



KAFFEE

IST FERTIG!

KARRIERE EINES HEISSGETRÄNKES

Kaffee ist fertig!

Karriere eines Heißgetränks

CLEMENS SELS
MUSEUM NEUSS



Inhaltsverzeichnis

Uta Husmeier-Schirlitz

Vorwort 7

Carl Pause und Margrit Schulte Beerbühl

Kaffee ist fertig! 9

Mikdat Aydin Kirici und Carl Pause

Mokka, Filterkaffe, Espresso – die vielen Wege der Kaffeezubereitung 11

Jokubas Gaucius

Coffea arabica und ihre Reise um die Welt
Die Verbreitung der Arabica-Pflanze von Afrika bis zum amerikanischen Doppelkontinent 19

Florian Ulf

Kaffee, Kultur und Kontinentalsperre 31

Marc Lotzwick

Der Kampf gegen den Kaffee
Kaffeeverbote im 18. Jahrhundert 41

Anton Götz

Kaffeeschmuggel in napoleonischer Zeit
Das Unterlaufen der französischen Handelsblockade und der Transport von
Kolonialwaren bis nach Neuss 49

Carl Pause

„Caffee wie bräuchlich“
Die Anfänge des Kaffees in Neuss 61

Carl Pause und Marion Roehmer

„Caffe“ im Haus „Zum Blauen Schaf“ 77

Till Lodemann und Karin Striewe

Kaffeegeschirr aus der Töpferei Tieves an der Michaelstraße in Neuss 89

Fee Grupe

Kaffeehäuser und die Entstehung der bürgerlichen Gesellschaft 97

Christa Bernard und Merve Köybasi

„Der Gesundheit sehr dienlich“
Kaffee zwischen Heilmittel und Droge 105

Jost Auler

Ersatzkaffee: gebrüht aus Eichel, Dinkel und Zichorien 117

Vanessa Reekers

Kaffee wird zur Marke

Verkaufsstrategien und Werbemaßnahmen von Kaffee HAG zwischen 1906 und 1912

123

Alina Norres

Kaiser's Kaffee

Die Vermarktung von Röstkaffee bis zum Zweiten Weltkrieg am Beispiel der Kaiser's Kaffee-Geschäft GmbH, Viersen

133

Pia Froese und Anna Dohmen

Von Liebesgaben, Zitterkaffee und Schmuggelgut

Kaffeerversorgung in der Zeit des Nationalsozialismus und im Zweiten Weltkrieg

147

Nikola Dietel

„Kaffee-Panzer“ in der „Mokka-Türkei“

Kaffeeschmuggel im Aachener Grenzgebiet nach dem Ersten und dem Zweiten Weltkrieg

161

Werner Schwabe

Der Mützenicher Kaffeeschmuggel-Prozess

175

Valentin Schneider

Fair-Trade-Kaffee und die NEWI in Neuss

187

Abbildungsnachweis

197

Impressum

198

Vorwort

Im Mai 2022 ist Neuss vier Tage lang Gastgeber des 42. Internationalen Hansetages. Etwa 2000 Delegierte aus 16 Ländern werden zusammen mit zahlreichen Besucher*innen aus dem In- und Ausland das Fest der Hanse der Neuzeit feiern. Aus diesem besonderen Anlass zeigt das Clemens Sels Museum Neuss die Ausstellung „Kaffee ist fertig! Karriere eines Heißgetränks“ und veröffentlicht diese Begleitpublikation.

Die Deutsche Hanse entstand im 12. Jahrhundert als ein Zusammenschluss privater Kaufleute und entwickelte sich im 14. Jahrhundert, ihrer Blütezeit, zu einem Bündnis Fernhandel treibender Städte. Mit dem Aufkommen des Atlantikhandels im 16. Jahrhundert verlor die Hanse zunehmend an Bedeutung. Mit dem im Jahr 1669 in Lübeck abgehaltenen letzten Hansetag endete faktisch die Geschichte der alten Hanse.

Genau in dieser Zeit begann der Siegeszug des Kaffees. 1664 eröffnete in Den Haag das erste Kaffeehaus auf niederländischem Boden, bereits 1677 folgte ein solches Haus in Hamburg. Der im 17. Jahrhundert einsetzende Kaffeehandel und die damit eingeleitete rasante Karriere des Heißgetränks wären aber ohne die durch die Hanse erwachsenen internationalen Strukturen nicht denkbar gewesen. Nicht zufällig wurden die ehemaligen Hansestädte Bremen und Hamburg zu Zentren des deutschen Kaffeehandels. Allerdings verlagerte sich das Zentrum des Fernhandels zunächst nach Westen, denn im 17. Jahrhundert betrieb die 1602 gegründete Vereenigde Oostindische Compagnie (VOC/Niederländische Ostindien-Kompanie) einen florierenden Kaffeehandel.

