

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1917)

Artikel: Der Kaffee und seine Kultur
Autor: Diedrichs, K.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-989114>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

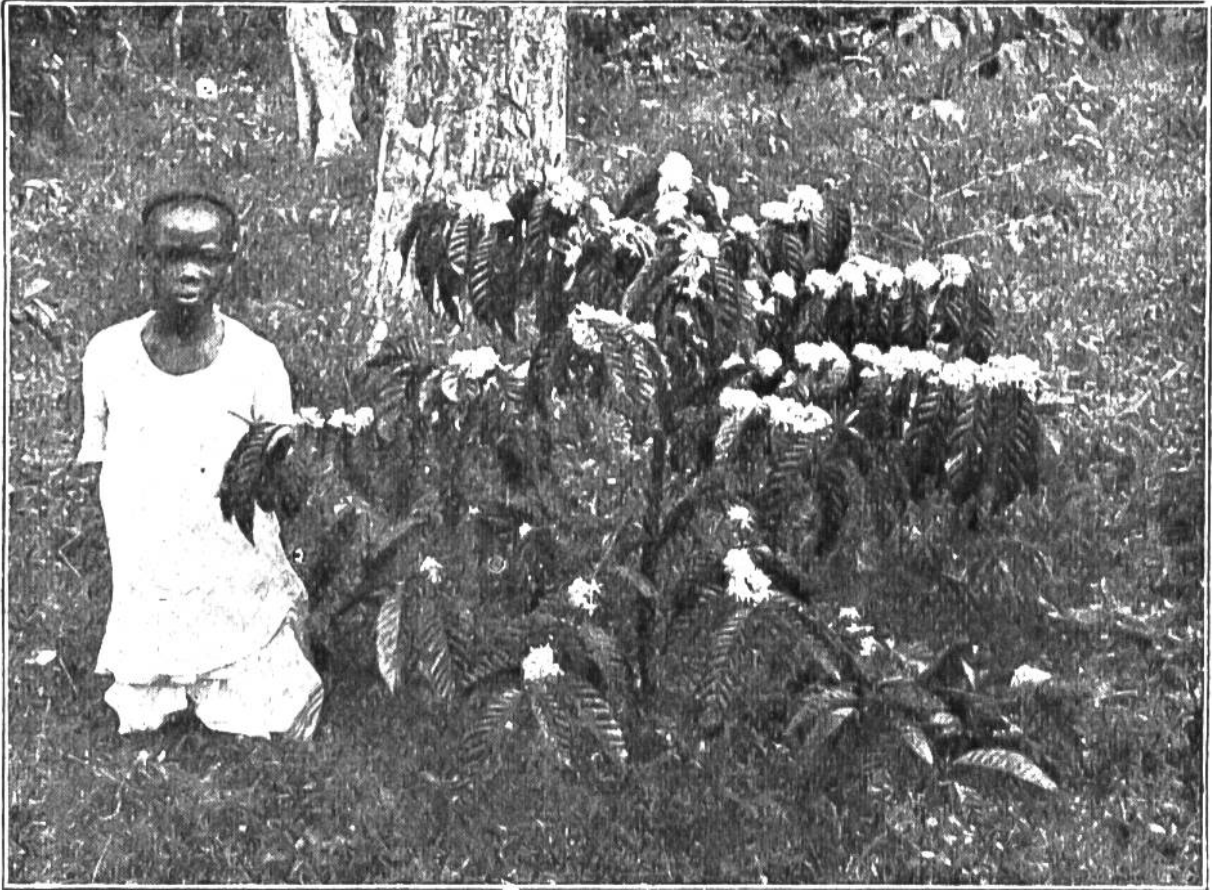
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



