzeiten immer mehr in Mode. In keinem Wohnzimmerbuffet durfte ein Glasfach mit "Paradegeschirr", also reinen Schau-Kaffee- und Likör-Service fehlen, die praktisch nur eine rein dekorative Funktion hatten. Die meist Hochglanz vernickelten oder versilberten Ensembles aus Kanne, Zuckerdose und Milchkännchen waren auf einem Tablett dekoriert, Tassen und Untertassen dazu fehlen. Entsprechend dekorative, aber auch benutzbare Kaffee-, Mokka- und Tee-Service gab es auch aus versilbertem Porzellan, eine Spezialität der WMF, der Württembergischen Metallwarenfabrik. Ein hervorragendes Beispiel für die Fabrikation von emaillierten Stahlblechgeschirren, die sonst überwiegend in kleinbürgerlichen Haushalten zu finden waren, begegnet uns in dem wohl in Frankreich produzierten Ensemble bestehend aus Tee-, Kaffee- und Schokoladekanne mit Zuckerdose, Milchkännchen und Serviertablett in einem Dekor der 20er Jahre.

Eine spezielle Gruppe von Kaffee- und Teekannen mit figürlichen Motiven hatten zwar überwiegend dekorativen Charakter, was aber eine tatsächliche Verwendung nicht ausschloss. Diese vor allem in England beliebten, aber auch in Deutschland produzierten Kannen stellen oft Katzen, Hunde, Trachtenfiguren oder auch wie im Fall des von der Manufaktur Zell am Harmersbach produzierten Services einen ganzen Schwarzwaldhof dar. Dass manche Designer vor nichts haltmachten, verdeutlicht eine Kaffeekanne, die in Form eines U-Boot-Turmes mit Ausguck gestaltet ist. Das freundlich lächelnde Gesicht der pausbäckigen Kaiser's Kaffeekanne war fast 100 Jahre lang Markenzeichen auf den Werbeflächen von unzähligen Filialen der Firma Kaiser's Kaffeegeschäft.

Spezielle Kakao-Kannen sind verhältnismäßig selten und verfügen praktisch immer über einen in die Gefäßmündung einschiebbaren Metallfilter, der die sich bei Kakao schnell bildende Haut beim Ausgießen zurückhalten sollte. Kakaobecher waren fast immer höher als Kaffeetassen und bei Kinderbechern oft ohne Henkel angeboten.

Außer den eigentlichen Bestandteilen von Kaffee- und Tee-Servicen war natürlich eine Unzahl von Assecoirs vonnöten. Kuchen- und Gebäckteller, Tortenplatten und Tortenheber, Kaffee-, Tee-, Zucker- und Gebäckdosen, Kaffee- und Teelöffel, Kuchengabeln, Gebäck- und Zuckerzangen, Kaffee- und Teesiebe sowie Abtropfschälchen, Wärmhaltehauben für Kannen, Kaffee- und Mokkamühlen und nicht zu vergessen die überwiegend mit einem Schmetterling dekorierten Tropfenfänger, der am Kannenausguss angebracht mit seinem Schaumstoffpolster das Vertropfen von Kaffee verhindern sollte. Ein Kannenuntersatz in Originalverpackung ist in der Ausstellung ebenfalls zu sehen.

Nach 1933 während der Zeit des Nationalsozialismus übernahm das "Amt für Schönheit der Arbeit" die Bewertung und Zulassung von Entwürfen in der Keramik-Industrie. Dort wachte eine spezielle Abteilung zum Schutz der nationalen Symbole darüber, dass - anders als bei Ehrentellern und Vasen - keine Führer- oder Hakenkreuzdarstellungen als Dekorationselemente bei Gebrauchsgeschirren verwendet werden durften. Eine seltene Ausnahme aus der Zeit wohl unmittelbar

nach der Machtergreifung findet sich bei einer Gebäckschale aus Porzellan, die als Randdekoration ein Zierband mit Hakenkreuzen aufweist.

