

Die Eingliederung des Kaffees in den täglichen Getränkekonsum

Teuteberg, Hans Jürgen

First published in:

Unsere tägliche Kost, S. 185 - 201, Münster 1988, ISBN 3-88547-279-1

Münstersches Informations- und Archivsystem multimedialer Inhalte (MIAMI)

URN: urn:nbn:de:hbz:6-40459620515

Die Eingliederung des Kaffees in den täglichen Getränkekonsum

von

Hans J. Teuteberg

Um 1770 erschien eine Karikatur, auf der neben einem „Herrn Bierwanst“ eine nicht minder füllige „Frau Kaffeeschwester“ zu sehen ist. Ganz offensichtlich wird hier die deutsche Nationalneigung zum unmäßigen Bier- wie Kaffeetrinken kritisiert. Nach zweihundert Jahren muß man nicht ohne Verwunderung feststellen, daß sich bei den Lieblingsgetränken der Deutschen keinerlei Veränderung ergeben hat: Bei 663,1 l Getränke, die 1979 pro Kopf bei uns getrunken wurden, entfielen 187,8 l auf den Bohnenkaffee und 145,1 l auf das Bier, womit schon die Hälfte des deutschen Durstes gelöscht war. Erfrischungsgetränke (108,6 l), Milch (91,1 l), Tee (44,0 l), Wein (20,3 l) und Fruchtsäfte (16,0 l), aber auch Spirituosen (8,4 l), Kaffee-Ersatzmittel (7,7 l) und Sekt (4,1 l) rangierten mengenmäßig weit dahinter¹.

Bei dieser auffälligen geschmacklichen Konstanz kann es nicht verwundern, daß sich Literatur, Kunst und Wissenschaft schon lange mit diesen beiden deutschen Lieblingsgetränken beschäftigen. Dabei fällt freilich eines sofort auf: Das Bier ist seit germanischer Zeit ein echtes Volksgetränk, das im Laufe der Zeit nur geschmackliche Verbesserungen und bessere Konservierungen erfuhr. Der Kaffee wurde dagegen vor rund vierhundert Jahren als orientalisches Luxusprodukt eingeführt und mußte sich, behindert durch hohe Preise und obrigkeitliche Reglementierungen, erst mühsam den Weg auf der gesellschaftlichen Stufenleiter nach unten erkämpfen, bis er in der modernen Gesellschaft zur täglichen Selbstverständlichkeit wurde. Heute ist die Bundesrepublik einer der großen Kaffeeverbraucher der Welt. Nach Feststellungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung trinkt jeder Deutsche durchschnittlich 1-2 Tassen Kaffee am Tag; 12% sogar mehr als fünf Tassen. Wie ist es zu dieser merkwürdigen Kaffeeliebe der Deutschen gekommen? Kann man das Kaffeetrinken als Ausdruck des sich verfeinernden zivilisatorischen Geschmacks oder sogar des kulturellen Fortschritts betrachten? Wie hängt dies mit dem ökonomischen und politischen Wandel zusammen? Natürlich mangelt es nicht an Büchern, die den triumphalen Siegeszug der Kaffeebohne erzählen². Leider erschöpft sich der größte

¹ Zahlen nach IFO-Institut München (Hg.), Ifo-Schnelldienst Nr. 9 (1980). (Wein einschließlich Wermut- und Kräuterwein ohne Sekt, Fruchtsäfte einschließlich Fruchtnektar und Gemüsesäfte, Milch einschließlich Trinkmilch, H-Milch, Sterilmilch, Mager- und Buttermilch, Sauermilch und Milchlischgetränke, Tee ohne Kräutertee). Die Berechnungen des Ifo-Instituts weichen beim Kaffeekonsum von unseren eigenen Berechnungen, die wir zum Schluß darstellen, etwas ab.

² Vgl. MUELLER (1960); HOFFMANN (1901) und (1902); UKERS (1932); NEUMANN (1932); SVENSSON (1936); VON MAASSEN (1960); SCHIEDLAUSKY (1961); JACOB (1964); ROTFOS (1968); ALBRECHT (1980); SCHIVELBUSCH (1980).

Teil dieser Kaffeeliteratur in hübschen Bildern und geschwätzigem Anekdoten, deren Wahrheitsgehalt nicht immer überprüfbar ist. Über die unterschiedliche räumliche wie zeitliche Ausbreitung der Sitte des Kaffeetrinkens, die sich in die bisherigen Mahlzeitsysteme einfügen mußte, d.h. über die vorwärtstreibenden und behindernden Faktoren erfährt man weniger³. Fast nichts ist über die tatsächliche Höhe des durchschnittlichen Kaffeeverbrauchs in früheren Zeiten bekannt. Auch das Ausmaß des Konsums der Kaffee-Ersatzmittel, die anfänglich eine große Rolle spielten, bleibt relativ dunkel. Für den Historiker muß es daher eine reizvolle Aufgabe sein, die Geschichte des Kaffeetrinkens, ähnlich der Volkskunde, in ihren soziokulturellen Bezügen noch einmal nachzuzeichnen. Es ist dabei auch auf einige Zusammenhänge hinzuweisen, die in den bisherigen Darstellungen noch zu kurz gekommen sind. Im Mittelpunkt soll vor allem die Entwicklung des Kaffeekonsums in Deutschland stehen.

Die Frühgeschichte des Kaffees ist mangels Quellen nicht genau bekannt und soll deswegen nur kurz angedeutet werden. Die Wissenschaft stimmt darüber überein, daß die Stammpflanze des Kaffeestrauches (*Coffea arabica* L.) in den gebirgigen und vom tropischen Regenwald bedeckten südäthiopischen Provinzen Kaffa (Gomara) und Enarea sowie dem Seengebiet zwischen dem 12.-4. nördlichen Breitengrad ihre Urheimat hat⁴. Wann und durch welche Umstände der Kaffee zum bevorzugten Getränk des Vorderen Orients wurde, ist nicht klar ersichtlich⁵. Es wird davon gesprochen, daß der braune Trank durch einen Mufti Gemal-Eddin 1420 nach Aden und Mekka, später durch Pilger nach Kairo, Damaskus und Aleppo, vielleicht aber schon viel früher im 9. Jahrhundert nach Persien gelangte. 1554 wurde unter Sultan Suleiman II. dem Großen ein Kaffeehaus in Konstantinopel eröffnet, möglicherweise gab es aber schon vorher welche in Kairo⁶. In der Hauptstadt des Osmanischen

³ Eine Ausnahme bilden die einschlägigen Studien Günter Wiegelmanns, auf die daher zum Teil zurückgegriffen werden muß. Vgl. WIEGELMANN: *Alltagsspeisen* (1967), S. 157-190.

⁴ Die früher einmal vertretene Ansicht, der Name „Kaffee“ leite sich von der südabessinischen Provinz Kaffa her, ist von der Sprachforschung inzwischen verworfen worden. Es wird vermutet, daß die Bezeichnung vielmehr mit dem arabischen qahwa (kahva) zusammenhängt, was Wein bzw. ein aus Beeren zubereiteter Trank bedeutet. Im Ursprungsland Äthiopien wurde für die Kaffeebohne dagegen der Name „bün“ verwandt (der aber nichts mit dem aus dem Germanischen stammenden Wort „Bohne“ zu tun hat!) Venezianische Kaufleute brachten das Getränk unter seinem arabischen Namen „kahva“ bzw. seiner türkischen Bezeichnung „kahve“ nach Italien, wo sich dann das etymologisch verwandte Wort „caffé“ und in Frankreich, Spanien sowie Portugal das einheitliche Wort „café“ herausbildete. Unabhängige Wortentlehnungen aus dem Arabischen oder Türkischen sind nach Ansicht der Sprachgeschichtler das niederländische „koffie“ und das englische „coffee“. Aus dem Englischen bzw. Niederländischen entstand das russische „kófe“. Den deutschen Sprachraum erreichte im 17. Jahrhundert das französische Wort „café“, wo es zu dem heutigen „Kaffee“ schon frühzeitig eingedeutscht wurde. Im 19. Jahrhundert bürgerte sich noch einmal in unveränderter Lautform das französische „Café“ ein, um den aus dem Österreichischen stammenden Begriff „Kaffeehaus“ zu verdrängen; vgl. DUDEN, *Etymologie. Herkunftswörterbuch der deutschen Sprache*, bearb. v. Günter Drowdowski u.a. (Duden Bd.7), Mannheim, Wien, Zürich 1963, S. 301; F. DIETZ: *Etymologisches Wörterbuch der romanischen Sprache*, 5. Aufl., Leipzig 1887, S. 76.

⁵ TANNHILL (1974), S. 314. Die frühe Geschichte des Kaffees stützt sich auf allerhand ungeprüfte Legenden, die bisher ein Autor offenbar vom anderen abgeschrieben hat. Eine genauere Durchforschung mit Hilfe der Orientalistik wäre hier dringend erforderlich.

⁶ BIEDERMANN (1854), Bd. I, S. 354; FRANKLIN (1893).

Reiches lernten venezianische Kaufleute den Kaffee kennen. Der Gesandte der Stadtrepublik Francesco Morosini meldete, es gäbe bei Türken und Arabern ein „heißes schwarzes Wasser“, das den vom Koran verpönten Wein ersetze und wie dieser in Tavernen getrunken werde. Es stärke den Magen, vertreibe Trübsinn und sei notwendig für jene, die nachts wach zu bleiben wünschten.