Neuss, dessen wirtschaftlicher Schwerpunkt seit dem Mittelalter der Handel mit landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln war, unterhielt nicht nur Handelsverbindungen mit den ehemaligen Hansestädten, sondern – über den Rhein – vor allem mit den Niederlanden: Von dort gelangte der Kaffee auch nach Neuss. Anfänglich ein exklusives Getränk des Adels und des reichen Bürgertums, entwickelte sich der Kaffee schon

nach wenigen Jahrzehnten zu einem in allen Bevölkerungsgeschichten beliebten Volksgetränk. Die Karriere, um nicht zu sagen der Siegeszug, des Kaffees nimmt dabei gewissermaßen unsere heutige, global vernetzte Welt vorweg. Aus seiner Heimat Äthiopien gelangte der Kaffee über das Osmanische Reich nach Europa und von hier weiter nach Asien, Westafrika und Lateinamerika, wo heute die Hauptanbaugebiete der Kaffeebohne liegen.

Mit der Ausstellung „Kaffee ist fertig! Karriere eines Heißgetränks“ widmet sich das Clemens Sels Museum Neuss erneut einem kulinarischen Thema und verknüpft dabei kulturgeschichtliche Aspekte mit der Neusser Stadtgeschichte. Sie ergänzt somit die bereits erfolgreich durchgeführten Präsentationen von „Grenzenlose Gaumenfreuden. Römische Küche in einer germanischen Provinz“ 2010, „Als das Altbier noch jung war“ 2013, „GELATO! Italienische Eismacher am Niederrhein“ 2017 oder auch „Süßkram. Naschen in Neuss“ 2019.

Mit der Aufarbeitung der Neusser Kaffeegeschichte betritt der Kurator der Ausstellung, Dr. Carl Pause, Neuland. Erst seine umfangreiche Sichtung und Auswertung archivalischer Quellen ermöglichten es ihm, Einblicke in die soziokulturellen Zusammenhänge des Kaffeekonsums in Neuss zu gewinnen. Mit seinem umfangreichen Fachwissen, seinem hohen persönlichen Engagement und seiner Fähigkeit, vielfältige Details zu einem komplexen Sachverhalt zusammenzuführen, hat er dieses Projekt stets vorangetrieben und so ganz maßgeblich zu seinem Gelingen beigetragen. Bei der Ausarbeitung und Umsetzung der Ausstellung wurde er durch die wissenschaftliche Volontärin Lena de Bruin M.A. intensiv unterstützt. Insbesondere in den Bereichen der Ausstellungsgestaltung und Vermittlung hat sie einen wichtigen und innovativen Beitrag geleistet.

Im Bereich der wissenschaftlichen Forschung war die Unterstützung von Prof. Dr. Margrit Schulte Beerbühl vom Institut für Geschichtswissenschaften der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf für

die Ausstellung von entscheidender Bedeutung. Im Rahmen des Projektseminars „Geschichte des Kaffees und der Kaffeehauskultur“ im Wintersemester 2020/21 hat sie gemeinsam mit ihren Studierenden die Geschichte des Kaffees mit besonderer Berücksichtigung der Verhältnisse in Neuss untersucht. Die Katalogbeiträge von Joku-bas Gaucius, Marc Lotzwick, Fee Gruppe, Christa Bernard, Merve Köybasi, Florian Ulf, Anton Götz, Anna Dohmen, Pia Froese, Nikola Dietel, Werner Schwabe, Vanessa Reekers, Alina Norres und Valentin Schneider sind das Ergebnis dieser Recherchen. Darüber hinaus haben die Kolleg*innen Dr. Marion Roehmer, Till Lodemann M.A., Dr. Karin Striwe und Jost Auler M.A. das Ausstellungsprojekt mit eigenen Beiträgen fachlich unterstützt.

Für die Ausstellung wurden zahlreiche Exponate zusammengetragen, die das Thema besonders anschaulich und lebendig vermitteln. Dies war in Zeiten der Corona-Pandemie mit eingeschränkten Kontakt- und Reisemöglichkeiten besonders aufwändig. Dass dennoch eine ansehnliche Zahl spannender Objekte präsentiert werden kann, verdanken wir der Großzügigkeit vieler Leihgeberinnen und Leihgeber.