Nach dem Zweiten Weltkrieg werden bei Geschirren die Gebrauchsmuster der Vorkriegszeit zunächst fast nahtlos weiterproduziert. Erst Anfang der 50er Jahre beginnt eine Neuorientierung der Entwerfer, die sich vielfach an Vorbildern aus Amerika, Frankreich und England inspirieren ließen. Ein gutes Beispiel dafür finden sich im Katalog einer Ausstellung zum Thema "Modernes Haushaltsgerät aus Amerika", die um 1950 im Landesgewerbeamt in Stuttgart gezeigt wurde. Dennoch entstehen während der Wirtschaftswunderzeit neben modernen zeitgemäßen Produktionslinien auch traditionell orientierte Entwürfe, die zu den in den 50er und 60er Jahren weit verbreiteten Wohnungseinrichtungen im Stil des sogenannten "Gelsenkirchener Barock" passten. Neo-barocke Formen mit üppigen Gold- bzw. floralen Dekorationen konkurrierten mit den aktuellen, schlichten, zylindrischen, konischen oder doppelkonischen Gefäßformen. Am häufigsten finden sich die doppelkonischen Formen, die schon bald unter der Bezeichnung "modischer Knick" populär wurden. Abstrakte Dekore orientierten sich an Beispielen aus der modernen Kunst und sogar Symbole aus der Nukleartechnik finden sich bei einigen Exponaten. Ein besonderes Phänomen der 40er und vor allem der 50er Jahre war die "Sammeltasse". Natürlich hatte es schon seit dem 18. Jahrhundert einzelne Geschenktassen gegeben, doch in der Nachkriegszeit machte man aus der Not eine Tugend. In vielen "ausgebombten" und Flüchtlings-Haushalten der unmittelbaren Nachkriegszeit fand sich oft in den Küchenschränken ein buntes Sammelsurium von Service-Einzelteilen, die den Krieg überlebt hatten. Nun konnte man - auch mit Hilfe der Sammelasse - sich ohne Genieren zu müssen, bei einer Familienfeier oder Einladung den Kaffeetisch mit völlig unterschiedlichen Kaffeegedecken bestücken. Drahtständer zur dekorativen Aufnahme von sechs Sammeltassen mit Unter- und Kuchentellern wurden der Renner und die "Sammeltasse" zu einem der beliebtesten Konfirmations-, Kommunion-, Verlobungs- und Geburtstagsgeschenken.

Interessanterweise feierten auch die Paradegeschirre der Vorkriegszeit ein Comeback, allerdings mit neuen Formen und praktisch durchgehend aus Kupfer und nicht, wie ihre Vorläufer, aus vernickeltem Messing gefertigt. Neben einfachen preisgünstigen Varianten sind in der Ausstellung auch sehr qualitätsvolle, handwerklich perfekt gestaltete Produkte aus den Kunstschmiede-Werkstätten von Harald Buchrucker zu sehen.

Bei Kaffee- und Teemaschinen, wie sie bereits für die Kaffeeküche Ludwig XIV. erwähnt werden, konnte der Inhalt durch kleine Weingeist- bzw. Spirituskocher warm gehalten werden. Drei Teekannen von WMF mit dieser Heizung sind in der Ausstellung zu sehen. Ab etwa 1910 werden - auch nach Entwürfen von Peter Behrens für die AEG - Tee- und Kaffeemaschinen mit elektrischer Innenheizung von verschiedenen Firmen hergestellt.

Eine der technisch aufwendigsten Konstruktionen, eine sogenannte Balance-Maschine, bei der allerdings das gläserne Überlaufrohr von der Kocheinheit zur Kanne fehlt, ist in unserer Sammlung erhalten. Sie entspricht wahrscheinlich konstruktiv im Wesentlichen der "Eyckes-Selbsttätigkeits-Kaffeemaschine von 1908".

Eines der elegantesten Geräte ist die Amphoren-förmige Kranenkanne der AEG von 1932. Silberfarbene Hochglanz-Vernickelung und schwarze Ebenholz-Henkel stellen den ästhetischen Anspruch hier fast höher als die technische Funktionalität. Das hier genutzte Perkulator-System war bereits um 1800 von de Bolloy entwickelt worden. Dabei steigt in einem von unten beheiztem Behälter das kochende Wasser über eine trichterförmige verengte Leitung nach oben und fällt dann über den mit Kaffeemehl gefüllten Filter nach unten in ein Reservoir, von wo aus mittels eines Zapfhahns (Kran) der aufgebrihte Kaffee gezapft werden kann.