Als erster Deutscher berichtete der Augsburger Arzt und Botaniker Leonhart Rauwolf nach einer zwischen 1573 und 1576 gemachten Reise, die Bewohner von Aleppo hätten

„ein guet getränk, welliches sie hoch halten, Chaube von jnen genennet, das ist gar nahe wie Dinten so schwartz ... Dises pflegens am Morgen frü, auch an offnen orten, von jedermeniglich one alles abscheuhen zutrincken, auß jrdenen vnd Porcellanischen tieffen Schälein, so warm alß sies könden erleiden, setzend oft an, thond aber kleine trüncklein, vnd lassens gleich weiter, wie sie neben einander im krayß sitzen, herumb gehen“⁷.

Der aus Venedig stammende und in Padua lehrende Botaniker Prosper Alpinus (1553-1617) vermittelte eine erste bildliche Darstellung des Kaffeebaums, als er die ägyptische Pflanzenwelt beschrieb, die er in Kairo kennengelernt hatte⁸. Sein Landsmann, der italienische Humanist Bellus, schickte 1596 Kaffeeseamen an den flämischen Gelehrten Charles d'Ecluse (1524-1609), der eine Zeitlang die Gärten Kaiser Rudolfs II. in Wien betreute und erstmals auch die aus Amerika kommende Kartoffel anpflanzte. Dieser fand den Kaffeebaum so interessant, daß er ihn in seine beiden Hauptwerke „Rarium plantarum historia“ (Leiden 1601) und „Exoticorum libri decem“ (Leiden 1605) aufnahm. Offensichtlich wurde der Kaffee von ihm als Medikament und Aphrodisiakum angesehen. Reise- und Gesandtschaftsberichte aus Persien vermittelten weitere Nachrichten über die Anwendung des Kaffees⁹.

Die Kenntnis von der richtigen Kaffe Zubereitung gelangte durch handeltreibende Venetianer schon im 16. Jahrhundert, nach anderen Berichten erst durch den Pietro della Valle 1626 nach Italien, wo 1647 in Venedig unter den Arkaden der Prokurazien am Markusplatz das erste europäische Kaffeehaus eröffnet wurde¹⁰. In den nachfolgenden Jahrzehnten bis 1660 kam durch Vermittlung der Levante-Handelskompanien der schwarze Trunk dann auch nach Frankreich und England. Erste Kaffeehäuser sind 1650 in Oxford, 1652 in London, 1671 in Marseille und 1672 in Paris sowie in Amsterdam und Den Haag nachweisbar. Ludwig XIV. erhielt schon 1640 von Kaufleuten aus Marseille einen von der Hohen Pforte mitgebrachten Kaffee kredenzt, wofür er diese mit einem Privileg zur Kaffee-Einfuhr belohnte. 1669 schenkte der Gesandte des türkischen Sultans am Hof des Sonnenkönigs in Versailles bei seinen Empfängen Kaffee aus, was ihn in der französischen Hofgesellschaft populär machte. 1674 wurden die ersten Kaffeegeschäfte und dann die ersten Cafés eröffnet. 1690 zählte Paris angeblich 250 Kaffeeschänken, 1721 etwa 300, 1782 2000 und 1807 rund 4000. Wahrscheinlich war hiermit jede Art von Kaffeeausschank, auch von fliegenden Ständen gemeint. Rousseau schrieb in Kaffeehäusern seine Traktate,

⁷ RAUWOLF (1582), S. 98.

⁸ PROSPER ALPINUS (1640).

⁹ Zu nennen sind hier besonders folgende Reiseberichte: OLEARIUS (1658); VALLE (1624); HERBERT (1663).

¹⁰ Die ersten deutschen Beschreibungen des Kaffeehauses in Venedig stammen erst aus späterer Zeit: (SINOLD, GEN. SCHÜTZ) (1698); vgl. ferner GOLDONI (1750).

auch Voltaire erwähnte sie in seinen Briefen immer wieder¹¹. Sein Stammlokal war das von dem Sizilianer Francesco Procopio di Coltelli nahe der Comédie Française gegründete Café „Procopé“, in dem alle Pariser Literaten zu verkehren pflegten. Auch in England wimmelte es nach Angaben des englischen Historikers John Babington Macaulay nach der Rückkehr der Stuarts von Frankreich auf den Thron in London von „Coffee houses“, wo politisch-literarische Fragen erörtert, ärztliche Ratschläge erteilt und Geschäfte geschlossen wurden. Fremde staunten, daß die Leute so viele Stunden in den rauchigen Stuben zubrachten. Am berühmtesten war „Lloyd’s Coffee House“ — hier pflegten Versicherungsvertreter ihre Erkundigungen über Schiffsverluste auszutauschen. Dies war die Keimzelle zu einer weltberühmten Versicherung. Der deutsche Kaufmann Johann Eberhard Zetzner berichtete in seinem „Reiß-Journal von Glücks- und Unglücksfällen“, er habe 1702 in London mehr als tausend Kaffeeschänken gefunden. Sie vermehrten sich bis 1818 um beinahe zehntausend¹². Wie in Paris ist hier, wenn die Zahl überhaupt stimmt, jede Art von Kaffeeausschank gemeint, auch solcher von Straßenhändlern.

Bezeichnenderweise waren es auch englische und holländische Kaufleute, die 1677 (bzw. 1679 oder 1687) in Hamburg einen ersten Kaffeeausschank eröffneten. Wahrscheinlich ist zur gleichen Zeit oder sogar noch früher auf dem Schütting in Bremen etwas ähnliches entstanden, doch war es anscheinend Leipzig, von wo sich der neue braune Trank Nord- und Mitteldeutschland eroberte. 1694 wurde hier in der Kleinen Fleischergasse ein Ausschank eröffnet, bei dem sich auch August der Starke einfand. Er ernannte den Besitzer zu seinem „Hof-Chokoladier“ und stiftete den berühmten vergoldeten Schlußstein mit der Inschrift „Zum arabischen Caffee-Boom“. In dem dem „Kaffee-gott geweihten Tempel“, wie der Gottsched-Schüler Friedrich Wilhelm Zachariä (1726-1777) das Lokal in seinem Gedicht „Der Renommist“ 1744 feierte, verkehrten Lessing, Gellert, Kotzebue und später Robert Schumann. Am Hofe des Großen Kurfürsten probierte man zwar auch schon 1675 kuriositätshalber den braunen Trank aus, doch wurde das „Kaffeebrauen“ erst 1721 in Berlin in Gang gesetzt. Weitere Kaffeehäuser entstanden 1700 in Danzig und Wittenberg, 1708 in Halberstadt, dann auch welche in Dresden, Frankfurt a.M. und Köln. Wie Günter Wiegelmann nach sorgfältiger Prüfung der zeitgenössischen wie auch späteren Kaffeeliteratur überzeugend festgestellt hat, muß die Zeit um 1680 als der Beginn des Kaffeetrinkens in Deutschland bezeichnet werden¹³.

Durch die Türkenkriege drang die Sitte des Kaffeetrinkens zugleich auf dem Landweg über den Balkan bis nach Wien vor. Wengleich sich die immer wieder kolportierte Geschichte über die Gründung des ersten Wiener Kaffeehauses „Zur blauen Flasche“ mit Hilfe von den Türken erbeuteten Kaffeebohnen durch Franz Georg Koltschitzky als Belohnung für hinter den türkischen Linien geleistete Kurierdienste als Legende herausgestellt hat, so steht doch fest, daß im Januar 1685

¹¹ VOLTAIRE (1760); GALLAND (1699); vgl. DELVEAU (1861); LEPAGE (1885); FRANKLIN (1893), S. 1; SCHMIDT (1909); CUNOW (1925); JUENGER (1955).

¹² TIMBS (1866); BREWSTER (1888); ROBINSON (1893); ELLIS (1774); WESTERFRÖLKE (1924); ZETZNER (1913).

¹³ Über die Gründungsdaten der ersten deutschen Kaffeehäuser bestehen in der bisherigen Literatur einige Widersprüche. Vgl. u.a. REICH (1862), Bd.2, S. 91-96; SÖHN (1957), S. 46ff.; FUCHS-HARTMANN (1941), S. 210; HARTWICH (1911), S. 314; WIEGELMANN: Alltagspeisen (1967), S. 166.

das erste der vielen berühmten Wiener Kaffeehäuser entstanden ist¹⁴. 1705 war die Stadt schon „voll von Kaffeeschenken“. Von Österreich wanderte die Kaffeidee donauaufwärts, wo 1686 in Regensburg, 1696 in Nürnberg, 1697 in Würzburg und 1712 in Stuttgart Kaffeewirtschaften emporschossen. Die jetzt entstehende deutsche Kaffeeliteratur trug sicherlich dazu bei. In Kaffeekantaten, Gedichten, Flugblättern und Stichen wurde das neue Getränk verherrlicht¹⁵.

Dabei war das Kaffeetrinken zunächst eigentlich keine volkstümliche Angelegenheit. Die kostbaren Bohnen kamen nur pfundweise in den Handel und dienten daneben wegen ihrer Kostbarkeit auch zur Herstellung von Konfekt und Likören. Die ersten Kaffeehausbesucher kamen daher nur aus begüterten Adels- und Kaufmannskreisen, die sich ein teures Luxusgetränk leisten konnten. Englische Coffee Houses waren zunächst sogar exklusive Clubs, die nur Mitgliedern Einlaß gewährten. Erst allmählich entwickelte sich daraus das jedermann zugängliche Café. Da das Osmanische Reich eifersüchtig über das einträgliche Kaffeemonopol wachte, versuchten schon frühzeitig die Handelskompanien, den Kaffeestrauch in andere Kolonien zu verpflanzen¹⁶.