Unser besonderer Dank gilt vor allem Mikdat Aydin Kirici, der einen großen Teil der in der Ausstellung gezeigten Exponate aus seiner äußerst umfangreichen Sammlung zur Geschichte des Kaffees zur Verfügung gestellt hat. Zudem hat er sein fundiertes Wissen in einen Beitrag in dieser Publikation einfließen lassen. Mein Dank gilt ebenso dem Niederrheinischen Freilichtmuseum Grefrath, dem Niederrheinischen Museum für Volkskunde und Kulturgeschichte e.V. in Kevelaer, dem Amt für Stadtplanung – Untere Denkmalbehörde/ Bodendenkmalpflege der Stadt Neuss, Gero Schmitz le Hanne, Dr. Martin Habel, Dr. Gerhard Schlimbach, Dr. Carola Gries und Daniela Hain, die ebenfalls Exponate für die Ausstellung beige-steuert haben.

Zum Gelingen der Ausstellung trugen auch die Schüler*innen des Marie-Curie-Gymnasiums Neuss unter Anleitung von Ezgi Adigüzel und Michael Schmitt bei.

Mit der Aufarbeitung der Geschichte des Kaffees in Neuss in Form von Ausstellung und Katalog leistet das Museum einen wichtigen Beitrag zur Reflexion über unsere Alltagskultur, die so vielfältig ist wie die Gesellschaft selbst und sich – ebenso wie diese – ständig weiterentwickelt.

Uta Husmeier-Schirlitz
Direktorin

Carl Pause und Margrit Schulte Beerbühl

Kaffee ist fertig! Karriere eines Heißgetränks

Ob als Espresso, Caffè latte oder Filterkaffee – Kaffee gehört weltweit zu den beliebtesten Getränken. Auch in Deutschland ist Kaffee das am meisten konsumierte Heißgetränk, weit vor Schwarzem Tee, Kräutertee oder Kakao. Zwar nimmt Deutschland im europäischen Vergleich beim Kaffeekonsum „nur“ einen der hinteren Plätze ein, doch lag auch hier der Pro-Kopf-Verbrauch von Bohnenkaffee im Jahr 2020 bei durchschnittlich 168 Litern.¹

In Deutschland kann der Konsum des beliebten schwarzen Getränks auf eine mittlerweile 350-jährige Geschichte zurückblicken, in der sich auch die wechselvolle Geschichte dieses Landes widerspiegelt. Denn Kaffee ist mehr als nur ein Nahrungsmittel. Er schuf eine neue Konsum- und Geselligkeitskultur und ist daher ein Konsumartikel von hoher Symbolkraft, der eine nähere kulturgeschichtliche Betrachtung verdient.

Der wilde Kaffeestrauch, aus dessen Samen der Kaffee ursprünglich gekocht wurde, wächst in Äthiopien. Über Vermittlung des Osmanischen Reiches gelangte das schwarze Getränk in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts nach Europa. Schon bald entstanden hier die ersten Kaffeehäuser, so 1647 in Venedig, 1664 in Den Haag und kurz darauf 1673 eröffnete in Deutschland das erste Kaffeehaus in der Hansestadt Bremen. Durch den engen Kontakt mit den niederländischen Fernhandelsstädten wurde das neue Getränk dann auch bald am Niederrhein populär. In Neuss wurde bereits Ende des 17. Jahrhunderts zum ersten Mal Kaffee getrunken, wie archivalische Quellen zeigen.

Der Kaffee war eines der ersten global produzierten und vertriebenen Genussmittel. Die niederländische Vereenigde Oostindische Compagnie, die im 18. Jahrhundert zeitweilig de facto ein Kaffeemonopol besaß, brachte die Kaffeepflanze nach Java, im Zuge des europäischen Kolonialismus gelangte sie wenige Jahrzehnte später nach Lateinamerika und im 19. Jahrhundert nach Westafrika. Der Überseehandel mit Kaffee profitierte von überregionalen Handelsverbindungen und -netzen, die Jahrhunderte zuvor durch die Hanse entstanden waren. Die ehemaligen Hansestädte Bremen und Hamburg sind bis heute die wichtigsten Umschlagplätze für Kaffee in Deutschland.

Kaffee war zu Beginn des 18. Jahrhunderts ein Luxusgetränk, das aus erlesenem chinesischem Porzellangeschirr getrunken wurde. Doch nur wenige Jahrzehnte später wollten nicht nur der Adel und die wohlhabenden Oberschichten, sondern auch die Unterschichten nicht mehr auf das Kaffeetränk verzichten. Dies zeigen u.a. die Kaffeekannen und Milchkännchen, die die



2020 lag der Pro-Kopf-Verbrauch von Bohnenkaffee in Deutschland bei 168 Litern.



