

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1958)

Artikel: Kaffee
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988184>

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>

KAFFEE



Die reifen Kaffeefrüchte leuchten wie rote Kirschen am Baum.

Kaffee zum Frühstück, Kaffee nach dem Mittagessen, Kaffee zum Abendbrot – in vielen europäischen Familien herrscht heute dieser Brauch. Und noch vor 400 Jahren gab es keine einzige Kaffeebohne in Europa, nicht einmal der Name war bekannt!

Die ersten Kaffeesamen wurden im 14. Jahrhundert mit den Einfällen der Äthiopier aus Abessinien nach Arabien gebracht. Mohammedanische Pilger verbreiteten den Ruhm des «Kahwe» genannten Getränkes und die dazu benötigten Kaffeesamen, die «Bohnen», bis nach Ägypten und der Türkei. Dort entstanden trotz anfänglichen Widerstandes bald eigene Kaffeehäuser. 1645 wurde in Venedig das erste Kaffeehaus auf europäischem Boden gegründet. Ein Siegeszug ohnegleichen führte den Kaffee auf der ganzen Welt ein, und der Anbau des Kaffeebaumes wurde

überall versucht, wo es das Klima zuließ. Der Kaffee, besonders die am meisten angebaute Art, *Coffea arabica*, verlangt eine Höhenlage von 600–1000 m über dem Meer sowie ein warmes Klima mit periodischen Regengüssen und leichtem Wind. Daher eignen sich die Länder Mittel- und Südamerikas, vor allem Brasilien, am besten zum Anbau von Kaffee. Arabien nimmt in der Gesamtproduktion nur einen sehr bescheidenen Platz ein, doch liefert es allein den echten «Mokka», nach seinem einst berühmten Ausfuhrhafen so benannt. Bei uns ist dieser Mokka kaum zu erhalten; was wir hier als «Mokka» kaufen, sind nur ausgesuchte, besonders kleine Bohnen verschiedener Herkunft.



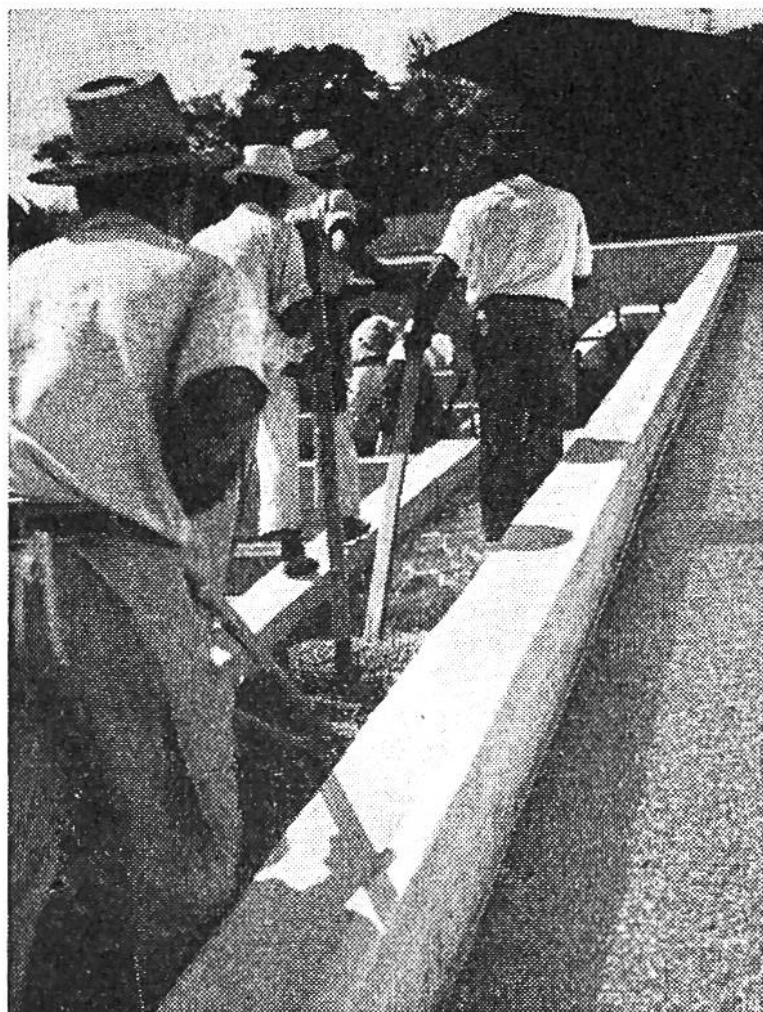
Diese «Kirschen» werden von Mädchen in grosse Körbe abgestreift. Die beste Erntezeit für Costa Rica ist Dezember und Januar.