Die Ärzte waren über die Wirkung des Kaffees auf den menschlichen Organismus zunächst ganz verschiedener Meinung: Der Augsburger Rauwolf verglich das neue Getränk mit einem Kräuterwein und hob seine Nützlichkeit für Magenleiden hervor. Sein italienischer Kollege Alpinus wies in ebenso positiver Weise auf die menstruations- und verdauungsfördernden Wirkungen hin. Andere Ärzte sahen in dem schwarzen Trank ein gutes Fiebermittel bzw. eine Arznei gegen Kopf- und Nervenschmerzen bzw. eine Abhilfe gegen Gicht, Rheuma, Steinleiden, Wassersucht, Hysterie und Lethargie¹⁷. Ein Pariser Arzt verfocht 1718 vor der Medizinischen

¹⁴ Wie es zum ersten Kaffeeausschank durch den türkischen Gesandten Kara Mehmed Pascha ab 1665 und zur Eröffnung des ersten Wiener Kaffeehauses durch den Patriarchen der armenischen Gemeinde in Wien Johannes Diodato 1685 sowie zur Entstehung der Kolt-schitzky-Legende gekommen ist, wird aufgrund archivalischer Studien erstmals exakt dargestellt bei TEPLY (1980). Ältere Kaffeegeschichten sind dann in diesem Punkt überholt: Vgl. ECKER (1933); JACOB (1964), S. 46-54; GUGITZ (1940).

¹⁵ PETERS (1666); DUFOUR (1665); DERS. (1671); ELSHOLTZ (1682); Naturgemäße Beschreibung (1684); Schatzkammer (1686); Cafe und The Logia (1690); BOLDRIAN (1690); SPLITTGERBER (1698); LOCHNER (1717); ENGELBRECHT (1730); GREGORIS (1752); RAUCHMANN (1753); Caffee (1775).

¹⁶ So wanderte der Kaffeeseamen des „Kaffeebaums“, den man z.B. 1706 im Botanischen Garten von Amsterdam erstmals anpflanzte, durch die Holländer nach Surinam (Java) und Cayenne (Guayana), von wo er dann nach Brasilien gelangte. Die Engländer machten die neue Kulturpflanze in Westindien und besonders in Ceylon, die Franzosen in Martinique und Haiti und die Spanier in Santa Domingo auf den Antillen heimisch. 1732 gelangte der Kaffeestrauch nach Jamaika, 1748 nach Kuba, 1755 nach Puerto Rico. 1770 nach Costa Rica, 1790 nach Mexiko und Venezuela und schließlich 1792 nach Kolumbien. Alexander von Humboldt fand auf seiner Südamerikareise 1799 den Kaffee bereits überall vor und machte in seinem berühmten „Essai politique sur le royaume de la Nouvelle-Espagne“ auf den neuen Kaffeepflanzenanbau und Kaffeehandel erstmals zusammenfassend aufmerksam, was das kulturgeschichtliche Interesse an dem neuen Getränk verstärkte. Die Ausbreitung der Kaffeekulturen erlitt aber auch in der Folgezeit große Rückschläge. So trat um 1870 erstmals die berüchtigte Krankheit des „Coffee rust“ auf, die sich dann über ganz Ostasien ausbreitete. Die dortigen Kaffeepflanzen wurden deshalb auf Tee und Gummi umgestellt. Brasilien und Kolumbien konnten sich von nun an als größte Kaffeeproduzenten nach vorn schieben. Vgl. NEUMANN (1932); HEWITT (1872).

¹⁷ HEISCHKEL-ARTELT (1969); MAMLOCK (1951); BALLE (1951); GÜNTER (1957).

Fakultät der Sorbonne die These, der Kaffee beseitige die Trunkenheit. Andere Mediziner warnten davor, der Kaffeegenuß führe zu einer „furchtbaren Leidenschaft und tyrannischen Angewohnheit“. Französische Ärzte verstiegen sich sogar zu der Behauptung, der Kaffee verkürze das Leben; es gäbe schon Fälle in Paris, wo Familien deswegen ausgerottet worden seien. Auch wurde die Legende in Umlauf gesetzt, der einflußreiche Minister Ludwig XIV., Jean Baptiste Colbert, habe sich seinen Magen verbrannt, da er bei seinen nächtlichen Arbeiten zuviel von dem Teufelselixier getrunken habe¹⁸. Vor allem klagte man überall den Kaffee an, er führe zur „Austrocknung“ und zur Impotenz¹⁹. Die heutige Medizingeschichte nimmt an, daß bei diesen Verdammungen wie Lobpreisungen kirchlich-politische wie auch Handelsinteressen eine große Rolle spielten. So fällt auf, wie sehr sich der holländische Leibarzt des Großen Kurfürsten Cornelius Dekker, gen. Bontekoe, für den Tee- und Kaffeegenuß einsetzte. 1701 schrieb er unter anderem²⁰:

„So muß man den Leib tapffer und beständig befeuchten, oder es ist mit der Gesundheit aus ... Wir, die wir ein wenig den Geschmack lieblosen, über dies aber unserem Leben und Gesundheit keinen Schaden zufügen wollen, laden alle, die so gesinnet seyn, auf einen Trunck Thee oder Coffee ein. O schmackhafte Feuchtigkeit! O gesunder Tranck! Lob sey dem Schöpfer, der uns solches erschaffen ...“

Kaffee war ihm ein Heilmittel gegen Skorbut, Halsgeschwüre, Kolik, Zipperlein, rote Augen und Gallenfieber.

Umgekehrt war die Geistlichkeit zunächst aus moralischen Gründen gegen die neuen Kaffeehäuser, da diese sich eines unsittlichen Rufes erfreuten, vom Gottesdienst abhielten und die althergebrachte Einteilung in Arbeit und Feierabend durcheinander brachten²¹. Das neue „türquische Geträncke“ galt zudem als „heidnisch“ und wegen seiner schwarzen Farbe von höllischer Abkunft. Widerstand kam aber auch aus den Reihen der Bierbrauer. Da sie eine Sondersteuer in Form der Bierakzise an den Staat zu entrichten hatten, konnte auch ihnen das neumodische Kaffeetrinken nicht gleichgültig bleiben. Der die Regierungsgeschäfte des Stiftes Osnabrück besorgende Kameralist Justus Möser beklagte in den sechziger Jahren des 18. Jahrhunderts, daß in seinem heimatlichen Westfalen jährlich 5 Taler pro Familie für Kaffee, Zucker und Tee verausgabt würden, d.h. 150.000 Taler außer Landes

¹⁸ FRANKLIN (1893), S. 1.

¹⁹ KATNER (1958), S. 99ff.; HAESER (1881).

²⁰ CORNELIUS VAN BONTEKOE (d.i. Cornelius Dekker). Kurtze Abhandlung Von dem Menschlichen Leben, Gesundheit, Kranckheit und Tod in drei verschiedenen Theilen verfaßt..., o.O. 1685, zitiert nach HEISCHKEL-ARTELT (1969), S. 252.

²¹ Die ersten Kaffeehäuser erfreuten sich vielfach keines guten Rufes. So sollen aus diesen Häusern in Leipzig immer wieder durch die Stadtknechte „gemeine Weiber“ und zwielichtiges Gesindel herausgeholt worden sein. Das Glücksspiel und die Prostitution spielten, wie man auch auf zeitgenössischen Stichen noch gut erkennen kann, eine erhebliche Rolle. Offensichtlich fanden einige Sitten der mittelalterlichen Badestuben und Frauenhäuser hier eine neue Fortsetzung. Ein aufklärerisches Frauenlexikon bemerkte dazu, „Kaffeemenschler heißen diejenigen verdächtigen und liederlichen Weibsbilder, so in Kaffeehäusern das anwesende Mannsvolk bedienen und ihm willige Dienste leisten“. Vgl. ARAMANTHES (d.i. Gottlieb Wilhelm Corvinus) (1715). Es wäre sicherlich lohnend, die Predigtsammlungen und andere kirchliche Verlautbarungen einmal auf Stellungnahmen zum Kaffeegenuß durchzusehen. Auch in der Türkei gab es jahrhundertlang bei der islamischen Geistlichkeit immer wieder Angriffe auf die Sitte des Kaffeetrinkens, die erst nach 1670 endgültig aufhörten.

flößen, „womit man 150 ehrsame Bräute ausstatten könne“²². Friedrich der Große, der in seiner Jugend noch mit der altdeutschen Biersuppe großgezogen worden war, erwies sich aus ähnlichen merkantilistischen Sparsamkeitsgründen als besonders heftiger Gegner des Kaffees, obwohl er selbst ihn nicht verschmähte. Er hielt die Biersuppen für viel gesünder für das Volk und wollte den Kaffeegenuß nur auf die Kreise beschränkt wissen, die sich einen solchen Luxus auch erlauben konnten. Gemäß seinem Kaffee-Dekret vom 2.1.1781 wurde eine Anzahl beschränkter „Brennscheine“ ausgestellt, die allein zum Kaffeerösten berechtigten. Gleichzeitig wurde der Kaffee hoch besteuert und der Verkauf auf wenige Monopolläden beschränkt, was zu einem blühenden Schwarzhandel und allerhand Unwillen führte. Friedrich Kugler hat in seiner berühmten Friedrich-Biographie geschildert, wie die vom König angestellten Akzisebeamten durch die Straßen patrouillierten, um den Geruch frisch gerösteter Kaffeebohnen (die ungeröstet in den Handel kamen) aufzuspüren. Der Berliner Volksmund bedachte sie daher mit dem Namen „Kaffeeriecher“. Bekannt ist auch, daß die vierschrötige Lieselotte von der Pfalz als Herzogin von Orléans in ihren Briefen von Paris nach Hause den Kaffee mit Ruß und Feigen verglichen hat und ihn auf katholische Priester beschränkt wissen wollte, da er keusch mache²³.