Frisch geröstete Kaffeebohnen.



Neusser Töpfer Ende des 18. Jahrhunderts als Alternative zum teuren Porzellan für ärmere Bevölkerungsschichten produzierten und die als Bodenfunde auf uns gekommen sind.

Das Thema Gesundheit spielte schon seit dem Aufkommen des koffeinhaltigen Heißgetränks im 17. Jahrhundert in Europa eine Rolle, sei es, dass vor den angeblichen Gefahren des Kaffees gewarnt wurde, sei es, dass man seine therapeutischen Eigenschaften in den Vordergrund rückte.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erfasste die Industrialisierung auch die Kaffeeproduktion. Die 1882 in Viersen-Hoser gegründete „Dampf-Kaffee-Rösterei von Hermann Kaiser“ entwickelte sich bald zu einem Filialkonzern, in dem alle Produktionsschritte vom Einkauf über die Produktion bis zum Vertrieb und Verkauf von Kaffee in einer Hand vereint waren. Mit der Erfindung des koffeinfreien Kaffees legte der Bremer Kaufmann Ludwig Roselius im Jahr 1906 den Grundstein für die Entstehung eines der ersten Markenprodukte, dessen Popularität in der Bevölkerung durch damals innovative Werbemaßnahmen gefördert wurde.



Trotz seiner enormen Beliebtheit in allen Bevölkerungsschichten war guter Bohnenkaffee bis vor wenigen Jahrzehnten teuer und nur in begrenzten Mengen verfügbar. Daher behalf man sich oft mit selbst hergestelltem Kaffeeersatz. Schon Ende des 18. Jahrhunderts setzte sich der aus der Wurzel der Zichorie hergestellte Ersatzkaffee durch. Auch aus gerösteten Bucheckern oder Eicheln wurde ein schwarzer Aufguss gebraut, der nur entfernt an echten Bohnenkaffee erinnerte.



In Zeiten besonderen Kaffeemangels blühte der Schmuggel, so als in napoleonischer Zeit mit der Kontinentalsperre ein Importverbot für alle britischen Waren verhängt wurde, aber auch während der beiden Weltkriege, als kaum noch Kaffee aus den Überseegebieten nach Deutschland importiert werden konnte.

Immer schon gab es unterschiedliche Ansichten darüber, wie denn der perfekte Kaffee zu kochen sei. Die Zubereitungsarten des Kaffees sind daher vielfältig und reichen vom türkischen Mokka über den Filterkaffee bis hin zum Espresso. Schon früh entwickelte man verschiedenste Geräte und Maschinen zur Kaffeezubereitung, angefangen von den Perkolatoren Anfang des 19. Jahrhunderts bis hin zur modernen Espressomaschine.

In den 1960ern wuchs das Bewusstsein für die Entwicklungsländer, in denen viele der Kaffeeanbaugebiete liegen. Unter maßgeblicher Teilhabe kirchlicher Organisationen entstand die Fair-Trade-Bewegung, die für eine gerechte Entlohnung der Kaffeeproduzenten eintritt.

Verschiedene Typen von Kaffeetrinkern.
Zeitschriftenblatt mit handkolorierten
Holzschnitten, 1877.
Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

1 URL: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/5271/umfrage/pro-kopfverbrauch-an-heissgetraenken-in-deutschland-seit-2000/> (Stand: 7. Februar 2022).

Mikdat Aydin Kirici und Carl Pause

Mokka, Filterkaffe, Espresso – die vielen Wege der Kaffeezubereitung

Von der Beere zur Bohne

Die Kaffeesträucher der Gattung *Coffea* aus der Pflanzenfamilie der Rubiaceen (Röte- oder Kaffeegewächse) wachsen im tropischen Gürtel um den Äquator. Von den etwa 6000 bekannten Kaffeearten besitzen lediglich *Coffea arabica* und *Coffea robusta* wirtschaftliche Bedeutung. An ihnen reifen in sieben bis neun Monaten kirschenähnliche Früchte heran, die zwei Samen enthalten: die Kaffeebohnen.