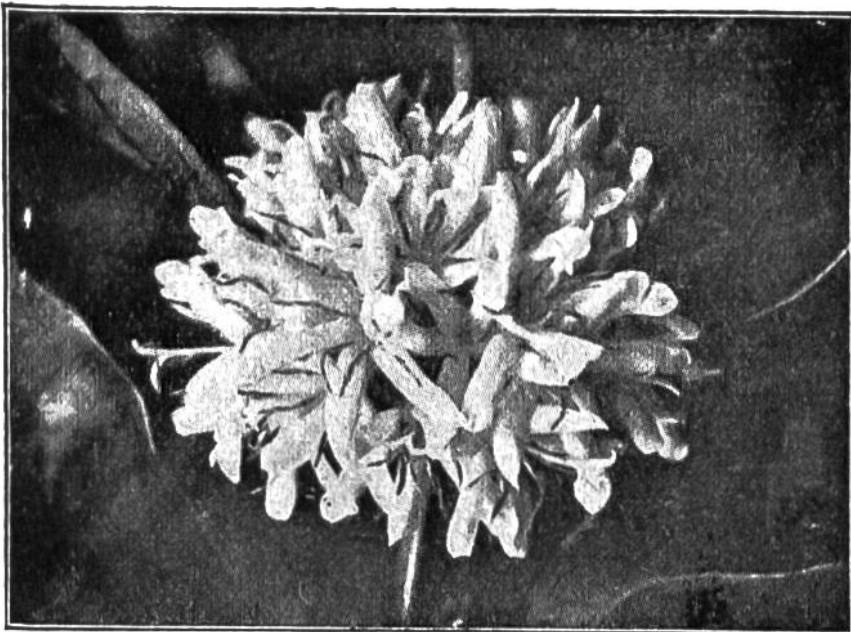
Blühendes Kaffeebäumchen.

DER KAFFEE UND SEINE KULTUR.

Nach K. Diederichs.

Eines der populärsten Getränke ist zweifelsohne der Kaffee. Darum fällt es uns auch schwer zu begreifen, dass dieser braune Trank Arabiens noch vor wenigen Jahrhunderten unendlichen Feindseligkeiten ausgesetzt war und viele landesherrliche Verbote gegen seinen Verkauf oder seine Einführung bestanden. Selbst Friedrich der Grosse erliess Bestimmungen, dass niemand Kaffee brennen durfte, der nicht einen „Brennschein“ erworben hatte. Der alte Fritz soll sogar gelegentlich Privathäuser inspiziert haben, wenn er einen Kaffeegeruch wahrzunehmen glaubte, und seine schlagfertigen Berliner nannten diese Kaffeesteuer sehr treffend „Riecher“. So war das Kaffeetrinken seinerzeit lediglich ein Vorrecht des Adels, der Geistlichkeit und der hohen Beamten, an welche auch nur Kaffee verkauft werden durfte.

Millionen von Menschen schlürften tagtäglich einige Tassen davon, ohne freilich sich je um seine Herkunft und Geschichte zu kümmern; und doch ist es sehr interessant, die geschichtliche Entwicklung des Kaffeeverbrauchs durch die Jahr-



Blütenbüschel von *Coffea robusta*.

hunderte hindurch zu verfolgen. Alten Urkunden zufolge soll das Kaffeetrinken schon um 875 n. Chr. in Persien Sitte gewesen sein. Bestimmt jedoch weiss man, dass der Kaffee zuerst Ende des 15. Jahrhunderts in Arabien getrunken wurde, ein-

geführt durch einen Mufti aus Aden, der den Kaffee auf einer Reise durch Persien kennen gelernt hatte. Der Sultan Selim brachte den Kaffee aus Ägypten, wohin er einen Eroberungszug unternommen hatte, um das Jahr 1517 nach Konstantinopel, und 37 Jahre später errichteten die Syrer Hakim und Schems in dieser Stadt das erste Kaffeehaus.

Anpflanzungen des Kaffeebaumes erfolgten zuerst im Anfange des 17. Jahrhunderts auf Java durch den Gouverneur von Batavia: van Horn, welcher die Pflanzen aus Arabien nach Niederländisch-Indien bringen liess. Von hier kam nun der Kaffeebaum nach Europa, und zwar in die botanischen Gärten von Amsterdam und Paris, wohin ein holländischer Kapitän ihn mitgenommen hatte. Im Jahre 1718 verpflanzten die Holländer den Kaffeebaum weiter nach Surinam und 1720 die Franzosen nach Martinique. Hier in Westindien gelang die Kultur des Kaffees vorzüglich. So war der Anfang zu der heutigen Riesenproduktion gelegt, die Millionen von Zentnern beträgt.

