

Carlo Lonien

Beschichte und Siegeszug des Kaffees

erweiterter Sonderdruck
aus der „Agrarphilatelie“,
dem Mitteilungsheft
der Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.



Inhaltsübersicht

Über diese Ausstellungssammlung	4
Äthiopien ist die Urheimat des Kaffees	6
Die Verbreitung aus dem Mittleren Osten nach Europa	9
Noch eine Legende: Kaffee mit Heilwirkung	9
Kaffeehäuser sorgen für schnelle Verbreitung	12
Kaffee ist eine Pflanze aus der Familie der Rubiaceen	18
Von Bedeutung sind nur Arabica und Robusta	24
Mokka - das wohl größte Mißverständnis der Kaffeewelt	26
Klimatische Voraussetzungen	29
Bedingungen der Bodenbeschaffenheit	31
Anbau, Zucht und Ernte	33
Biologische Feinde der Kaffeebohne	47
Plantagen führen zu einer Ausweitung des Anbaus	49
Aus den Anbauländern zu den Verbrauchern	57
Der erste Preis wird an der Börse festgelegt	64
Internationale Kaffee-Abkommen und Preisabstimmungen	66
Der Weg zum Verbraucher	68
Vor dem Genuß steht der Zollbeamte	72
Auf den Röster kommt es an	74
Zur Geschichte der Mühlen	80
Ohne Kaffeemühle kein Kaffeegenuß	83
Eine sächsische Hausfrau erfindet den Kaffeefilter	85
Kaffee-Automaten - Automaten-Kaffee	87
Löslicher Kaffee ist ein Instant- oder Expresskaffee	89
Entkoffeiniert und reizstoffarm	92
Kaffee-Ersatz	95
Kaffee ein Genuß ohne Reue	99
Trocken, dunkel, kühl, verschlossen: so soll er lagern	102
Wie man den Nachmittag mit heißem Kaffee übersteht	106
Werbung	
für die Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft	108

Über diese Ausstellungssammlung

Wenn man ein Produkt auf den Markt bringen will, muß man dazu eine gute Geschichte erzählen. Ein solches Narrativ, wie es heute heißt, muß locken, das Produkt zu erwerben. Hilfreich ist, es mit einem Geheimnis oder geheimnisvollen Personen zu verbinden. Und es darf nicht zu billig sein, erst recht nicht, wenn es auf seinem Gebiet ein Monopol besitzt oder ein Monopol vortäuscht. Auf was trifft das zu? Auf Kaffee.

Die Geschichte, die auf den nächsten Seiten beginnt und in mehreren Teilen in der „Agrarphilatelie“ erzählt wird, ist ein Ausschnitt aus der wundervollen Sammlung unseres Luxemburger Sammlerfreundes Carlo Lonien, den der Leser ja bereits vom Tee her kennt.

Die Sammlung umfaßt im Original 73 (!) Blatt im Format 32 x 29,7 Zentimeter, dicht bepackt mit Belegen und Marken, die jeden Aspekt des Themas Kaffee abdecken. Der Abdruck der gesamten Sammlung würde sich über etwa 30 Hefte der „Agrarphilatelie“ erstrecken, was rund 7 Jahren entsprechen würde. Das ist zu viel – da, fürchte ich, erlahmt das Interesse. In Abstimmung mit Herrn Lonien werden in der „Agrarphilatelie“ deshalb nur Ausschnitte abgedruckt. Die zeigen aber die ganze Breite der Sammlung.

Zurück zur Produktgeschichte. Vor rund 500 Jahren kommt die Kaffeebohne nach Europa. Ein merkwürdig Ding, das seinen Geschmack erst entfaltet, wenn es geröstet und in heißem Wasser gekocht wird. Diese Frucht, heute sagt man Kaffee-kirsche, kam vermutlich über den Nahen Osten und das Osmanische Reich aus dem Jemen, wohin es jemenitische Händler aus Äthiopien erst als Bohnen und dann als Strauch verbracht hatten. Nicht ausgeschlossen ist, daß die Kaffeebohne als „Beifang“ zum Sklavenhandel nach Jemen kam. Ein Blick auf die Landkarte zeigt: Jemen liegt nur durch die Meerenge Bab-el-Madeb rund 27 Kilometer von Äthiopien entfernt. Die war mit den damaligen Segelschiffen leicht zu überwinden. Der Ursprung ist also Afrika. Nebenbei: Kaffee ist die einzige Pflanze vom afrikanischen Kontinent, die Weltbedeutung erreichte und diese Stellung hält. Doch nur eine verschwindend kleine Menge Kaffee kommt heute aus dem Ursprungsland. Sie werden es in der Geschichte von Carlo Lonien lesen.

Aus Afrika – ein Riesenkontinent, also präziser: aus Äthiopien, noch präziser: aus dem Königreich Kaffa, heute im Südwesten Äthiopiens kommt der Kaffee. Dann geht die Geschichte geographisch etwas durcheinander. Das gehört zu einer guten Geschichte. Es fragt ja auch keiner, wo genau die Weltesche Yggdrasil stand.

Hier am Horn von Afrika soll die Königin von Saba gelebt haben, die im 10. Jahrhundert v.u.Z. den König Salomon in Jerusalem besuchte. Menelik I., angeblich der Sohn der Königin und des Königs, gründete das Kaiserreich Abessinien (Negusa Negest, Qadamawi Hayla Sallase, Haile Selassie, König der Könige, galt als Nachkomme Salomos in der 225. Generation – auch diese Legende lebt). Wie es im 20. Jahrhundert da zugeht, kann man in Ryszard Kapuscinskis „König der Könige“ nachlesen. Äthiopien konnte man sich vorstellen. Es kommt ja bei Legenden nicht auf den Wahrheitsgehalt an. „Saba“, das nicht in Äthiopien lag, sondern im Jemen, war – unter gewissen Umständen – für Orientreisende erreichbar, jedenfalls leichter als das sagenhafte Dorado. Viele hatten auch schon die schwarzhäutigen Menschen gesehen (es gab ja Mohren an manchen Fürstenhöfen), die da wohnten und den ganzen Tag über eine dunkle Brühe tranken, das nach einem Königreich namens Kaffa – weit hinter der Türkei – benannt worden war.

In Europa angekommen, wurde die Bohne sofort besteuert. Sie kennen vielleicht die Geschichte von den Kaffeeriechern, die, von Friedrich II. von Preußen beauftragt, in den Straßen schnuppern gingen und Kaffeetrinker bestrafen. Landgraf Friedrich II. von Hessen-Kassel schickte Kaffeeriecher durch Kassel und ließ am 28. Januar 1766 an jeder Straßenecke eine „Verordnung gegen das allzu stark eingerissene Caffé-Trinken“ anhängen. Der Ertrag aus dem Verkauf von Menschen für fremde Heere sollte nicht wegen Kaffee ins Ausland abfließen.

Heute sind Anbau und Vermarktung „*Big Business*“; am Kaffeepreis scheiden sich die Discounter. Kaffee macht nicht süchtig, ist aber unverzichtbar. Nun, wenn dem gemeinen Volk die Kaffeebohne verboten war, dann griff es halt zu einem Ersatzmittel: zur Zichorie, der Wegwarte (*Cichorium intybus* L.), die überall wuchs, und deren Wurzel eine Knolle war, die man rösten konnte. Und aus der man dann ein Getränk herstellen konnte. Was wie Tee übrigens sehr gesund war, denn um diese Getränke zu genießen, mußte das unreine Wasser gekocht werden und tötete en passant die Bakterien ab.

Von all dem erzählt die Sammlung „Geschichte und Siegeszug des Kaffees“ von Carlo Lonien. Doch eine Frage läßt er offen: Milk in coffee or coffee in milk? That's the question.

im September 2023

Klaus Henseler
Redaktion „Agrarphilatelie“

Carlo Lonien

Beschichte und Siegeszug des Kaffees

Eine Ausstellungssammlung (Teil 1)

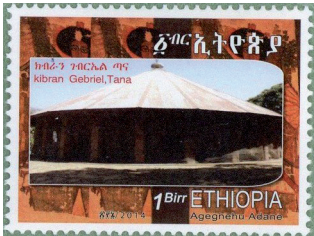
Äthiopien ist die Urheimat des Kaffees

Es mutet schon etwas seltsam an: er dominiert ganze Wirtschaftszweige, gibt Sicherheit und Einkommen, ist Lebensstil und Genuß für Millionen Konsumenten und doch wurde er von einer Handvoll Ziegen entdeckt.

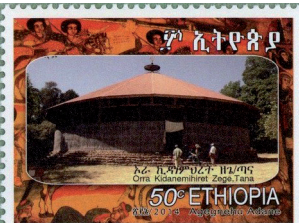


Urheimat des Kaffees: die Region Kaffa, ehemals Abessinien: Ethiopian Coffee

Der Legende nach machten dort zwei Hirten mit ihren Ziegen Rast. Als die Tiere selbst spät am Abend noch wild und unruhig waren und mit roten Augen umherrannten, waren die Hirten überzeugt, daß ihre Ziegen von Dämonen besessen waren. Sie fanden die Sträucher, von denen die Ziegen zuvor gefressen hatten – gesäumt von den roten kirschenähnlichen Früchten, und brachten die wundersamen Beeren zu einem nahegelegenen Kloster.



Orra Kidanemihret Zege



Kibran-Gebriell-Kloster

Zwei Klöster im abessinischen Hochland



Die Urheimat des zweitwichtigsten Exportrohstoffs der Welt liegt im ehemaligen Kaiserreich Abessinien, das heute Äthiopien beziehungsweise der Region Kaffa zugeordnet ist.



Ganzsache Südkorea 2016:
Hirtenjunge mit seinen Ziegen, Kaffeezweig

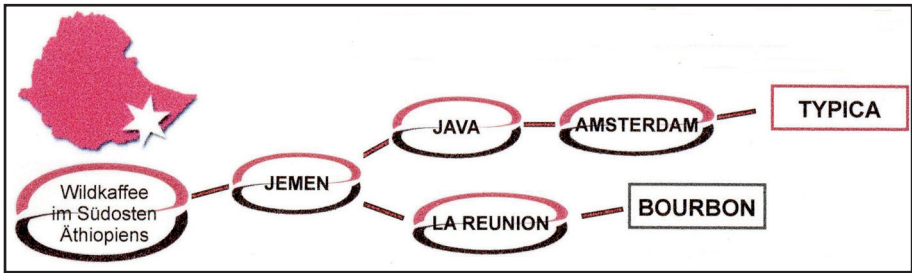
In einigen Überlieferungen heißt es, die Mönche hätten daraufhin tatsächlich aus zerstampften Kaffeekirschen ein kaffeeähnliches Getränk zubereitet. Nicht an die Wirkung des Koffeins gewöhnt, verhielten sich auch die Mönche höchst seltsam und wußten mit ihrer Art des belebenden Rausches nichts anzufangen. Als „Teufelszeug“ hätten die Mönche daher wohl die Kaffeekirschen bezeichnet und ins Feuer geworfen. Als gleichwohl der typisch angenehme Duft gerösteter Kaffeebohnen aufstieg, seien die Mönche dann der Kaffeebohne auf die Spur gekommen. Die Ursprünge der Kaffeekultur liegen in der äthiopischen Provinz Kaffa, und die Früchte sind von dort in den arabischen Raum gelangt. Die Jemeniten waren es, die die Kaffeepflanze von einer ihrer Reisen mitbrachten.



Jemen Ausgabe von 1978
mit rotem Offset-Aufdruck der neuen Wertangabe 350 F auf 10 F.

Jemen: In der Bildmitte ein Kaffeebaum

Die Verbreitung aus dem Mittleren Osten nach Europa



Jemenitische Fern-Händler kauften in Äthiopien Kaffeekirschen, doch verdarben diese auf der Reise; also kauften die Händler die Pflanzen und bauten diese in ihrer Heimat an. 1454 wird über Kaffeepflanzungen im Jemen berichtet. Die weitere Verbreitung erfolgte zunächst über die arabische Welt.



Kaffeestrauch

Aus dem Südosten Äthiopiens fand die Pflanze, durch Hendrik Zwaardekron den Weg nach Java, einer damals holländischen Kolonie, die zu Indonesien gehört, und 1706 durch den Gouverneur Van Horn in die Treibhäuser nach Amsterdam fand. Ein Kaffeebaum wurde dem französischen König Ludwig XIV. (1638–1715) zum Geschenk gemacht; dieser stellte der Pflanze ein spezielles Gewächshaus im Jardin des Plantes in Paris zur Verfügung.



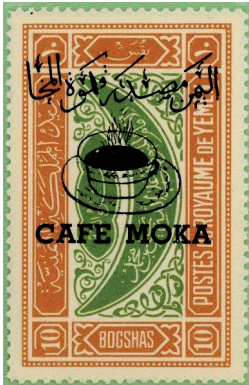
Noch eine Legende: Kaffee mit Heilwirkung

Jemen ist nicht das Geburtsland des Kaffees, diese Ehre gebührt Äthiopien – aber im Jemen fand der Kaffee seine Bestimmung. Eine Legende besagt, daß Abu al-Hassan al-Shadali, der Gründer der Tariqa Schadhiliya, eines islamischen Sufi-Ordens, die belebende Wirkung des Getränks nach dem Kochen der Bohnen entdeckte und mit dem Kaffee sogar eine Epidemie unter der Landbevölkerung heilen konnte. Das kann sogar richtig sein, wenn es dem Gründer des Sufi-Ordens gelungen sein sollte, die Landbevölkerung vom Trinken von normalem bakteriell verseuchtem Wasser durch gekochtes Wasser, veredelt durch die Kaffeebohne, zu überzeugen.



Kaffeezweig

Viele Fachleute betonen bei dieser Legende jedoch, daß es sich bei diesem Kaffee um Mokka gehandelt habe, der anders als heute üblich keine Zubereitungsart für das Getränk, sondern eine eigene Kaffeesorte aus dem Jemen darstellte. Unbestritten ist in jedem Fall, daß die Kaffeeproduktion im Jemen sehr alt ist und sich von hier aus vor rund 400 Jahren zunächst nach Europa und anschließend in die gesamte Welt verbreitete.



Gewächshaus
im Jardin des Plantes in Paris

← La gloriette de Buffon

Jemen, Freimarke:
Werbetext für Kaffee,
Kaffeetasse mit Aufdruck „Cafe Moka“

Es gehörte im Mittleren Osten zum guten Ton, Arabisch zu sprechen und arabische Sitten zu imitieren. Kriege, Beutefeldzüge und Eroberungen sorgten für die Weiterverbreitung des Kaffees. Auf diese Weise gelangte er auch zu den Türken; es dauerte nicht mehr lange, bis der Kahwa im ganzen Orient getrunken wurde – aus kleinen Porzellanschälchen. Das erste Kaffeehaus auf europäischen Boden soll 1554 in Istanbul eröffnet worden sein.

Ganzsache Hongkong
Werbung für
„Lotus“ Mokka Kaffee



“LOTUS” MOKHA COFFEE

WE HAVE SO MUCH

The Food Question

confidence in our Coffee because we know the extreme thought and care that go into the making of every pound. The watchful selection of berries, the thorough double cleaning, the perfect blend and the exact roasting by the “TUNO” MACHINE—a machine of the 20th Century which produces a Coffee that is worth drinking. It is the only kind that will give satisfaction and is bound to please the most fastidious palate. It is ground on the latest and most scientific FRENCH PRINCIPLES.

Return this card by post to us enclosed in an envelope together with your name and address written below and we will forward you A SAMPLE TIN FREE OF CHARGE to your address.

H. RUTTONJEE & SON,
14 Queen's Road Central,
HONGKONG.

NAME

ADDRESS



„Kaffee“ ist unzweifelhaft ein Produkt arabischer Herkunft, bezeichnet als „Gahwa“ (Kahwa oder Qahwah) ein pflanzliches Getränk und bedeutet so viel wie Lebenskraft oder Stärke. Allmählich verbreitete sich die Gewohnheit des Kaffeetrinkens über den ganzen Mittleren Osten. Im Laufe des 16. Jahrhunderts drangen die braunen Bohnen über die alten Karawanenstraßen nach Westen und erreichten Europa irgendwann im 17. Jahrhundert. Auf einem zweiten Weg nach Europa ist der Kaffee von den Arabern aus dem Jemen (hier war das sagenhafte Saba) eingeführt worden und zwar über dessen Ausfuhrhafen Mocha, welcher dann auch dem Mokka zu seinem Namen verhalf.

2 Musiker hinter Mokka-Kanne

Eine schöne Sammlung
ALT-DEUTSCHLAND-

und
DEUTSCHE KOLONIAL-MARKEN

in einem Grobe-Album sauber angelegt und gesammelt. Durchweg gute Stücke. Kolonial-Marken meist ungebraucht, dabei gesuchte Seltenheiten, Preis
nur 1930 RM.

Der Katalogwert nach Michel ist 8765 M.
Näheres teile ich Interessenten gern mit.



Kaiserallee 157
(am Kaiserplatz)

Fernsprecher:
H 2 Umland 3401

Bankkonto:
Deutsche Bank

Postscheckkonto:
Berlin NW 7, 65118

Mitglied des
I. P. H. V. Berlin

Drucksache



Herrn Fabrikbes.

Carl Herrmann

Grossalmerode

Bz. Kassel

Unter dem Namen Moka Efti betrieb der griechischstämmige Kaufmann Giannis „Giovanni“ Eftimiades zwei Gastronomiebetriebe in Berlin, 1926 das erste *Moka Efti* und später das *Moka Efti am Tiergarten*. Der Name leitete sich aus den Worten „Moka“ für Griechischen Kaffee und den ersten beiden Silben des Nachnamens des Betreibers Eftimiades ab. Es handelte sich um ein Café- und Tanzhaus mit Fischrestaurant, in dem auch weitere Geschäfte untergebracht waren, beispielsweise ein Friseursalon, ein Billardsalon (Café Kerkau), ein Stenografie-Service und vom 25. November 1929 bis 15. Juni 1931 ein Postamt. (siehe Poststempel).



Kaffeehäuser sorgen für schnelle Verbreitung

An den bedeutendsten Handelsplätzen der Welt entstanden auch die ersten Coffee Houses. So war denn auch in den meisten Kaffeehäusern eine Postagentur. Briefe aus dieser Zeit sind in Kaffeehäusern geschrieben und an diese adressiert worden.



Brief vom 25. März 1797 aus Shifnal, Sommerset, Grafschaft Salop, an Will's Coffee House in London.

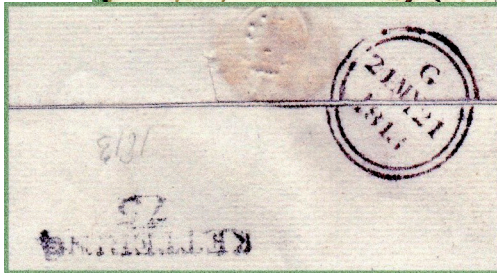
Zweikreis-Ankunftsstempel 27. März 1797, 1. Poststufe, 7 Pence



Brief an das Jerusalem Coffee House in London, abgesandt aus Castledouglas, Schottland, Grafschaft Kirkcudbridgeshire.

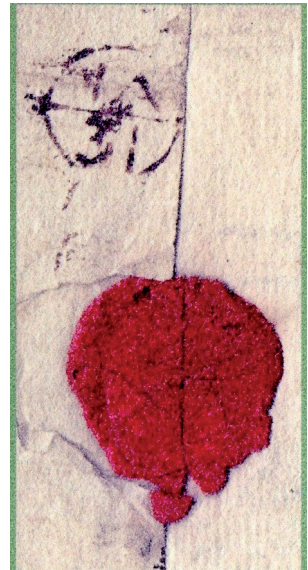
Das Porto betrug damals 12 Pence für eine Entfernung von 230 bis 300 Meilen. Rückseitig Einkreis-Ankunftsstempel 1. Oktober 1810





Brief an Wills Coffee House, Sirle Street, Abgangsstempel Kettering 25, Grafschaft Northants, nach London, Zweikreis-Ankunftsstempel 21. Mai 1813, 1. Poststufe, 8 Pence

Brief aus Chagny (Frankreich) nach London, an Toms and Union Coffee House, gegen ein Porto von 8 Pence, welches später auf 10 Pence erhöht wurde, 1. Poststufe. Rückseitig Bishop-Ankunftsstempel JA-31 (31. Januar 1782), genaues Absendedatum unbekannt.





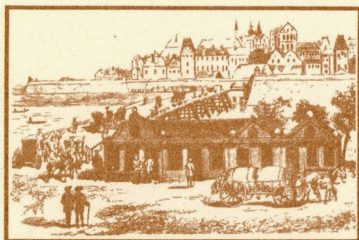
Brief an Grays Inn Coffee House in London, Absenderstempel T.P. Cornhill, mit Ankunftsstempel rückseitig 22. Ju(ly) 1883. Das Porto für diesen Brief innerhalb Londons betrug 2 Pence.

Zur damaligen Zeit, als die ersten Coffee Houses gegründet wurden (1645 Venedig), waren Leute, die schreiben und lesen konnten, eher eine Ausnahme. Solche, die es konnten, waren des öfteren in den Kaffeehäusern anzutreffen und verrichteten dort die Korrespondenz für andere.

Wien kannte den Kaffee, oder was man dafür hielt, schon vor der türkischen Belagerung. Die Stadt lag hart am Rande der osmanischen Welt, Kaffeehäuser, wie in Hamburg, Paris, Marseille und London, gab es hingegen noch nicht.

In Deutschland war das erste Kaffeehaus im Bremer Gildehaus „Schütting“ 1673 eröffnet worden. 1683 eröffnete in Wien das erste Kaffeehaus und wurde später die „klassische“ Kaffeehaus-Stadt. 1711 folgte „Zum Arabischen Coffe Baum“ in Leipzig. Schrittmacher der Einbürgerung des Kaffees in Wien waren armenische Handelsleute. Das aufblühende Gewerbe – ohne Zunftbeschränkungen – war in der Gründerzeit fest in armenischer Hand – wie in Venedig oder Paris. Im Jahre 1700 bestanden in Wien vier, 1747 elf und 1819 bereits an die 150 Kaffeehäuser. 1938 zählte man 1.283 Konzessionen. Die ursprünglichen Kaffeegebäude sahen aber noch sehr bescheiden aus.

KARTKA POCZTOWA



Pierwsza kawiarnia
w Wiedniu otwarta
w 1684 roku przez Polaka
Jerzego Kulczyckiego

P. P. T. i T. V. 81. 250.000

MIEDZYNARODOWA WYSTAWA
FILATELISTYCZNA WIEDEN '81



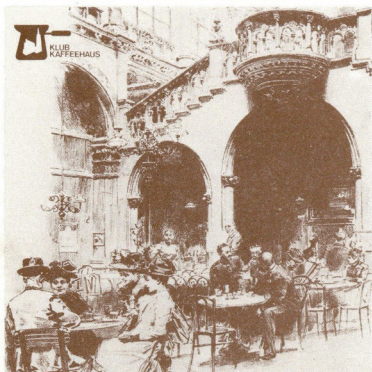
□ □ □ □ _____

Auf der älteren Graphik aus Wien ist das ebenerdige Doppelkaffeehaus „Zum Bruder Herz“ an der Schlagbrücke (heute Schwedenbrücke) und „Am unteren Werd“ in der Leopoldstadt zu sehen. Der Text verweist zwar auf Georg Franz Kolschitzky (als Jerzy Franciszek Kulczycki 1640 in Kultschytzi-Schlachetzki in Litauen geboren, gestorben 1694 in Wien); die zwei Kaffeehäuser gehörten aber den um 1725 aus Armenien nach Wien zugezogenen Brüdern Anton (um 1675–1759) und Franz Ignaz Diodato (um 1698–1759), beide Kaffeesieder, welche um 1730 und 1733 zwei an der Schlagbrücke bestehenden Kaffeehütten erworben hatten. Anton Diodatos Tochter Maria Katharina heiratete den Kaffeesieder Johann Jakob Lackner († 1762).