Überblickt man die ersten Jahrzehnte der Einführung des Kaffees, dann scheinen nicht so sehr einzelne Kaffeehäuser, sondern die vielfältigen Handelsbeziehungen von Häfen- und Messeplätzen das Vordringen des neuen Getränks wirksam befördert zu haben. Wie die Lexika ziemlich eindeutig belegen, war mindestens bis 1715 der Kaffee ein ganz seltenes und kostbares Luxusgetränk, das vielfach nur als ein „unnützes Exoticum“, Heilmittel oder Aphrodisiakum angesehen wurde. Lediglich in vornehmen Häusern war damals schon die Gewohnheit eingeführt worden, „daß des Morgens und Nachmittags Kaffé oder Thé muß getrunken werden“²⁴. Erst danach wurde der neue Modetrunk in wohlhabenden Bürgerfamilien besonders Nord- und Mitteldeutschlands bekannter, doch blieb der tatsächliche Konsum auch dort noch spärlich. Wieweit der Kaffee auf dem Lande um 1800 bereits bekannt war, läßt sich wegen der ungleichen Entwicklung in den einzelnen deutschen Landschaften anhand der Quellen schwer überblicken. Nach Wiegelmans Forschungen wurde Kaffee bis 1720 in Kursachsen wie im benachbarten Preußen und Polen nur höchst sparsam getrunken, bis 1733 der Modetrunk aber dann „in großem Gang gebracht“²⁵. Nach den Mitteilungen des kenntnisreichen Göttinger Staatswissenschaftlers August Ludwig Schlözer faßte das Kaffeetrinken um 1715/20 besonders in norddeutschen Städten allgemein Fuß, um 1745/50 breitete es sich auch auf das Land aus²⁶. Um welche Art von Kaffee es sich dabei handelte und ob er unvermischt getrunken wurde,

²² MÖSER (1944), Bd.4, S. 23 und 101ff.; vgl. VON ZIEGLER UND KLIPHAUSEN (1703); WACHSMUT (1781); SCHARF (1781).

²³ KUGLER (1840); VON ORLÉANS (1908); FUCHS-HARTMANN (1941), S. 209.

²⁴ MARPERGER (1716), Sp. 17 und 186ff. Zitiert nach WIEGELMANN: Alltags Speisen (1967), S. 166.

²⁵ Vgl. Großes vollständiges Universal=Lexikon aller Wissenschaften und Künste ... (1733), Bd.4, Sp. 111-113; L.S. ERSCH, J.G. GRUBER (Hg.): Allgemeine Encyclopädie der Wissenschaften und Künste, 1. Sektion, Theil 18, Leipzig 1828, S. 195; SCHULTZ (1890), S. 161-163.

²⁶ SCHLÖZER (1781), S. 120. Zitiert nach WIEGELMANN: Alltags Speisen (1967), S. 166.

läßt sich nicht genau erkennen. Ein gutes Indiz für die sich ausbreitende Sitte des Kaffeetrinkens sind die zunehmenden obrigkeitlichen Verfügungen. Sie verboten in manchen Städten den Kaffee gänzlich, Kaffeegeschirre wurden bei Haussuchungen beschlagnahmt und die Eintreibung von Schulden verweigert, die Bürger bei Kaffeehändlern gemacht hatten. Die Verbotswelle begann auffälligerweise nach dem Siebenjährigen Krieg, so daß die Frage zu stellen ist, ob die umherziehenden Truppen, insbesondere die Franzosen, zur Hebung des Kaffeekonsums beigetragen haben. Nach 1780 wurden die meisten Kaffeedekrete wieder aufgehoben. Der preußische Kriegs- und Domänenrat Christian Wilhelm Dohm, der über die Kaffeegesetzgebung der deutschen Staaten berichtete, stellte damals fest, „der Geschmack hat über die Vernunft, die Mode über das Gesetz gesiegt“²⁷. Nach seiner Zusammenstellung hatten das Bistum Hildesheim, das Herzogtum Braunschweig-Lüneburg, die südlichen Teile des Kurfürstentums Hannover, das Fürstentum Waldeck, das Bistum Paderborn und die Grafschaft Lippe, außerdem die Landgrafschaften Hessen und Nassau-Dillenburg, das Vest Recklinghausen, das Herzogtum Gotha und zuletzt vor allem Preußen zeitweise solche Verfügungen gegen den Kaffeegenuß erlassen. Kursachsen schloß sich nur kurze Zeit den Verboten an und wurde schon 1778 zum Hauptschmuggelgebiet für das benachbarte Preußen. Insgesamt ergibt sich damit nach Wiegelmans Forschungen ein breiter Verbotstreifen vom Mittel- und Niederrhein bis nach Brandenburg. Da diese Zone gleichzeitig mit der ersten größeren Ausbreitung des Kaffeetrinkens identisch ist, muß man fragen, ob nicht gerade die obrigkeitlichen Verfügungen indirekt mitgeholfen haben, den Kaffeegenuß zu verbreiten²⁸. Mit welcher Rigorosität gegen das unerlaubte Kaffeetrinken vereinzelt vorgegangen wurde, zeigt eine bischöflich-hildesheimische Verordnung von 1780, in der es unter anderem heißt: „Alle Töpfe, vornehmen Tassen und gemeinen Schälchen, Mühlen, Brenmmaschinen, kurz alles, zu welches das Beiwort Kaffee gesetzt werden kann, soll zerstört und zertrümmert werden, damit dessen Andenken unter unseren Mitgenossen vernichtet sei. Wer sich untersteht, Bohnen zu verkaufen, dem wird der ganze Vorrat konfisziert, und wer sich wieder Saufgeschirre dazu anschafft, kommt in den Karren.“²⁹. Sicherlich war man neugierig darauf, das bisher nur für Höflinge und einige reiche Leute reservierte Genußmittel selbst einmal kennenzulernen. Der prickelnde Reiz einer Schmuggelware und der Zwang zum heimlichen Rösten verstärkten ohne Zweifel den Drang zu Kaffeemahlzeiten³⁰. Orientiert man sich an zeitgenössischen Klagen, dann scheint sich das Kaffeetrinken auch erstmals in einigen ländlichen Gegenden nach 1760 durchgesetzt zu haben.

²⁷ DOHM (1777), S. 124; vgl. KRÜGER (1743). Vgl. WIEGELMANN: Alltagsspeisen (1967), S. 167-168.

²⁸ Diese Ansicht vertritt neben Dohm auch HOFER (1781), S. 58. Zitiert nach WIEGELMANN: Alltagsspeisen (1967), S. 167-168.

²⁹ Zitiert nach ROTFOS (1968), S. 72; vgl. auch FUCHS-HARTMANN (1941), S. 215.

³⁰ Über den Umfang des damaligen Kaffeeschmuggels berichtet ausführlich SCHLÖZER (1780), Bd.7, S. 248-250 und 321-329 sowie Bd.8 (1781), S. 129ff.; vgl. DOHM (1777), S. 129. Zwei Texte von zeitgenössischen Kaffee-Edikten sind im Wortlaut abgedruckt bei ROTFOS (1968), S. 69-70. Es wäre eine außerordentlich reizvolle Aufgabe, die zahlreichen Reiseberichte in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts einmal auf die Auswirkungen des Kaffeeverbots und das Treiben in den Kaffeehäusern durchzusehen. Soweit man erkennen kann, ist dies systematisch bisher noch nicht geschehen.

Mit der Aufhebung der staatlichen Kaffeeverbote konnte sich die neue Sitte des Kaffeetrinkens nach-1780 ungehinderter ausbreiten. Doch blieben große räumliche wie soziale Unterschiede weiterhin bestehen. Entscheidend war nach Wiegelmanns vergleichenden Untersuchungen, ob der Kaffee bereits vorhandene Getränke ersetzen konnte oder nicht. Recht einfach war die Ablösung der wenig geschmacksanreizenden Biersuppen und des teuren Branntweins. Sehr viel schwieriger war die Ersetzung des Hafer-, Buchweizen- oder Roggenbreis durch Kaffee mit Brot und Aufstrich, weil dies einen starken Eingriff in die bäuerliche Wirtschaft bedeutete (z.B. in die Häufigkeit des Brotbackens), was nicht schnell und reibungslos vor sich gehen konnte. Insgesamt gelang der Einbruch in das herkömmliche Mahlzeitemsystem zunächst sehr viel eher in Nord- und Mittel- als in Süddeutschland³¹. Die süddeutsche Küche mit ihren vielen Mehlspeisen behinderte nicht nur die Eingliederung des Kaffees, sondern auch der Kartoffel.