Bei einem in der Ausstellung gezeigten unscheinbaren Kaffeemaschinchen, das um die Jahrhundertwende in Paris produziert wurde, handelt es sich wohl um einen direkten Vorläufer der weltberühmten italienischen "Moka Express-Maschine", die von Alfonso Bialetti entwickelt und nach 1945 gefertigt wurde. Das achteckige, meist aus Aluminiumguss gefertigte Modell, das von außen über eine Herdplatte oder

eine Gasflamme erhitzt werden muss, ist in verschiedenen Größen und Varianten erhältlich. Heute sind Hunderte von verschiedenen Kaffeemaschinen-Modelle im Handel, wobei die italienischen Kaffeemaschinen nach wie vor den besten Ruf haben.

Die süßen Begleiter von Tee, Kaffee und Kakao

Traditionell wurde der arabische Kaffee in der Türkei, in den Balkanländern, aber auch in Italien schwarz und stark gesüßt getrunken. Dies schließt also eine Aufhellung durch Milch kategorisch aus. In Mitteleuropa wird Kaffee seit dem 18. Jahrhundert überwiegend mit Milch oder Sahne und Zucker serviert. Sehr beliebt war noch in den 1950er/60er Jahren die sehr fetthaltige Kondens- oder Dosenmilch als "Weißmacher" im Kaffee. Nur mit dieser Milch - so versprach die Werbung - erfuhr der gute Kaffee seine Krönung. Die Marken Glücksklee, Libby's und Bärenmarke kannte jedes Kind. Es gab sogar edle silberne oder versilberte Milchkännchen, in die die genormten Dosen passten und gleichzeitig angestochen werden konnten. Milch musste nicht unbedingt sein, aber Zucker. Kenner stritten sich jahrelang in Fachzeitschriften, welche Art von Zucker es denn sein müsste. Rohrzucker gemahlen oder als Kandisbröckchen, Zuckerraffinade aus Rübenzucker, Süßstoff oder gar Honig - das war individuelle Geschmackssache.

Zucker wurde schon um 300 n. Chr. in Indien und Persien aus Zuckerrohr gewonnen. Der aus dem Sanskrit stammende Name "sarkura" wurde im Arabischen dann zu "sukkar", im Italienischen zu "zuccero", im Französischen zu "sucre". Schon 1573 wird in Augsburg eine Zuckerraffinerie erwähnt, die importiertes Zuckerrohr verarbeitete, das die Araber schon in Sizilien und Südspanien kultiviert hatten. Da Rohrzucker meist als Schnurzucker und Rübenzucker in Form riesiger Zuckerhüte mit einem Gewicht von ca. 12 Kilogramm geliefert wurden, musste der Zucker zunächst zerkleinert werden. Im Kolonialwaren-Laden hackte die Verkäuferin mit einem kleinen Beil große Stücke vom Zuckerhut ab, die dann - je nach Bedarf - weiter zerkleinert und erst zuhause gemörsert oder gemahlen wurden. In den haushaltsüblichen hölzernen Zuckerkisten war ein doppeltes Hebelmesser eingebaut, mit dem die Hausfrau die Zuckerbröckchen weiter zerkleinern konnte.

Zucker war bis zur Herstellung von Zucker aus Zuckerrüben ein teurer Importartikel und gehörte daher zu den Luxusgütern. Also galt es, Kinder und Dienstboten von der teuren Leckerei fernzuhalten. Aus diesem Grund waren Zuckerkistchen und frühe Zuckerdosen fast immer abschließbar und der Schlüssel dazu hing am Schlüsselbund der Hausfrau. Nach 1900 war diese Vorsichtsmaßnahme nicht mehr erforderlich und Zuckerdosen wurden in allen möglichen Varianten und Materialien hergestellt.

Zu einer gepflegten Kaffeetafel mit Torten, Kuchen und Gebäck gehörte schon seit dem 18. Jahrhundert ein guter Likör. In den 1950er/60er Jahren waren Liköre der Marken Eckes Edelkirsch, Bols Apricot, Grand Marnier, Ettaler und anderen Klosterliköre bei einem Kaffeeklatsch das Tüpfelchen auf dem i. Männer bevorzugten zur Verbesserung ihres Kaffees einen guten Cognac oder wie beim Irish Coffee einen kräftigen Schluck Whiskey.