Anton Diodato (Deodat) führte außerdem das von seiner Frau Anna Maria de Luca in die Ehe gebrachte Kaffeehaus „Zur blauen Flasche“ in der Schlossergasse(1), das 1742 an Wolfgang de Luca übergang.

1765 kaufte der Cafetier Franz Xaver Hugelmann die beiden Kaffeehäuser „Zum Bruder Herz“. Sie blieben weiterhin vielbesuchter Treffpunkt von Reisenden und Händlern aus den Ländern des Balkans und aus Armenien.

**OFFIZIELLES FESTKUVERT
СВЯТОЧНА КОВЕРТА**



**300 JAHRE WIENER KAFFEEHAUS
300-ЛІТТЯ ВІДЕНСЬКОЇ КАВАРНІ**



Lonien Carlo
66, rue Kreutzerbuch
L-8370 Hobscheid
Luxemburg

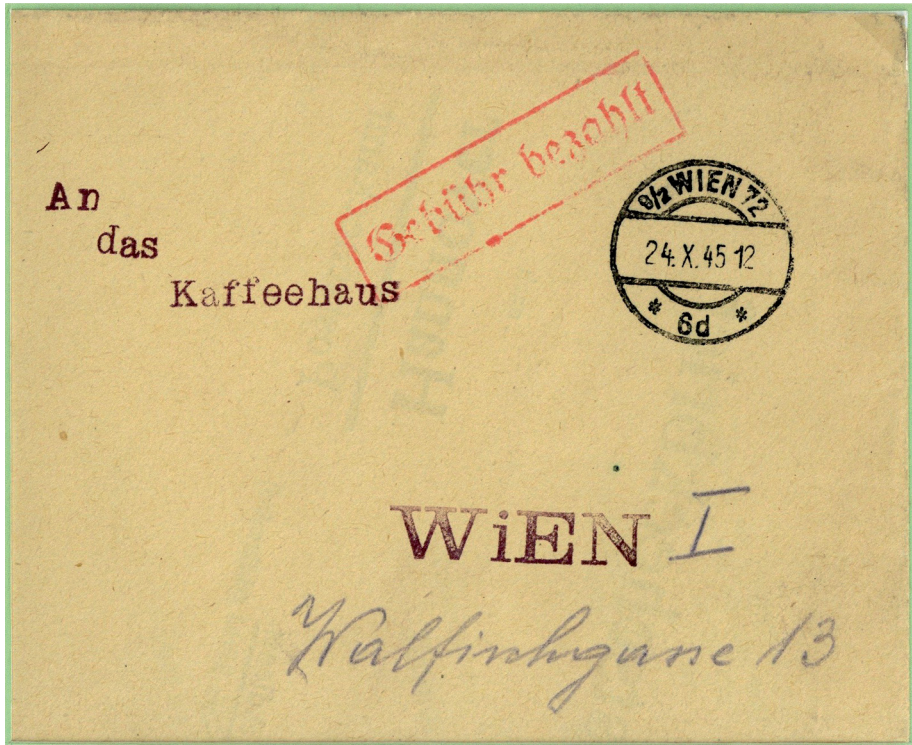
**OFFIZIELLES FESTKUVERT
СВЯТОЧНА КОВЕРТА**



**300 JAHRE WIENER KAFFEEHAUS
GEORG FRANZ KOLSCHITZKY - ЮРІЙ ФРАНЦ КУЛЬЧИЦЬКИЙ**



Als Belohnung für wichtige Kundschaftlerdienste während der Belagerung Wiens, 1683, erhielt Georg Franz Kolschitzky die von den Türken zurückgelassenen Kaffeebohnen und die Erlaubnis für einen Ausschank.



24. Oktober 1945 Brief an das Kaffeehaus Wien I, Walfischgasse 13
Umschlag hergestellt aus einem Postscheckbrief-Vordruck / Hannover S74

Es handelte sich um das Kaffeehaus „Café Parsifal“, Wien 1, Walfischgasse 13, Ecke Akademiestraße; es war ein Musikercafé in der Nähe von Hofoper und Musikverein, eröffnet in den 1880er-Jahren von Julius Oselmayer, benannt nach der Richard-Wagner-Oper Parsifal, die 1882 in Bayreuth uraufgeführt worden war. Zu den Besuchern des Stammlokals der Philharmoniker zählten neben Wagnerianern und später Anhängern Gustav Mahlers auch der Satiriker, Dramatiker („Die letzten Tage der Menschheit“) und Publizist (u.a.m.) Karl Kraus (1874–1936) und der Schriftsteller und Kunsthistoriker George Saiko (1892–1962), außerdem bestand eine Stammtischrunde von Freunden des Schriftstellers Robert Musil (1880–1942), die es sich zur Aufgabe machte, diesen und auch das Lokal finanziell zu unterstützen.



Zürweilen liest man in US-englischen Websites „Give Me a Coffee“ oder „Buy Me a Coffee“. Damit ist gemeint, daß für die Nützung des Inhalts der Website der Autor auß eine Spende (Donation) hofft.

Carlo Lonien

Beschichte und Siegeszug des Kaffees

Eine Ausstellungssammlung (Teil 2)

Kaffee ist eine Pflanze aus der Familie der Rubiaceen

Der Kaffeestrauch gehört zur Familie der *Rubiaceae*-Pflanzen, genauer zu denen der *Coffea*. Hiervon gibt es Dutzende von Arten, doch nur zwei haben wirtschaftliche Bedeutung: die *Coffea arabica* und die *Coffea canephora* – auch unter dem Namen *Coffea robusta* bekannt.



POSTBUS 184



Koninklijke Nederlandsche Stoomboot Mij N.V.,

Postbus 209,

A m s t e r d a m . -

P. P. A. van Rossum

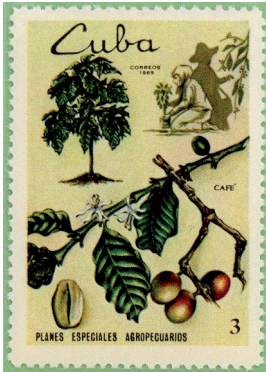
HANDELSMAATSCHAPPIJ N.V.

Prinsengracht 989, Postbus 184

Amsterdam-C.

Der Stempel zeigt Früchte und Blüten an einem Kaffeestrauch (einjährig und zweijährig). Die Familie van Rossum stellte später in Emmenrich auch Margarine her.

Die *Coffea*-Arten sind immergrüne, kleine Bäume oder Sträucher. Die gegenständlichen, gestielten Laubblätter besitzen eine einfache, glänzende und fleischige Oberfläche, mit einem leicht gewellten Rand. Die Nebenblätter können 8–15 Zentimeter lang und 4–6 Zentimeter breit sein. Die duftenden, zwittrigen Blüten sind vier- bis neunzählig.



zwittrige Blüten
vier- bis neunzählig



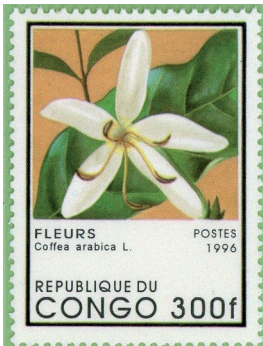
Die Kaffeekirschen, auch als Kaffebeeren bezeichnete Steinfrüchte, schmecken fruchtig süß, besitzen aber sehr wenig Fruchtfleisch. Diese ist umgeben von einer dicken, weichen Schale. Unter der Fruchtpulpe befindet sich das von Schleim umgebene Pergamenthäutchen. Darunter liegt das Silberhäutchen, welches die Samen bedeckt. In der Frucht befinden sich meist zwei Samen, die sogenannten Kaffeebohnen. Gelegentlich bildet sich auch nur ein Samen aus, welcher dann Perlbohne genannt wird. Die Frucht, die aus dem Fruchtknoten der befruchteten Blüte wächst, erreicht einen Durchmesser von etwa 15 Millimetern und zeigt bei voller Reife eine intensiv rote Farbe.

Die Samen oder Bohnen haben eine ovale Form, die eine Seite ist konvex und die andere mit einem tiefen Einschnitt versehen. Die Bohnen sind durchschnittlich etwa 10 Millimeter lang und wiegen 0,15 Gramm, sind grün und weisen graue bis hellblaue, auch rötliche bis bräunliche Schattierungen auf.



GS-Luftpost-Brief von Guatemala nach Milwaukie (USA)

Die Bestäubung ist nur bei der *Coffea canephora* erforderlich, während sich die Blüten der *Coffea arabica* selbst befruchten. Die Früchte waren um 50 Prozent zahlreicher und schwerer, wenn die Kaffeesträucher von verschiedenen Insekten frei angefliegen werden konnten. Allerdings verzeichneten die Pflanzen die größte Ertragssteigerung, wenn ausschließlich Honigbienen die Blüten aufsuchten.



Auf der rechten Marke wird die Bestäubung durch Honigbienen gezeigt.



Die weißen Blüten wachsen je zwei bis drei in einem Büschel, bei voller Blüte erreichen sie einen Durchmesser von etwa 2 Zentimetern. Sie verblühen in wenigen Tagen, doch während der Blüte verbreiten sie einen intensiven, angenehmen Duft.

Die beiden Sorten *Coffea arabica* und *Coffea canephora*, die in wirtschaftlicher Hinsicht eine große Bedeutung erreicht haben, werden gewöhnlich als Arabica und Robusta bezeichnet. Weltweit baut man vorwiegend diese beiden Sorten an.



Brasilien ist der mit Abstand wichtigste Kaffeeproduzent der Welt; etwa die Hälfte der Kaffeebohnen-Ernte wird exportiert.



Brasilien – Haiti – El Salvador (oben und rechts) sind einige der Hauptanbauländer von Arabica-Kaffee.



Haiti:
Freimarke mit rotem Aufdruck 25 C auf 35 C



Haitian Coffee is Best – Der Kaffee aus Haiti ist der Beste



1882 beseitigte die Regierung von El Salvador per Gesetz das letzte verbliebene indigene Gemeindeland und ermöglichte so die Ausbreitung der Kaffeepflanzungen. Um 1900 befanden sich 90 Prozent der Güter des Landes in den Händen von 0,01 Prozent der Bevölkerung.



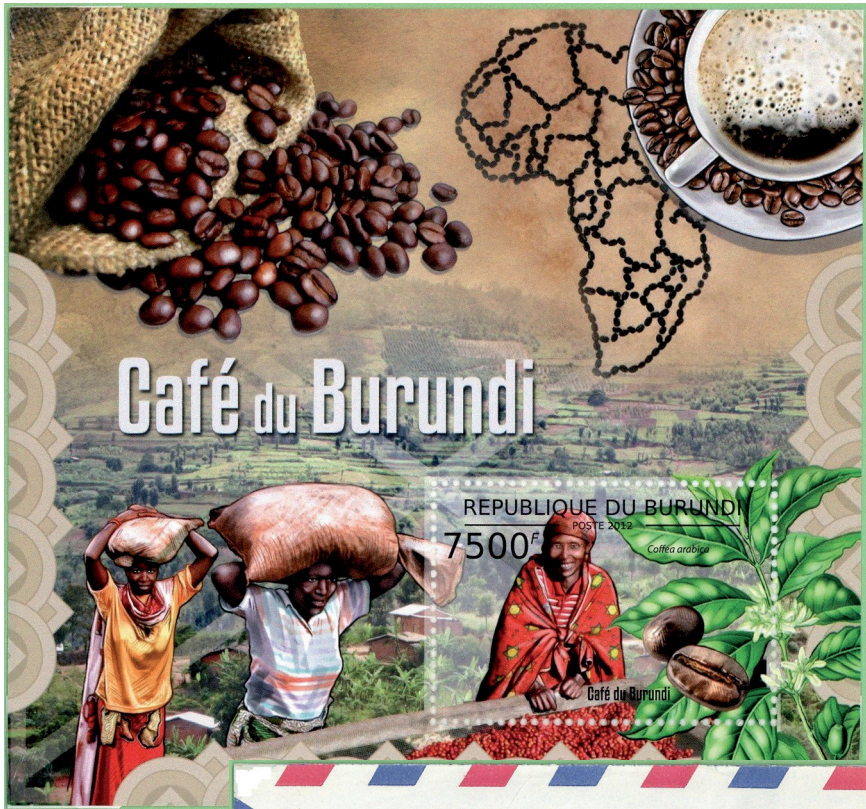
50 RS GS-Karte Brasilien. Links oben: D(om) Carlos I. Rei de Portugal; rechts oben: Afonso Penna Presidente dos E(stado U.(union) do Brazil; links unten: Carta Regia D. Joao P. R. Abrindo os portos; rechts unten: Centenario da abertura dos Portos. Der Pfeil oben verweist auf einen Kaffeestrauch.

Von Bedeutung sind nur Arabica und Robusta



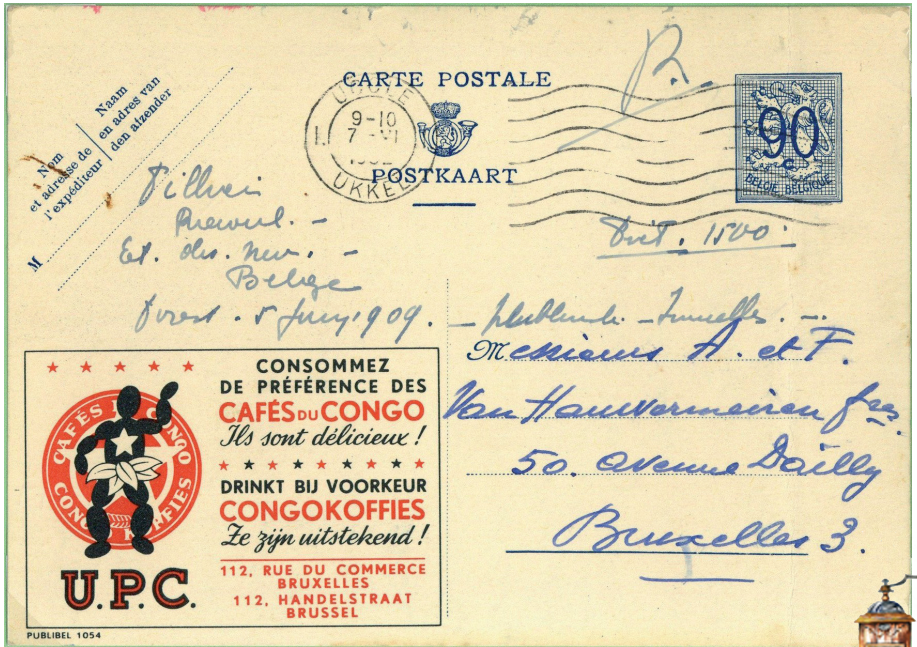
Drei Viertel der Weltproduktion werden von der *Arabica* bestritten. Obwohl sich die Bohnen von *Robusta* und *Arabica* stark ähneln, sind die Unterschiede zwischen den beiden Pflanzen und deren Samen erheblich, angefangen von den genetischen: Die *Arabica* besitzt 44 Chromosomen, die *Robusta* nur die Hälfte davon. Auch die Pflanzen unterscheiden sich leicht in Form und Farbe der Blätter und Früchte, vor allem aber in der Höhe der Sträucher, wenn sie nicht gestutzt werden.

Kongo, Burundi und Elfenbeinküste sind Anbauländer von *Robusta*-Kaffee.



Die Arabica
erreicht 6 bis
8 Meter,
die Robusta 8 bis
10 Meter Höhe.





Werbung für Kaffee auf Publibel-Karte; Ganzsachen mit Bild-Text-Werbepdruck gibt es seit 1938



Mokka - Das wohl größte Mißverständnis der KaffeeWelt

Kaum ein Begriff ist zugleich so bekannt und doch so mehrsinnig und mißverständlich wie der Begriff Mokka. Dies zeigt sich auch in den diversen Schreibweisen, die von Mokka, Moka, Mocca, Moca, Mocha bis Mucha reichen. Mokka bezeichnet zugleich eine Stadt, eine Varietät, eine Zubereitungsform, eine Kaffeemischung, einen Geschmack, eine Bohnenform und ein Getränk.

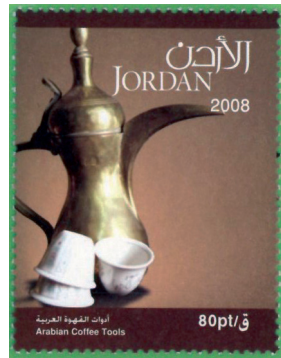


← Varietät
Coffea Arabica
var. Mokka



Zubereitungsform →

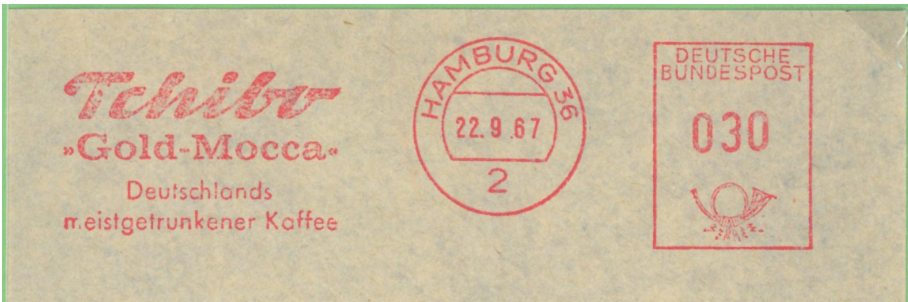
Botanisch umstritten, ob es sich beim Mokka um eine Art *Coffea Arabica* oder eine Varietät *Coffea Arabica* var. Mokka ... aus der Tipica-Linie handelt.



Mokka trinkt man aus kleinen Tassen ohne Henkel

← Bildbeschreibung:
 „Muhamedaner beim Mokka“
 5 Pfennig amtliche Postkarte
 Bayern 1910

↓ Tchibo „Gold-Mocca“, 1967 laut Stempel Deutschlands meistgetrunkener Kaffee





↑ Mokka der Geschmack

Steht Mokka (aus Äthiopien) nicht in ausreichenden Mengen zur Verfügung, versuchen die Röster den Geschmack durch Mischung anderer Provenienzen nachzuahmen – sogar durch Mitröstung von Kakaobohnen.

↓ Milder Mocca No 1, eine Kaffeemischung

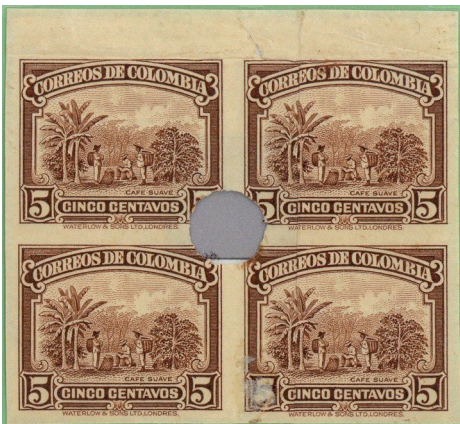




Anfangs führte Herr Giovanni Eftimiades nur ein kleines Ladengeschäft mit Café und Kaffeerösterei in der Leipziger Straße 29 in Berlin-Mitte. Der griechischstämmige Kaufmann war in den 1920er Jahren aus Konstantinopel in die damalige Reichshauptstadt gekommen. Fortan nannte er sich der Einfachheit halber Herr EFTI (nach den Anfangsbuchstaben seines Familiennamens) und seine Kaffeebohnen „MOKA“ (nach der griechischen Bezeichnung für Kaffee) und daraus bildete er die Bezeichnung für seine Kaffeebohnen: MOKA EFTI.



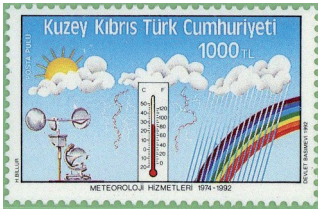
Klimatische Voraussetzungen



Wind- und Sonnenschutz:

Zu viel Wind und Sonnenschein schadet dem Kaffee. Durch den starken Wind können Äste abbrechen oder Wurzeln lockern. Stetige Sonneneinstrahlung würde zu Trockenschäden an den Blättern, Knospen und Trieben führen. Daher soll der Anbau von Hecken und Schattenbäumen Schutz für die Kaffeepflanzen bieten.

Columbien 1936 ungezählter Probedruck
im 4er-Block von Waterlow & Sons Ltd, London



Temperatur:

Die optimale Temperatur für den Kaffee liegt bei 18 °C bis 25 °C. Die Temperatur sollte nicht über 30 °C steigen und nicht unter 13 °C fallen.

Dem Robusta sagt man eine höhere Anpassungsfähigkeit nach. Er verträgt durchschnittlich höhere Temperaturen.

Bei unzureichender Luftfeuchtigkeit reagiert jedoch auch diese Pflanze empfindlich gegen Temperaturen, die deutlich höher liegen. Die Kaffeepflanzen sind jedoch frostempfindlich, das heißt die Temperatur sollte niemals unter 0 °C sein. Ein leichter Frost kann vernichtende Auswirkungen sowohl auf die laufenden als auch auf die zukünftigen Ernten haben, sofern der Strauch sich von den Erfrierungsschäden nicht erholt.

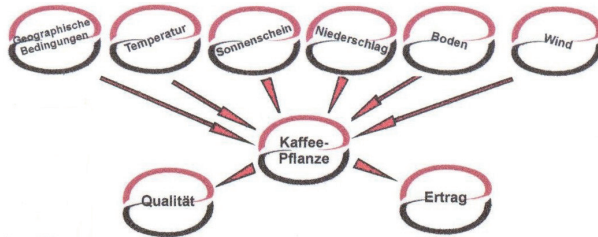


Niederschlag:

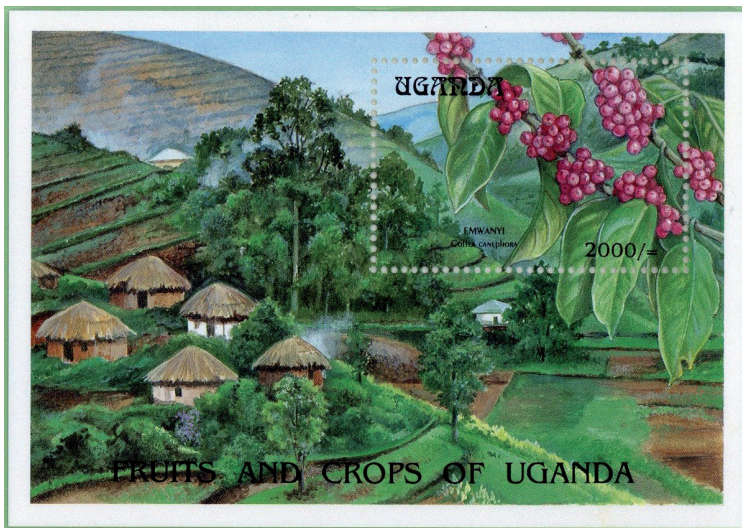
Für das Wachstum der Pflanze ist die Höhe der durchschnittlichen Niederschlagsmenge, deren zeitliche Verteilung und der Grad der Luftfeuchtigkeit von Bedeutung. Jede Kaffeepflanze verzeichnet einen Wasserbedarf von 250 bis 300 Millimeter pro Quadratmeter im Jahr. Diesen Bedarf schöpft sie aus einer jährlichen Niederschlagsmenge von 1.500 bis 2.000 Millimeter. Bei einem Jahresdurchschnitt unter 100 Millimeter ist künstliche Bewässerung notwendig. Während Robusta eine höhere Luftfeuchtigkeit toleriert, reagieren die Arabica-Pflanzen empfindlicher. Die feuchtwarme Luft könnte bei den Kaffeepflanzen Blattkrankheiten wie zum Beispiel Kaffeerost verursachen. Nestlé erklärt, daß 5 Liter Wasser für 1 Kilogramm Kaffee erforderlich seien.