Die Verbreitung des Bohnenkaffees wurde, was nur auf den ersten Blick merkwürdig erscheint, stark durch das Aufkommen von Kaffeessurrogaten befördert. Man kann sogar die These vertreten, daß ohne ihre Hilfe der echte Kaffee wohl nie in einem solchen Ausmaß zu einem Alltagsgetränk in Deutschland geworden wäre. Da der Kolonialkaffee bis zum Ende des 19. Jahrhunderts vergleichsweise teuer war, konnten sich regelmäßige Kaffeemahlzeiten nur wenige begüterte Familien leisten. Durch die zahlreichen Kaffee-Ersatzmittel wurde es aber auch einfacheren Bevölkerungsschichten möglich, die neue Mode des Kaffeetrinkens wenigstens äußerlich zu imitieren und an wenigen Festtagen zum echten Kaffeegenuß überzugehen. Der merkantilistische Staat, der das Geld für teure Luxusimporte lieber im Lande halten wollte, förderte frühzeitig den Anbau von geeigneten Ersatzpflanzen. Der Leibarzt des Großen Kurfürsten Bontecoe, der sich zunächst mehr für den Tee einsetzte, empfahl als Kaffeestellvertreter Kastanien, Roggen und Weizen in gerösteter Form³². Andere Autoren propagierten Nüsse, Hülsenfrüchte, Reis, Gerste, Mandeln, Bucheckern, aber auch Eicheln und gelbe Möhren³³. Getränke aus solchen Röstprodukten wurden von den Zeitgenossen bezeichnenderweise „Bauernkaffee“ genannt. Welche quantitative Rolle solche Kaffeessurrogate zunächst gespielt haben, läßt sich nicht ermitteln. Vielfach behalf man sich auch mit ganz dünnen Aufgüssen von echten Bohnen oder vermischte diese mit Ersatzstoffen. Erfinder des Zichorienkaffees soll nach Frank Bertschs „Geschichte unserer Kulturpflanzen“ ein thüringischer Hofgärtner Timme aus Arnstadt Anfang des 18. Jahrhunderts gewesen sein, der die Zichorie erstmals in größerem Umfang züchtete, röstete und als Kaffee verwandte. 1756 erschien erstmals ein Artikel, der auf diese Verwendung der Zichorienwurzel aufmerksam machte. Die blaublühende, bis zu 1,25 m hoch werdende und in Deutschland wild wachsende Pflanze (*Cichorium intybus* oder Feldwegwarte bzw. Sonnenwende) konnte in zwei Abarten genutzt werden. Die möhrenförmige, wegen des Insulins bitter schmeckende Wurzel wurde unter Zusatz von Zuckerrüben, Speisefetten oder Speiseölen sowie kohlensauerem Alkalien nach dem Waschen

³¹ Diese These wird bereits nachdrücklich vertreten von BIEDERMANN (1854), Bd.1, S. 354. Vgl. WIEGELMANN: Alltagspeisen (1967), S. 168-169.

³² BONTEKOE (1685), S. 469ff.; WIEGELMANN: Alltagspeisen (1967), S. 169.

³³ CONSTANTINI (1771), S. 139; HOFER (1781), S. 136-142. Zitiert nach WIEGELMANN: Alltagspeisen (1967), S. 169.

zerkleinert und geröstet, wobei das zermahlene Erzeugnis noch mit Wasser oder Wasserdampf behandelt wurde³⁴. In den nächsten Jahren erschienen allerhand Anzeigen und Artikel von Ärzten und Apothekern, die die Vorzüge der Zichorie zu loben begannen. Zum Durchbruch als Volksgetränk verhalf dem Zichorienkaffee ein ehemaliger hannoverscher Offizier namens Heine aus Holzminden. Zusammen mit seinem Kompagnon Friedrich Förster zog er, gestützt durch staatliche Privilegien, 1769/70 in Braunschweig und Berlin eine fabrikatorische Produktion großen Stils auf. Er hatte sich dabei die Tatsache zu Nutze gemacht, daß in der Gegend des Nordharzes die Zichorie schon mehr als hundert Jahre lang in dieser Weise angebaut worden war. Das gebrauchsfertige „Zichorienpulver“ wurde in zylindrischen Paketen in blauer Verpackung mit einer eigenen Schutzmarke zum Verkauf gebracht. Der gegenüber dem Bohnenkaffee relativ niedrige Preis und die geschickte Reklame verhalfen zusammen mit der staatlichen Unterstützung diesem Ersatzkaffee in wenigen Jahren zu einem ungeahnten Absatz. Eine gewisse Rolle spielte dabei, daß die Medizinische Fakultät in Halle 1771 ein günstiges Gutachten abgegeben hatte und Friedrich der Große dies unterstützte. Der Kaffeewirt Menager erfand dafür den Namen „Preußischer Kaffee“. Die Schutzmarke zeigte einen deutschen Landmann, der den Zichoriensamen aussäte, während im Hintergrund ein offenbar mit Kaffee beladener Segler vor einer Palmenlandschaft zu sehen war. Der umlaufende Spruch zu dieser Vignette hieß bezeichnenderweise: „Ohne euch gesund und reich“. Nach Förster sollte damit ausgedrückt werden: „Deutsche trinkt deutschen Kaffee und ihr bleibt gesund“. Man wird hier an den später heftig entbrennenden Kampf zwischen Rohr- und Rübenzucker erinnert. Zwar mußten Heine und Förster wegen einer nie ganz geklärten Verwechslung von Zichorien- und Endiviensamen schon 1770 ihre Produktion wieder einstellen, doch machte 1781 der ehemalige Kammerlakai Ludwig Otto Bleibtreu eine neue Zichorienfabrik auf³⁵. Schon zehn Jahre später gab es allein in Braunschweig 22 solcher Fabriken, die zusammen mit ähnlichen Betrieben in anderen deutschen Städten den Handel mit großen Mengen versorgten. Ähnlich wie beim Zucker sorgte die Napoleonische Kontinentalsperre mit der jahrelangen Abschnürung von den überseeischen Märkten für einen weiteren Absatzboom. 1862 wurden in Preußen allein mehr als 800.000 Zentner Zichorienkaffee für mehr als 4 Mio. Taler erzeugt³⁶. Bis zum ersten Weltkrieg bildete dieser Ersatzkaffee eines der bedeutendsten Handelsprodukte. Der Hauptsitz der Zichorienproduktion wurde Magdeburg, doch bestanden auch Fabrikationsstätten in Dresden, Bad Schandau, Braunschweig, Schlesien und Württemberg. Auch Frankreich, Belgien, Holland, Ungarn und Rußland übernahmen aus Deutschland den Zichorienkaffee. Er wurde in einfacheren Kreisen in reiner Form getrunken, während etwas besser gestellte Kreise ihn mit Bohnenkaffee vermischten. Die Statistik macht darauf aufmerksam, daß das Zichorienwasser auch unabhängig von den schwankenden Kaffeepreisen getrunken wurde. Offenbar entsprach dies Surrogat einer gewissen Geschmacksrichtung. Es

³⁴ „Nachricht von der Cichorienwurzel oder Hindläuffte item Wegwart zum Coffee zu gebrauchen, daß er eben so wohl schmeckend als der ordentliche aussiehet und riechet, dabey aber weyt gesünder ist“, o.O. 1756. Zitiert nach ALBRECHT (1980), S. 53. Die Ausbreitung des Zichorienkaffees ist mehr oder minder ausführlich geschildert bei FÖRSTER (1773); SEIDEMANN (1965); SPRINGER (1940).

³⁵ HAENSELMANN (1881); vgl. ALBRECHT (1980), S. 54.

³⁶ VON VIEBAHN (1864), Bd.2, S. 905.

müßte geprüft werden, ob der bittere Geschmack des Bohnenkaffees, der aus preislichen Gründen nur selten mit Zucker und bis zum Ende des 19. Jahrhunderts ohne Milch und Sahne getrunken wurde, die auffällig lange Beibehaltung des Ersatzkaffees begünstigt hat. Die Dresdnerin Melitta Benz erfand bekanntlich erst 1908 den Kaffeefilter, der heute zu 80 Prozent von allen Kaffeekonsumenten benutzt wird.

Daneben wurden auch andere Ersatzkaffeessorten ausprobiert. Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts erschienen immer wieder Überlegungen, welche Stellvertreter sich für den Bohnenkaffee eignen würden³⁷. Das Trinken von Ersatzkaffee wurde auch von Seiten der Medizin begrüßt. So bezeichneten sowohl der Begründer der modernen Homöopathie Christian Friedrich Samuel Hahnemann (1755-1843) als auch Pfarrer Sebastian Kneipp (1821-1879) den Kaffee als eine Arznei und propagierten einen „Gesundheitskaffee“³⁸. Die Firma Kathreiner griff den Gedanken auf und bot ab 1890 einen aus Gerste und Roggen gemälzten „Malzkaffee“ an, der dem Bohnenkaffee in Geschmack und Aussehen noch ähnlicher wurde als der Zichorienkaffee. Begünstigt durch die Bestrebungen der Lebensreformbewegung um 1900 konnten bis 1894 schon 64 Firmen gegründet werden, die sich der Herstellung von solchem Malzkaffee annahmen.

Es ist einigermaßen schwierig, sich einen genauen Überblick über die quantitativen Veränderungen des Kaffeekonsums zu verschaffen. Die in den zeitgenössischen Berichten des 19. Jahrhunderts immer wieder auftauchenden Berichte über den unmäßigen Kaffeekonsum erscheinen zunächst wenig glaubhaft, wenn z.B. die Rede davon ist, einfache Handwerker, Dienstmoten und auch bürgerliche Familien hätten fünf oder sogar zehn Tassen Kaffee hintereinander getrunken. Nicht minder erstaunlich wirkt die Angabe in einer der fürstbischöflichen Regierung in Hildesheim 1767 vorgelegten Promemoria, es würden die hannöverschen Landleute wenigstens einmal, die Hälfte sogar zweimal täglich Kaffee zu sich nehmen³⁹. Ohne Zweifel gab es, wie schon erwähnt, zunächst ein großes Bestreben, das Kaffeetrinken der Wohlhabenden nachzuahmen. Wie immer bei Neuerungen sind auch gelegentliche Übertreibungen nicht auszuschließen. Wichtiger war aber wohl, daß bisher übliche Trinksitten beim Dünnbier vielfach auf den neuen Kaffeekonsum übertragen wurden. Den täglichen Hausrunk Bier, in großen Mengen selbst gebraut, pflegte jeder selbst aus einem Faß abzapfen. Es lag daher nahe, auch den Kaffee in Fäßchen oder

³⁷ Vgl. aus der Fülle der Literatur u.a. CHRIST (1801); SEDLACEK (1810); LAUBENDER (1806). Abgemüßigte Vorstellung und Bitte an das menschliche Geschlecht abseits des Geschlecht(s) der Schweine um Abstellung des Gebrauchs des Eicheltranks, Cassel 1782; Die Kunst guten Kaffee zu bereiten, nebst Anweisung zur Verfertigung verschiedenen schicklicher Bäckereien zu diesem Getränke, Nördlingen 1827; BRAUN (1812); VON REIDER (1838); VON BIBRA (1858); REICHENBACH (1867); LEHMANN (1877); FRIES (1886); TRILLICH (1889).

