

Wie der Kaffee in jede Tasse kam

Im 19. Jahrhundert verbreitete sich das einstige Luxusgetränk in allen Schichten. Für die Hausfrau war die Zubereitung mühsam. 1880 legte sich Josef Kaiser eine Rösttrommel zu und bot geröstete Bohnen zum Kauf an.

VON BRIGITTA RONGE



Albert Pauly, Vorsitzender des Vereins für Heimatpflege, dreht die Trommel eines Kaffeerösters. Das Gerät hat einen Einsatz für den Herd, damit konnte die Hausfrau Kaffee rösten. Vorn im Schälchen sind rohe Kaffeebohnen zu sehen. FOTO: BIRO

VIERSEN Tasse unter die Maschine stellen, Knopf drücken. Warten, bis das Wasser heiß ist, Knopf drücken - und schon läuft der Kaffee in die Tasse. So einfach ist heute die Kaffeezubereitung. Früher war das anders. Die Zubereitung des schwarzen Gebräus war aufwendig, der Genuss zeitweise verboten. Einen Einblick in die Kaffeegeschichte gibt die Ausstellung "Kaiser's Kaffee - vom Kolonialwarenladen zur Weltfirma", die bis Ende April im Viersener Salon zu sehen ist. Unter den Exponaten befinden sich Stücke, die man zur Kaffeezubereitung in vielen Haushalten nutzte - etwa Kaffeeröster, Kaffeemühlen und -filter.

Die Kaffeepflanze stammt ursprünglich vom afrikanischen Kontinent. Schon um das Jahr 1000 soll die Pflanze bekannt gewesen sein - nicht als Genussmittel, sondern als Medizin. Im 12./13. Jahrhundert betrieb man im Jemen schon großflächigen Kaffeeanbau, die Hafenstadt Mokka war ein wichtiger Umschlagplatz für Kaffeebohnen. In seiner Publikation "Kaffee, Tee, Kakao" verweist der Historiker Heinz-Peter Mielke, früherer Leiter des Niederrheinischen Freilichtmuseums, auf Äthiopien als Heimat des Kaffees. So soll sich die Bezeichnung "Kaffee" von der äthiopischen Provinz Kaffa ableiten. Der Deutsche Kaffeeverband verweist auf das altarabische Wort "qahwah" für den Wein, dessen Genuss gläubigen Muslimen verboten war. Die Türken sollen das anregende Getränk dann "kahweh" (kahve) genannt haben.

Im Jahr 1511 gab es in Mekka die ersten Kaffeehäuser - und dann auch ein Kaffeeverbot: Mielke zufolge wurde der Kaffeeausschank nicht aus religiösen, sondern aus politischen Gründen verboten, denn das Getränk hielt wach. Von religiöser Seite aus hatte man nichts dagegen, denn der Kaffee war ein Muntermacher in der Fastenzeit und bei Nachtgebeten.

Geschäftstüchtige Pilger brachten die Idee der Kaffeehäuser in andere Städte. 1554 gründeten Kaufleute aus Syrien das erste Café in Konstantinopel (heute Istanbul). Durch Handelsbeziehungen mit dem Nahen Osten gelangte der Kaffee nach Venedig und weiter ins südliche Europa. Mielke zufolge war der Kaffeegenuss 1645 in ganz Italien verbreitet. In Oxford öffnete 1650 das erste Kaffeehaus Englands, es folgten London (1652), Marseille (1659) und Paris (1672).

In Deutschland war es zunächst nicht leicht, Kaffeehäuser zu gründen, denn hier trank man Bier. In Hamburg öffnete 1677 ein Kaffeehaus, in München 1704, in Berlin 1721. Doch in den folgenden Jahrzehnten wurde Kaffee auch in Deutschland immer beliebter, wenngleich er ein Luxusgut war, das sich nicht jeder leisten konnte. Adelige tranken Kaffee im kleinen Kreis, Bürger gingen in die Kaffeehäuser.