Bedingungen der Bodenbeschaffenheit



Ein Kaffeebaum stellt viele Voraussetzungen an den Boden: Er muß tief locker, gut belüftet, durchlässig und mit einem neutralen bis leicht sauren ph-Wert ausgestattet sein. An organischen Stoffen sind Stickstoff, Phosphorsäure und Kalium notwendig. Die obere Bodenschicht sollte einen hohen Humusgehalt besitzen, einerseits für das Nährstoffangebot und die Feuchtigkeitsbewahrung, andererseits zur Verhinderung der Bodenabschwemmung bei tropischen Regengüssen und Winderosion.





Die Erde muß fein und reich an organischen Substanzen sein.

Francotyp „C“ Mäander-Rechteck ↓



Besonders wertvoll sind Kaffees, die in hohen Lagen wachsen. Die sogenannten Hochlandkaffees sind ausschließlich Arabicas. Wenn diese auf besonders durchlässigen Vulkanböden wachsen, die reich an Nährstoffen sind, zeichnen sie sich aufgrund der speziellen Wachstumsbedingungen durch eine besonders feine Säure und einen hervorragenden Geschmack aus.

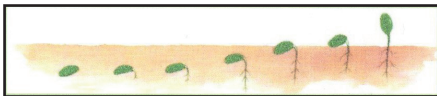


Carlo Lonien

Beschichte und Siegeszug des Kaffees

Eine Ausstellungssammlung (Teil 3)

Anbau, Zucht und Ernte



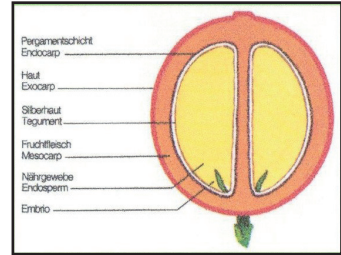
Die Kaffeepflanzen können durch drei unterschiedliche Methoden vermehrt werden: **Aufzucht aus Samen**, durch **Stecklinge** (vegetative Vermehrung) und durch **Propfen**.





Am gebräuchlichsten ist jedoch die Saatgutmethode. Zum Einsatz kommen dabei sorgfältig ausgewählte und vorbereitete Kaffeebohnen, die sich noch in ihrer Pergamenthülle befinden. Die Keimfähigkeit ist bei allen Kaffeesorten recht kurz. Die beste und damit die kürzeste Keimzeit hat acht Wochen altes Saatgut.

Zum Keimen wird die Saat ohne Pergamenthülle in speziell hergerichtete Saatbeete eingedrückt. Hat sich fünf bis sechs Wochen später das erste Blattpaar entwickelt, werden nur die kräftigen Setzlinge in Einzelbehälter umgepflanzt. Diese Behälter kommen dann in die leicht schattigen Pflanzenschulbeete. Dort werden sie sorgfältig gepflegt, gedüngt und bewässert. Nach etwa acht Monaten kann die Anpflanzung auf der Kaffeeplantage beginnen, da sich die Pflanzen in diesem Zeitraum prächtig entwickelt haben.



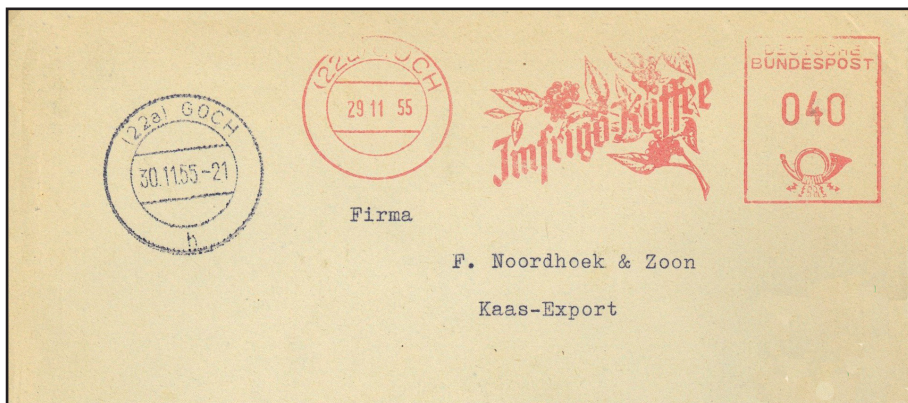
Saatbeete



Finger halten ein zartes Kaffeeplänzchen; unten: kräftige Setzlinge in Einzelbehältern (Aussaat)



Die Blüten der Kaffeepflanze sind strahlend weiß, die prachtvoll anzuschauenden, sternförmig wachsenden Blüten verströmen einen intensiven, betörenden Duft – fast wie Parfüm. Leider ist das Naturschauspiel nur von kurzer Dauer, da sie in wenigen Tagen verblühen. Zudem öffnen sich die Blüten bevorzugt während der Nachtstunden. Nach der Befruchtung wächst aus dem Fruchtknoten der Blüte die Kaffeekirsche.



Kaffeeweig: am einjährigen Holz Blüten und am zweijährigen reife Früchte.



South American & African O.S.K. Line. Schiffsstempel (Santos Maru O.S.K. Line) mit einem Kaffeestrauch.



← Kolumbien 1947

Zweige des Kaffeestrauchs; Andruckprobe 90° nach links verdreht



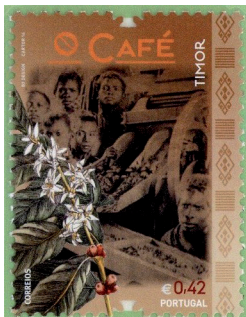
Kaffeezweig: am einjährigen Holz Blüten und am zweijährigen reife Früchte →



Blaser-Kaffee in Bern (oben) und Katenkamp & Kampfrad in Bremen (unten) zeigen im Stempel Kaffeezweige



Die Zeitung „Correio Paulistano“ verweist mit einem Kaffeezweig im Stempel auf ihr 100-jähriges Bestehen.

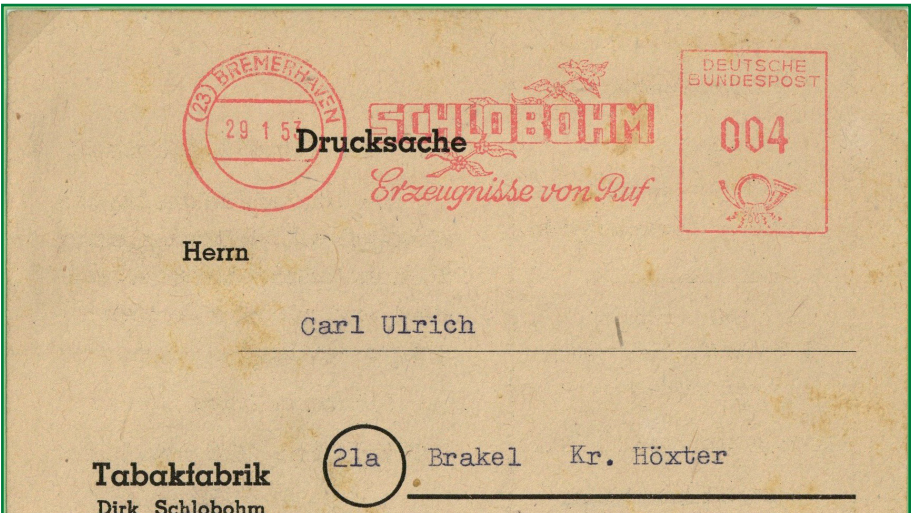


Sternförmig wachsende Blüten; sie verströmen einen süßen, an Jasmin erinnernden Duft.



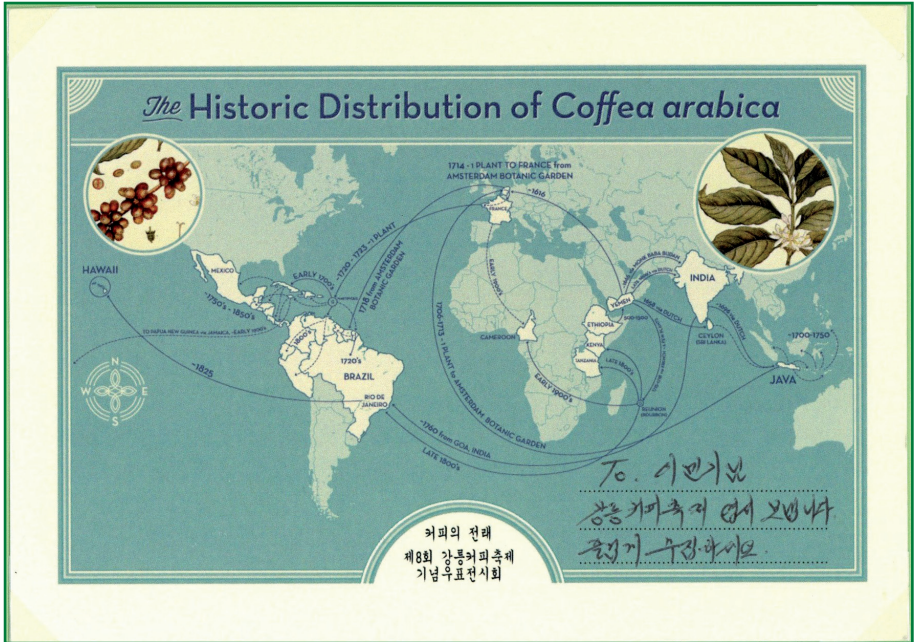
Ceskoslovensko 1933; AFST Francotyp C – Tagesstempel Ø 24 Millimeter

Botanisch gesehen ist der Kaffee eine Besonderheit. Denn die Pflanze kann zur gleichen Zeit das, was fast allen anderen Gewächsen nur langsam nacheinander gelingt: Sie blüht und trägt gleichzeitig Früchte. Man sieht oft an einem Zweig die weißen Blüten und die bunten Kaffeekirschen. Ab dem dritten Lebensjahr zeigt sich das Kaffeebäumchen in herrlicher Blüte und ein Jahr später trägt es zum ersten Mal erntereife Früchte.

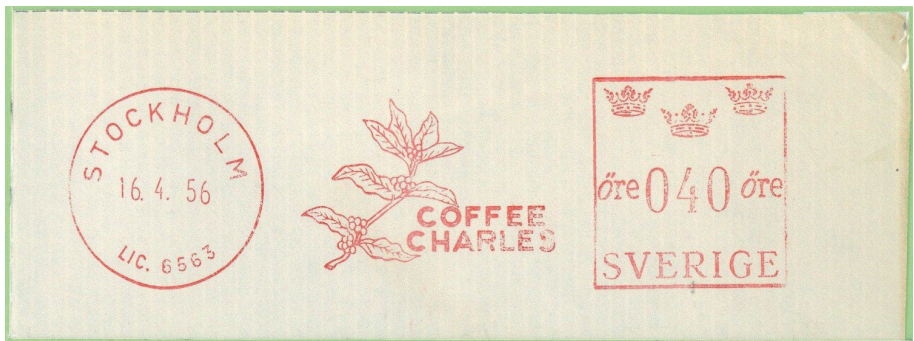


Deutsche Bundespost (altes Posthorn) AFST Francotyp C

Diedrich Schlobohm gründete 1882 in Bremerhaven-Lehe, Rickmersstraße 20, eine Tabakfabrik und Kaffeerösterei. Als er 1936 starb, führte die Ehefrau Karoline die Firma ihres Mannes fort und übergab nach dem Krieg an den Sohn Dirk, der die Firma Tabakfabrik und Kaffeerösterei Dirk Schlobohm umbenannte. 1971 wurde die Firma im Handelsregister gelöscht.



Ganzsache Korea: Links: Kaffeezweig mit Früchten, rechts: Kaffeezweig mit einem Blütenbüschel





Schweden 1956:

Absenderfreistempel „Francotyp B“ Abstand zwischen Tagesstempel und Wertstempel 74 Millimeter

Die Briefmarke der Vereinten Nationen mit den Abbildungen eines Kaffeezweigs, Kaffeekirschen und gerösteten Bohnen verweist auf den „Convenio Internacional del Café de 1959“



 50 Aniversario COLOMBIA - COREA Relaciones Diplomáticas 



2012 Gemeinschaftsausgabe wegen 50-jährigen Bestehens diplomatischer Beziehungen Kolumbien–Korea



Erstens: Eine solche Werbung nebst Werbeslogan würde heute einen shitstorm auslösen. Zweitens: Eine Vergrößerung der Person im Logo zeigt eher einen „typischen“ Mittelamerikaner denn einen aus Afrika stammenden Erntehelfer. Drittens: Die Person hat zwar vor sich einen Sack mit Kaffeeekirschen, aber hinter ihm wachsen keine Kaffeepflanzen, sondern wohl eher Sonnenblumen.



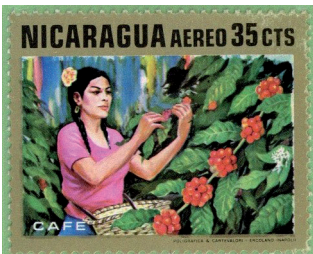
Am Zweig eines Kaffeebaums können gleichzeitig reife und unreife Früchte sein.

Es gibt zwei Methoden, die Kaffeebohnen zu ernten: die sog. *Picking-Methode* und die *Stripping-Methode*.

Um nur die intensiv roten, vollreifen Früchte zu ernten, ist Handarbeit nötig. Nur so können nämlich die reifen Kaffeeirschen herausgepickt werden. Die noch nicht reifen Früchte bleiben am Kaffeestrauch hängen und bekommen die Zeit, die sie brauchen, um vollends auszureifen. Auf derartigen Plantagen gehen die Pflücker regelmäßig durch die Pflanzen und bringen nur gleichmäßig vollreife Früchte zum Sammelplatz zur weiteren Verarbeitung.



Die Kaffee-Ernte mit der *Picking-Methode* ist die arbeitsintensivste und damit teuerste Art der Ernte.



Aber nur sie garantiert absolut gleichmäßig gereifte und damit für die weitere Verarbeitung optimale Früchte.





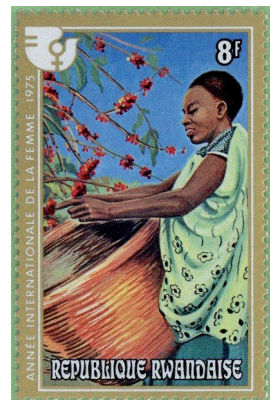
Aérogramme Angola 1965 mit Werbung für seine Landesprodukte, portogerecht gelaufen.

Die **Stripping-Methode** ist wesentlich weniger wählerisch. Die **Stripping-Methode** macht kurzen Prozess mit allem, was am Zweig hängt. Die Kaffeebauern warten auf den Moment, in dem die meisten Früchte reif sind und streifen sie dann samt Blättern von den Zweigen ab. Die **Stripping-Methode** erntet unreife, vollreife und überreife Früchte gleichermaßen ab. Gestrippte Kaffeepartien sind zwar günstiger zu haben, aber auch von uneinheitlicher Qualität.

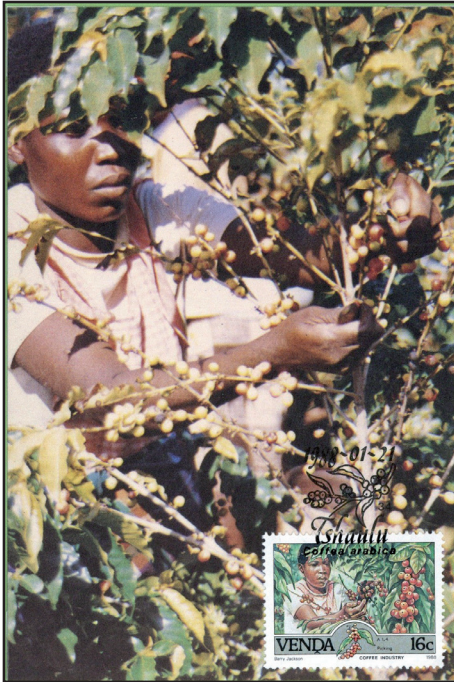


Nach den Belegen zu urteilen wird doch vermehrt die **Picking-Methode** angewendet, und es scheint eine Arbeit für Frauen zu sein.

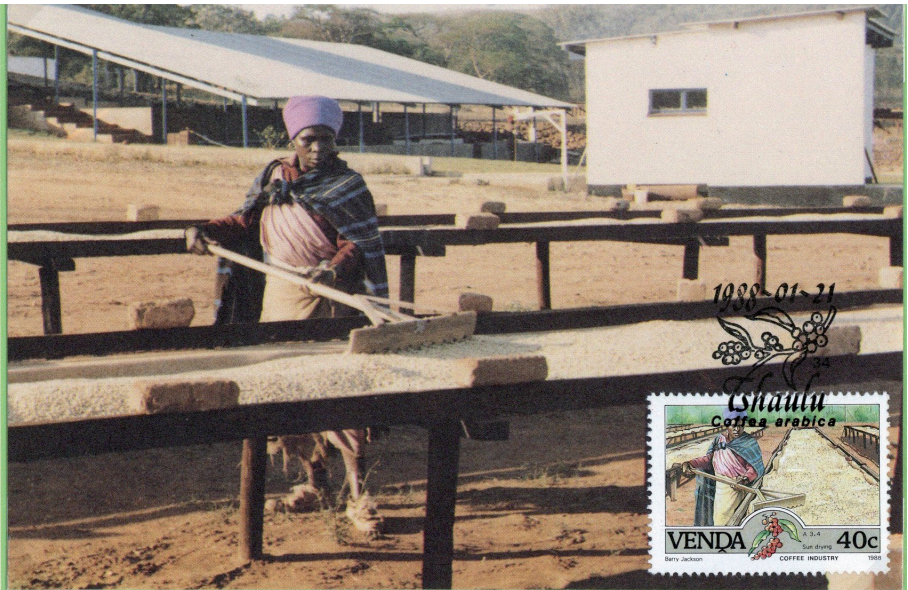
Da die Kaffeekirschen nicht alle gleichzeitig reif werden erstreckt sich die Erntephase über mehrere Monate.



Frauenarbeit –
Arbeit für Frauen



Kaffee-Ernte in Venda

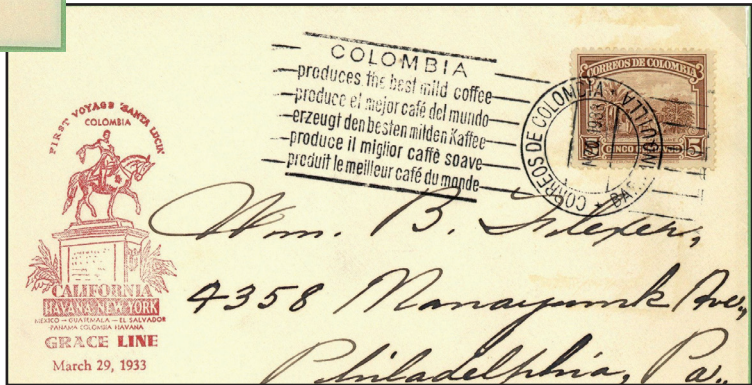




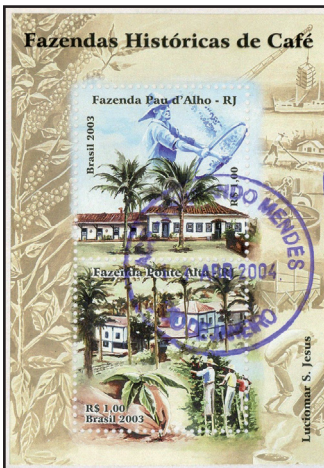
Von der 80-C-Marke ein Probedruck in schwarz, daneben: Originalmarke



Ungezählter Probedruck im 4er-Block mit Druckvermerk „LIT Nacional Bogota“



Auf dem Stempel dieses Briefes aus dem Jahr 1933 steht in Englisch, Spanisch, Deutsch, Italienisch und Französisch: „COLOMBIA erzeugt den besten milden Kaffee“ (in der spanischen und französischen Fassung zusätzlich: „der Welt“). Das Denkmal von Simon Bolivar steht in Cartagena (Kolumbien).

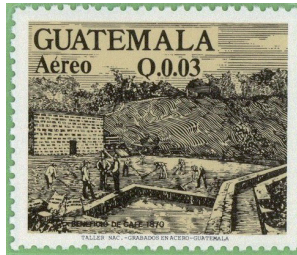


Brasilien 2003: Fazendas Históricas de Café Auf dem Block sieht man den Kaffeebauern beim Wenden der Kaffeekeirschen



Trocknung der Kaffeekirschen

Zur natürlichen Trocknung braucht man viel Sonne, keinen Regen und eine Menge Platz. Diese Plätze sollten eben und fest sein, die Ernte wird auf solchen Flächen ausgebreitet. Da die Schicht nur wenige Zentimeter hoch sein darf, ist der Platzbedarf enorm.



Nachts und bei Regen werden die Kaffeekirschen zu großen Haufen zusammengesoben und mit Planen abgedeckt. Komfortabler sind offene Hallen oder auch Rolldächer, die über die Trockenflächen geschoben werden können. Das Ausbreiten der Kaffeekirschen auf offenen Tischen erleichtert die Arbeit wesentlich. Die Trocknung dauert je nach Wetter zwei bis drei Wochen.



Man kann es hören, wenn die Ernte trocken genug ist. Die Samen, also die Kaffeebohnen, müssen beim Schütteln der getrockneten Frucht in der Hülse rappeln. Sie haben dann etwa noch 13 Prozent Restfeuchte.



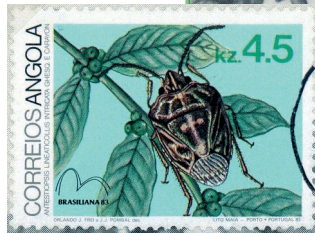
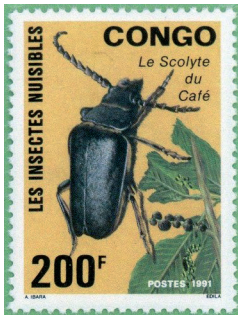
Carlo Lonien

Geschichte und Siegeszug des Kaffees

Eine Ausstellungssammlung (Teil 4)

Biologische Feinde der Kaffeebohne

Wie der Name schon sagt, ist die Robusta-Pflanze etwas widerstandsfähiger als die Arabica – sowohl gegen Parasiten wie auch gegen Krankheiten und Hitze. Die Arabica ist auch besonders empfindlich. Leider wurden 1869 erste Anzeichen des Kaffee-Rost-Befalls (*Hemileia vastatrix*) auf den Blättern von Kaffeesträuchern entdeckt. Die verheerende Blattkrankheit schaffte es innerhalb von 20 Jahren, die Kaffeeplantagen Sri Lankas vollkommen zu vernichten. In diesem Land, damals noch als Ceylon bezeichnet, wurden die ersten Kaffeeplantagen systematisch angebaut, erst viel später ging man über zum Anbau von Tee.





Trotz Einsatz von Pestiziden ist die Bekämpfung der *Hemileia vastatrix* sehr schwierig, vor allem in den niedrigen Höhenlagen. Nur in den Plantagen auf über 900 Meter Höhe kann dieser Parasit erfolgreich bekämpft werden. Dies erklärt, warum Arabica-Plantagen hauptsächlich auf 900–2000 Meter Höhe angelegt werden, wo allerdings kein Frost vorkommen darf.

Der Schädling frißt das gesamte Blattwerk (Entlauber).



Dienstbrief des staatlichen Agrar-Instituts von El Salvador (Asociacion Cafetalera de El Salvador), welches seit 1930 besteht, nach Berlin.

Durch Anbauversuche im Institut will man die Kaffeepflanze optimal an die dortigen Bodenverhältnisse anpassen, um sie widerstandsfähiger zu gestalten gegen alle Arten von Krankheiten und Schädlingen.