³⁸ HAHNEMANN (1803); KNEIPP (1899); Die Klosterküche von Wörrishofen. Ein praktisches Kochbuch im Sinne Kneipps, 7. verm. u. verb. Aufl., Brixen 1894; GERSTER (1894); FRANCKH (1907); vgl. zu diesem ganzen Komplex die Dissertation von KRABBE (1974).

³⁹ In einer zeitgenössischen Quelle heißt es darüber: „Man findet Leute beiderley Geschlechts, die sehr große Kaffeegurgeln und Magen haben. Zwo bis drey Köpfchen werden allzeit genug, mehrere insgemein schädlich seyn. Mancher mit Bier gefütterter Deutscher trinkt wohl zehn Köpfchen voll, aber nach solchen Kaffeetrinkern darf man sich nicht gewöhnen.“ Vgl. TISSOT (1782), S. 30; JANICKE (1875), S. 758.

großen Kannen zuzubereiten, was man auf Abbildungen deutlich erkennen kann⁴⁰. Mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit muß daher angenommen werden, daß in der Hauptsache nur Ersatz- oder stark gestreckter Bohnenkaffee in diesen großen Mengen bei der Mehrheit der Bevölkerung zunächst getrunken wurde. Die Quellen sprechen bezeichnenderweise immer wieder von einem „schlappen Kaffee“⁴¹. Wie Günter Wiegmann zeigen konnte, breitete sich die Sitte des Kaffeetrinkens ganz unterschiedlich aus. Um 1800 war sie in Westfalen, Sachsen und Hessen schon bei der Gesinde- und Arbeiterbevölkerung zu finden, dagegen blieben die sozialen Unterschichten Süddeutschlands noch fast kaffeelos. Insgesamt griffen größere Bauern, die der Kartoffel ablehnend gegenüberstanden, eher zum Kaffee und Butterbrot, während Kleinbauern und Gesinde sonst zunächst noch Breikost und Dünnbier beibehielten. Es wäre aber falsch anzunehmen, daß das Kaffeetrinken nur den materiell etwas besser gestellten Familien vorbehalten blieb. Eine starke Zunahme des Kaffeetrinkens kann zugleich bei ärmeren bindungslosen Familien beobachtet werden, die auf dem Lande einer gewerblichen Beschäftigung nachgingen oder mit städtischen Sitten in Berührung gekommen waren. Der Kaffee diente hier dazu, lange monotone Arbeitszeiten, z.B. beim Spinnen oder Weben zu Hause, zu unterbrechen⁴². Vielfach wurde der Kaffee bei ärmeren Schichten nicht getrunken, sondern als Kaffeesuppe zubereitet, in die man Brot brockte. Dies „Kaffeemus“ diente dann auch als Ersatz des Mittagessens⁴³. Der reine Kaffee war dann ein Sonntags- oder Festtagsgetränk, das man einem Besuch vorsetzte. Wenn es sich nicht um Zichorien-, Korn- oder Eichelkaffee handelte, waren es verdünnte Bohnenkaffeeaufgüsse, die man ironisch als „gefärbtes Wasser“ bezeichnete. In Süddeutschland hatte es der Kaffee schwer, sich gegen Wein und Most als Festgetränk durchzusetzen.

Man kann sagen, daß sich im späten 19. Jahrhundert das Kaffeetrinken überall endgültig durchgesetzt hatte. Die staatliche Gewerbeaufsicht, die sich in ihren

⁴⁰ WIEGMANN: *Alltagsspeisen* (1967), S. 172.

⁴¹ So heißt es in einer Beschreibung: „Indem ich aber von dieser erhitzen und verdickenden Natur des Kaffees rede, höre ich gleichsam eine unzählbare Menge holländischer und niederrheinischer (auch ober- und niedersächsischer) Weiber und Kinder entgegenschreien: ... wir aber trinken ihn ganz schlapp. Ja wol schlapp, meine lieben Freunde! Ihr kauft 1/2 Lot schlechten Kaffee, gießt zwei Kannen voll kochend Wasser darauf, färbt ihn mit weniger Milch, und esset mit euren Kindern trocken Brod dazu, und lasset dieses Jar aus Jar ein euer Morgen Brod und eure Abend Mahlzeit seyn.“ LEIDENFROST (1781), S. 177ff. Zitiert nach WIEGMANN: *Alltagsspeisen* (1967), S. 169f.

⁴² Welche Rolle das neue Kaffeetrinken bei der durch die Industrialisierung sich verändernden Lebensweise auf dem Lande, vor allem bei der Einführung der Heimarbeit und dem Verlagswesen spielte, ist für die Schweiz gut untersucht worden, vgl. BRAUN (1960), S. 95f.

⁴³ Die Vermischung des Kaffees bzw. seiner Surrogate mit älteren Suppen und Breien scheint in manchen Gegenden Deutschlands typisch gewesen zu sein. In Westfalen hieß eine solche Kaffeesuppe z.B. „Zoppe“, in der Steiermark „Sterz“. Sie bestand in der Hauptsache aus Brotbrocken mit Fett, über die warme Milch und Kaffee gegossen wurden. Die Kochbücher des 19. Jahrhunderts enthalten allerlei Rezepte zur Bereitung solcher Kaffeesuppen oder Kaffeebreie. Zuweilen könnte es sich auch um die Übernahme französischer Eßsitten gehandelt haben, vor allem im westdeutschen Raum. Der mit Semmeln, Brotbrocken, Zucker und Milch verdickte Kaffee, der ausgelöffelt werden mußte, reizte gebildete Zeitgenossen zum Spott. Man erblickte eine Ungeschicklichkeit der armen Leute darin, die noch nicht richtig mit dem neuen Kaffee umgehen konnten. Einzelbelege für das „Kaffeemus“ und die „Kaffeesuppen“ bringt WIEGMANN: *Alltagsspeisen* (1967), S. 176.

regelmäßigen Berichten vielfach mit der Ernährung der Arbeiter beschäftigte, hat mehrfach die Meinung vertreten, daß Kartoffeln, Schnaps und Zichorienkaffee so etwas wie eine Einheit in den Arbeiterhaushalten gebildet hätten. Es erschien ihr sonderbar, daß der Arbeiter das meist schwarz getrunkene Kaffeesurrogat der billigeren und gesünderen Milch vorzog. Dies wurde damit erklärt, daß der Kaffee besser helfe, die vielen Kartoffeln zu verdauen, die den Hauptbestandteil der Arbeiterkost ausmachten⁴⁴. Die These war nicht unsinnig, da bekanntlich die im Kaffee enthaltene Gerbsäure die Magensekretion fördert. Während der Hygieniker Friedrich Erismann noch 1885 den Kaffee für ein „diätetisches und national-ökonomisches Unglück“ hielt, weil er Leuten, die sich Milch oder Mehlsuppe verschaffen könnten oder sollten, nur „ein gemeines Spülwasser liefere“, lobten andere wiederum den Kaffee in allen seinen Formen, weil er den Alkoholismus eindämme⁴⁵. Die Verdammungen gegen den Kaffee insgesamt wurden seltener, als führende Ernährungsphysiologen wie Carl Voit und Max Pettenkofer auf der Entdeckung des Coffeins 1820 durch Friedlieb Ferdinand Runge sich stützend die gesundheitliche Unbedenklichkeit des Kaffees und seine anregenden Wirkungen für das Nervensystem testierten⁴⁶. Zur endgültigen Durchsetzung des Kaffeetrinkens im 19. Jahrhundert trug aber auch in nicht geringem Maß schließlich die Volkskaffeehallen-Bewegung bei. Die von ihr in vielen Städten errichteten Volkskaffeehallen („Kaffeeklappen“) sahen, beeinflusst von der christlichen Mäßigkeitsbewegung, ihr Ziel darin, Kaffee auf die billigste Art auszuschenken und einfache Speisen dazu zu verabreichen. Natürlich handelte es sich um Malzkaffee. Die karitative Initiative förderte nicht nur den Aufbau des betrieblichen Kantinenwesens, sondern auch die Gewohnheit, mit Tüchern umwickelte Emaillekanen als Vorläufer der späteren Thermosflaschen mit einem warmen Getränk an den Arbeitsplatz zu nehmen⁴⁷.

⁴⁴ Die Ansicht vertritt z.B. der Schweizer Gewerbeausichtsbeamte SCHULER (1884), S. 25.

⁴⁵ ERISMANN (1885); SONDEREGGER (1892); BORUTTAU (1907), S. 644-647; ZELLNER (1908), S. 32-39; WEISMANN (1908), S. 183.