Bei etwa 60 Prozent der weltweit angebauten Kaffeepflanzen handelt es sich um *Coffea arabica*. Diese gedeiht überwiegend in Höhenlagen zwischen 600 bis 2000 Meter über dem Meeresspiegel. Sie ist zwar empfindlicher gegenüber Schädlingen und zu hohen Temperaturen, das Aroma der Bohnen ist jedoch milder, aromatischer und qualitativ hochwertiger als bei *Coffea robusta*. Zudem enthalten sie nur etwa 1,1 bis 1,7 Prozent der unbekömmlichen Chlorogensäure und damit deutlich weniger als die von *Coffea robusta*. Die Robusta-Pflanze ist gegenüber höheren Temperaturen toleranter und kann auch in Höhen zwischen 200 bis 600 Meter angebaut werden. Ihre Bohnen enthalten 2 bis 4,5 Prozent Koffein, ein schwer lösliches Alkaloid, und weisen einen kräftigen, bitteren und holzigen Geschmack auf.

Da die Kaffeepflanzen oft gleichzeitig Blüten und reife Früchte tragen, werden qualitativ hochwertige Sorten in der Regel per



Rote Kaffeekirschen.



Kaffeekirschen mit unterschiedlichen Reifegraden.



Kaffeepflanzung in Brasilien.



Anbau und Verarbeitung von Kaffeebohnen, Schautafel des Lehrmittelverlags Hagemann, Düsseldorf, 1964. Sammlung Bazzar.

Hand gepflückt. Nur in einigen Anbaugeländern Brasiliens erntet man vorwiegend maschinell. Nach der Ernte werden die Kaffeekirschen sortiert und weiterverarbeitet. Bei der nassen Aufbereitung legt man die Kirschen in Quellwasser ein, befreit sie maschinell vom Fruchtfleisch und fermentiert sie dann in einem Becken für 12 bis 36 Stunden, damit sich auch die Pergamenthaut und das Silberhäutchen von den Bohnen lösen. Nass aufbereitete Kaffeebohnen weisen eine feine Säure und ein breites Spektrum an Aromen auf. Bei der trockenen Aufbereitung werden die Kaffeekirschen hingegen für etwa drei bis fünf Wochen auf großen Flächen ausgebreitet und unter ständigem Wenden getrocknet, bis sich Fruchtfleisch und Hüllen vollständig abschälen lassen. Neben dem Anbaugelände und der Verarbeitung sind auch Größe und Gleichmäßigkeit der Bohnen sowie das Auftreten zerbrochener oder vom Kaffeekäfer befallener Bohnen wichtig für die Qualität des Rohkaffees.

Entscheidend für den Geschmack des zubereiteten Kaffees ist aber vor allem die Röstung, denn durch sie entstehen erst die wesentlichen Aromen und Geschmacksstoffe, bei denen es sich überwiegend um ätherische Öle handelt. Insbesondere Temperatur, Dauer sowie Verfahren der Röstung beeinflussen die Geschmacksergebnisse. So reduziert etwa eine lange Röstdauer den Anteil der Chlorogensäure, weshalb Kaffee aus dunkel gerösteten Bohnen magenfreundlicher ist als Kaffee aus hell gerösteten Bohnen.

Großindustriell hergestellter Kaffee wird heute fast ausschließlich im Heißluftverfahren (auch: Konvektionsverfahren) geröstet. Bei dieser Röstmethode wird zwei bis fünf Minuten lang bis zu 600 Grad heiße Luft in die Rohkaffeebohnen geblasen. Der auf diese Weise geröstete Kaffee wird erst mit Wasser und dann mit kalter Luft abgekühlt. Aufgrund der sehr kurzen Röstzeit und des geringen Einbrands (des Gewichtsverlusts des Rohkaffees durch den Röstvorgang) ist dieses Verfahren sehr wirtschaftlich. Allerdings geht es zulasten der Kaffeequalität: Heißluftgerösteter Kaffee schmeckt häufig „flach“ und weist einen hohen Säuregehalt auf.



Ungeröstete Kaffeebohnen.

Bei der traditionellen Kontakt- oder Trommelröstung werden die Rohbohnen dagegen nur Temperaturen zwischen 100 und 260 Grad ausgesetzt. Die Bohnen befinden sich in einer Rösttrommel, deren sich ständig drehende Wandung die Hitze an die Bohnen abgibt. Je nach angestrebtem Röstgrad dauert die Röstung zwischen acht und 25 Minuten. Mit zunehmender Röstdauer nimmt der Wasser- und Säuregehalt ab. Anschließend müssen die heißen Bohnen schnell in speziellen Sieben abgekühlt werden, um ein Weiterrosten zu verhindern. Der Einbrandverlust bei diesem Verfahren beträgt zwar bis zu 20 Prozent des Rohkaffeegewichts, doch ist der Röstkaffee geschmacklich ausgewogener, da sich feine Aromen besser bei niedrigeren Temperaturen entfalten können.