Es muss ein wundervoller Anblick sein, wenn eine Kaffeeplantage blüht: die weissen Blüten öffnen sich fast alle gleichzeitig, so dass die Plantage wie mit frischem Schnee bedeckt erscheint. Zugleich entströmt den Blüten ein starker Duft nach Jasmin. Aber auch die Ernte der roten, kirschartigen Steinfrüchte, etwa 8 Monate darnach, muss ein schönes Bild bieten. Die Verarbeitung der Früchte zu den «Bohnen» zeigen uns die Bilder. Ein gut tragender Baum liefert eine Ernte von nur 1250 g im Jahr, was einem Ertrag von 800–1200 kg pro Hektare entspricht. Aus 100 kg Kirschen werden etwa 7–20 kg Kaffeebohnen gewonnen, die jedoch beim Rösten noch 18–30% ihres Gewichtes verlieren. Erst durch das Rösten erhält der Kaffee seine braune Farbe und sein Aroma, während die anregende Wirkung durch das in den Samen enthaltene Coffein hervorgerufen wird. igr

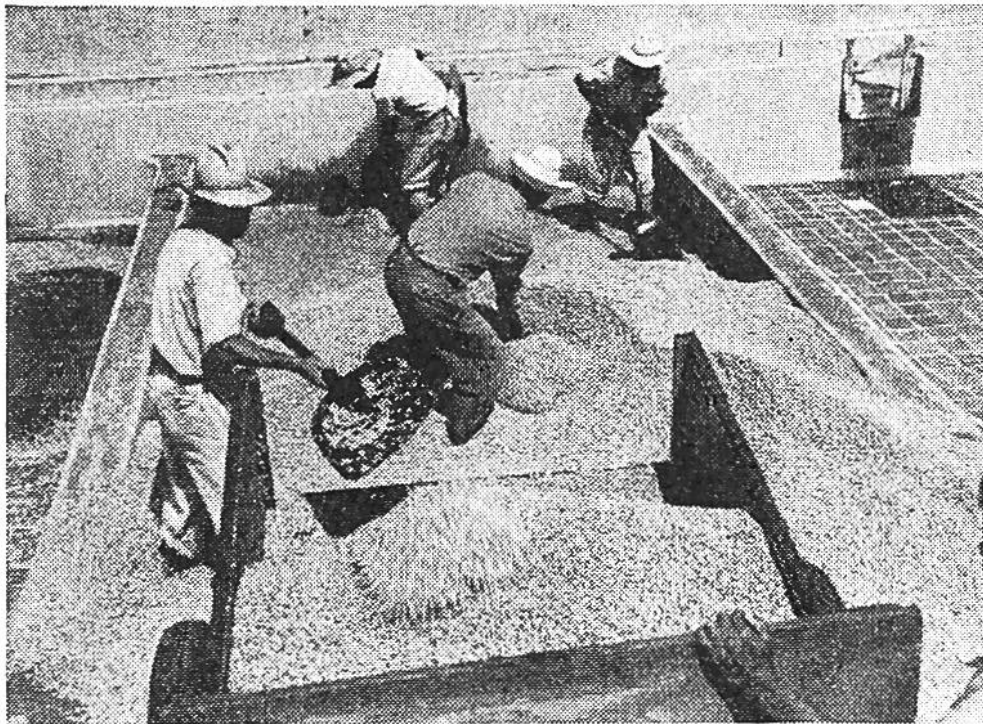


Es gibt eine sogenannte «trockene» und eine «feuchte» Methode zur Verarbeitung der eingesammelten Früchte. Bei der meist angewendeten «feuchten» Methode werden die Früchte zuerst in grosse Behälter geschüttet, die mit Wasser gefüllt