Die Robusta wächst in Höhen von 200 bis 300 Metern in etwas wärmeren und feuchteren Gegenden. Die hohen Kosten für den Anbau in höheren Lagen, meist auf steilen Abhängen, die Verwendung von größeren Mengen Pestiziden und die spezielle Behandlung der Arabica sind eine Erklärung für den höheren Marktwert dieser Kaffeesorte.

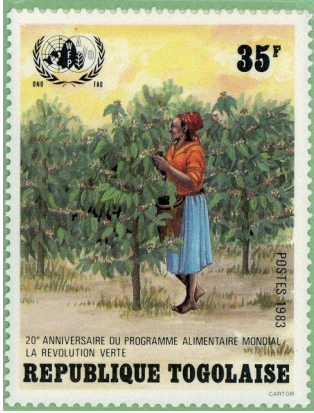


Plantagen führen zu einer Ausweitung des Anbaus

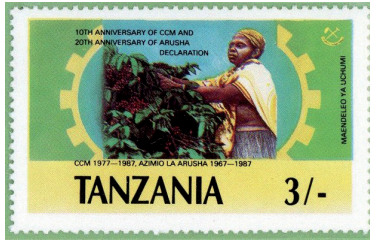
Auf den Plantagen zwischen den Wendekreisen des Krebses und des Steinbocks findet der Kaffee im Tropengürtel entlang des Äquators ideale Wachstumsbedingungen. Bereits im 15. Jahrhundert begannen südjemenitische Bauern mit dem systematischen Anbau von Arabica-Bohnen in Terrassengärten.

Kaffeeanbau
in Tansania,
Moçambique
und Kenia





Kaffeepflanzen und -bohnen auf Marken aus Togo, Tansania, Ruanda und Zentralafrika



Trocknung der Kaffeebohnen



Taxa paga • Postage paid
Válido para todo o Mundo
In force all over the World

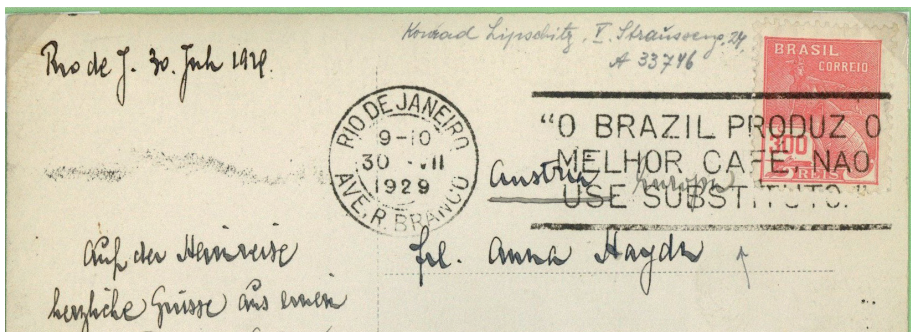


Den internationalen Kaffeemarkt deckt **Brasilien** mit rund 35 Millionen Sack als weltweit größter Produzent zu einem Viertel allein ab.

Verheerende Frosteinbrüche im Süden des Landes haben meist gravierende Auswirkungen auf den Welthandel. Die brasilianische Wirtschaft hat sich daher von der einst dominierenden Kaffee-Industrie, die der Staat bis 1990 sehr streng kontrollierte und reglementierte, wieder unabhängig gemacht. Endgültig vorbei sind damit auch die Zeiten, in denen Überproduktionen ins Meer geschüttet werden mußten, um die Preise stabil zu halten.

Kaffeesäcke werden üblicherweise aus Jute gefertigt. Ein Sack Kaffee entspricht je nach Herkunftsland in der Regel einer Menge von 60 oder 69 Kilogramm. Beispielsweise beinhalten Säcke aus Afrika, Indonesien oder Brasilien 60 Kilogramm und Säcke aus Mittelamerika 69 Kilogramm Kaffee, was 150 spanisches Pfund entspricht. Pro Jahr werden weltweit etwa 140 Millionen Säcke Kaffee à 60 Kilogramm produziert. Davon kommen allein etwa 35 Millionen aus Brasilien, dem größten Kaffee-Exportland der Welt. Um einen Sack mit 60 Kilogramm Rohkaffee zu füllen, müssen dabei etwa hundert Arabica-Kaffeebäume abgemetert werden. Ein Kaffeebaum erbringt nämlich nur 1 bis 2 Pfund Ertrag an Rohkaffee pro Jahr.

Block aus Brasilien (2003)
mit der Abbildung
eines historischen Landguts
mit einer Kaffeepflanzung.



O Brazil produz o melhor cafe, naou use substituto: Brasilien produziert den besten Kaffee, verwenden Sie keinen Ersatz.



In Parana, der Kornkammer *Brasiliens*, auf der Hochebene Planalto de Ponta Grossa gibt es die sogenannte rote Erde, die vulkanischen Ursprungs ist und eine maßgebliche Rolle im Kaffee-Anbau spielt.

UNIVERSAL-FST-Maschine Brasilien 1938; Brasilien 1973; „HASLER-FST-Maschine F88

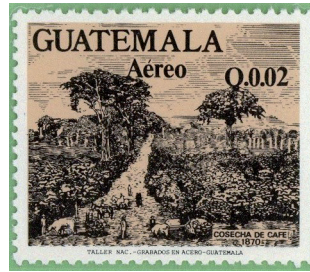


Es waren deutsche Einwanderer, die den Kaffee im 19. Jahrhundert nach *Guatemala* brachten. Seit Jahrzehnten haben politische Unruhen den Ruf des einst hochgeschätzten guatemalteckischen Kaffees ramponiert, und auch der jüngste Preisverfall hat die Farmer des Landes schwer getroffen.

GUATEMALA PRODUCES THE BEST COFFEE IN THE WORLD.



Guatemala: Die Südhänge der Sierra Madre bieten fast ideale Voraussetzungen für die Kaffeekultur. Hier gedeiht auch der wegen seiner harmonischen Milde begehrte **Antigua**. Der Durchschnittsertrag des Landes liegt bei knapp 4 Millionen Sack pro Jahr.



El Salvador: Da der Kaffee unter Schatten wächst, sind die Plantagen von Bedeutung im Kampf gegen Entwaldung und den Verlust von Lebensräumen. Ohne diese Bäume hätte das Land praktisch keine Waldflächen mehr.

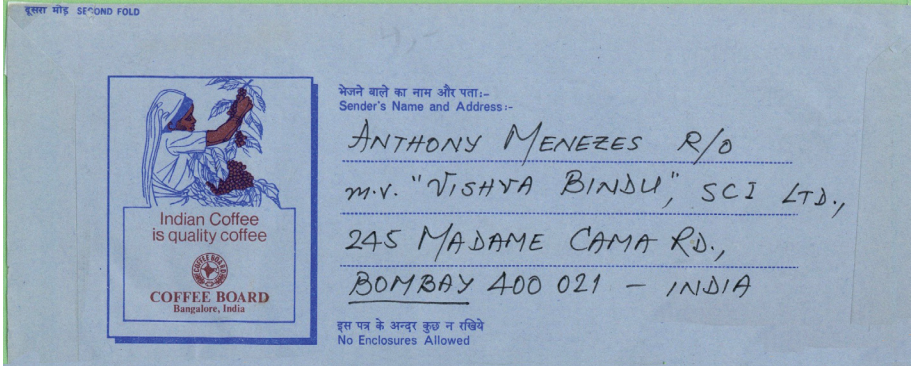
Der Kaffee aus **El Salvador** wurde lange Zeit völlig unterschätzt. Politische Unsicherheiten erschweren es allerdings auch, beständig hohe Qualitäten abzuliefern. In jüngster Zeit gibt es neben den einfachen Sorten auch einen Trend zu hochwertigen Bio-Kaffees von kleinen Farmen, Kooperativen und Plantagen. Vor allem werden exklusive Arabica-Bohnen angebaut, die eine beachtliche Fülle besitzen und den typischen Kaffeegeschmack Zentralamerikas in sich vereinen: mild-aromatisch mit mittlerer Säure.



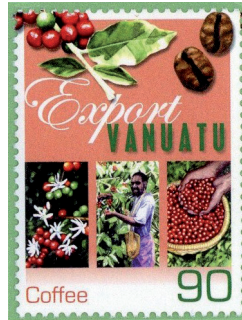
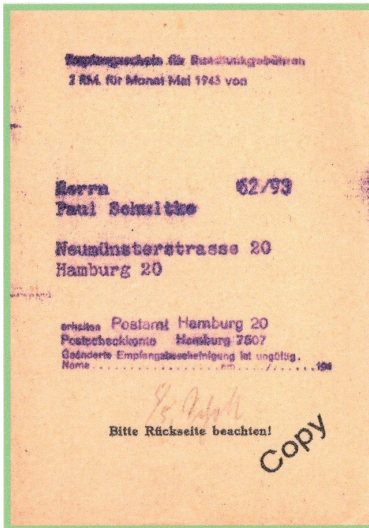


Der Süden *El Salvador*, der an den Pazifischen Ozean angrenzt, ist durch eine Kette von über 20 Vulkanen definiert. El-Salvador-Kaffee wird auf diesen Berghängen von 1.200 bis 1.500 Metern über dem Meeresspiegel angebaut.

Indien: Die rund 250.000 indischen Erzeuger sind fast alle Kleinbauern. Sie produzieren 5 Millionen Sack, von denen rund 80 Prozent in den Export gehen.



Der Kaffee der südpazifischen Inselgruppe *Neu-Kaledonien* zählt zu den teuersten der Welt. Dies liegt jedoch an seiner besonderen Qualität und dem geringen Erntevolumen. ↓



↑ Im Schatten des aktiven Vulkans Yasur und durch den Einfluß des Mikroklimas der Region wächst im Südpazifikinselland *Vanuatu* einer der besten Kaffees der Welt.

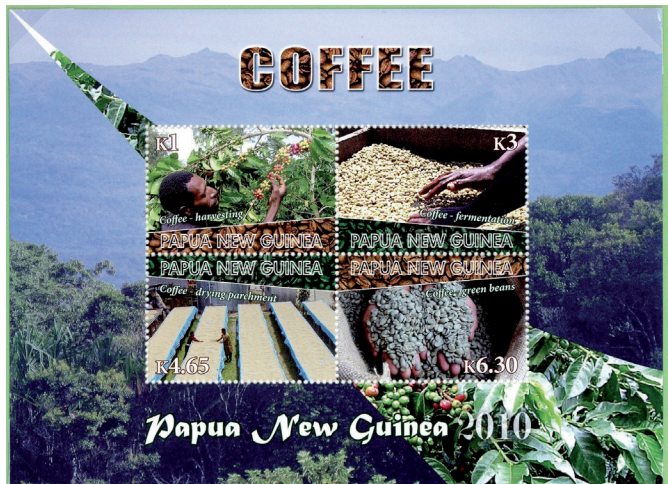
↑ Empfangsschein für 2 RM Rundfunkgebühren für den Monat Mai 1943 erhalten Postamt Hamburg. Auf der Rückseite ↓ Kaffee-Werbung



Werbung für Kaffee. Man erkennt auf dem IDEE-Kaffeepaket die Abbildungen der Inseln Java und Sumatra, wo der Kaffee angebaut wird. KOFF war die Darboven-Marke für eine Kaffee-Ersatz-Mischung.



Korea produzierte 2013 657.000 Tonnen Kaffee, 10 Jahre zuvor waren es nur 255.000 Tonnen. Die Kaffee-Besessenheit der Koreaner scheint derzeit kein Ende zu haben.



Papua-Neuguinea: Neben einigen zu einem geringen Teil staatlich kontrollierten Plantagen sind die meisten Erzeuger Kleinbauern. Fast der gesamte Kaffee ist Arabica aus dem Hochland.



In **Vietnam** wird seit 1857 Kaffee angebaut. Anfang des 20. Jahrhunderts steigerten die Bauern ihre Kaffeeproduktion, um von den guten Marktpreisen zu profitieren. Innerhalb von 10 Jahren arbeitete sich das Land zum zweitgrößten Kaffeeproduzenten der Welt empor.



Aus den Anbauländern zu den Verbrauchern

Nach der Aufbereitung des Kaffees, nasses oder trockenes Aufbereitungsverfahren, wird der Rohkaffee in Jute- oder Sisalsäcke abgefüllt. Das Normalgewicht für Brasilien, West- und Zentralafrika beträgt 60 Kilogramm netto; Säcke aus Kolumbien und Mittelamerika enthalten 69 Kilogramm Kaffee. Daneben werden vereinzelt auch andere Nettogewichte angetroffen.



2-Centimos-Freimarken mit dem Aufdruck eines Kaffeesacks in Rot



Probedruck in Blau.

Die Freimarken von 1910 wurden 1922 mit dem Aufdruck eines Kaffeesacks versehen, um damit Werbung für den Kaffee aus Costa-Rica zu machen.



„Cafe de Costa Rica“



Elfenbeinküste:

Ungezähnte Marke mit Produktionszahlen auf dem Kaffeesack

Carl Ronning (1863–1949) absolvierte eine Lehre im Kaffeehandel in Celle. 1892 zog er nach Bremen und nahm eine Tätigkeit bei der Kaffeefirma Roselius & Co. (siehe Kapitel „Entkoffeinert und reizstoffarm“) auf. Schon zwei Jahre später gründete er ein eigenes Unternehmen, das als erster Kaffeehändler abgepackten Kaffee verkaufte. Er importierte und röstete Kaffee und unterhielt in Ostafrika später eigene Kaffeeplantagen. 1925 baute er eine Kaffeerösterei an der

Bremer Hohentorstraße und gliederte ihr neben dem Ladengeschäft ein Versandgeschäft an. Nach dem Tod von Carl Ronning übernahm der Sohn Otto Ronning (1905–1983) in den 1950er-Jahren das Unternehmen. 1966 wurde die Firma von Melitta übernommen.



Das Tragen von Kaffeesäcken, mindestens 60 Kilogramm, ist richtige Schwerarbeit.

In den Tropen wie auch an den Verschiffungsorten werden die Kaffeesäcke in gut belüfteten Schuppen oder Hallen gestapelt.

Innerhalb des Lagers werden die Kaffeesäcke mittels Sackkarre bewegt.

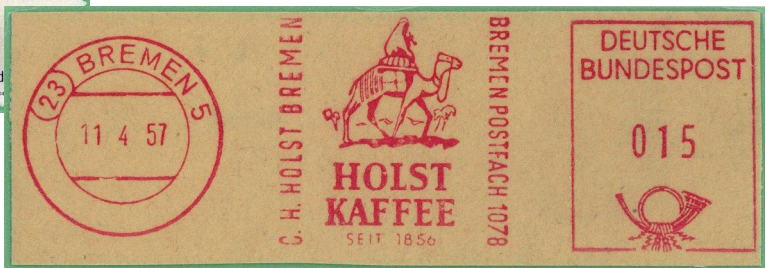


Die Hamburger Einzelhandelskette „Thams & Garfs“, auch als „Tammel und Gammel“ bezeichnet, wurde 1908

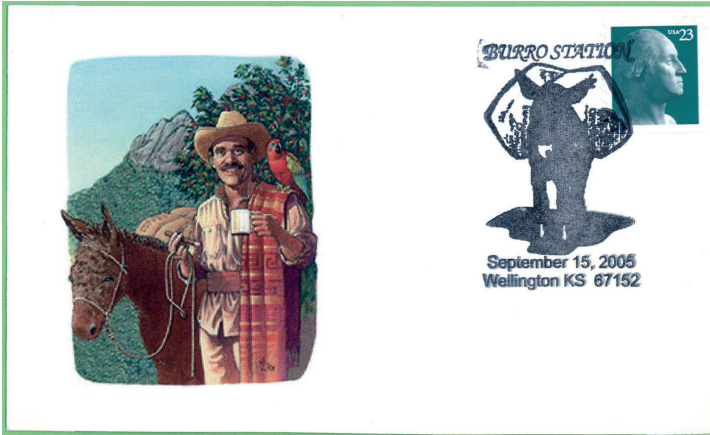
als Kolonialwarenladen mit dem vorgeschriebenen Zusatz „Hamburger Kaffee-Lager“ in Hamburg von Heinrich Thams und Friedrich Garfs aus Mecklenburg gegründet. Verkauft wurde „Thaga-Kaffee“. Thams & Garfs mit allen Ladengeschäften und Filialen wurde 1986 endgültig abgewickelt.



Ab 1300 Meter Höhe wachsen die besten Kaffees, die Hochlandkaffees. Das Ochsen-
gespann, das Pferd oder das Maultier ist häufig das einzige Transportmittel der Kleinbau-
ern, um die Kaffeesäcke von Bergplantagen zum Abwiegen oder in die Fabrik zubringen.
Einen Kleinlaster kann sich kaum jemand leisten.



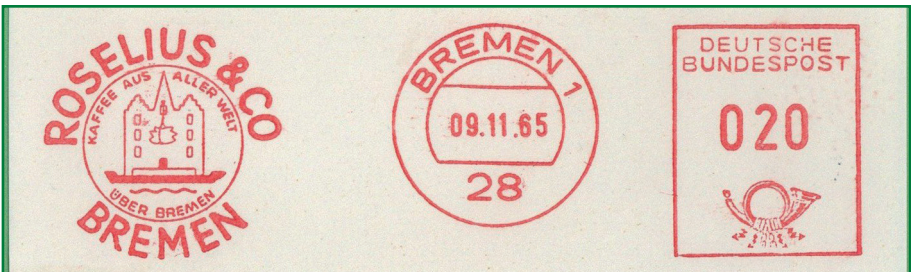
In Afrika und Westasien ist das Kamel sowohl ein Fortbewegungs- als auch ein Trans-
portmittel für den Kaffee.



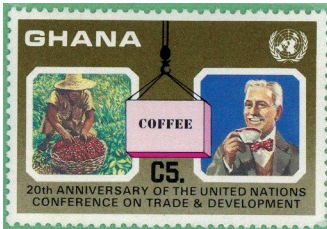
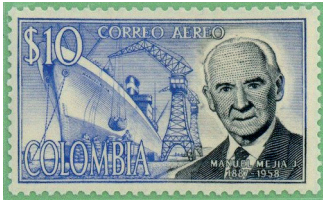
P.O. Wellington
 seit 21. August
 1871
 erhalten
 15. September 2005
 + 30 Tage
 Maultier transportiert
 Kaffeesäcke



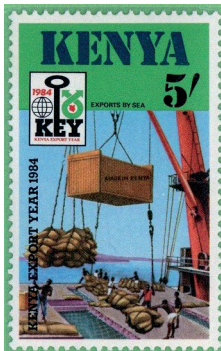
Ragatz, 25. Juni 1759,
 Fuhrmannsbrief des Spediteurs Capethüler,
 betreffend eine Fuhr mit 23 Ballen Tabak
 und einem Faß Kaffee nach Chur. Innenseitig
 Zollberechnung.



Verschiffung des Kaffees vor der Einführung der Container.



Durch die Erfindung (von Malcolm McLean 1956) und dessen erstmaligen Einsatz als See-Container am 26. April 1956 von der Pan-Atlantic Steamship Company, die McLean gehörte, für den Warentransport wurden auch die Transportzeiten für Kaffee deutlich vermindert. Der europäische Kaffee-Import wird heute zu 95 Prozent in Containern abgewickelt.



Ende der 1960er-Jahre verkaufte McLean seine Firma an die R. J. Reynolds Tobacco Company. Das einstige Unternehmen des Gründers Malcom McLean ist heute Teil der dänischen Reederei und Unternehmensgruppe Mærsk.

Verschiffung des Kaffees mittels Containern

Ein Problem beim See-Transport von Kaffee in Containern sind die extremen Temperaturunterschiede an Deck (vom Tag zur Nacht bis zu 60 °C) könnten schon während des Seetransports zu sog. Containerschweiß führen.





Pritzwalk

Postamt Blatt **№ 13**

Stammkarte Nr. Briefbezirk Nr.

Empfangsbescheinigung über Rundfunkgebühren

2 RM

zwei Reichsmark für den Monat Mai 1938 erhalten.

.....
(Ort/Postl. des eingehenden Beamten)

.....
(Eingangsangebe in Briefform)

Privatanzeige!

**Kaffee -
Werbepaket**

5⁹⁸

Rm.

aus HAMBURG

1½ kg. (3 Pfund) - *fünf* Sorten
Hamburger Qualitäts-Kaffee
ohne Nebenkosten gegen Nachnahme
mit der Garantie: *Bei Nichtgefallen
und Rücksendung
erhalten Sie das
Geld zurück.*

WALTER MESSMER

KAFFEEGROSSRÖSTEREI • HAMBURG 30

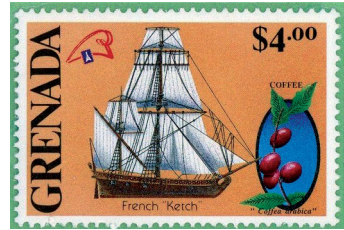
Bitte nicht verwechseln mit Marke Messmer!

Postamt Pritzwalk Empfangsbescheinigung über Rundfunkgebühren
Auf der Rückseite war Werbung, hier für Walter Messmer, Hamburg

„Walter Messmer – Haus für feinen Kaffee und Tee“ wurde 1934 von Ernst Jacob Walter Messmer, einem Kaufmann aus Hamburg, als Kaffeerösterei gegründet. Unter dem Motto „Mein Bester von Walter Messmer“ betrieb sie bis Ende der 1970er-Jahre bis zu 30 Fachgeschäfte für Röstkaffee, Tee, Gebäck und Süßwaren, in früheren Jahren auch Lebensmittel wie z.B. Butter. 1967 wurde das Unternehmen unter Walter Peter Messmer und Klaus Lothar Messmer in eine OHG und ein Jahr später in eine KG umgewandelt. 1979 wurde das Unternehmen von der Walter Messmer GmbH übernommen, an der Cuno Rothfos als Gesellschafter der arko GmbH entscheidenden Anteil hatte. 1980 schied das letzte Mitglied der Familie Messmer aus der Geschäftsführung aus, der Sitz der Gesellschaft wurde nach Wahlstedt verlegt, die Geschäftsaktivitäten weitgehend eingestellt.

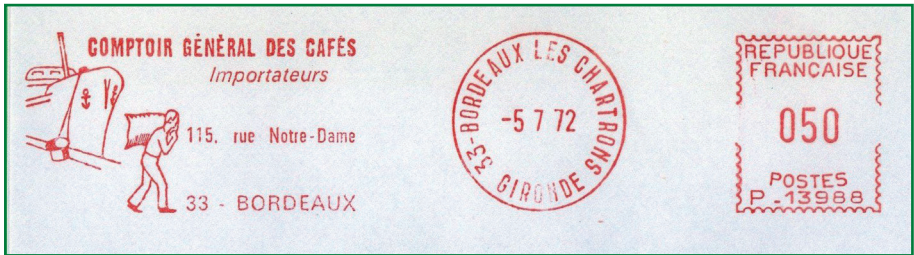


Mit kleinen Booten werden die Kaffeesäcke zum großen Schiff gebracht.



Historisches Segelschiff mit 2 Masten; rechts: Kaffeebohnen

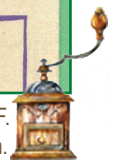
Sehr gefürchtet ist beim Transport des Kaffees das Feuchtwerden der Säcke durch Brauch- und Meerwasser, die sogenannte kleine Havarie. So genähter Kaffee neigt in kurzer Zeit zu Schimmelbildung. In leichten Fällen kann solcher Kaffee verlesen und nachgetrocknet werden, im fortgeschrittenen Zustand aber muß er vernichtet werden.



Die Bundesrepublik ist nach den USA das zweitgrößte Kaffee-Importland der Welt: Bis zu 14 Millionen Sack Kaffee führt Deutschland jährlich ein. Da die Bohnen verschifft werden, sind Hamburg und Bremen die Anlaufpunkte für die Überseefrachter. Alle Kaffee produzierenden Länder sind in den Lagern der Großhändler vertreten.