Die frisch gerösteten Bohnen werden aus der Rösttrommel in das Kühsieb gelassen.

Qual der Wahl – Kaffeezubereitungsarten

Schon vor über 300 Jahren gab es konträre Ansichten darüber, wie der perfekte Kaffee zuzubereiten sei. Im Laufe der Zeit wurde eine schier unüberschaubare Anzahl an Rezepten und Geräten entwickelt, um Kaffee zu brühen oder zu kochen. Grundsätzlich lassen sich aber zwei Verfahren der Kaffeezubereitung unterscheiden, die Mazeration und die Perkolation.

Bei der Mazeration kocht man das Kaffeemehl zusammen mit kaltem Wasser auf oder gibt es in heißes Wasser und lässt es dort eine Zeit lang ziehen. Der Aufguss kann dann, falls gewünscht, durch Abgießen oder Filtern vom Kaffeesatz befreit werden.

Bei der Perkolation lässt man dagegen das kochende Wasser durch das Kaffeemehl laufen oder presst es mit leichtem Druck hindurch. Der Kontakt der gemahlene Bohnen mit dem heißen Wasser bleibt somit auf eine kurze Zeit beschränkt. Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts wurde der Kaffee in den Kaffeehäusern überwiegend nach der Perkulationsmethode zubereitet. Im Folgenden sollen einige der Verfahren kurz vorgestellt werden.



Türkische Mokka (Cezve), um 1900.
Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

Türkischer Mokka

Die wohl ursprünglichste Form der Kaffeezubereitung ist der türkische Mokka, ein starker Kaffee, der im Mazerationsverfahren gekocht wird. Mokka wird mindestens seit dem 16. Jahrhundert in einer speziellen Kupfer- oder Messingkanne mit langem Stiel zubereitet, die auf Türkisch als „Cezve“ und auf Arabisch als „Ibrik“ bezeichnet wird. In die Kanne gibt man Kaffee, Zucker und kaltes Wasser – mitunter auch Gewürze wie Zimt, Kardamom oder Nelken – und erhitzt die Mischung unter Rühren langsam bis zum Aufkochen. Der beim Aufkochen entstehende Schaum wird mit einem Löffel abgeschöpft und in die Tassen gegeben, danach lässt man den Sud zwei weitere Male aufkochen, bevor man ihn in die Tassen füllt.

Kaffee Anno 1696



Der Mokka ist eine der ursprünglichsten
Formen der Kaffeezubereitung.

1696 veröffentlichte der Chefkoch am Hofe des Herzogs von Orléans, François Massialot, ein Kochbuch mit dem Titel „Nouvelle Instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits“ („Neue Anleitung für Konfitüren, Liköre und Früchte“), das ein Bestseller wurde und 1712 bereits in der vierten Auflage erschien. In dem Buch findet sich auch eine Anleitung zum Kaffeekochen nach dem Mazerationsverfahren:

„Um darinnen das Getränk zuzubereiten, gibt es Kaffeekannen aus Silber, Kupfer, Blech und sogar aus glasierter Irdenware. Man gibt in sie die Menge Wasser hinein, die man im Hinblick auf die zu servierenden Tassen für richtig hält. Man lässt dieses Wasser auf einem heißen Feuer ohne Flamme kochen, und wenn es ein bisschen kocht, gibt man seinen Kaffee hinein. Die Menge, wenn man es richtig machen will, ist ungefähr ein gehäufter Löffel für drei Portionen. Zunächst, wenn sich das Pulver in kochendem Wasser befindet, steigt es auf und verliert seine Wirkung durch Überkochen, wenn man die Kaffeekanne nicht vom Feuer nimmt. Es ist notwendig, die Kanne abzudecken und das Getränk unter leichtem Rühren wieder auf das Feuer zu stellen und zehn oder zwölf Mal aufkochen zu lassen. Danach nimmt man die Kaffeekanne vom heißen Feuer und lässt die Flüssigkeit ruhen, damit sich der Kaffeesatz am Boden sammelt. Wenn man es eilig hat, kann man auch einen Löffel kaltes Wasser zugeben. Der Kaffee wird wie folgt zubereitet: Man gießt ihn wegen des Kaffeesatzes durch Kippen [der Kanne] in die Tassen, und wenn man ihn viel zu bitter findet, fügt man Kandiszucker oder braunen Zucker je nach Geschmack hinzu.“¹

Presstempelkanne



Presstempelkanne (French Press).