In Deutschland wurde des Kaffees zum ersten Male im Jahre 1573 Erwähnung getan. Der Augsburger Arzt Bernhard Banwolf schildert die Sitte des Kaffeetrinkens in einem Reisebericht über die Morgenländer: „Die Türken haben in Aleppo ein gut Getränk, welches sie hochhalten, von ihnen Chaube genannt. Dies gar nahe wie Dinten so schwarz in gebrentem Zustand und ist sonderlich des Morgens gar dienlich. Dies pflegen sie am Morgen früh, auch an offenen



Früchtetragender Zweig von *Coffea arabica*.

Orten vor jedem manierlich zu trinken, aus tiefen Schällein so warm als sie's können erleiden.“ Aber erst im Jahre 1670 kam der Kaffee selbst zu uns. Am Hofe des grossen Kurfürsten wurde derselbe bereits getrunken, und wenige Jahre später um 1679, entstand in Hamburg als Vorläufer der heutigen modernen Cafés das erste Kaffeehaus. Ein Jahr später folgte die deutsche Reichshauptstadt nach. Im 18. Jahrhundert gewann der Kaffee immer mehr an Ausbreitung, bis er schliesslich zum Volksgenussmittel wurde.

Der Kaffeebaum ist eine Pflanzengattung aus der Familie der Rubiaceen; man kennt

zurzeit nicht weniger als 25 verschiedene Arten desselben, die sämtlich ihre Heimat im tropischen Afrika und in Asien haben. Davon werden jedoch nur zwei Arten kultiviert, der *Coffea arabica* und *Coffea liberica*. Die Gesamtproduktion der Welt beträgt etwa 20 Millionen Zentner pro Jahr. Während der Kaffee im wilden Zustande einen baumartigen Charakter trägt und 5 bis 6 Meter hoch wird, kultiviert man ihn stets als Strauch von etwa 1,5 Meter Höhe. Ein blühender Kaffeebaum sieht bezaubernd schön aus, seine weissen Blüten verleihen ihm ein eigenartiges Aussehen, gerade als ob er über und über mit Schnee bedeckt wäre. Die wohlriechenden, kleinen Blumen stehen auf kurzen Stengeln, zu einem Knäuel vereint, in den Blattwinkeln, sich angenehm von den dunkelglänzenden, immergrünen Blättern abhebend.

Die Frucht hat in Form und Farbe viel Ähnlichkeit mit unserer Kirsche, anfangs ist dieselbe grün, dann rot und bei

völliger Reife violett gefärbt. In dieser Frucht befinden sich zwischen einer klebrigen, zuckerhaltigen Fleischmasse die zwei Samenkern, eben die Kaffeebohne, aus dem arabischen „Kaweh“ und „Bun“ (Name der Frucht) entstanden. Diese beiden flach aneinanderliegenden Kerne sind von einer strohfarbenen, pergamentartigen Schale, der sog. Hornschale und einem zarten, seidnen „Silberhäutchen“, der Samenschale, unmittelbar umgeben. Grösse und Aroma der Kaffeebohnen sind sehr verschieden, ebenso die Farbe, je nach der Sorte, dem Klima oder der Bodenbeschaffenheit. Auch die technische Behandlung spielt eine Rolle; meist sind die Bohnen gelblichgrau, oft aber auch grünlich; ausserdem verleiht jedes Land seinem Kaffee ein besonderes Aroma. Obgleich die liberianische Kaffeebohne fast um das Doppelte grösser wie die arabische ist, so ist diese doch ihres edlen Geschmackes wegen bedeutend mehr verbreitet.