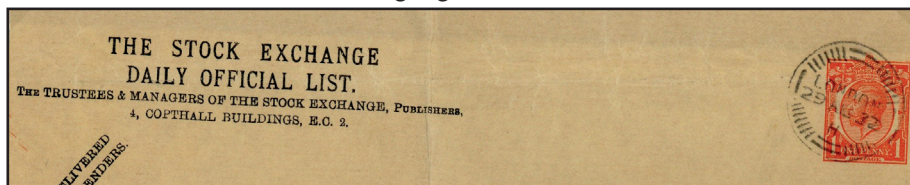


Auszug: Patentbrief Bremen mit verschiedenen Illustrationen, so auch für den Kaffee-Importeur J. F. Rohlfing. Bei den inserierenden Firmen waren die frankierten 5-Pfg.-Patentbriefe zu 3 Pfg erhältlich.



Der erste Preis wird an der Börse festgelegt

Der Handel mit echtem Kaffee hat für die Großen der Branche in letzter Zeit an Bedeutung verloren. Die Kaffee-Industrie sucht Planungssicherheit und kauft den Kaffee viele Monate im voraus zu Preisen, die heute festgelegt werden.



Lloyd's Coffee House, ursprünglich in der Londoner Tower Street, befand sich ab 1691 in der Lombard Street. Lloyd ließ in den neuen Räumlichkeiten eine Kanzel installieren, von der Auktionspreise und Schiffsnachrichten bekanntgegeben wurden. 1774 bildeten die teilnehmenden Mitglieder der Versicherungsvereinigung ein Komitee und wechselten als Society of Lloyd's zur Royal Exchange auf Cornhill.

Dazu gibt es an den Börsen den Handel mit sogenanntem Papierkaffee. Damit sind die Waretermingeschäfte gemeint, die nur für genormte Standardqualitäten gehandelt werden dürfen. Die weltweit wichtigsten Börsenplätze sind dabei *New York* (Arabica-Kaffee) und *London* (Robusta-Kaffee). Andere Börsenplätze haben nur eine sehr untergeordnete Bedeutung oder wurden als Börsenplatz aufgegeben. So ist z.B. in *Hamburg (Sandtorkai 4 im Freihafen)* der Börsenhandel mit Kaffee schon 1956 eingestellt worden. Da an den Börsen nur die Preise für Standardqualitäten ermittelt werden, müssen die Handelspartner bei abweichenden Qualitäten in Verhandlungen die Differenz zur Börsennotierung bewerten. Der Börsenpreis ist also nur die täglich ermittelte Basis für die Preisverhandlungen der Beteiligten.



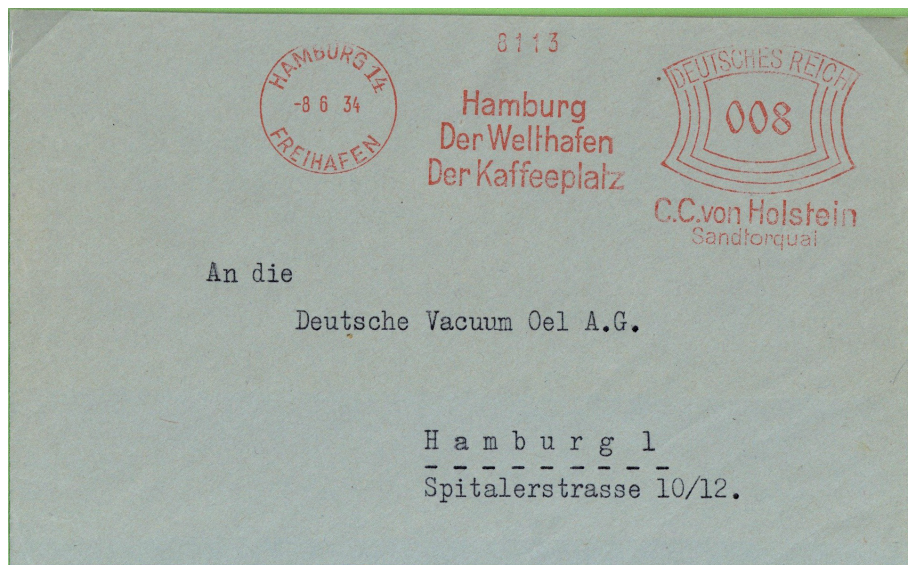
1957 Frankiermaschine UNIVERSAL „MULTI-VALUE“ mit der Kennzeichnung UG 820

Have you seen our **Coffee-Report**? Why not ask for a free copy.

Mit internationalen Berichten aus der Welt des Kaffeehandels sowie über die aktuellen Kaffeepreise.



1942 AFST Pitney Boys „R“ seit April 1940: An der New York Stock Exchange werden vorwiegend Arabica-Bohnen gehandelt.



Hamburg nannte sich einmal „Der Welthafen Der Kaffeeplatz“.

C. C. von Holstein war ursprünglich nur in Itzehoe und errichtete am Sandtorquai (damals noch ein „Sandtorquai“), ehemals modernster Hafen in Hamburg, als Zweigniederlassung eine Kaffeeabrik.

Der Sandtorquai als Teil der Hamburger Speicherstadt gehört heute neben dem Kontorhausviertel mit dem Chilehaus zum Weltkulturerbe der UNESCO. Am Sandtorquai ließen sich erstmals Schiffe längsseits be- und entladen; hierzu wurden auch erstmals Kräne für die Abfertigung mittels Dampfkraft betrieben.



Carlo Lonien

Beschichte und Siegeszug des Kaffees

Eine Ausstellungssammlung (Teil 5)

Internationale Kaffee-Abkommen und Preisabstimmungen

Übereinkünfte zwischen den Erzeugerländern zur Verringerung der Kaffee-Exporte gibt es schon seit den 50er Jahren. Nachdem 1956 die ersten Gespräche für ein internationales Kaffee-Abkommen gescheitert waren und die Preise verfielen, wurde 1958 das „Latin American Coffee Agreement“ (LACA) gegründet, in dem die 15 wichtigsten Kaffeeländer Südamerikas ihre Exporte kontrollierten.



Internationale Kaffee-Organisation
ICO

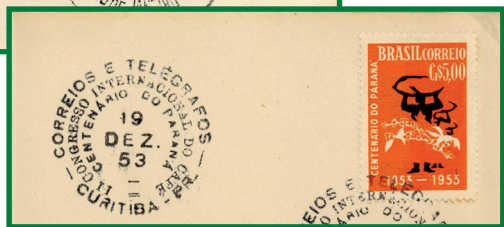
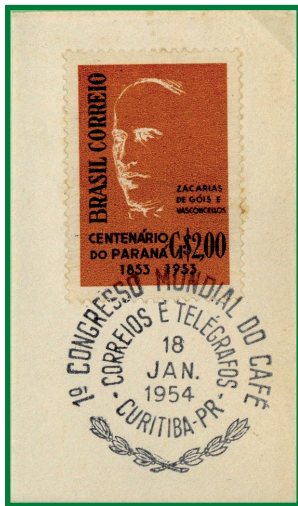
Weltkarte mit Kennzeichnung der
Produktions- und Konsumländer.

Pakistan 1960
Wirtschaftskommission der
internationalen Handels-
kammer für Asien und den
Fernen Osten
(CAFEA-CIC, später dann
ECAFE). →



Um ein internationales Kaffee-Abkommen zu erreichen, waren etliche Konferenzen nötig. Bis etwa 1960 torpedierten das damals noch portugiesische Angola und die damalige französische Kolonie Côte d'Ivoire jegliches weitere Vorgehen. Erst als 1962 der Preis auf 30 US-Cents/lb absackte, wurde das Internationales Kaffee-Abkommen (ICA) erreicht.

Zwei Abkürzungen mit Tradition und Bedeutung:
ICO und ICA

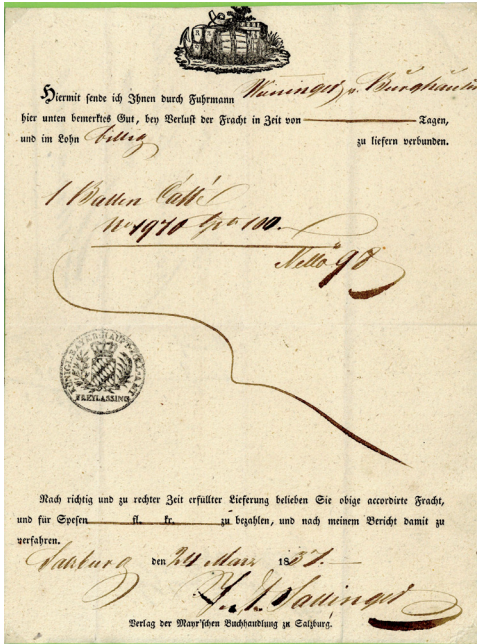


Schon in den 60er-Jahren gab es internationale Bestrebungen, die starken Preisschwankungen auf dem Kaffeemarkt in ruhigere Bahnen zu lenken. Zu diesem Zweck wurden erstmalig 1963 ein Internationales Coffee Agreement (ICA) beschlossen. Das Besondere daran ist die Teilnahme von Erzeuger- und Verbraucherländern an der Gestaltung der Verträge. Zur Verwaltung dieser Abkommen wurde ebenfalls 1963 die Internationale Organisation ICO mit Sitz in London gegründet.



Der Weg zum Verbraucher

Die Fuhrleute, die weder staatlichen noch privaten Monopolverbänden angehörten, schlossen einen individuellen Kontrakt mit demjenigen ab, der Waren zu transportieren wünschte; sie unterlagen damit den Bestimmungen des geltenden Vertragsrechts. So waren sie für die Sicherheit und die Vollständigkeit der Ware ebenso verantwortlich wie dafür, sie unbeschädigt am Zielort bei der richtigen Person abzuliefern und sich dies schriftlich bestätigen zu lassen. Kam es zu größeren Beschädigungen der Waren oder kamen diese abhanden, so wurde die Schuld bzw. der Grad der Schuld des Fuhrmanns bemessen und er gegebenenfalls bestraft.

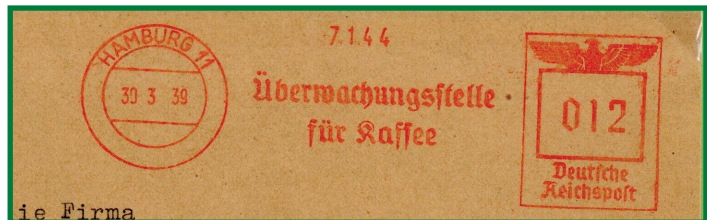


es zu größeren Beschädigungen der Waren oder kamen diese abhanden, so wurde die Schuld bzw. der Grad der Schuld des Fuhrmanns bemessen und er gegebenenfalls bestraft.

24 März 1837,

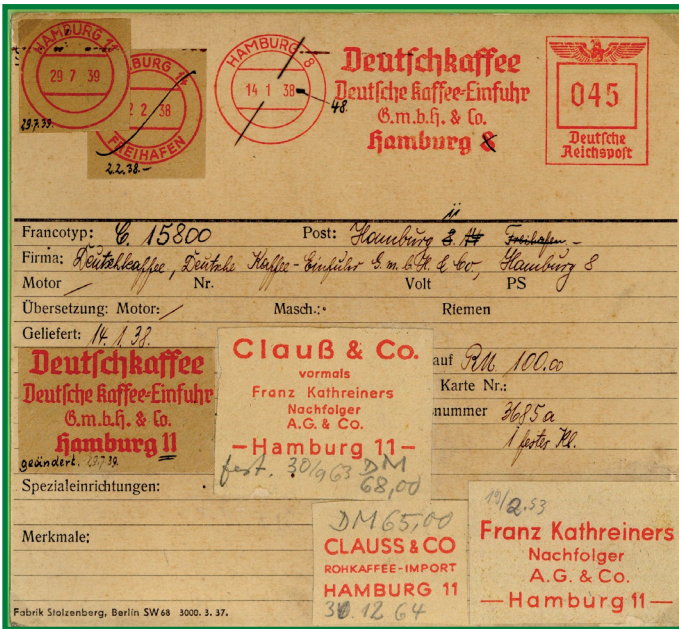
Fuhrmanns-Brief über einen Ballen Kaffee aus Salzburg nach Tittmoning, mit dem Zollstempel von Freylassing (Bayern). 1 Ballen Kaffee mit der Nummer 1970, Bruttogewicht 100 kg, Nettogewicht 98 kg.

Die Überwachungsstelle für Kaffee wurde am 27. März 1937 errichtet. Bis dahin wurde der Bohnenkaffee über die Überwachungsstelle für Waren verschiedener Art bewirtschaftet, die jedoch keine speziellen Anordnungen bezüglich Kaffee erließ, da der Import von Bohnenkaffee gesondert über die Hamburger Kaffee-Einfuhr-Vorprüfstelle kontrolliert wurde. Letztere war im Juni 1934 vom Reichskommissar für die Aus- und Einfuhrbewilligungen gegründet worden, um den Import von Bohnenkaffee entsprechend den Richtlinien des „Neuen Plans“ vor allem hinsichtlich der Preise zu überprüfen. Die Aufgaben der Vorprüfstelle gingen am 1. Mai 1937 auf die in Hamburg ansässige Überwachungsstelle für Kaffee (ab August 1939 Reichsstelle) über. Heinrich Reichelt, bis dahin Reichsbeauftragter für Waren verschiedener Art, wurde ihr Leiter und blieb es bis 1943.

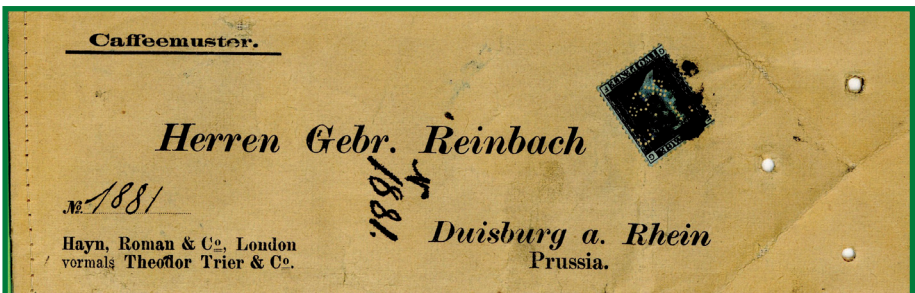


Wie muß man sich den alltäglichen Konsum von Kaffee im Dritten Reich vorstellen?

Reiner Bohnenkaffee war lange Zeit mehr Luxusgut als ein alltäglich konsumiertes Produkt – 1 Pfund Bohnenkaffee kostete fast das Zehnfache eines Pfunds „Kornkaffee“ aus Getreide. Erst 1937 nahm der Bohnenkaffee Konsum stark zu – im Zuge einer zumindest gefühlten Wohlstandsmehrung nach der 1936 erreichten Vollbeschäftigung. Doch 1939 brachen die Importe ein und mit Kriegsbeginn wurde Bohnenkaffee komplett für die Wehrmacht beschlagnahmt. Für die Zivilbevölkerung gab es nach Kriegsbeginn Bohnenkaffee nur in Form von Sonderzuteilungen: jeweils zu Weihnachten und fürs Durchhalten nach Bombenangriffen – den im Volksmund dann sogenannten „Zitterkaffee“.



Eine Stammkarte:
Francotyp C – Hamburg 8 – Deutsche Reichspost
„Deutschkaffee Deutsche Kaffee-Einfuhr G.m.b.H. & Co.“
– erste Inbetriebnahme am 14.1.38.
Umbau des Stempels auf Hamburg 11 am 29.7.39 mit gleichbleibendem Werbefeld.



Kaffee-Muster-Tüte # 1881 der Firma Hayn, Roman & Co., von London nach Duisburg.
Two-Pence-Marke mit Perforation H.R. & Co.

Kaffeeunternehmen, die größere Mengen an Kaffee kaufen wollen, erhalten zuerst eine entsprechende Kaffeeprobe zu analytischen Zwecken. So kann der Kaffeekoster den Wert des einzelnen Rohkaffees und dessen Verwendbarkeit für die verschiedenen Mischungen feststellen.“

Hayn, Roman & Co. teilen mit, daß sie den geordneten Kaffee per Schiff „Holland“, nach Amsterdam zur Verladung aufgegeben haben.

London, den 27/7. 85
 Wir beehren uns Ihnen mitzutheilen, dass wir Ihre Coffers per steamer Holland nach Amsterdam zur Verladung aufgegeben haben und bitten Sie beifolgt ~~Bestellung~~ hiervon gefälligst Notiz zu nehmen.
 Factura erhalten
 Hochachtung
 HAYN ROMAN & Co.

UNION POSTALE UNIVERSELLE
 POST CARD—GREAT BRITAIN & IRELAND
 (GRANDE BRETAGNE ET IRLANDE)
 THE ADDRESS ONLY TO BE WRITTEN ON THIS SIDE.
 Germany
 Hermann Gebrüder Schwollmann
 Soest
 1885
 Amsterdam 27 Juli
 Hayn Roman & Co.



↔ Auslandspostkarte aus Großbritannien & Irland, 27.7.1885 mit Kopfbild der Königin Victoria One Penny braun von London nach Soest. Karte im Wertstempel perforiert H.R. & Co.



Spucken statt Trinken: Wie bei der Weinverkostung wird der Kaffee nicht getrunken, sondern lediglich mit einem Spezial-Löffel probiert und dann anschließend in einen Napf (hier aus Kupfer) gespuckt. →

Kaffee-Schilling
 Schilling & Sohn
 Bremen
 Postscheckkonto:
 Hamburg 29727

7874
 BREMEN 11 9 34
 DEUTSCHES REICH *060
 Kaffee-Schilling
 Bremen
 Weserbürg

Nachnahme von 4. R.-Mk. 18 Pf.
 Vier Reichsmark wie oben

Konto-Nr. 13191
 Frau 20 00
Saa. Rat Dr. Biermer,
Hundsbach - Viehläger
Post: Sand / Amt: Bühl
Nr. 36

9ct.
 Päckchen

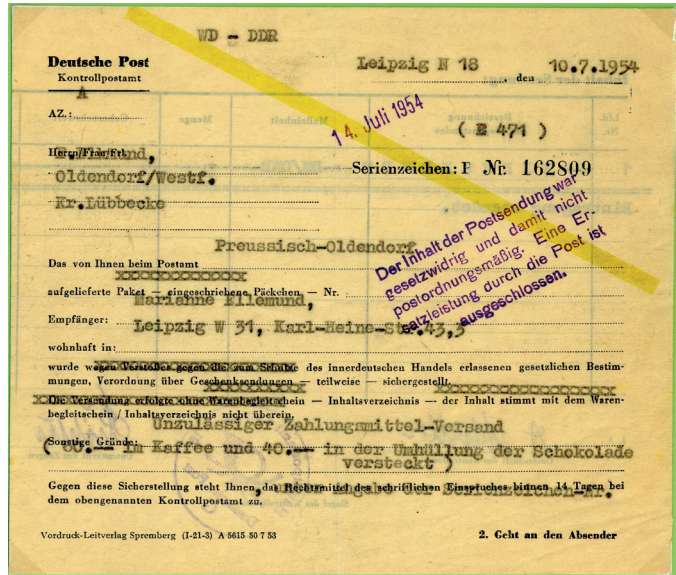
← 11.9.34 Ein Päckchen per Nachnahme nach Sand / Amt: Bühl

1923 kaufte die Rösterei Schilling die 1897 als Hagensburg errichtete Weserbürg in Bremen und betrieb dort das Import- und Versandgeschäft inklusive einer Rösterei. 1973 stellte das Unternehmen seinen Betrieb ein.

Bescheid über eine Teilbeschlagung: „60,- (DM) im Kaffee und 40,- (DM) in der Umhüllung der Schokolade versteckt.“

Stempel, 5-Zeiler: „Der Inhalt der Postsendung war gesetzwidrig und damit nicht postordnungsmäßig. Eine Ersatzleistung durch die Post ist ausgeschlossen.“

Es war allgemein bekannt, daß Pakete mit Kaffee und anderen „Kostbarkeiten“ auf dem Postweg abhanden kamen. Selten gab es eine Begründung.



Selbstbucherzettel der Firma Eduscho Bremen auf Paketkarte mit dem Vermerk: Porto verrechnet durch Eduscho.

Großeinlieferern von Paketen, hier als Beispiel die Kaffee-firma Eduscho, war auf Antrag gestattet, Sendungen selbst so vorzubereiten und zu buchen, daß sie ohne weitere Bearbeitung durch die Post an die Empfänger verschickt werden konnten.



Vor dem Genuß steht der Zollbeamte

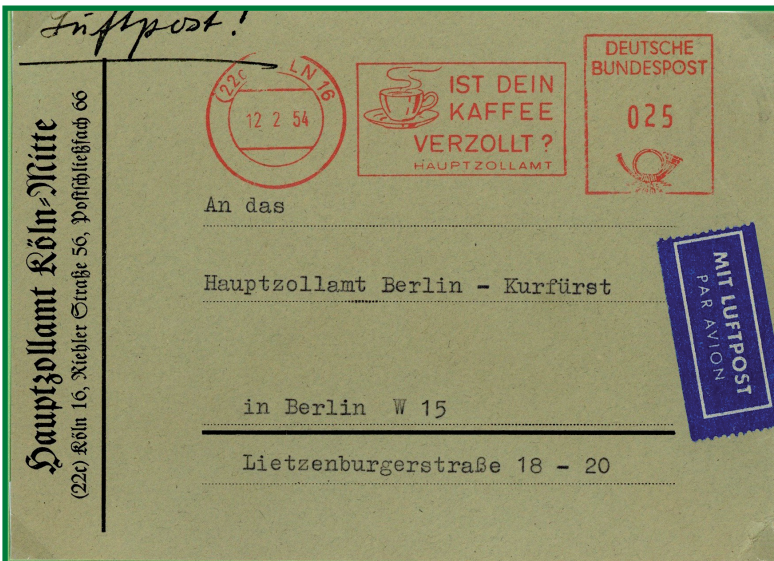


Selbst vor dem Morgenkaffee macht der Fiskus nicht halt. Das hat Tradition: Der Alte Fritz hat 1781 das staatliche Kaffeemonopol eingeführt, und vor Gründung des Deutschen Reiches 1871 war der Kaffeezoll eine der wichtigsten Einnahmequellen der deutsche Einzelstaaten. In Schweden hieß es: „Själv blandar jag fredligt mid kaffee mehr kron.“ (Ich mische friedlich meinen Kaffee mit Kronen.)

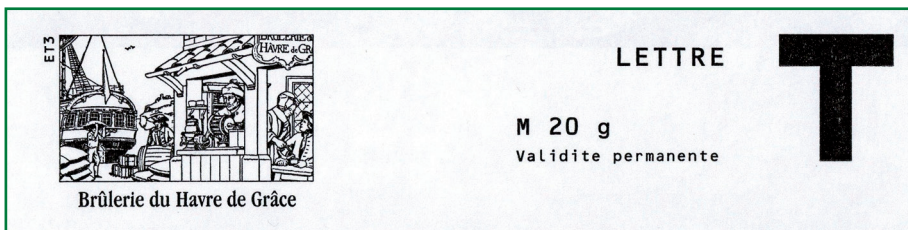


Ein Steuerbändchen aus dem Staat Victoria, Wert ½ Penny, gültig für ¼ Pfund Kaffee

Im Laufe der Zeit hat sich die Kaffeesteuer von einem Einfuhrzoll zu einer Verbrauchersteuer gewandelt. Deshalb ist die Einfuhr von Kaffeebohnen zoll- und steuerfrei, erst durch das Rösten wird Kaffee zu einer steuerpflichtigen Ware. Es spielt auch keine Rolle, ob man Röst- oder löslichen Kaffee trinkt, beide Arten sind gleichermaßen steuerpflichtig, ebenso kaffeehaltige Waren wie Cappuccino, Eiskaffee oder Mokka-Präparate. Die Kaffeesteuer bringt den Staaten jährlich Milliarden ein.