1852 ließen sich die beiden französischen Erfinder Henri-Otto Mayer und Jacques-Victor Delforge einen Prototyp der Presstempelkanne patentieren, die heute auch unter der Bezeichnung „french press“ oder „cafetière“ bekannt ist. In die Kanne

wird Kaffeepulver gegeben und mit heißem Wasser übergossen. Nach einiger Zeit wird der Kaffeesatz dann mit einem Metallsieb, an dem ein Stab befestigt ist, auf den Boden der Kanne gedrückt und der Kaffee in die Tassen gefüllt.

Filterkaffee

Bereits im 18. Jahrhundert gab es Versuche, den Kaffeesatz mit allerlei Filtern vom Kaffee zu trennen. So beschreibt Johann Georg Krünitz 1784 in seiner „Oeconomischen Encyclopädie“ ein frühes Perkulationsverfahren: In einen Trichter oder einen Filteraufsatz wird ein feines Stofftuch oder ein weißes Löschpapier gelegt, auf das Kaffeepulver geschüttet wird, das man mit heißem Wasser überbrüht.²

Die heute gebräuchlichen Einweg-Kaffeefilter aus Papier sind ein relativ junges Phänomen. Das Verfahren ließ sich Melitta Bentz, die Tochter eines Dresdner Buchhändlers, 1908 patentieren. Nach ihr ist das Unternehmen Melitta benannt, das den Filterkaffee in der Welt bekannt gemacht hat. Das Wort „Filtertüte“ ist heute ein eingetragenes Warenzeichen dieser Firma.



Der heutige Kaffeefilter aus Papier wurde 1908 von Melitta Bentz patentiert.

Der Perkulator

Der Perkulator (von lateinisch „percolare“ – durchsickern, filtern) war bereits zu Anfang des 19. Jahrhunderts bekannt. Die Funktionsweise dieses Geräts zur Kaffeezubereitung nach dem oben erwähnten Perkulationsverfahren ist einfach: Über einer wassergefüllten Kanne befindet sich ein Behälter mit einem Sieb, in dem sich gemahlener Kaffee befindet. Beim Erhitzen der Kanne steigt das kochende Wasser über ein Steigrohr nach oben und tröpfelt auf das Kaffeepulver. Von dort läuft es zurück nach unten in die Kanne und vermischt sich mit dem restlichen Wasser. Je länger man den Perkulator zirkulieren lässt, desto stärker wird der Kaffee. Lässt man ihn jedoch zu lange laufen, kann der Kaffee bitter werden. Zudem nimmt das lange Kochen dem Kaffee die feinen Geschmacksnoten. In den 1930er-Jahren entwickelte die Firma Rowenta einen elektrisch betriebenen Perkulator, der dieses zwischenzeitlich aus der Mode gekommene Verfahren wieder populär machte.

Die Moka-Kanne oder Caffettiera

Die umgangssprachlich als Espresso-Kanne bezeichnete Caffettiera oder Moka-Kanne funktioniert nach dem Perkulatorprinzip. Das kochende Wasser steigt vom unteren Teil der Kanne über ein kurzes Steigrohr hoch in ein Sieb mit dem Kaffeepulver und von hier über ein weiteres Steigrohr in den oberen Teil der Caffettiera, wo es sich sammelt. Mit der Kanne, die in jedem italienischen und auch vielen deutschen Haushalten zu finden ist, lässt sich jedoch kein echter Espresso, sondern nur Mokka zubereiten, da das Wasser lediglich mit einem Druck von 3 bar



Elektrischer Perkulator der Marke Rowenta, Modell E5211 aus dem Jahr 1938.



Mit der italienischen Caffettiera wird nicht Espresso, sondern Mokka gekocht.

durch das Kaffeemehl strömt. Die bekannte achteckige Form der Kanne wurde 1933 von dem Italiener Alfonso Bialetti entwickelt und millionenfach produziert. Heute ist die „Bialetti“ in der ganzen Welt zu finden.