Übrigens: Die 2016 fertiggestellte "Elbphilharmonie" in Hamburg steht auf dem ehemaligen Kaiserhöft, 1875 in Kaiserspeicher umbenannt und im Zweiten Weltkrieg schwer beschädigt, 1963 wurde die Ruine gesprengt. Zwischen 1963 und 1966 als Kaispeicher A nach Entwürfen von W. Kallmorgen errichtet - ein Beispiel der Architektur der Nachkriegsmoderne in Hamburg. Das Gebäude diente der Lagerung von Kakao, Tabak und Tee. Später verlor der Speicher seine ursprüngliche Nutzung. Im Alltag wurde er deshalb oft "Kakaobunker" genannt.

Kakao und heiße Schokolade sind heute neben Tee und Kaffee aus unserem Leben nicht wegzudenken. Diese Getränke bedeuten für viele Menschen wohltemperierten Genuss, Wohlbefinden und Entspannung - und sind heute noch Lust und Luxus!

Wolfgang Knobloch

Anhang:

Dank und Literaturverzeichnis

Dank

Mein Dank geht an alle *Leihgeberinnen* und *Leihgeber*, ohne die die Ausstellung so nicht zustande gekommen wäre. Ein besonderer Dank gilt *Elisabeth Send* aus Eggenstein-Leopoldshafen für die Bearbeitung des naturwissenschaftlichen Bereiches zum Thema europäische Naturtees und Heilmittel und den *Kolleginnen* des Badischen Landesmuseums Karlsruhe für ihre Hilfe bei den Leihgaben.

Außerdem gilt mein Dank *Jessica Bischoff* von der Fa. ETTLI Kaffee in Ettlingen für die freundliche Beratung und die Bereitstellung von Materialproben und Kaffeesäcken. Dies gilt ebenso für *Frank Didwißus* von der Raben-Drogerie in Mannheim, der uns Zichorie-Proben und eine große Zahl von Teeproben zur Verfügung stellte, sowie der Fa. *Schokinag* ebenfalls in Mannheim für Kakaobohnen und Kakao-Rohprodukte.

Benutzte Literatur

- *Kaffeeklatsch*. Katja Mutschelknaus, Ausstellungskatalog 1998
Württembergisches Landesmuseum Stuttgart
- *Schokolade - Geschichte, Geschäft und Genuss*. Hartmut Roder (Hrsg.),
Bremen 2002, Edition Temmen
- *Wie Europa den Kaffee entdeckte, Reiseberichte der Barockzeit als Quellen zur
Geschichte des Kaffees*. Antoinette Schnyder-v. Waldkirch, Jacobs Suchard
Museum Zürich, Bd. 1 - 1988
- *Kaffee, Tee, Kakao - Der Höhenflug der drei "warmen Lustgetränke"*. Heinz-
Peter Mielke, Niederrheinisches Freilichtmuseum, Grefrath, Verlag Müsers
Grafik-Druck-KG, Viersen 1988
- *>Kaffee privat> - Porzellan, Mühlen und Maschinen*. Ulla Heise und Thomas
Krueger (Hrsg.), Verlag Deutsches Porzellanmuseum, Hohenberg 2002
- *Thema Thee*. J.C. Ebbinghe Wubben, Ausstellungskatalog Museum Boymans-
van Beuningen, Rotterdam 1978
- *Das Wiener Kaffeehaus - Von den Anfängen bis zur Zwischenkriegszeit*.
Ausstellungskatalog des Historischen Museums der Stadt Wien, Eigenverlag
der Museen der Stadt Wien 1980
- *Kaffee - Zur Sozialgeschichte eines Getränks*. Peter Albrecht,
Ausstellungskatalog Braunschweigisches Landesmuseum für Geschichte und
Volkstum, Braunschweig 1980
- *Kaffee - Tee - Kakao*. Werner Ruppolt, Biologie Bd. 22, Aulis Verlag Deubner
& Co, Köln 1973
- *Von Kaffeeriechern, Abtrittanbietern und Fischbeinreißern - Berufe aus
vergangenen Zeiten*. Michaela Wieser, Irmela Schautz, Pantheon Verlag 2012
- *Der Türkenlouis 1655 - 1707*. Ausstellungskatalog Badisches Landesmuseum
Karlsruhe, C.F. Müller Buchdruckerei und Verlag GmbH, Karlsruhe 1955