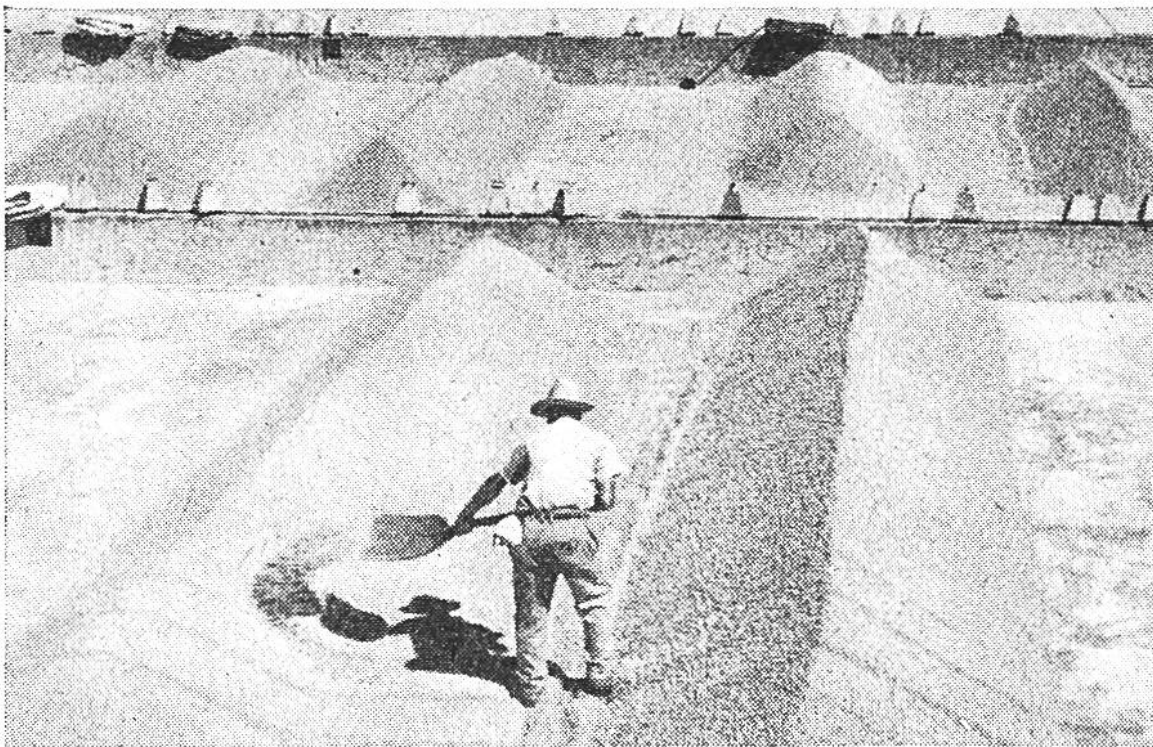
sind. Darin weicht das Fruchtfleisch auf, so dass es dann in besonderen Entschälungsmaschinen leicht entfernt werden kann.