⁴⁶ Runge, der bekannte Erfinder der Kunstfarbe Anilin, erhielt 1819 von Goethe, der kein großer Freund des Kaffeetrinkens war, eine Handvoll Kaffeebohnen zur chemischen Untersuchung und fand ein Jahr später darin einen Stoff, den er „Kaffeebase“ nannte. 1830 wurde er auf der Hamburger Versammlung Deutscher Ärzte und Naturforscher als Entdecker des „Kaffeins“ gefeiert. Der Mitbegründer der deutschen Ernährungsphysiologie, der Liebig-Schüler Carl Voit, ging dann von der Hypothese aus, daß alle Genußmittel auf den menschlichen Organismus irgendeine Wirkung ausüben müßten, sonst würden die Menschen nicht so viel Geld dafür ausgeben. Bis zu Voit nahm man an, daß die Genußmittel den Stoffwechselumsatz im Körper verringerten, insbesondere würde der Kaffeegenuß den Harnstoff vermindern. Nach zahlreichen Versuchen, unter anderem an Fröschen, konnte er nachweisen, daß die Theorie von der Stoffwechselveränderung falsch ist und das Coffein vor allem auf das Nervensystem und damit auf die Stimmung des Menschen einwirkt. Sein großer Kollege Pettenkofer, ebenfalls ein Liebig-Schüler, faßte seine wissenschaftliche Beurteilung über den Kaffee wie folgt zusammen: „Die Genußmittel sind wahre Menschenfreunde, sie helfen unserem Organismus über manche Schwierigkeiten hinweg, ich möchte sie mit der Anwendung der richtigen Schmiere bei Bewegungsmaschinen vergleichen, welche zwar nicht die Dampfkraft ersetzen ... kann, aber dieser zu einer viel leichteren und regelmäßigen Wirksamkeit verhilft und außerdem der Abnutzung der Maschine ganz wesentlich vorbeugt.“ PETTENKOFER (1873), S. 53; ANFT (1937), S. 74-77; VOIT (1860).

⁴⁷ Die Firma Kathreiner bemühte sich, die Volkskaffeehallen-Bewegung vom Odium der älteren Volksküchen und „Suppenanstalten“ und damit vom „Arme-Leute-Geruch“ zu befreien, indem sie Musterkaffeeschänken aufbaute. Vgl. KATHREINER'S MALZKAFFEEFABRIKEN (1911); vgl. auch Einhundert Jahre Franckh 1828-1928, o.O. (Stuttgart), o.J. (1928).

Tabelle 1

Röstkaffeeverbrauch pro Kopf und Jahr 1850-1979 in kg und ltr

Jahr	kg	ltr.	Jahr	kg	ltr.	Jahr	kg	ltr.
1850	0,692	17,3	1890	1,600	40,0	1950	0,508	12,7
1851	0,850	21,3	1891	1,683	42,0	1951	0,600	15,0
1852	0,875	21,9	1892	1,617	40,4	1952	0,873	21,8
1853	0,875	21,9	1893	1,608	40,2	1953	1,228	30,7
1854	1,033	25,8	1894	1,592	39,8	1954	1,591	39,8
1855	1,133	28,3	1895	1,567	39,2	1955	1,868	46,7
1856	1,058	26,5	1896	1,642	41,1	1956	2,078	52,0
1857	1,117	27,9	1897	1,700	42,5	1957	2,342	58,6
1858	1,200	30,0	1898	1,875	46,9	1958	2,413	60,3
1859	1,133	28,3	1899	1,883	47,1	1959	2,790	69,8
1860	1,158	29,0	1900	1,917	47,9	1960	2,864	71,6
1861	1,275	31,9	1901	2,017	50,4	1961	3,123	78,1
1862	1,175	29,4	1902	1,992	49,8	1962	3,225	80,6
1863	1,150	28,8	1903	2,067	51,7	1963	3,408	85,2
1864	1,192	29,8	1904	2,017	50,4	1964	3,609	90,2
1865	1,225	30,6	1905	1,983	49,6	1965	3,827	95,7
1866	1,208	30,2	1906	2,017	50,4	1966	3,812	95,3
1867	1,283	32,1	1907	2,025	50,6	1967	3,757	93,9
1868	1,408	35,2	1908	2,033	50,8	1968	4,034	100,9
1869	1,375	34,4	1909	2,217	55,4	1969	4,088	102,2
1870	1,608	40,2	1910	1,758	44,0	1970	4,057	101,4
1871	1,408	35,2	1911	1,858	46,5	1971	4,141	103,5
1872	1,500	37,5	1912	1,717	42,9	1972	4,345	108,6
1873	1,575	39,4	1913	1,667	41,7	1973	4,296	107,4
1874	1,425	35,6				1974	4,337	108,4
1875	1,583	39,6	1925	0,958	24,0	1975	4,650	116,3
1876	1,650	41,3	1926	1,100	27,5	1976	4,865	121,6
1877	1,467	36,7	1927	1,300	32,5	1977	4,761	119,0
1878	1,500	37,5	1928	1,408	35,2	1978	5,097	127,4
1879	1,667	41,7	1929	1,525	38,1	1979	5,607	140,2
1880	1,392	34,8	1930	1,575	39,4			
1881	1,525	38,1	1931	1,583	39,6			
1882	1,558	39,0	1932	1,317	32,9			
1883	1,650	41,3	1933	1,308	32,7			
1884	1,600	40,0	1934	1,508	37,7			
1885	1,683	42,1	1935	1,475	36,9			
1886	1,750	43,8	1936	1,542	38,6			
1887	1,425	35,6	1937	1,750	43,8			
1888	1,583	39,6	1938	1,917	47,9			
1889	1,550	38,8						

Wie dieser Überblick zeigt, ist es wegen der zahlreichen Mischungen so gut wie unmöglich, den Umfang des gesamten Kaffeeverbrauchs in früheren Jahrhunderten exakt zu ermitteln. Der Nationalökonom August Skalweit hat ausdrücklich betont, daß der Kaffee vor 1914 in Deutschland nur von ganz wenigen völlig rein getrunken

worden ist⁴⁸. Versucht man auf Grund der Einfuhrziffern eine Berechnung nur des Röstkaffeeverbrauchs anzustellen, dann ergibt sich ein Bild, wie es Tabelle 1 ausweist⁴⁹.

⁴⁸ SKALWEIT (1927), S. 53. Bezeichnenderweise hat sich auch in den USA als einer der heute größten kaffeetrinkenden Nationen der Welt der Verzehr des reinen Bohnenkaffees relativ spät durchgesetzt. Zwar hatte die berühmte „Mayflower“, die die ersten Einwanderer nach Neu-England brachte, bereits Kaffeemörser bei sich, und ein Kapitän John Smith, der zuvor im Türkenreich gewesen war, brachte die Kenntnis des Kaffeetrinkens zu der ersten dauernden Kolonie in Jamestown in Virginia. Die Holländer eröffneten dann um 1669 in Neu-Amsterdam (New York) erste Kaffee- und Teestuben, also etwa zur gleichen Zeit wie in Europa. Die Adreßbücher (Directories) zeigen, wie sich die Kaffeehäuser in den größeren amerikanischen Städten ausbreiteten. Sie dienten wie in England vor allem dem Austausch von Neuigkeiten und dem Abschluß von Handelsgeschäften. Die Einführung der späteren „Saloons“, die sich von einfacheren Taverns und Inns betont abhoben, ist dadurch vorbereitet worden. Der Kampf gegen die Teesteuer seit den sechziger Jahren des 18. Jahrhunderts machte den Kaffee so populär, daß man sich vom Teetrinken weitgehend abwandte. Bis zum Bürgerkrieg blieb das neue Getränk, obwohl man es vergleichsweise billiger aus der Karibik und Mittelamerika beziehen konnte als Europa, ein ausgesprochenes Luxusprodukt. Reuben Woolworth mußte 1816 noch 45 cts. pro Pfund grünen Bohnenkaffees beim Einkauf bezahlen. Nach seinem erhaltenen Rechnungsbuch setzte er nur 2-3 Pfd. pro Monat um. Im Bürgerkrieg wurde Kaffee und Zucker aber bereits an die Truppen der Südstaaten als regelmäßige Ration ausgegeben, da man die positive Wirkung des Kaffees bei Nachtmärschen entdeckt hatte. Nach Kriegsende wuchs der amerikanische Kaffeedurst so schnell an, daß Kaffeeröster verlockt wurden, auch Verfälschungen des echten Kaffees auf den Markt zu bringen. Der Kaffee-Ersatz spielte wie in Deutschland zunächst eine überragende Rolle. Der Kaffeehandel und die Kaffeeröster begannen nun ihre Sorten zu verbessern und Schutzmarken einzuführen. Ein ehemaliger Hausierer namens John Cheek experimentierte in Nashville, Kentucky, mit verschiedenen Kaffeemischungen und bat das beste Hotel am Platze, „Maxwell House“, sie an die Gäste auszuschenken. Seitdem wurde der „Maxwell House Coffee“ zum Weltschlager. Ab 1871 wurde in Boston erstmals gerösteter Kaffee in versiegelten Dosen verkauft, womit der entscheidende Schritt zur modernen Kaffeeindustrie getan war. Vgl. JOHNSON (1961).