1954 fragt das Hauptzollamt Köln-Mitte im Stempel: „Ist dein Kaffee verzollt?“



Die „LETTRE T“, für Handelsunternehmen (mit im voraus bezahlten Porto) wurden ins Leben gerufen, um eine schnellere Antwort des Kunden zu erhalten, ohne daß dieser das Porto bezahlen muß.



Auf den Röster kommt es an

Ende des 19. Jahrhunderts war der Kaffee schon ein 1000-jähriges Getränk. Auch in dieser langen Zeit mußten Kaffeebohnen vor dem Aufbrühen geröstet werden. Das geschah zunächst in offenen Pfannen und seit Beginn des 18. Jahrhunderts in zylindrischen Röstern über dem Feuer oder dem Kohlebecken, die im Handbetrieb jahrzehntelang ihren Dienst taten. Größere Chargen, hohe Röstqualität und vor allem reproduzierbare Ergebnisse waren damals äußerst schwer zu gewährleisten.



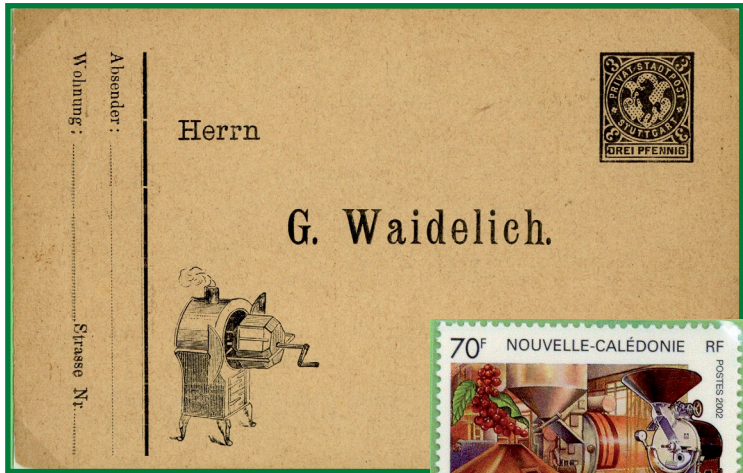
Pfannenröstung →

Rösten auf Holzkohle – eine Lowtech-Röstvariante! Eine Rösttrommel mit Holz zu befeuern, klingt nicht unbedingt nach der modernsten aller möglichen Methoden. Dennoch setzen immer mehr, vor allem kleine Betriebe, auf diese archaische Energieform: was bei kleinen Bierbrauern „state of the art“ ist, entwickelt sich auch bei den Kaffeeröstern: craft coffee. Aus aromatischen Gründen, aber auch, weil Holzfeuer seit Urzeiten den Menschen begleitet; die aus Holzfeuer resultierende Geschmacksnote unterscheidet sich positiv von elektrischer und gasbetriebener Röstung.

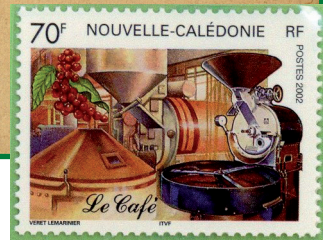
1868 gründeten die Kaufleute Alex van Gülpen und Johann Heinrich Lensing zusammen mit dem Ingenieur Theodor von Gimborn die Emmericher Maschinenfabrik und Eisengießerei. Als Kaffeehändler und Marktkenner sah van Gülpen im Röstmarkt große Potenziale und hatte gleichzeitig erkannt, daß das manuelle Kaffeerösten mühselig und ineffektiv war, besonders dann, wenn man Kaffeeröstung industriell betreiben wollte. Einige Zeit später verließ der erste Kugel-Kaffeebrenner – der Stammvater aller Probat-Röstmaschinen – die neu in Betrieb genommene industrielle Fertigung in Emmerich am Rhein. Dem Deutschen Reichspatent Nr. 100 von 1877 folgte 1884 das Patent auf den ersten Kaffee-Schnellröster. Bereits im Jahr 1900 war die 50.000. Röstmaschine verkauft.



Stadtpost
Stuttgart;
Werteindruck
3 Pfg. schwarzes
Pferdchen.
Postkarte
an die Firma
G. Waidelich.
Die Abbildung
zeigt eine
Kaffeeröst-
maschine.



Einso wie das Kösten erfordert der Kösterbau große Erfahrung
Erst sie versetzt uns in die Lage, von uns selbst zu lernen
und mit dem Erlernten zu wachsen.



Trommelröster

Wie genau muß ein Schaufelwerk bei welcher Maschinengröße konstruiert sein, damit eine optimale Konvektion gewährleistet ist? Wie verhält sich ein bestimmter Arabica-Robusta-Blend in der Espresso-Röstung, wenn der Röster nur zu 20 Prozent befüllt wird? Wie müssen Luftführung, Trommelgeometrie und Isolierung beschaffen sein, damit die gewünschten Temperaturkurven optimal getroffen werden?

ORIGINAL EMMERICHER KAFFEEBRENNER
Emmericher Maschinenfabrik u. Eisengiesserei, älteste u. grösste Spezialfabrik für Röstmaschinen
Vösendorf bei Wien gegründet 1868.

ORIGINAL EMMERICHER KAFFEEBRENNER
über 60000 geliefert!
Probier den am meisten verbreiterten Patentschmelröster für Koksheizung, Motorbetrieb, dunstfrei röstend u. dunstfrei kühlend.

GAS-SCHNELLRÖSTER
Für 3-30 kg. Hand u. Motorbetrieb, dunstfrei arbeitend. **EMMERICH**
Vornehmte Reklame für Laden u. Schaufenster.

KUGEL-KAFFEEBRENNER
für 3-5, 10-300 kg in freistehender u. einzu-mauernder, sowie dunstfreier Ausführung. Hand u. Motorbetrieb.
Leistungsfähige Mühlen für Kaffee-Gewürze.

DRUCKSACHE
Herrn
F. T.
Offiziersmenage
in Wien
Landw. Kamm. Div. 1. 1910

Werbung der Emmericher Maschinenfabrik u. Eisengiesserei für den „Original Emmericher Kaffeebrenner“

2-Heller-Drucksache,
mit Merkur rechts schauend,
befördert auf dem Territorium
der Stadt Wien am 1.12.1910

In Braunschweig hatte am 10. Januar 1880 der 27-jährige Ferdinand Eichhorn am Steinweg 10 das erste Spezialgeschäft für Kaffee eröffnet. 1887 richtete er eine eigene Rösterei ein. Durch die positive Entwicklung des Geschäfts konnte sich Ferdinand Eichhorn 1894 einen Schnellröster (ein Vorläufer der Trommel-Röster – von der Ferdinand Gothot Maschinenfabrik in Emmerich) anschaffen, der eine höhere Qualität des Röstkaffees bei kürzerer Röstdauer sicherte.

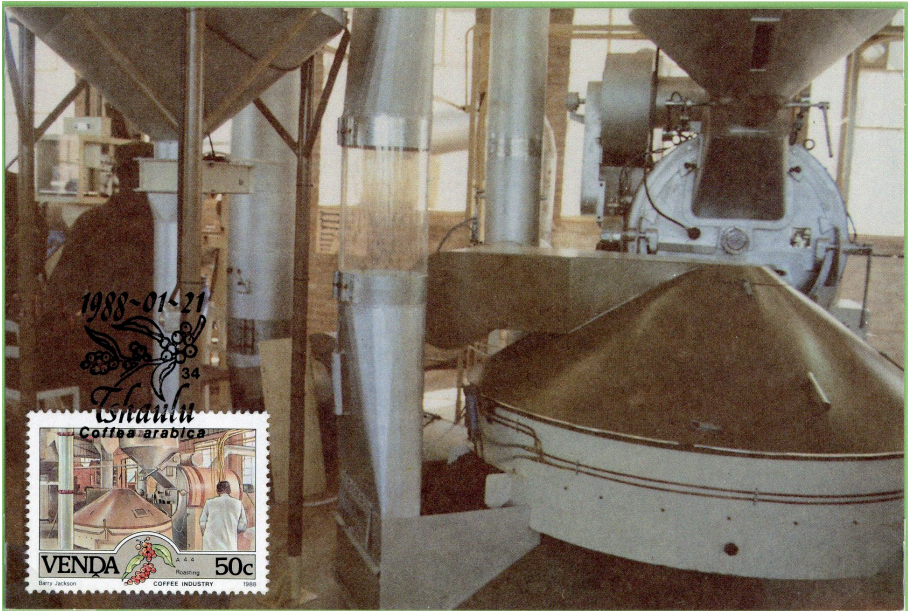


Carl Heimbs wird 1920 Teilhaber in der Firma von Ferdinand Eichhorn; als dieser 1934 verstirbt, erhält der Kaffee den Markennamen Heimbs. Heimbs entwickelt 1954 ein neues Röstverfahren: das Aerotherm-Röstverfahren. Dabei werden die Kaffeebohnen in einem indirekt erhitzten Luftstrom verwirbelt und schonend geröstet. Ohne Berührung mit heißen Metallteilen, die das Röstergebnis beeinträchtigen würden, schweben die Bohnen gleichsam in der Luft und werden so von außen nach innen gleichmäßig durchgeröstet. Durch die längere Verweildauer im heißen Luftstrom können die Kaffeebohnen ihre köstlichen Röstaromen nuancenreich entfalten und laufen dabei zu keinem Zeitpunkt Gefahr zu verbrennen. Das Ergebnis: Kaffeeliebhaber schätzen den vollendeten Geschmack des Kaffees. 1986 wird Heimbs Teil des Dallmayr-Konzerns.





Wann die Menschen das erste Mal Kaffee rösteten, liegt im Dunkel der Geschichte. Immer waren sie bestrebt, die Entwicklung des Kaffee-Aromas während des Röstprozesses zu verbessern. Vorbei sind die Zeiten, da die Bohnen einfach ins Feuer geworfen wurden, vorbei sind die Zeiten, da man in kleinen Pfannen über offenem Feuer oder auf dem Herd die Bohnen röstete. Früh haben die Menschen erkannt, daß die Bohnen bewegt werden müssen, um gleichmäßiges Aroma zu entfalten. Röstpfannen und einfache Trommeln waren das Ergebnis. Heute sind wir weiter.



Um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen, braucht ein Röstmeister vor allem Fachwissen, Erfahrung und seine Sinne. Farbe, Form, Masse und Geruch der Bohnen werden im Röstprozeß fortlaufend überprüft. Zeit, Temperatur und Luftzufuhr sind die wichtigsten Variablen im Röstprozeß.

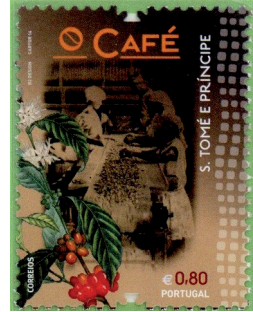
Handwerkliche Kaffeeröster benutzen einen Trommelröster. In einer Rösttrommel, die über einer Flamme rotiert, werden die Kaffeebohnen konstant bewegt und dadurch sehr gleichmäßig, langsam und schonend geröstet. Anders als bei industriellen Anlagen können viele Einstellungen, etwa Temperatur, Luftzufuhr, Bewegung der Bohnen und Dauer der Röstung, jederzeit individuell und nach Bedarf angepaßt werden.

Im Trommelröster verlieren Kaffeebohnen fast 1/5 an Gewicht, aber sie gewinnen enorm an Geschmack. Durch die zugeführte Hitze bekommen sie eine neue Struktur: erst verdampft Wasser, dann ändern sich Farbe und Form, Gase und Öle entweichen, und Säuregehalt, Süße und Bitterkeit variieren. Laufen diese Veränderungen langsam und kontrolliert ab, dann können sich Aromen und Geschmack besser entfalten.

Sortieren nach Größe und Dichte. Die meisten guten Kaffeebohnen gehen durch einen Maschinenpark, der die Bohnen nach Dichte und Größe sortiert. Gleichzeitig werden auch Stile, Kieselsteine und Schmutz entfernt.

Sortieren nach Farbe. Fotozellen und UV-Licht werden eingesetzt, damit die unreifen, schwarzen oder in Gärung befindlichen Bohnen erkannt und aussortiert werden. Fehlt das Geld für dieses teure Equipment, wird die Arbeit mit Augen und Händen der Arbeitskräfte erledigt.

Als letzter Arbeitsschritt in der langen Kette der Prozeduren wird der erlesene Kaffee eingesackt. Von dort gelangt der Rohkaffee in den Handel und letztlich zu unseren Heimröstern.



Deutsche Reichspost: Anzeigen-Karte 5 Pf. Germania grün. Mit Anzeige von Zuntz: „Anerkannt beste Marke.“

Zuntz war ein Kaffeeröst- und -handelsunternehmen mit Sitz in Bonn und später in Berlin. Ihre Ursprünge führte die Firma auf das 1783 von Nathan David Hess (1756 bis 1837) in Bonn gegründete Kaffee- und Kolonialwarengeschäft zurück, in das Amschel Herz Zuntz (1778–1814) einheiratete.

1837 übernahm Zuntz die Firma seines Schwiegervaters, doch er starb im selben Jahr. Seine Witwe (und Cousine) Rechel übernahm den väterlichen Betrieb und führte das Unternehmen unter A. Zuntz seel. Wb. (die Witib des seeligen Amschel Zuntz) fort. Das Unternehmen entwickelte sich vom Stammsitz Bonn aus zur größten Kaffeerösterei Deutschlands und zu einem bedeutenden Anbieter von Konsumgütern mit einer deutschlandweit bekannten Marke und bestand knapp 150 Jahre. Durch die Nazis wurde die Familie enteignet. Im Zweiten Weltkrieg wurden große Teile des Gebäudebestands zerstört. In der Nachkriegszeit übernahm der Dallmayr-Konzern das Unternehmen und führte die Marke fort. (Mehr bei wikipedia.)

Formänderungen. Die rohe Bohne ist innen sehr kompakt und hat eine glatte Oberfläche. Im Röstprozess nimmt sie dann eine neue Form an, denn Maß und Dichte ändern sich deutlich. Wasser und andere Inhaltsstoffe und somit Gewicht gehen verloren. Zugleich wird die Bohne löchrig und platzt durch Gasbildung auf, so daß sich ihr Umfang etwa verdoppelt.

Beim Kaffeerösten kommt ein Punkt, wo der Kaffee anfängt, zu „knacken“ – ähnlich wie bei Popcorn.

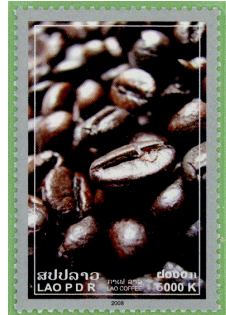
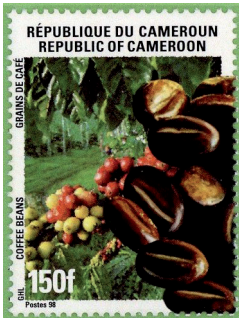
Beim ersten „Knacken“ wird die Bohne porös, Wasser und andere flüchtige Substanzen verdunsten. Sie hat an Gewicht verloren, ist jedoch größer geworden. Jetzt kommen die geschmackvollen Kaffeenuancen heraus. Die Bohnen verlieren an Säure, allerdings auch an Süße.

Bei weiterer Röstung kommt es zum zweiten „Knacken“.

In der Bohne bilden sich Luftbläschen, wodurch das Volumen weiter steigt. Sie ist noch leichter geworden – dieser Gewichtsverlust wird auch Einbrand

genannt. Die Säure ist fast weg, Bitterkeit nimmt dafür zu. Das Aroma kommt nun weniger aus der Bohne als von der Verbrennung.

Die Tiefe der Röstung beeinflusst die Charaktereigenschaften des Kaffees unterschiedlich, was deutlich macht, daß es nicht eine generell richtige Röstung geben kann, weil ein anderer Röstgrad auch andere Eigenschaften der Bohne hervorhebt oder auch in den Hintergrund drängt.



Hakonbolaget druckte schon im Jahre 1956 das Produktions-Datum auf die Verpackungen seines gemahlten Kaffees der Marke „LUXUS“, um die Frische des Produkts anzuzeigen. Hakonbolaget ist eine 1917 von Hakon Swenson in Västerås gegründete Einkaufsgemeinschaft, die selbständigen Lebensmittelhändlern Größenvorteile im Einkauf bringen sollte.



Carlo Lonien

Beschichte und Siegeszug des Kaffees

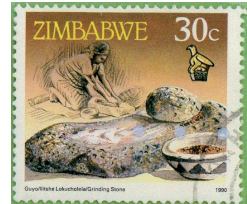
Eine Ausstellungssammlung (Teil 6)

Zur Geschichte der Mühlen

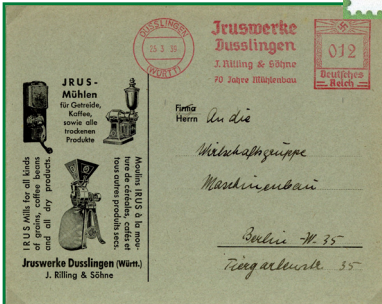
Alte Kaffeemühlen und ihr Großvater: Die Geschichte der Mühlen beginnt lange bevor die Kultivierung von Kaffee und damit das Mahlen von Kaffee bekannt waren. Man kennt erste steinerne Handmühlen aus Mesopotamien, die auf etwa 3.700 Jahre v.Chr. eingeordnet werden.

Handmahlstein →

Alle IRUS-Mühlen wurden mit Kunstmahlsteinen ausgestattet. Diese Mühlen waren auch in den südlichen Ländern sehr beliebt wegen des Glaubens, der besagt, daß Kaffee und Getreide nur auf Steinen gemahlen werden dürfen. ↓



← Mahlstein

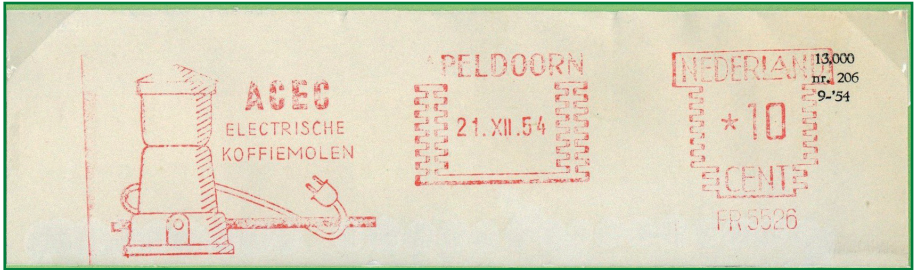


Zur Zeit der Römer erfreute → sich das Zermahlen von Getreide, Hülsenfrüchten usw. mit Hilfe von Mörsern und Handmühlen mit angebauter Handkurbel einer stetigen Beliebtheit. Ende des 17. Jahrhunderts war der Kaffeegenuß endgültig salonfähig geworden, und zu Beginn des 18. Jahrhunderts wurde eine manuelle Kaffee-Mahlvorrichtung zum ersten Mal urkundlich erwähnt.

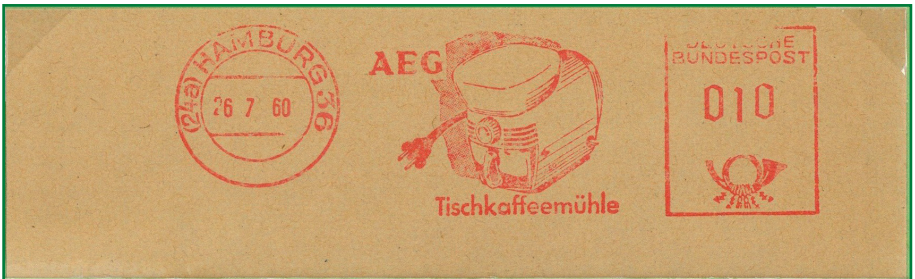
Alte Kaffeemühlen und ihre Technik. Da der Geschmack des Kaffees wesentlich mit dem Mahlgrad in Zusammenhang steht, besitzen schon sehr alte Kaffeemühlen Möglichkeiten zur Einstellung des Feinheitsgrades. Je nachdem, ob diese Einstellmöglichkeit oberhalb des Trichters, also außerhalb des Mühlenkorpus zumeist an der Achse gegeben ist oder ob sie sich unterhalb der Achse im Innern der Kaffeemühle befindet, unterscheidet man zwischen oberstelligen und unterstelligen Kaffeemühlen.



Joseph Laurent war ein genialer Erfinder und Konstrukteur, der in Lourdes kleine Elektrogeräte wie Bügeleisen, Kaffeemühlen und Brotgitter herstellte. Er gründete am Ende des Zweiten Weltkriegs die Marke ELAU (Entreprise Laurent), die sich auf kleine Haushaltsgeräte spezialisierte. Dank wichtiger Innovationen war die Firma sehr erfolgreich. Anfang der 1950er-Jahre gründete Laurent in Paris ein weiteres Unternehmen, das sich auf Notbeleuchtungen spezialisierte: Schlagwetter-Lampen für Kohlebergwerke und Laternen für die französische Eisenbahn. 1956 wurde ELAU zu ELAUL (für Entreprise Laurent Lourdes). 1956 produzierte ELAUL in Montauban, Departement Tarn-et-Garonne) ein einzigartiges Modell: „eine singende Kaffeemühle“, einzigartig für die Firma, einzigartig für den Kunden. Eine Zeitschaltuhr leitet das Ende des Mahlvorgangs ein, gleichzeitig erklingt die Melodie des Chansons „C'est la mère Michel qui a perdu son Chat“. Die ersten Maschinen funktionierten mit einer Spannung von 220 Volt, aber waren auch erhältlich für eine Netzspannung von 110 Volt.



Propellermöhlen verfügten zum Teil durch rotierende kleine Messer im Inneren, welche die harten Kaffeebohnen eher zertrümmerten als zermahlten. Dies hat zur Folge, dass Kaffeepulver von einer verhältnismäßig ungleichmäßigen Struktur entstand, mit einem nur mäßig gehaltvollen Aroma und einem laschen Geschmack. Diese Schlagmahlwerke fanden nur in Kaffeemöhlen von Privathaushalten Verwendung.



Bei der abgebildeten Kaffeemaschine handelt es sich um eine AEG KME 2/3 (mit nur 8 U/min). Eine Kaffeemühle aus den 50er-Jahren, AEG KME 4/6, mit einem hochwertigen Stahlmahlwerk, Mahlgrad einstellbar. Kaffeemahlen (mit nur 12 U/min), ohne ein Überhitzen des Mahlguts und damit ohne Geschmacksverlust!



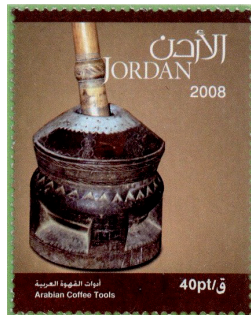
Dänemark 1942 – Absenderfreistempel Francotyp „C“ – im Tagesstempel keine Punkte hinter den einzelnen Ziffern – Abstand Tag und Monat kleiner als Monat und Jahr



Ohne Kaffeemühle kein Kaffeegenuß

Ganz bestimmt werden sich gerade die Kaffeegenießer immer wieder gerne an die „guten alten“ Zeiten erinnern, als Großmutter noch ihre Kaffeemühle aus dem Schrank holte, um sich hingebungsvoll mit dem Mahlen der Bohnen zu beschäftigen.

Als der Kaffee nach Europa kam, veränderte sich mit der Zeit auch seine Zubereitung. Die Kaffeebohnen mußten nun nicht mehr mühevoll mit dem Mörser zerstoßen werden, mit den handbetriebenen Kaffeemühlen gelang das Zerkleinern sehr viel gleichmäßiger. Die Urgroßmutter der Kaffeemühle besaß bereits eine Handkurbel und hatte ein Schubfach, in dem sich das Kaffeemehl sammelte.