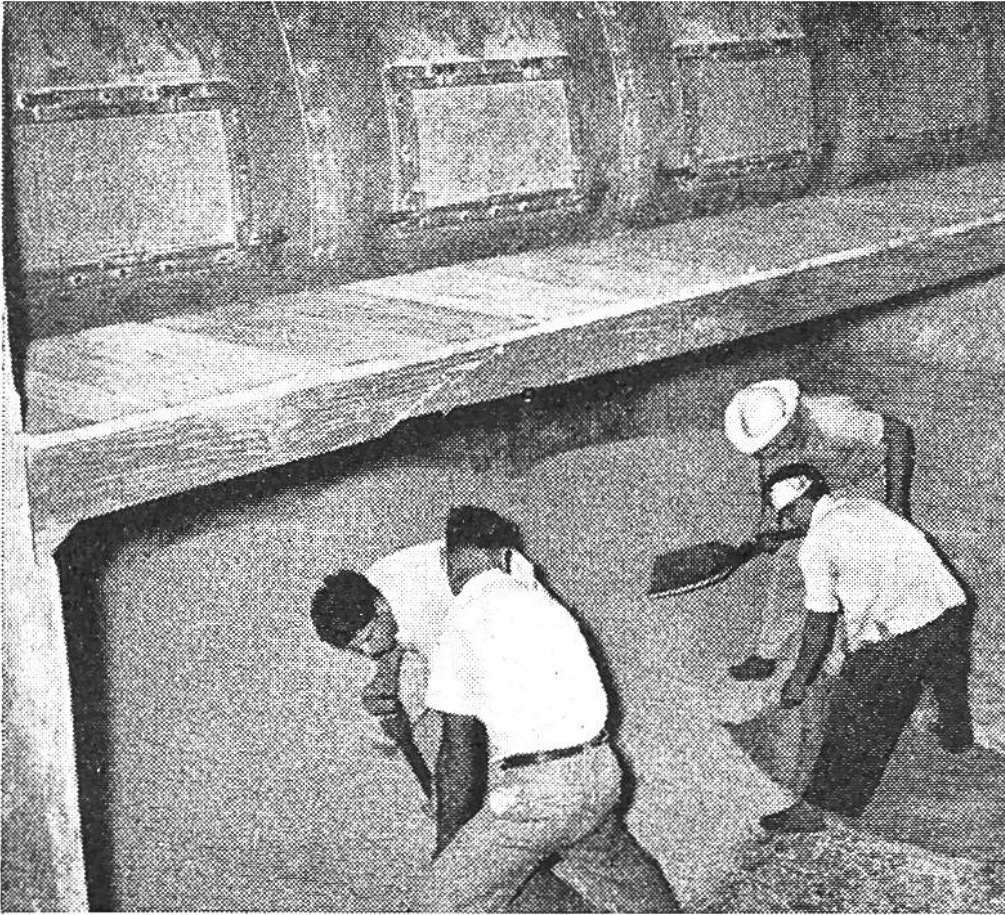
Arbeiter schleusen die entschälten Früchte durch Wasserkanäle von über 100 m Länge, um sie dabei von den letzten noch anhaftenden Resten der Fruchtwand, insbesondere von der hornartigen Pergamentschicht, zu befreien.



Im Hintergrund erkennt man den Kanal und eine der Schleusentüren, durch welche die Bohnen in die einzelnen Abteilungen befördert werden. Von allen Fruchtwänden nunmehr gereinigt, werden sie aus den Waschanlagen herausgeschaufelt und zum Trocknen an der Sonne auf betonierte Terrassen ausgebreitet.



Je nach der einwirkenden Temperatur bleiben die Bohnen $1\frac{1}{2}$ –4 Wochen der Sonnenbestrahlung ausgesetzt. Während dieser Zeit muss der in langgestreckten Haufen ausgebreitete Kaffee immer wieder umgeschaufelt werden, damit ein vollständiges Trocknen gewährleistet ist.



Die Kaffeesamen können auch in besonderen, erhitzten Trommeln getrocknet und danach durch Falltüren in grosse Bassins abgelassen werden. Von dort aus erfolgt die weitere Verarbeitung.



Die getrockneten Kaffeebohnen müssen von Frauen und Mädchen noch mit der Hand verlesen und kontrolliert werden, ehe sie in Säcke gefüllt und in alle Welt verschickt werden dürfen. Die Bohnen werden erst am Bestimmungsort geröstet.