

*„Kaffee ist das Gold des einfachen Mannes;
wie Gold gibt er ihm das Gefühl von Luxus und Adel.“*

Abd al-Kadir (16. Jahrhundert)

Kaffee und was dazu gehört

Eine kulturgeschichtliche Sammlung von Gert K. Nagel

Es war ein langer Weg, den der Kaffee von Äthiopien über den Orient nach Europa zurück legen musste. Doch mit seinem unvergleichlichen Aroma und seiner angenehm anregenden Wirkung hat das „schwarze Wasser“ alle Hindernisse überwunden. Über den Kaffee, seine Folgen und Wirkungen sind bereits zahlreiche Publikationen erschienen, zahlreiche Ausstellungen haben die mannigfaltigen Facetten seiner Kulturgeschichte aufgezeigt.

Die Inspiration des Kaffees ist legendär. Johann Sebastian Bach komponierte seine berühmte „Kaffee-Kantate“, die vermutlich 1734 im Zimmermannschen Kaffeehaus in Leipzig uraufgeführt wurde. Und überhaupt verdanken Legionen von Schriftstellern, Künstlern, Journalisten und andere kreative Köpfe dem Kaffee einen ganz entscheidenden Motivationsschub beim Gestalten, Komponieren, Malen und Schreiben.

Außerdem ist und war Kaffee ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Nicht nur als reiner Im- und Exportartikel, sondern vor allem auch als Lifestyle-Produkt. Der Kaffee Genuss hatte einen ganz entscheidenden Einfluss auf die Lebensart. Er erweckte ganz neue Bedürfnisse und sorgte unter anderem bei Herstellern von Geschirren, Möbeln, aber auch bei Schneidern und Hutmachern für einen Boom. „Man muß, die Mode befiehlt es, nicht allein zum eigenen täglichen Gebrauch, sondern auch für Fremde besondere Tassen haben; nicht bloß die Nothdurft, sondern ein völliges, übrigens wenig brauchbares Service, und dazu manche andere Zierrathen von Porzellan haben“, schrieb Johann Georg Krünitz in seiner Oekonomischen Encyclopädie (1773-1858).

Der frisch verheiratete Maler Caspar David Friedrich (1774-1840) stöhnte seinerzeit über die Vielzahl der neuanzuschaffenden Utensilien: „Nötig sind Kaffeetrommel, Kaffeemühle, Kaffeetrichter, Kaffeetasche, Kaffeekanne, Kaffeetasse...“. Inzwischen sind diese alten Gegenstände zur Kulturgeschichte des Kaffees nicht mehr so leicht zu finden. Deshalb ist es ein Glücksfall, dass die Sammlung von Gert K. Nagel zur Auflösung gelangt. Sie war Teil seines privaten Museums der bürgerlichen Kultur in Kornwestheim und dort seit der Eröffnung im Jahr 2003 ausgestellt.

Kaffee statt Bier

Eingesetzt hatte der Genuss des sogenannten Kolonialgetränks im 17. Jahrhundert. Seinen Morgenkaffee im Kaffeehaus einzunehmen, bürgert sich für bestimmte Berufsklassen in London schon seit etwa 1670, in Paris seit 1720 und in Wien seit etwa 1750 ein. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts gab es in den Großstädten fahrbare Kaffeewägen, die in den frühen Morgenstunden, aber auch abends durch die Straßen geschoben wurden und Arbeiter, Dienstpersonal, Markthelfer und Stadtreiniger mit heißem Kaffee oder heißer Schokolade versorgten. Damit wurde die bis dahin übliche Biersuppe abgelöst.

Auch im häuslichen Rahmen ersetzen Kaffee, aber auch Tee und Schokolade, mit einem kleinen Gebäckstück die Morgensuppe als erste Mahlzeit am Tag. Sie wurde alleine am Frühstückstisch eingenommen. Bei Kaffee und Tee am Nachmittag wurde der Rahmen erweitert. Die Kannen wurden größer, ganze Kaffeesevice kamen in Gebrauch und wurden immer umfangreicher. Doch Service aus „weißem Gold“ wie auch der kostspielige Kaffee und das Zubehör, darunter Zucker, waren zunächst nur für den Adel und das wohlhabende Bürgertum erschwinglich.

Dieser Exklusivität begegneten die niederen bürgerlichen und bäuerlichen Stände mit preiswerten Surrogaten. Anstelle von echtem Bohnenkaffee begnügte man sich mit Kaffee-Ersatz aus Getreide, Malz, Zichorie, Feigen und ähnlichem. „Man hat in den neuern Zeiten verschiedene Versuche gemacht, aus Wurzeln, Samen und Kernen, durch eine gleiche Zubereitung, wo nicht eben denselben, doch einen ähnlichen, ja vielleicht noch bessern, wohlschmeckendern und gesundern Trank zu bereiten, als aus den Kaffebohnen“ (Künitz).

Es gab auch unter den Zeitgenossen eine ganze Reihe von Kritikern, die dem Kaffee eine negative Wirkung nicht nur in Bezug auf das Haushaltsbudget zuschrieben, sondern auch im Hinblick auf die Gesundheit und Lebensart zuschrieben. In England waren die Kaffeehäuser so in Mode gekommen, dass Frauen, die vom Besuch ausgeschlossen waren,

sogar mit einem Flugblatt gegen den öffentlichen Kaffeeausschank protestierten, weil der Kaffee ihre Männer impotent mache (1674). Die Männer dagegen verteidigten ihr Getränk mit dem Argument, dass der Kaffee „die Erektion kraftvoller“ mache und dem Sperma „eine geistige Komponente“ hinzu füge.