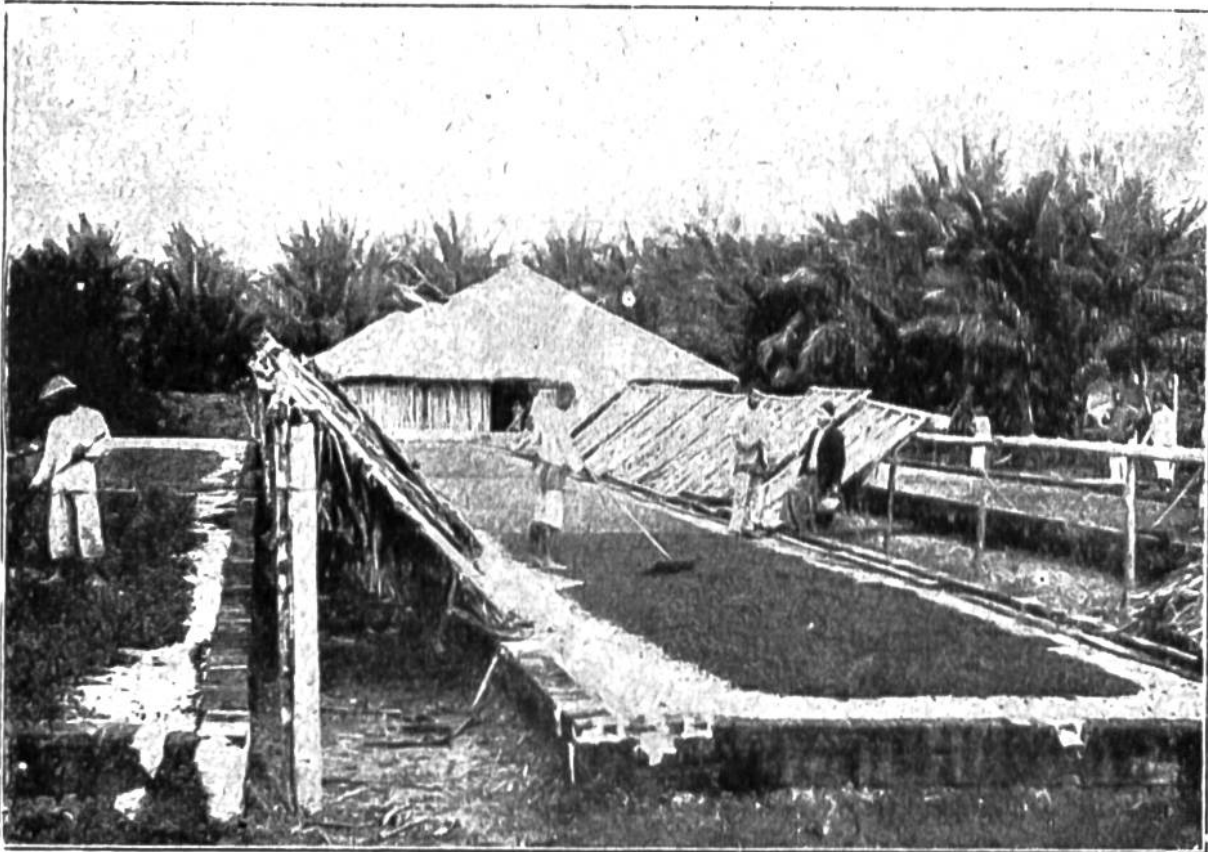
Die Kaffeeplantagen werden überall so ziemlich gleichartig angelegt, jedoch ist dies kein leichtes Stück Arbeit; denn in den meisten Fällen gilt es zunächst ein Stück Urwald auszu-rodern. Mit Axt und Buschmesser muss man den ungeheuren Baumriesen, dem undurchdringlichen Wirrwarr der wie eine



Kaffee-Ernte auf einer Plantage.

Wand stehenden Schlingpflanzen zu Leibe rücken. Da der Kaffeestrauch Licht, Luft und doch auch wieder Schatten verlangt, muss man diesen Bedingungen nach Möglichkeit Rechnung tragen, indem man einzelne geeignete Bäume für ihre spätere Bestimmung als Schattenspender stehen lässt. Das Anpflanzen geschieht so, dass man in die zuvor gelockerten Saatbeete die Kaffeebohnen in Abständen von 20—25 cm und etwa 1,5 cm Tiefe in die Erde steckt. Zur Saat werden frisch gepflückte Früchte verwendet, die der besseren Keimfähigkeit halber von der äusseren Schale befreit und an der Sonne etwas getrocknet sind. Nach etwa 1,5 Monaten geht der Same auf und nach weiteren 5—9 Monaten werden die kleinen Bäumchen in Abständen von 3—4 Metern in die Plantage verpflanzt. Durch sorgsame Pflege, gute Düngung usw. erreichen die Kaffeebäume in kräftigem, tiefgründigem Boden ein Alter von 30—50 Jahren, während sie in geringerem Boden und unter ungünstigen Verhältnissen schon nach 15 Jahren eingehen. Der ärgste Feind des Kaffeebaumes ist ein Blattpilz, *Hemileia vastatrix*, der das Laub des Baumes befällt und es zum Abfallen bringt. Namentlich ist es der arabische Kaffee, der unter dieser Krankheit zu leiden hat.