Dieses wundervolle und einzigartige Aroma, das sich wäh-

rend des Mahlens und insbesondere nach dem Öffnen der Schublade in den Räumlichkeiten breitmachte, ist einfach etwas Wunderbares. Daher ist es nicht weiter verwunderlich, daß sich auch heute noch viele Menschen im Erwachsenenalter wünschen, ebenfalls im Besitz einer Kaffeemühle zu sein – nur, um dieses faszinierende Aroma erneut „in die Nase“ zu bekommen. Fündig wird man sicher noch auf Flohmärkten oder Sammlerbörsen.



AFSt Francotyp C mit Franck-Logo im Stempel

Johann Heinrich Franck (1792–1867) gründete 1828 seine erste Zichorien-Fabrik in Vaihingen bei Stuttgart. 1879 wurde die erste Fabrik für Ersatzkaffee im Ausland gegründet: in Linz. Von hier aus wurden Fabriken im gesamten Habsburger Reich eingerichtet. Die in Pardubitz in Böhmen wurde 1896 gegründet.

Es scheint, als hätte der Kaffeegenuß die Kreativität der Menschen beflügelt: Kaum ein Gebrauchsgegenstand wurde in so vielen ästhetisch ansprechenden Varianten hergestellt, wie die Kaffeemühle. Eine Kaffeemühle sollte nicht nur praktisch sein, sie war auch ein Dekorationsobjekt in der Küche. Kunstfertig hergestellte Mühlengehäuse aus edlem Holz, aus Porzellan oder Keramik, aus Gußeisen, Metall oder Glas, aus Bakelit und Kunststoff – mit Bildmotiven oder in schlichten, funktionellen Ausführungen. Wer sich einmal näher mit alten Kaffeemühlen beschäftigt hat, kann schnell zum Sammler werden.



Tischkaffeemühle



Ein Pavillon auf der Allgemeinen Kunst- und Industrie-Ausstellung in Stockholm 1897 war als Kaffeemühle gestaltet. Die schwedische Firma Malt Coffee Factory ließ diesen Ausstellungs-Pavillon im Orientalischen Stil nach einem Entwurf des Architekten Dahlberg bauen. Der Innenraum des Gebäudes wurde im gleichen Stil eingerichtet; nach einem Patent von Kathreiner vom 8. März 1892 wurde hier für die Besucher Ersatzkaffee aus Gerste zubereitet.



Eine sächsische Hausfrau erfindet den Kaffeefilter

Ein Kaffeefilter ist ein Filter, der bei der Zubereitung von Kaffee verhindert, daß Kaffeemehl mit in das aufgebrihte Getränk gelangt. Es gibt sie als Dauerfilter aus Porzellan oder Metall. Kaffee, der mittels eines Kaffeefilters zubereitet wird, wird als Filterkaffee bezeichnet. Einwegfilter bestehen aus Filterpapier und werden in einen Filterhalter eingesetzt. Sie werden nach einmaligem Gebrauch weggeworfen. Die Poren, die das Netz aus Zellulosefasern bildet, sind kleiner als 10 µm. Sie können somit feiner gemahlenes Pulver filtrieren als Dauerfilter.



Amalie Augusta Melitta Bentz (1873–1950) war die Tochter eines Dresdener Buchhändlers. Als 35-jährige Hausfrau experimentierte sie 1908 an einer einfachen Methode, um den Kaffeesatz im fertigen Kaffee zu vermeiden. Sie nahm aus den Schulheften ihrer Söhne die Löschblätter, die sie in eine Konservendose legte, dessen Boden sie mit Nägeln durchlöchert hatte. Als diese einfache Technik in ihrem Freundeskreis auf allgemeine Begeisterung stieß, entschloß sie sich, ihre Idee mit dem Filter zu vermarkten. Das Kaiserliche Patentamt erteilte am 20. Juni 1908 Ge-

brauchsmusterschutz für ihren Rundfilter mit vorgefertigtem Filterpapier. Am 15. Dezember 1908 gründete sie mit einem Kapital von 73 Pfennig eine Firma und ließ sie in das Handelsregister eintragen.



Wie hält das Filterpapier zusammen?

Filterpapier verfügt über eine Naht, die durch das Zusammenpressen von zwei geprägten Seiten entsteht. Allein durch diese Prägung wird das Filterpapier zusammengehalten.



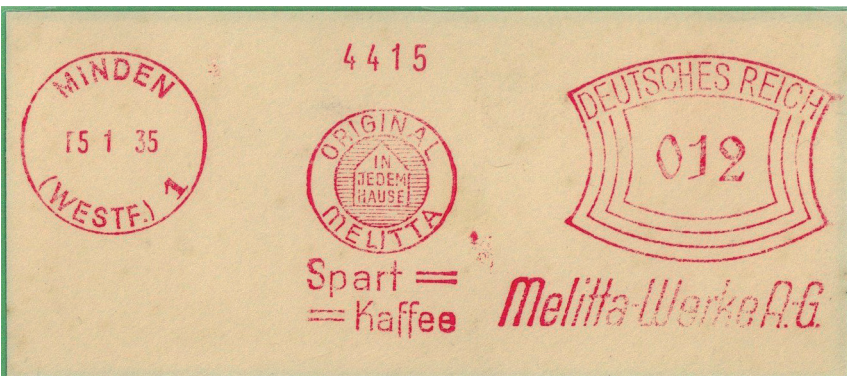


copy

MELITTA-Filter und
Papier - aus der
guten Küche nicht
mehr fortzudenken



Niemand weiß mehr von Kaffee-Filtern.

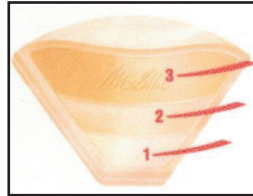


Kaffee-Automaten - Automaten-Kaffee



Gebr. Schwabenland aromatischer Kaffee durch neuen Filter mit chemisch reinem Papier.

Aromazonen



Die oberste Zone (3) verhindert das Entstehen eines bitteren Geschmacks und garantiert ein abgerundetes Aroma. Die mittlere Zone (2) unterstützt eine gleichmäßige Brühung und verfeinert so das Aroma des Kaffees.

Die unterste Zone (1), die sogenannte Anbrühzone, sorgt für die erste Aromaentfaltung.

Der Perkolator:

Erfunden hat das Dampftropfprinzip um 1810 Benjamin Thompson Reichsgraf von Rumford (1753–1814) – Offizier und Erfinder eines Herds und der Kartoffelsuppe. Das Prinzip zum Zwecke der Kaffeezubereitung setzte erstmals der Pariser Blechschmied Laursen 1819 um.

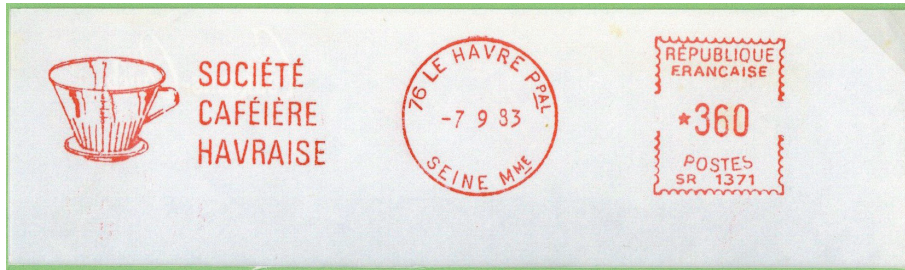
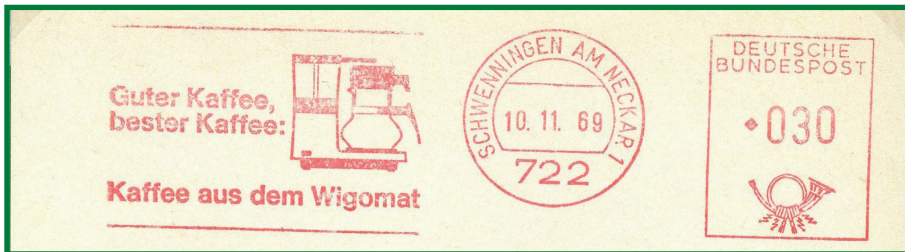


Harvey Cory, Chicago, ließ seinen Glasstabfilter 1939 patentieren – ein **Vakuumkaffee-Bereiter**, bei dem der Kaffee nicht in Berührung mit Metall und Gummidichtungen kommt.

Erst nach dem Zweiten Weltkrieg kam es zu einer größeren Verbreitung von Kaffeemaschinen.

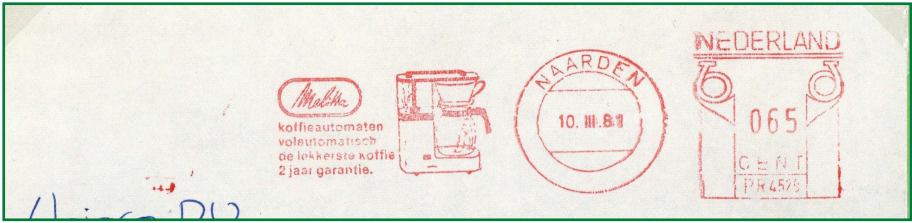
Im Jahre 1954 meldete die Fa. E. Osswald Zürich (CH) in

Deutschland die Haushaltsmaschine zur Herstellung von Auszügen aus Kaffee an. Das Patent wurde später von der Firma Gottlob Widmann übernommen, die 1958 unter dem Namen **Wigomat** die erste Haushaltskaffeemaschine auf den deutschen Markt brachte. Diese bildete den Grundstein für die modernen Filterkaffeemaschinen. Einige frühe Exemplare wurden noch als „FK-1“ (Filterkaffeautomat) ausgeliefert. Dieser Typus verbreitete sich sehr rasch und verdrängte die vorher üblichen Perkolatoren und Vakuumbereiter; bei denen die optimale Brühtemperatur nie gegeben war. Daher wurde der Wigomat bei der Markteinführung neben der „Automatik“ auch mit der Qualität des Kaffees beworben: „Guter Kaffee, bester Kaffee, Kaffee aus dem Wigomat.“ Auch Melitta ließ etliche seiner Kaffee-Automaten bei der Firma Wigo bauen.



Kaffeefilterhalter aus Porzellan oder Keramik

Zur Grundausstattung gehört natürlich zunächst ein Kaffeefilterhalter. Zu empfehlen ist ein Hand-Kaffeefilterhalter aus Porzellan oder Keramik, da Porzellan geschmacksneutraler ist als Kunststoff und keine schädlichen Stoffe enthält, wie etwa das in Plastik verwendete Bisphenol A, das durch die Wärme aus dem Plastik gelöst wird.



Löslicher Kaffee ist ein Instant- oder Expresskaffee

Löslicher Kaffee ist ein getrockneter Kaffee-Extrakt. Durch Aufgießen dieses Pulvers mit Wasser entsteht ein Kaffeegetränk.

Der Instant- oder lösliche Kaffee wurde von David Strang aus Invercargill in Neuseeland erfunden und patentiert. Oft wird die Erfindung fälschlicherweise Satori Kato zugeschrieben, einem japanischen Wissenschaftler, der 1901 in Chicago arbeitete. Den Grundstein für die industrielle Herstellung legte 1938 das Schweizer Unternehmen Nestlé mit seinem Produkt Nescafé.

Fabrik zur Herstellung von Pulverkaffee



Zunächst werden die Kaffeebohnen gereinigt, gewogen und in Silos zwischengelagert. Abhängig von der Rezeptur werden einzelne Kaffeemischungen zusammengestellt. Nach dem Rösten wird der Kaffee gemahlen (Mahlgrad etwa 2 Millimeter), dann werden in einer Extraktionsanlage die löslichen Bestandteile des Kaffees extrahiert. Eine solche Anlage arbeitet mit Wassertemperaturen von bis zu 200 °C, wofür ein Druck bis zu 20 bar nötig ist, damit das Wasser nicht verdampft. Der so gewonnene Kaffee-Extrakt wird in einer Eindampfanlage konzentriert und danach getrocknet (Sprühtrocknung oder Gefriertrocknung).



Die Produkte der DEK umfassen lösliche Kaffees in all ihren Herstellungsformen und Zusammensetzungen.



Borden's aus USA Echter Bohnenkaffee-Extrakt 100% rein.



MAXWELL. Was der Duft verspricht – hält der Geschmack.

Löslicher Kaffee: Sprühtrocknung

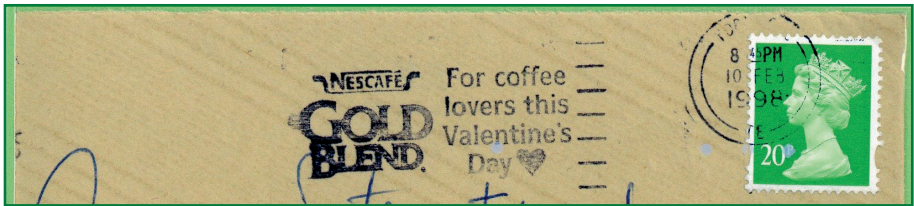
Bei der Sprühtrocknung wird Kaffee-Extrakt mit hohem Druck in Zerstäuberdüsen im oberen Teil eines sogenannten Sprühturms gepumpt. Dabei strömt von unten heiße Luft ein, durch die das restliche enthaltene Wasser verdampft. Der fertige Instant-Kaffee fällt in den unteren Teil des Sprühturms.

Löslicher Kaffee: Gefriertrocknung

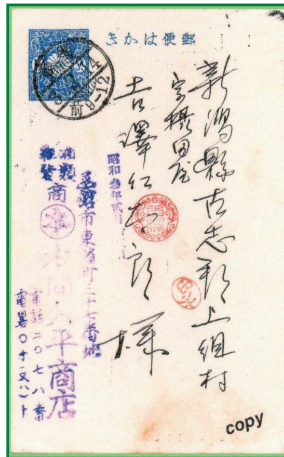
Bei der Gefriertrocknung wird der Kaffee-Extrakt binnen weniger Minuten auf -40 °C heruntergekühlt und vermahlen. In einem Vakuumtrockner wird das zu Eis erstarrte Wasser dann vom festen in den gasförmigen Zustand umgewandelt. Der übrigbleibende feste Bestandteil ist der Instant-Kaffee.

Vergleich von Sprühtrocknung und Gefriertrocknung

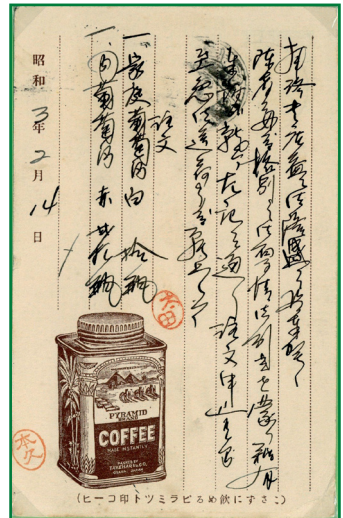
Ausgehend vom gleichen Röstkaffee/Röstkaffee-Extrakt erhält man durch die technisch deutlich aufwändigere Gefriertrocknung einen höherwertigeren und wohlschmeckenderen löslichen Kaffee, denn bei der Gefriertrocknung ist die thermische Belastung des Extrakts deutlich geringer als bei der Sprühtrocknung.



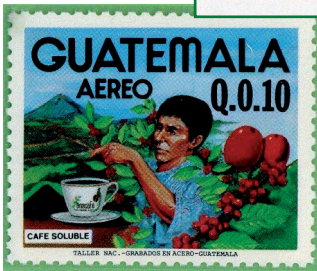
↑ Auch am Valentins-Tag – ein Nescafé Gold Blend – für den oder die Kaffeeliebhaber.



Japanische Postkarte 1914
Wertezeichen Chrysanthenen,
blau 1½ Sen



Vorder- und Rückseite



↑ Die Firma *ibenco* ließ am 26. Mai 1966 ein Patent eintragen für ein Verfahren zur Standardisierung des Säuregrads von Pulverkaffee.

Guatemala 1984
Soll man bei der Ernte schon an das Endprodukt denken?



Entkoffeiniert und reizstoffarm

Viele Menschen kennen das Gefühl nach dem Genuß einer Tasse Kaffee: vermehrtes Schwitzen, starkes Herzpochen, ein flaes Gefühl in der Magengegend und leichte Übelkeit. Wer unter diesen Symptomen nach einer Tasse Kaffee leidet, hat mit hoher Wahrscheinlichkeit eine Überempfindlichkeit gegenüber Koffein entwickelt. Doch was, wenn man trotz dieser Überempfindlichkeit leidenschaftlich gern Kaffee trinkt und den Geschmack des schwarzen Heißgetränks mag? Müssen Betroffene auf den Konsum von Kaffee verzichten? Nein, müssen sie nicht, denn heutzutage gibt es bei speziellen Coffee-Shops, eine breite Auswahl an Kaffeesorten, die speziell für empfindliche Menschen geeignet sind.



Koffein-Molekül

Das erste kommerziell genutzte Verfahren zur Entkoffeinierung wurde 1903/05 von Ludwig Roselius entwickelt und patentiert. Beim Roselius-Verfahren werden die Bohnen mit Salzwasser vorgequollen. Als Lösungsmittel kommt das giftige Benzol in der Extraktion zum Einsatz, weshalb dieses Verfahren heute nicht mehr verwendet wird.

Auf diese Weise entkoffeinierter Kaffee wurde in den meisten Gebieten Europas als Kaffee HAG, in Frankreich als Café Sanka und später unter der Marke Sanka in den USA verkauft. Wegen des schädlichen Benzols werden für Kaffee HAG/Sanka andere Entkoffeinierungsverfahren eingesetzt.

Ludwig Gerhard Wilhelm Roselius (1874–1943) war ein Kaffeehändler und 1906 Gründer der Bremer Firma „Kaffee Handels-Aktien-Gesellschaft“ – Kaffee HAG. Als Mäzen förderte er Künstler wie Paula Modersohn-Becker und Bernhard Hoetger und baute die Böttcherstraße in Bremen als Kunstwerk auf.



Wie viel Koffein in welchem Kaffee?

- Eine 150-Milliliter-Tasse Bohnenkaffee, im Filteraufgußverfahren gebrüht, enthält etwa 80 Milligramm Koffein.
- Der Espresso, der auch als Kleiner Schwarzer und starker Kaffee bekannt ist, hat bei der üblichen Fassengröße von 50 Milliliter rund 50 bis 60 Milligramm Koffein.
- Eine Tasse mit 125 Milliliter löslichem Kaffee kann zwischen 60 und 100 Milligramm Koffein enthalten.
- Eine Tasse mit 125 Milliliter entkoffeinierter Kaffee weist die zu vernachlässigende Restmenge von 1 bis 4 Milligramm Koffein auf.



Wenn Koffeinfrei, dann daCapoKaffee von Kaffeedarboven Hamburg



Mochwitz: cafesoft® der moderne Kaffee unserer Zeit – mit und ohne Coffein.



Trinkt Kaffee mit Coffein! 3 Gramm in die Tasse schont Herz und Kasse

Eduard Schopf (1893 bis 1935) produzierte in Bremen seit den 1920er Jahren unter dem Namen Eduscho Röstkaffee, der ausschließlich per Post direkt an die Endkunden verschickt. Eduscho ist heute in Deutschland ein Markenname der Tchibo GmbH.



Carlo Lonien

Beschichte und Siegeszug des Kaffees

Eine Ausstellungssammlung (Teil 7)

Kaffee-Ersatz

Als kaffeeähnliches Getränk bezeichnet man ein heißes Aufgußgetränk, dessen Zutaten wie Kaffeebohnen behandelt werden und das in Farbe und Geschmack Bohnenkaffee ähnelt.

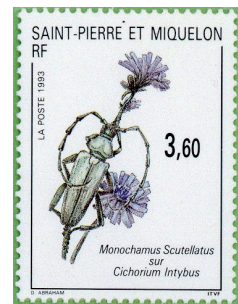
Zichorienkaffee, Landkaffee: Als Zichorienkaffee bezeichnet man ein Ersatzkaffee, ein kaffeeähnliches Getränk, das aus den Wurzeln von Zichorien hergestellt wird und im Gegensatz zum Bohnenkaffee kein Koffein enthält. Der Begriff Landkaffee ist ein Synonym für Zichorienkaffee. Zichorien gehören zu der botanischen Familie der Korbblütler und stammen von der wilden Wegwarte ab. Die Wurzel, die schon bei den alten Ägyptern bekannt war, wird bereits seit 1690 zur Herstellung von Kaffee-Ersatz verwendet

Die Wegwarte und Napoleon. Die geröstete und gemahlene Wurzel der Wegwarte hat schon oft als Kaffee-Ersatz oder -zusatz erhalten müssen und heißt dann nach ihrem lateinischen Namen „Zichorie“. Diese Verwendung war zwar schon im 17. Jahrhundert bekannt, aber ihren endgültigen Durchbruch hat die Zichorie Napoleon zu verdanken. 1806 verhängte der französische Kaiser die Kontinentalsperre, eigentlich als Wirtschaftsblockade gegen England gedacht. England schadete dies wenig, aber in Frankreich und anderen Staaten auf dem europäischen Festland wurden die

Lebensmittel, insbesondere importierte Genußmittel wie die exotischen Kaffeebohnen, knapp.



Cichorium intybus L.

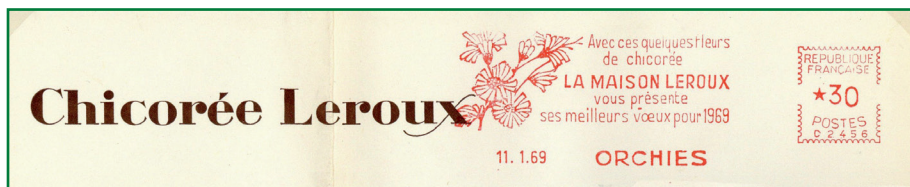


Zichorienkaffee: Herstellung

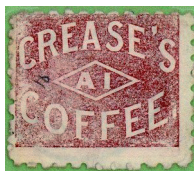
Nach der Ernte werden die Zichorienwurzeln gesäubert und in kleine Würfel geschnitten. In einem Druckluftofen verlieren sie 75 Prozent ihrer Feuchtigkeit und werden dann 3 Monate gelagert. Danach werden sie bei einer Temperatur von 120 bis 140 °C geröstet. Während dieses Prozesses karamellisiert der in der Wurzel enthaltene Saft. Dadurch entsteht ein an Kaffee erinnernden Geschmack. Die abgekühlten, gerösteten Wurzeln werden anschließend zu einem feinen Pulver gemahlen und mit Speiseölen, Carbonaten, Melasse und Zucker vermischt. Zichorienkaffee hat eine intensive karamellbraune Farbe.



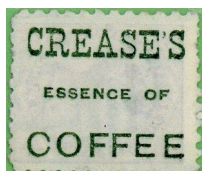
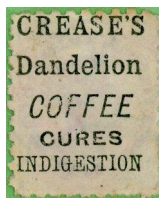
50 Jahre Nationales Institut für Agrarforschung
Reagenzgläser mit Zichorien-Keimlingen



Die Leroux-Gruppe ist ein Unternehmen mit Sitz in Orchies im Norden Frankreichs, das Zichorienprodukte herstellt und vertreibt; die Firma ist Marktführer für reine Zichorien, aromatisierte Zichorien und zichorienbasierte Mischungen. In der „Maison Leroux“ kann man auch ein Zichorienmuseum besichtigen.



Markenbild Königin Victoria 2½ Pence (1893)
Neuseeländische Marken aus den Jahren 1882/1893 wurden auf der Rückseite mit diversen Reklamen bedruckt. Die Firma Crease's aus Wellington stellte aus Löwenzahnwurzeln Ersatzkaffee her und nutzte die Werbefläche auf den Briefmarken.