Genuss für Alle

Vor der Erfindung des Porzellans durch Johann Friedrich Böttger in Dresden 1709 hatte man Fayence-Geschirre in Gebrauch. In den einfacheren Haushalten war es noch lange in Gebrauch. Porzellan war zunächst nur der wohlhabenden Schicht vorbehalten. Dementsprechend umfasst die Sammlung von Gert K. Nagel Kaffeetassen und andere Geschirre aus unterschiedlichen Materialien. Im Vordergrund steht weniger das kostbar staffierte Stück mit fürstlicher Provenienz als viel mehr die Vielzahl von Typen und Formen, die sich durch den Siegeszug des anregenden Heißgetränks herausgebildet haben.

Gleiches gilt für Kaffeemühlen, Kannen, Mörser und andere Utensilien. Kannen und Zuckerdosen gab es auch aus Silber, Zinn und - in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts - aus emailliertem Metall. Kernservice, also Kaffeekanne, Milchgießer und Zuckerdose auf einem Tablett, aus Silber kamen im späteren 19. Jahrhundert in Mode und waren in erster Linie dem reichen Bürgertum vorbehalten.

Bremen gilt als die Kaffeestadt in Deutschland. Dort wurde nicht nur 1673 das erste Kaffeehaus im deutschsprachigen Raum eröffnet, dort wird auch heute noch am meisten Kaffee verarbeitet. Um 1900 boten Kolonialwarengeschäfte in den deutschen Großstädten „täglich frisch gebrannten Caffee“ an. Ende des 19. Jahrhunderts gab es die ersten Versuche, Kaffee verbraucherfreundlich anzubieten. Die Hamburger Caffee-Grosshandlung Emil Specht verkaufte Ende der 1890-er Jahre „gepresste Caffee-Tafeln“, vorzugsweise für den Export in die deutsch-afrikanischen Schutzgebiete, für Seeschiffe, Volkskaffeeküchen und andere Zwecke.

Der erste lösliche Bohnenkaffee wurde 1899 in den USA patentiert, und von Dr. Koerners Kaffee-Extrakt-Fabrik bei Heidelberg kam im frühen 20. Jahrhundert löslicher Kaffee in Tablettenform auf den Markt. Aber erst die Firma Nestlé war nach 1938 mit dem löslichen „Nescafe“ in Europa erfolgreich. Anfang der 1990er Jahre kamen mit löslichen Kaffeеспеzialitäten neue Varianten auf. In Sekundenschnelle konnte man nun Espresso, Capuccino und Café au lait aus der Dose oder anderen Portionspackungen zubereiten.

Echter Bohnenkaffee war lange Luxus. Seit seiner Einführung steht Rohkaffee im Verzeichnis zoll- und steuerpflichtiger Waren überall in Europa an erster Stelle. Schon 1897 bestätigte der amerikanische Kaffeemagnat John Arbuckle: „In Brasilien kommt es zu einer Missernte, und der Preis schießt ganz nach oben. Es gibt eine ertragreiche Ernte, und er geht ganz hinunter. Tatsache ist, dass 19 oder 20 Männer deswegen Bankrott gemacht haben, seit ich 1870 im Geschäft bin. Es scheint kein Mittel dagegen zu geben. Kaffee ist das spekulativste Geschäft der Welt“.

In den Kriegs- oder Notzeiten des 20. Jahrhunderts war die gesamte Bevölkerung vom Kaffeemangel betroffen, weil die nötigen Importe ausblieben. Im Zweiten Weltkrieg war echter Bohnenkaffee genauso wie Zigaretten ein reiner „Schwarzmarkt-Artikel“. Noch in der Nachkriegszeit gab es Bohnenkaffee höchstens am Sonntag oder zu festlichen Anlässen, in der ehemaligen DDR blieb er Mangelware. So erklärt sich auch der einstige Aufschwung der Ludwigsburger Firma Heinrich Franck & Söhne, die Zichorie als Kaffee-Ersatz erzeugte, oder des Münchner Handelshauses Kathreiner, das 1889 ein neues Verfahren zur Herstellung von Malzkaffee entwickelte und 1892 die „Kathreiner's Malzkaffeefabriken“ in Berlin gründete.

Auch die Zubereitung des Kaffees war dem Wandel der Zeiten unterworfen. Während Röstpfanne, Mörser, Kupferkannen und Koppchen noch heute zum klassischen orientalischen Kaffeeceremoniell gehören, nahm die Entwicklung der westlichen Kaffeegeräte eine differenzierte Entwicklung. Anfangs wurden Bohnen oder entsprechende Surrogate individuell geröstet und gemahlen. Das Kegelmahlwerk hat die Technik der alten Handmühlenmodelle über 300 Jahre bestimmt; die Sammlung von Gert K. Nagel umfasst mehrere Beispiele. Mitte des 20. Jahrhunderts kommt die elektrische Schlagmessermühle auf. Ihre Vielzahl wird nur noch von den heute üblichen Kaffeemaschinen und Espressoautomaten übertroffen.

Heute ist der Kaffee das Lieblingsgetränk nicht nur der Deutschen, sondern auch vieler anderer Nationen. Die Kaffeekultur ist nicht nur in den Städten der k. u. k. Monarchie so lebendig wie nie. Sie ist auch vielfältiger geworden. Wer sich keine Zeit für Kaffee und Kuchen nehmen will, kann in einer italienischen Espresso-Bar einen schnellen Kaffee im Stehen trinken oder in einem der amerikanischen Coffee Shops einen *Coffee to go* in sämtlichen Geschmacksrichtungen im Pappbecher und mit Strohalm für unterwegs mitnehmen. Der Kaffee ist im 21. Jahrhundert angekommen. Er hat sich dem modernen Lebensstil so angepasst, ist gar so selbstverständlich geworden, dass man sich über die Kulturrevolution, die er einst ausgelöst hat, kaum mehr Gedanken macht.