Den Leuten "vom platten Land" hingegen wurde mancherorts der Kaffeegenuss verboten. Friedrich der Große, König von Preußen, ließ 1768 ein "Publicandum wider das zu weit gehende Thee- und Coffee-Trinken" veröffentlichen. Das Kaffeetrinken habe überhand genommen, sei zum Missbrauch geworden, erklärt Friedrich: Durch den gestiegenen Verbrauch werde jährlich "eine Menge Geldes ohne Noth und Nutzen" außer Landes gebracht, zum Nachteil einheimischer Produzenten von Mehl und Grütze und zum Nachteil der Brauereien. So gibt er den Städten vor, die "geringen Einwohner" vom Kaffeegenuss abzuhalten und sie zu ermahnen, ein ähnliches Getränk aus gebranntem Roggen und Weizen, aus Zichorienwurzeln, geröstetem Reis oder aus Gerste herzustellen.

Doch der Siegeszug des Kaffees ließ sich nicht aufhalten. Im 19. Jahrhundert wurde er in vielen Haushalten zu jeder Mahlzeit getrunken. Auf dem Land und in den ärmeren Familien in der Stadt hielt sich allerdings lange Zeit der Ersatzkaffee aus Getreide oder Zichorie.

Die rohen Kaffeebohnen sind graugrün und fast geruchlos. Ihr Aroma entwickeln sie erst beim Rösten - weshalb Friedrich der Große ab 1780 auch Kaffeeschmüffler einsetzte, die feststellen sollten, wo Untertanen verbotenerweise Kaffee rösteten. Um den Kaffee herzustellen, musste die Hausfrau einigen Aufwand betreiben. Sie setzte zunächst einen Röster auf den Herd - eine Trommel, die sie beim Erhitzen der Bohnen drehte. So wurden die Bohnen von allen Seiten gleichmäßig geröstet. Den gerösteten Kaffee gab sie in eine Kaffeemühle und erhitzte Wasser in einem Kessel auf dem Herd.

Bis ins 18. Jahrhundert wurden die im Mörser fein zerkleinerten Bohnen mit heißem Wasser überbrüht oder mit kaltem Wasser aufgeköcht. Um den Kaffee zu trinken, goss man die Flüssigkeit aus der anfangs henkellosen Tasse in eine Untertasse, die hohe Wände wie ein Schälchen hatte. So wurde der Kaffee schneller kalt, der Kaffeetrinker verbrühte sich nicht die Finger.

In der Untertasse blieb der Kaffeesatz zurück. Schwenkte man sie, bildeten sich schemenhafte Figuren - so verbreitete sich die Wahrsagerei aus dem Kaffeesatz. Mit dem Aufkommen der Kaffeefilter im 18. Jahrhundert war es vorbei mit dem Kaffeesatz. Melitta Bentz, eine Hausfrau, erfand 1908 den Filter aus Löschpapier, der in den Folgejahren weiterentwickelt wurde.

1880 hatte Josef Kaiser in Viersen eine gute Idee. Er begann, in dem kleinen Kolonialwarenladen seiner Eltern Rohkaffee zu rösten - zunächst in einem einfachen Röster aus Gusseisen, der auf einem Ofen erhitzt wurde, ab 1882 in zwei größeren Rösttrommeln, die an einen Gasmotor angeschlossen wurden. Damit eine Kaffeeseite entstand, die immer gleich schmeckte, achtete er sehr auf die Mischung.

Fortan mussten die Hausfrauen den Kaffee nicht mehr selbst rösten. Sie konnten ihn in Kaiser's-Kaffeegeschäften kaufen und wählen zwischen verschiedenen Sorten und Mischungen. Dazu gab es alles, was das Herz des Kaffeeliebhavers begehrt: Kaffeedosens, Porzellan, Kaffeefilter - und natürlich die lachende Kaffeekanne, das Markenzeichen des Unternehmens.

INFO

Von donnerstags bis samstags geöffnet

Die Ausstellung "Kaiser's Kaffee in Viersen - vom Kolonialwarenladen zur Weltfirma" ist bis zum 30. April zu sehen im Viersener Salon des Vereins für Heimatpflege in der Villa Marx, Gerberstraße 20 in Viersen. Geöffnet ist donnerstags bis samstags von 15 bis 18 Uhr, sonn- und feiertags von 11 bis 18 Uhr. Der Eintritt ist frei. Führungen können bei Ursula Klemm vereinbart werden, Telefon 02162 17106.