⁴⁹ Die Statistik wurde errechnet nach HOFFMANN (1965), S. 651-652 und 172-174 sowie nach den Jahresberichten des Deutschen Kaffee-Verbandes e.V. (Hamburg), für dessen tatkräftige Mithilfe bei der Überprüfung und Umrechnung der Daten an dieser Stelle zu danken ist. Bei der Statistik Röstkaffeeverbrauch pro Kopf und Jahr 1850 bis 1979 in Kilogramm wurden die Rohkaffee-Nettoeinfuhren (also ohne die für das Ausland durchgeführte Lohn- und Eigenveredlung) durch das jeweilige Jahresmittel der Bevölkerung dividiert, wobei kleine Verschiebungen durch Lagerhaltung sowie durch Ein- und Ausfuhren von Röstkaffee und Kaffeextrakt wegen der geringen Mengen unberücksichtigt blieben (Abweichungen unter 1%). Der Verlust durch Einbrand beim Rohkaffee wurde nach den Erfahrungen des Deutschen Kaffee-Verbandes generell mit 16 2/3% angesetzt, wobei allerdings zu beachten ist, daß der Verlust des Einbrennens von Rösterei zu Rösterei schwankt. Im 19. Jahrhundert, als das Kaffeerösten weitgehend zu Hause geschah, war der Einbrandverlust sicher noch größer. Die Konsummengen sind daher für die frühere Zeit möglicherweise leicht überhöht. Zeitgenössische Schätzungen über den Einbrennverlust sind aber nicht bekannt. Es wurde auch nicht sämtlicher Rohkaffee geröstet, doch ist auch diese Menge nicht zu ermitteln. Schließlich ist darauf hinzuweisen, daß die Herstellung von löslichem Kaffee in den letzten zwei Jahrzehnten stark zugenommen hat. Bezogen auf die verarbeitete Rohkaffeemenge beläuft sich der Anteil des Pulverkaffees z.Zt. auf rund 14 %. Besondere Schwierigkeiten bereitet die Umrechnung des Röstkaffeekonsums in die Litermenge getrunkenen Kaffees, weil es keine verbindlichen Umrechnungen dafür gibt und die Auffassungen, nach welcher Formel zu verfahren ist, stark geteilt sind. Das Info-Institut München führt z.B. seine Getränkeberechnungen auf der Basis 30 Gramm Röstkaffee pro Liter Kaffee durch, während der Deutsche Kaffee-Verband 40 Gramm für richtiger hält. Das Pan American Coffee Bureau geht von 0,23 Unzen für eine Tasse aus, was 43 Gramm pro Liter Kaffee entsprechen würde.

Es sind auch einige lokale und regionale Verbrauchsdaten vor der Mitte des vorigen Jahrhunderts (Berlin 1781/82 = 0,77 kg, Preußen 1804 = 0,34 kg, 1831 = 1,15 kg und 1842 = 1,27 kg) überliefert, doch bleiben diese Zahlen etwas zweifelhaft, da noch nicht hinreichend genau zwischen geröstetem und rohem Kaffee differenziert wurde. Man kann an Hand dieser nicht repräsentativen Verbrauchsziffern lediglich vermuten, daß sich der Kaffeeverbrauch in Deutschland zwischen 1800 und 1850 etwa verdoppelt hat. Eine merkliche Verbrauchserhöhung trat in jedem Fall erst am Ende des vorigen Jahrhunderts ein; bis dahin dominierte eindeutig mengenmäßig der Ersatzkaffee. Wie William Ukers als einer der bedeutendsten internationalen Kaffee-Experten errechnet hat, war die europäische Kaffeekonsumtion im 19. Jahrhundert durch ein beständiges Importwachstum insbesondere Deutschlands und Frankreichs gekennzeichnet. Das Deutsche Reich hielt nach den USA im ganzen 19. Jahrhundert bereits den zweiten Platz unter den kaffeetrinkenden Nationen. Durch die beiden Weltkriege und die nachfolgenden Krisenzeiten ging dieser Platz verloren. Die Bundesrepublik nimmt heute den achten Rang in der Weltskala der kaffeetrinkenden Nationen ein⁵⁰. Der meiste Kaffee pro Kopf wird zur Zeit von den Skandinaviern getrunken.

Der kleine Überblick über die Kulturgeschichte des Kaffees kann an dieser Stelle nur eine sehr unvollkommene Skizze bieten. Die höchst interessante Geschichte der Kaffeebörsen und des Kaffeehandels, der Kaffeereklame und der Entwicklung des Röstprozesses, aber auch der Konservierung und der Verpackungsformen können wir hier nicht mehr behandeln. Abschließend kann man eine Fülle von Erklärungen dafür anbieten, warum dieses orientalische Genußmittel ganz ähnlich wie der Zucker auf die Menschen eine offenbar unwiderstehliche Anziehungskraft ausübte und eine Revolutionierung innerhalb des jahrtausendealten Getränkeverzehr und damit auch im Mahlzeitemsystem hervorrief. Ein Hauptgrund scheint darin zu liegen, daß der Kaffee (auch in seinen Surrogatformen!) wichtige psychosoziale Bedürfnisse des Menschen besser befriedigt: Er regt nicht nur alle Sinnesorgane an, sondern trägt zugleich zum Vergnügen, zur Entspannung und vor allem zur mitmenschlichen Kommunikation bei⁵¹. Der gesellschaftsverbindende Charakter des Kaffeehauses, das jahrhundertalte

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hält 40 bis 50 Gramm pro Liter (5-6,2 gr pro Tasse 125 ml) für angebracht. Im übrigen wird darauf hingewiesen, daß nach Aussage der DGE-Fachberater die Frischbrühautomaten ebenfalls mit 40 Gramm pro Liter (5 gr pro Tasse) arbeiten, während in der Gemeinschaftsverpflegung 7 g üblich sind. Die Berechnungsmengen für starken Mokka und löslichen Kaffee können hier außer Betracht bleiben. Unsere Umrechnung wurde auf der Basis 40 Gramm Röstkaffee für einen Liter Wasser durchgeführt. Dabei ist darauf hinzuweisen, daß in früheren Zeiten und ganz besonders im 19. Jahrhundert in den Haushalten aus preislichen Gründen mit sehr viel weniger Kaffeebohnen eine Tasse Kaffee hergestellt wurde. Der vorhin angesprochene stärkere Einbrandverlust wird dadurch wahrscheinlich mehr als ausgeglichen, so daß man für das 19. Jahrhundert mit einem höheren Kaffeekonsum in Litern rechnen muß als hier angegeben. Da es aber keine exakten zeitgenössischen Berechnungen gibt, erscheint es nicht zweckmäßig, nachträglich eine neue Formel aufzustellen, die dann für die Gegenwart keine Geltung hätte. Ein Langzeitvergleich ist aber nur möglich, wenn eine einheitliche Umrechnungsformel benutzt wird. Alle Umrechnungen von Röstkaffee in entsprechende Liter gelösten Kaffees können daher nur rohe Annäherungen an die Wirklichkeit darstellen.

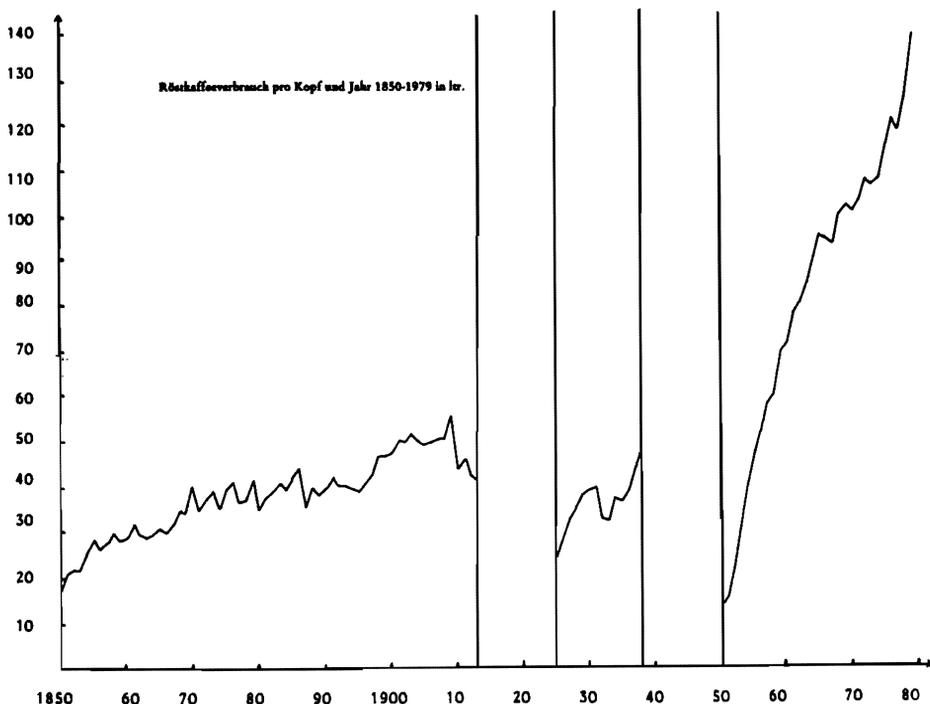
⁵⁰ UKERS (1932), S. 520.

⁵¹ Vgl. Näheres zu diesem Problem bei TEUTEBERG: Psychosoziales Phänomen (1979), S. 269. (Abdruck in diesem Band).

ständische Barrieren durchbrechend Literatur, Kunst, Musik, Wirtschaft und Politik mannigfach inspirierte, kann für den Fortgang der Zivilisation und damit auch für den sozio-kulturellen Wandel nicht hoch genug veranschlagt werden. Das Kaffeetrinken darf daher ohne Übertreibung als eine spezifische Ausdrucksform der entstehenden bürgerlich-industriellen Gesellschaft begriffen werden, da es neue Formen der sozialen Gesellung beförderte. Durch den Abbau der sozialen Schranken in den Kaffeehäusern wurden der bürgerlichen Emanzipation wie Freizeit neue Wege eröffnet⁵². Nicht zufällig sind viele Zeitungen sowie politische Clubs und damit Ideen zur bürgerlichen Emanzipation in Kaffeehäusern entstanden. Der ernährungsphysiologische Wert der Kaffeebohne war sicherlich stets gering, desto wichtiger wurde aber der Symbolgehalt der entstehenden Kaffeepause. Sie ist als bewusstes Gegenstück der Erholung und Entspannung zu der sich rationalisierenden Arbeitszeit nicht mehr fortzudenken.

Abbildung 1

Röstkaffeeverbrauch pro Kopf und Jahr 1850-1979 in ltr



⁵² FUCHS-HARTMANN (1941), S. 219.