Die erste, jedoch sehr geringe Ausbeute liefert der Baum nach



Trocknen des Kaffees.

etwa vier Jahren. Infolge der langen Blütezeit des Kaffeebaumes, dieselbe dauert durchwegs 8 Monate, sind die Früchte von sehr ungleicher Reife. Da dieselben erst dann gepflückt werden dürfen, wenn sie eine karmoisinrote Färbung aufweisen, so ist man gezwungen, jährlich drei Lesen zu halten, von denen die mittlere die Haupternte ist und etwa 80% des Gesamtertrages ausmacht. Sehr wichtig für die Güte des Kaffees ist es, den richtigen Zeitpunkt der Ernte nicht zu verpassen, da durch unrichtige Arbeitseinteilung die Qualität und somit auch der Ertrag der Pflanzung bedeutend beeinträchtigt wird.

Auf der Kaffeeplantage werden die Kaffeekirschen gleich in Säcke gesammelt. Ein mittelmässiger Pflücker kann pro Tag etwa 30—35 Kilogramm ernten, die später nach der Verarbeitung 6—7 Kilo marktfähige Ware ergeben. Die Gewinnung des Kaffees geschieht neuerdings nach dem sog. westindischen Verfahren, das sich von der alten, trockenen Methode dadurch unterscheidet, dass bei demselben viel Wasser zur Anwendung kommt. Es besteht im wesentlichen darin, dass man die frischgepflückten Kaffeekirschen zunächst in sogenannte Pulpmaschinen bringt; hierin werden die Bohnen durch Quetschen und unter Zufluss von frischem Wasser vom Fruchtfleisch getrennt. Darauf lässt man den Kaffee in besonderen zementierten Bassins zirka 48 Stunden gären, um die Gallertmasse zu entfernen. Dann kommen die Bohnen, als sog. Pergamentkaffee, in andere Gruben, wo sie tüchtig gespült und gewaschen werden. Nach dieser gründlichen Reinigung wandern sie auf die Trockenplätze, welche auf den grösseren Plantagen sehr zweckmässig nach den neuesten Erfahrungen angelegt sind. Sie bestehen aus verzinktem und durchlöchertem Eisenblech mit beweglichen Dächern, um die getrockneten Beeren gegen plötzlich eintretende Regenschauer erfolgreich schützen zu können. Auf diesen Vorrichtungen wird der Kaffee unter regelmässigem Umschaukeln oberflächlich getrocknet, um dann durch künstliche Wärme in Trockenhäusern glashart gedörnt zu werden. Jetzt wird die nunmehr leicht abspringende Hornschale und das Silberhäutchen durch einen sog. Peeler-Kollergang gebrochen und durch Windmühlen abgeblasen. Durch Poliermühlen wird die Reinigung der Bohnen beendet. Dann erfolgt das Auslesen der Bohnen, das Sortieren. Dieses bildet die Hauptschwierigkeit in der gesamten Bearbeitung und stellt an den Plantagenbesitzer hohe Anforderungen;

denn von der mehr oder weniger geschickten Sortierung hängt die Qualität und der daraus erzielte Preis ab. Ein geübter Arbeiter vermag in 9—10 Stunden etwa 50 Kilogramm Bohnen zu sortieren. Der fertig verlesene Kaffee wird dann in Säcken von 120 Pfund verschickt.

Die wirksame Substanz des Kaffees ist ein organischer Giftstoff, das **K o f f e i n**. Der gewöhnliche geröstete Kaffee enthält 1,12—3% Koffein, das beim Kochen des Kaffees bis auf einen Rest von 0,17% in das Getränk übergeht. Wenn man mit einem Löffelchen voll Kaffeebohnen eine Tasse Kaffee herstellt, so enthält diese Tasse 0,15—0,4 Gramm Koffein. Nach vielen wissenschaftlich kontrollierten Versuchen ergab sich, dass **n o r m a l e K a f f e e m e n g e n** (2—3 Tassen täglich) bei gesunden Menschen keine nennenswerten Störungen des Allgemeinbefindens hervorrufen.

Der Kaffee ist kein Nahrungsmittel; als erfrischendes Getränk, das anregend auf die Nerven wirkt und das die Verdauung fördert, ist er aber eines der unentbehrlichsten Genussmittel geworden.



Türkisches Kaffeehaus. (Nach einem Gemälde von Spitzweg.)