Vorphila-Brief mit Oval-Stempel ST.SERNATINGEN und badisches Wappen „Franco Meersburg gegen f 6:10x“ (6 Gulden 10 Kreuzer)

Korrespondenz der Firma Auer & Geiselbrecht vom 13. September 1826 St.Sernatingen am Bodensee (heute: Bodmann-Ludwigshafen), an die Gebrüder Zimmermann & Cons. Meersburg. Auer & Geiselbrecht haben per Schiffer 1 Fäßchen Cichorie und 1 Kistel Tabac von den Gebr. Hugo aus Lahr geliefert.



Die Firma Casiez-Bourgeois in Cambrai stellte „Chicorée Nouvelle & moka Casiez“ her. Das Unternehmen wurde 1932 von der Firma Leroux übernommen.

Postkarte D.R., ab 1875: Ziffer im Oval, 5 „Pfge.“ violett, gebraucht ab Lahr 24. Dezember 1881





Original BLP auf Blattrückseite

↑ Inseraten-Kartenbrief des italienischen Hilfskomitees für Kriegsbeschädigte. Die mit B.L.P. (Busta-Lettera-Postale) überdruckten Freimarken (B.L.P.-Marken) wurden nur zur Freimachung dieser Kartenbriefe verwendet, die mit 5.Centesimi Nachlass auf den Nennwert verkauft wurden. Differenzausgleich und Einnahmeüberschuß erzielte das Hilfskomitee durch Einnahmen aus den Inseraten.

Die Firma, gegründet 1866 in Wien, war eine auf Kaffee, Kaffeesurrogate und Tee spezialisierte Gemischtwarenhandlung. Der Schwiegersohn des Gründers Wilhelm



Für allfällige Ersatzansprüche aufbewahren!

Einlieferungsschein
über eine Einschreibbriefsendung

Vom Abs. mit Titulo od. Titelschrift auszufertigen

Empfänger	Schmidler Edmund Wien XIII	
Anschrift des Empfängers	Wien, 11 Rudolfstraße 6	

Postvermerke

Aufgabennummer	Besondere Vermerke (100, 105 usw.)	Nachnahmebetz.	S	g

027-Steinzel

Wien 15. 11. 55

19. Ann. 1.-114. B. 21. 21. 18.900194.
F. v. d. K. v. d. P. v. d. P.

Schwarz“ um. Sie produzierte Feigenkaffee und unterhielt eine Kaffeerösterei (Marke „Mikado“). 1969 wurde „Rud. Schwarz“ im Handelsregister gelöscht.

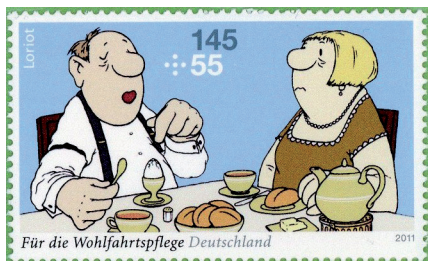
Einlieferungsschein über eine Einschreibbriefsendung, gebraucht auf dem Territorium der Stadt Wien, am 15. November 1955, mit rückseitiger Werbung für eine Kaffee Mittel-Mischung.

Eine Kaffee Mischung wie „Reindorf“ besteht z.B. aus Gerstenmalz, Gerste und Roggen und Zichorie.



Kaffee – ein Genuß ohne Reue

Der Hauptwirkstoff des Kaffees ist das Koffein. Er regt das Herz, den Kreislauf und die Nerven an. Die Blutgefäße erweitern sich, und die Gehirnzellen werden besser durchblutet. Kaffee wirkt also stimulierend. In der Frühe als morgendlicher Muntermacher fördert der Kaffee die Magensekretion und erleichtert dadurch die Verdauung.



Honoré de Balzac soll es bis auf 60 Tassen Kaffee pro Tag gebracht haben. Viel besser und inniger als Balzac, ein wahrhaft gewaltiger Kaffeetrinker, kann man die magisch-geistige Wirkung des „Schwarzen Goldes“ wohl nicht beschreiben. Und viel deutlicher hat wohl kaum jemand die anregende und aufregende Wirkung der schwarzen Bohne beschrieben:

„Der Duft des dampfenden Kaffees allein schon bezaubert, versetzt Welten, doch der Geschmack erst gibt die Würze, gibt diesen anderen Welten Gestalt.“



Kaffee: Aroma, Geschmack, Genuß. Kaffee fasziniert mit Duft, Geschmack und Farbe. Er ist nicht nur Muntermacher, er ist ein Lifestyle-Getränk und ein Genußobjekt. Wenn es um Geschmack geht, bestimmen drei Faktoren das Ergebnis: die Sorte, die Röstung und die Zubereitungsform.





Kaffee wird ähnlich wie Wein verkostet. Der Kaffee wird geschlürft, damit mehr Sauerstoff aufgenommen wird und somit die verschiedenen Aromen besser herausgeschmeckt werden.

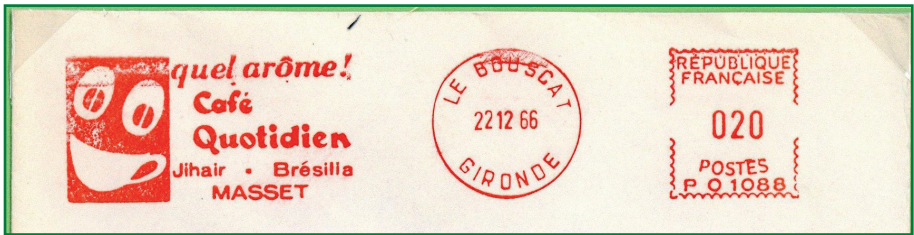
Kaffee schmeckt einfach lecker; Kaffee enthält über 800 Aromen und ist somit eines der aromareichsten Lebensmittel überhaupt. Viele der Aromen sind noch nicht eindeutig identifiziert, so daß die Herstellung von künstlichem Kaffee Aroma bislang nicht möglich ist.



Übersetzung der Karte (geschrieben in der 1911 von Ludwig Sütterlin entworfenen Schrift, von 1924 bis 1941 als deutsche Standardschrift gebraucht): Lieber Sohn! Mach Dir die Mittheilung, daß der Lehrer das Buch nicht hat. Zufällig sah ich Morgens das Buch und habe es in den Korb genommen. Lui von Karlsruhe hat schon 2 Mal darum geschrieben, gebe es ihm aber nicht. Es sind auch schon viele Leute dagewesen u. haben Auskunft verlangt, konnte aber keine geben. Herzl. Gruß Deine Mutter. (Was mag das für ein geheimnisvolles Buch gewesen sein, für das sich sogar Lui aus Karlsruhe interessiert?)



Der Schriftsteller, Philosoph und Staatstheoretiker Charles de Montesquieu (1689–1755) formulierte 1748 in seiner Schrift „De l'esprit des loix“ (1748) („Vom Geist der Gesetze“): „Le café donne de l'esprit a ceux qui n'en ont pas“, anders formuliert: **Der Kaffee beflügelt den Geist.**



Privatanzelge Umseitig Ton-Rundfunkgebührenquittung

Bremer **Igesso** Kaffee mit dem herzhaft kräftigen Geschmack

jetzt so billig für Sie!

Nr. 33 IGESSO-Konsum-Kaffee guter, reiner Edelmantalkaffee 500 g DM 7,70
 Nr. 5 IGESSO-Kolonial die kräftige Spezialsorte 500 g DM 8,20
 Nr. 3 Edelmischung „Dampfer Bremen“ die beliebte Spezialität unseres Hauses 500 g DM 9,20
 Nr. 50 Koffeinfreier IGESSO-Kaffee aus der IGESSO-Produktion 250 g DM 5,40
 IGESSO-Fünf-Uhr-TEE 125 g DM 2,90

Nr. 30 IGESSO-Meistersorte verpackt in Klarsichtdose 500 g DM 9,40

IGESSO-Schokolade in 100-g-Tablets - Zartbitter, Vollmilch, Vollmilch-Nuß jede Tafel DM 0,95

3% Mengenrabatt bei Bestellungen von DM 25,- an (Zigaretten ausgenommen)

IGESSO-Kaffee wird im eigenen Betrieb mit modernsten Großröstmaschinen in reiner Heißluft täglich frisch geröstet. Unsere in ganz Deutschland eingeführte Firma bürgt für weitestgehende Angabee in jedem Angebot. Was Ihnen nach Prüfung nicht gefällt, nehmen wir auch nach Entnahme von Proben ohne jede Einrede zurück.

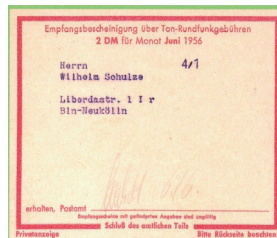
Wir liefern gegen Nachnahme jede gewünschte Menge. Pakete im Rechnungsbetrag von DM 25,- an frei von Porto und Verpackung. Zwischen DM 15,- und DM 25,- berechnen wir nur DM - 50 Spesen-Anteil.

Nr. 272 IGESSO - Meister - Sortimen 50 hochfeine, wahltschmeckende IGESSO-Zigaretten 40 reife Somatra u. 10 würzige Bremer Bräutl In Kisten zu 50 Stück je Stück 27 Pf je Kiste nur DM 13,80

„IGESSO“ · J. G. STROTHOFF & SOHN · 0808. 1823 · BREMEN 1 · POSTFACH 111



Dänisches Notgeld während des Zweiten Weltkriegs; diese 1-Öre-Briefmarke mit einer Werbung, in Folie verschweißt, ersetzen die Metallmünze.



Empfangsbescheinigung über Rundfunkgebühren eines Kunden aus Berlin-Neuköln 1956 mit rückseitiger Kaffeewerbung (Lächelnde Hausfrau mit einer Tasse Kaffee).



Trocken, Dünkel, kühl, verschlossen: so soll er lagern

Die Verpackung des gerösteten Kaffees muß dicht, absolut geruchs- und geschmacksfrei sein, um eine Beeinträchtigung der Qualität zu verhindern. Eine Feuchtigkeitszunahme des hygroskopischen Produkts ist zu vermeiden, da durch Einwirkung von Feuchtigkeit und Sauerstoff chemische Reaktionen eintreten können. Ganz besonders gilt es jeden Aromaverlust zu vermeiden.

Johann Joachim Darboven

war der Erste, der bereits gerösteten Kaffee in Tüten abfüllte, und diese per Versand an Haushalte verschickte – beides damals völlig neue Methoden des

Kaffeeverkaufs. Gegründet wurde das Unternehmen 1866 von Johann Joachim Darboven (1841–1909). Es wurde von den Söhnen Arthur und Cäsar weitergeführt und in der nachfolgenden Generation von Herbert und Albert Darboven übernommen. Unter dem bereits 1915 entwickelten Markennamen Idee-Kaffee wurde ab 1927 ein als besonders bekömmlich beworbener Kaffee angeboten. Er wurde mit einem von Karl Lendrich (1862 bis 1930) vom Hygienischen Institut in Hamburg entwickelten Veredelungsverfahren hergestellt, das Reiz- und Bitterstoffe bei vollem Erhalt des Geschmacks reduzieren sollte. Die J. J. Darboven erhielt dafür später ein Patent für „magenfreundlichen Kaffee“. Im Zweiten Weltkrieg und bis zur Währungsreform 1948 wurde der Ersatzkaffee „Koff“ hergestellt. Die J. J. Darboven Holding AG & Co. KG ist die Konzernobergesellschaft einer in Hamburg ansässigen und international tätigen Kaffeerösterei. Die Firmengruppe besteht derzeit aus 11 Tochterfirmen in neun europäischen Ländern. Das Hauptgeschäft ist die Einfuhr und das Rösten von sowie der Handel mit Kaffee, aber auch mit Tee und Kakao.



Nach den neuesten Verbrauchszahlen trinken 63 Prozent der Menschen in Großbritannien regelmäßig Kaffee, nur noch 59 Prozent trinken regelmäßig Tee. 533 Millionen Packungen Kaffee werden jährlich verkauft und nur 287 Packungen Tee. Das erste Kaffeehaus wurde 1650 in Oxford von einem (angeblich) jüdischen Unternehmer mit Namen Jacob gegründet („The Grand Coffee“) im „Angel coaching inn“, wo eine Tasse Kaffee 1 Penny kostete. Noch in den 1980er-Jahren wurde ein Besucher gefragt „Fancy a cuppa?“ (Lust auf eine Tasse), womit eine Tasse Tee gemeint war. Inzwischen gibt es 13.500 Coffeshops von „Costa Coffee“, 1.200 Geschäfte von „Starbucks“ und 635 von „Caffè Nero“. So ändern sich die Zeiten, nein, die Gewohnheiten.





Eine schwedische Paketkarte von der Firma Martin Olsson, betreffend den Versand von Kaffee. „Neu – noch besserer Kaffee – dunklere Röstung“.

AFST – Pitney Bowes-GB Serie „5000“, Maschinen # P.B.15219, ab Stockholm nach Farsta mit einem Ankunstempel 31.5.72. Am 1.6.1972 holt die Bestellerin (Adressentin) ihr Kaffeepaket auf der Post ab.

Röstkaffee ist ein Frischeprodukt und verliert im Laufe der Zeit an Aroma. Daher empfiehlt es sich den Kaffee nach dem Öffnen zügig zu verbrauchen. „Kaufe deinen Kaffee als ganze Bohnen, und verbrauche deine Kaffebohnen innerhalb 4 Wochen.“



Französisches Markenheftchen mit Marken Type Paix III von 1936 mit Werbeanhängsel. Deckel mit einer Kaffeewerbung.





Dänisches Markenheftchen mit Werbung für Kaffee Wachsbeschichtete Papierverpackungen

Das Kaffeeglas:

Die größten Feinde des Kaffee-Aromas sind Sauerstoff, Licht und Wärme. Der ideale Aufbewahrungsort für den Instantkaffee ist das Instantkaffeeglas, in dem der Kaffee luft- und feuchtigkeitsdicht verschlossen ist.

Der Aufbewahrungsort:

Eine kühle, dunkle, trockene und geruchsfreie Aufbewahrung des Kaffees ist wichtig, um sein Aroma möglichst lange zu erhalten.

Die Haltbarkeit:

Instantkaffee verliert innerhalb weniger Tagen sein Aroma. Im Glas bleibt das Aroma des Instantkaffees am längsten erhalten, daher sollte die Verpackung erst unmittelbar vor dem Gebrauch geöffnet werden.



Dosenverpackungen:

Eine andere Verpackungsvariante für Kaffee ist die Aufbewahrung in Dosen, auch hier werden entweder Vakuum-Dosen oder die Schutzglas-Variante verwendet. „Omas Kaffeedose“ ist kaum noch zu finden, da sie lediglich einen Anteil von 2 Prozent der gesamten Kaffee-Verpackungen ausmacht.



Die Familie des Heinrich Nestle (1814–1890), Gründer des heute größten Lebensmittel-Unternehmens der Welt, stammt aus dem schwäbischen Raum. Die Stammväter der Familie waren drei Brüder; deshalb das Logo mit den drei Jungvögeln. Heinrich Nestle selbst stammt aus Frankfurt am Main und war gelernter Apotheker. 1839 ließ er sich nach der üblichen Gesellenwanderzeit in Vevey in der Schweiz nieder und änderte seinen Namen in Henri Nestlé. 1843 konnte Nestlé deswegen mit der Unterstützung des Stadtapothekers M. Nicollier eine Mühle mit angeschlossener Brennerei erwerben. Hier

begann er, Essig, Knochenmehl (als Dünger und für die Zuckerherstellung!), Likör und Öl zu produzieren. In einem Laboratorium stellte er aus Pflanzenöl Flüssiggas für die städtische Straßenbeleuchtung in Vevey her. 1857 kam es zu finanziellen Schwierigkeiten der „Fa. Nestlé“, weil die Gemeinde Vevey von Flüssiggas auf Steinkohlegas umstellte. Auf der Suche nach neuen Geschäftsideen kam Nestlé auf die künstliche Säuglingsnahrung. Erste Versuche der Herstellung von Muttermilchersatz waren allerdings nicht erfolgreich. Aber später war Nestlé mit Muttermilchersatz so erfolgreich, daß es hieß, die Firma töte Babys (wegen des Wechsels von Muttermilch zu Nestlé-Milch). 1929 wurde Nestlé von der brasilianischen Regierung beauftragt, einen Weg zu finden, die Überproduktion von Kaffeebohnen zu verwerten. 1938 kam Nescafé auf den Markt.



Japanische GSK von 28.6.1996 (Jahr 7 des Kaisers Heisei); mit seinem Amtsantritt im Jahre 1989 beginnt eine neue Kalender-Aera. Moccona Instant-Glas.

Folienverpackungen sind die gängigsten Varianten, um Kaffee röstfrisch an den Verbraucher zu liefern



Kaffee nicht im Kühlschrank lagern: Kaffee nimmt leicht Feuchtigkeit und fremde Aromen auf. Wer möchte schon, daß sein Kaffee nach Käse oder Zwiebel schmeckt?



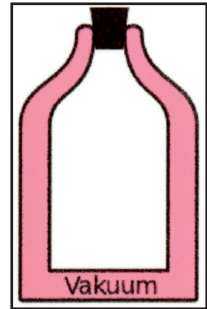
Die Kühltruhe ist wirklich nur als Langzeitaufbewahrungsmethode für Kaffeebohnen geeignet. Auch nur in kleinen luftdichten Behältnissen einfrieren. Beim Auftauen besteht Kondensgefahr.



Wie man den Nachmittag mit heißem Kaffee übersteht

Eine Isolierkanne (auch Thermoskanne oder Thermosflasche genannt) ist ein verschließbares Gefäß, das sich zu Aufbewahrung und Transport von heißen oder kalten Flüssigkeiten eignet. Eine Thermoskanne kann die Temperatur des Kaffees bis zu 12 Stunden konstant warm halten.

Der Chemnitzer Physikprofessor Adolf Ferdinand Weinhold (1841–1917) hatte bereits in den 1870er-Jahren ein derartiges Isoliergefäß erdacht. Weiterentwickelt wurde es schließlich von dem Glasmacher und Erfinder Reinhold Burger (1866–1954) aus Glashütte, der mit seiner Fabrik in Berlin auch als Erster wirtschaftlichen Gewinn aus der Idee machte.

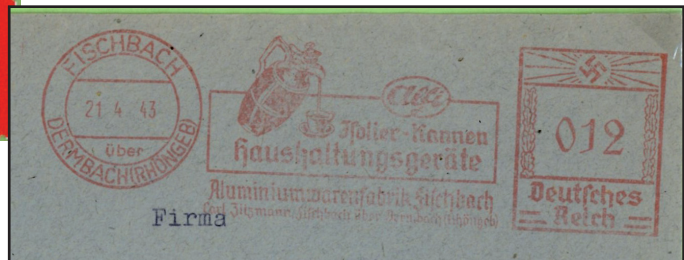


Während der Feierabend noch in weiter Ferne ist, fehlt uns am Nachmittag häufig der Schwung zum Weiterarbeiten. Gegen dieses tägliche Formtief ist kaum jemand gefeit. Eine Tasse Kaffee kann uns dabei behilflich sein, den toten Punkt zu überwinden.



Eine Thermosflasche von 1982 nach Carlos Rocha (1907–1982)
Ausgabe: portugiesisches Design

„Alfi“ Isolierkannen Haushaltsgeräte
Aluminiumwarenfabrik Fischbach
Karl Zitzmann Fischbach über Dermbach (Rhöngeb.)





Die Neuseeland-Marke hat die Form einer Kaffeetasse

Und mit einer Tasse guten Kaffees, also mit Bohnen aus dem äthiopischen Hochland, aus der Thermoskanne soll die Serie über die Geschichte des Kaffees und seines Siegeszugs enden. Es ist Ihnen hoffentlich wohlbekommen.



Ein besonderer Dank gilt Walter Baldus, München, der die Umsetzung dieser philatelistischen Sammlung in diese Website durch seine Arbeit als Korrektor und mit wertvollen Ratschlägen ermöglichte.

Vor fast 50 Jahren gegründet.

1975 trafen sich ein paar Sammlerfreunde aus der Bundesrepublik, um eine Motivgruppe über landwirtschaftliche Themen zu gründen. Heute sind wir als Arbeitsgemeinschaft unter „Bund Deutscher Philatelisten“ ein eingetragener Verein.

„Agrarphilatelie“

Ein Mittelpunkt der Arbeit in der ArGe ist das vierteljährlich zu Quartalsbeginn erscheinende Mitteilungsheft „Agrarphilatelie“. Aus der Redaktion heraus entsteht damit wertvolle philatelistische Literatur, die sich in Handbüchern, Katalogen und Aufsätzen widerspiegelt. Nicht zu vergessen sind auch die regelmäßigen Mitgliedertreffen, die zumeist im Zusammenhang mit einer großen Briefmarkenmesse oder -ausstellung stattfinden. Durch solche Treffen sind vielfach auch über das Sammeln von Briefmarken hinausreichende Kontakte entstanden. Wer thematische Fragen hat, erhält daher schnell eine Antwort. Dazu dienen alle bisher erschienenen Hefte der „Agrarphilatelie“, die als PDF-Dateien auf unserer Webseite www.agraphilatelie.de nachzulesen sind. Hilfreich ist die jedes Vierteljahr aktualisierte Liste mit „Unseren Themen“. Das erleichtert einen Einstieg in ein neues Sammelgebiet.

Heutige Ausstellungsthemen.

Um heute eine Motivsammlung ausstellungsreif zu gestalten, kann man nicht eine Sammlung Wein, Landwirtschaft oder Forstwirtschaft generell aufbauen. So sind es heute spezielle Themen, die von unseren Mitgliedern gesammelt und ausgestellt werden. Eine kleine Auswahl von Ausstellungsthemen der letzten Jahre zeigt die Vielfalt der Interessen: „Auch du brauchst Rindviecher“, „Milch macht müde Männer munter“, „Von der Rebe zum Wein“, „Die Weinbauregion Württemberg“, „Giftpilze und Pilzleckereien“, „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“, „Es gibt nur eine Erde“, „Abfall und Schmutz“, „Geschichte der Kartoffel“, „Heilpflanzen“, „Hirsche – Könige des Waldes“, „Holz und Holzverarbeitung“, „Kork für Kork“ oder „Die geschichtliche Entwicklung des Pfluges“. Bei uns sind auch Mitglieder, die ihre Sammlungen nicht ausstellen wollen; auch diese sind uns willkommen.

Sie können Verbindung zu mehr als 80 Mitgliedern haben.

Gut 80 Sammlerfreunde haben sich unserer Motivgruppe angeschlossen. Die Mitglieder in acht Ländern und die nunmehr in mehr als 40 Jahren geknüpften Verbindungen garantieren ein interessantes Angebot philatelistischer Tätigkeit.

Der Mitgliedsbeitrag.

Mit dem Eintritt in die Motivgruppe und der Zahlung des ersten Mitgliedsbeitrags kann jedes Mitglied eine Mitgliederliste erhalten, in der Anschriften und Sammelgebiete der Mitglieder enthalten sind. Das hilft, Kontakte herstellen zu können.

Der Mitgliedsbeitrag beträgt jährlich:

Für BDPH- und FIP-Mitglieder	25,- / 30,- Euro
Für Mitglieder, die nicht dem BDPH oder der FIP angehören	45,- / 50,- Euro
Für Jugendliche	10,- Euro

Kontakt.

Anja Stähler, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344-969 75 15,

E-Mail: janssenan@web.de (1. Vorsitzende)

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352-31 38 72,

E-Mail: rogert@pt.lu (2. Vorsitzender)

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal,

Tel. + Fax: 0202-5 28 87 89, E-Mail: evhokaczy@t-online.de (Geschäftsführung)