Der Syphon-Kaffe Zubereiter

Auch der schon seit den 1830er-Jahren bekannte Vakuumbereiter ist eine technische Weiterentwicklung des Perkolators. Er funktioniert ähnlich wie die Caffettiera. Zwei durch ein Steigrohr verbundene Gefäße stehen übereinander, wobei das untere mit Wasser und das obere mit Kaffeepulver gefüllt ist. Wird das untere Gefäß erhitzt, steigt das kochende Wasser über das Steigrohr in das obere Gefäß und tröpfelt auf das Kaffeemehl. Nimmt man den Kaffe Zubereiter vom Feuer, kühlt sich das untere Gefäß ab. Durch den so entstehenden Unterdruck (Vakuum) wird der frisch gebrühte Kaffee aus dem oberen Gefäß durch einen Filter, der den Kaffeesatz zurückhält, in das untere zurücksaugt. Der Kaffee kann nun serviert werden. Da der Syphon mit Hitze und Druck arbeitet, kam es gerade im 19. Jahrhundert immer wieder zu Unfällen und Explosionen, vor allem wenn er aus Glas gefertigt war.



Sintrax-Kaffeemaschine aus hitzebeständigem Borosilikatglas nach dem Perkolator-Prinzip, 1960er-Jahre.

1926 präsentierten die Jenaer Glaswerken Schott & Gen. unter dem Namen Sintrax erstmals einen Syphon-Kaffe Zubereiter aus hitzebeständigem Borosilikatglas. Sein Design wurde in den Folgejahren von den Bauhaus-Künstlern Gerhard Marcks und Wilhelm Wagenfeld überarbeitet, die sich dabei bewusst an der Gestaltung von Laborgeräten orientierten. Zwischen der oberen Glaskugel und der unteren, mit Wasser gefüllten Kugel der Sintrax befindet sich ein Siebventil, das sich erst öffnet, wenn das Wasser die perfekte Brühtemperatur von 94 bis 96 Grad erreicht hat.

Instantkaffee

Das Prinzip des löslichen Kaffees wurde erstmals 1881 von dem Franzosen Alphonse Allais entwickelt. 1890 ließ sich der Neuseeländer David Strang aus Invercargill ein weiteres Verfahren zu Herstellung löslichen Kaffees patentieren, der unter dem Handelsnamen Strang's Coffee vertrieben wurde. 1938 brachte schließlich das Schweizer Unternehmen Nestlé mit dem Nescafé erstmals einen industriell produzierten Instantkaffee auf den Markt.

Bei der Herstellung des Instantkaffees werden zunächst die Kaffeebohnen gereinigt, geröstet und gemahlen. In einer Extraktionsanlage, die nach dem Prinzip des Perkolators funktioniert, werden dann bei Temperaturen bis zu 200 Grad und einem Druck von bis zu 20 bar mit Hilfe von Wasser die löslichen Bestandteile des Kaffees extrahiert. Der Kaffeeextrakt wird dann in einer Eindampfanlage immer weiter konzentriert und

anschließend getrocknet. Bei der Sprühtrocknung wird der Kaffeeextrakt mit hohem Druck durch Zerstäuberdüsen in einen „Sprühturm“ gepumpt, der von heißer, trockener Luft durchströmt wird. Das Wasser verdampft so aus dem Extrakt, der sich auf dem Boden des Sprühturms sammelt. Bei der Gefriertrocknung wird der Kaffeeextrakt zunächst mit Luft oder Kohlendioxid aufgeschäumt, dann bis zu einer Temperatur von -50 Grad tiefgefroren, gemahlen und abgeseibt. In einem Vakuumtrockner wird das zu Eis erstarrte Wasser entzogen. Das aus dem Kaffeeextrakt gewonnene Feinpulver kann nun mittels eines Agglomerationsverfahrens zu größeren Klümpchen zusammengefügt werden. Dabei werden die feinen Partikel kurz angefeuchtet, damit sie zusammenkleben. Gießt man heißes Wasser auf diese Klümpchen, entsteht wieder ein Kaffeegetränk.

Der Espresso

Bei der espressomethode wird heißes Wasser mit hohem Druck durch eine Einzelportion dunkel geröstetes, fein gemahlens Kaffeepulver gepresst. Das Ergebnis ist ein konzentrierter Kaffee mit einer dichten, haselnussbraunen Schicht – die als „Crema“ bezeichnet wird und zu seinem besonderen Aroma beiträgt.

Für einen Espresso verwendet man in der Regel dunkel geröstete Arabica-Bohnen mit einem Robusta-Anteil zwischen 20 und 50 Prozent. Robusta-Bohnen sind zwar weniger aromatisch als Arabica-Bohnen, bringen aber dafür im Espresso-Getränk einen volleren Geschmack und bilden so die typische Schwere des espressos. Außerdem ist es mit einem Robusta-Anteil in der Kaffeemischung leichter, eine gute Crema zu erzeugen, als mit einem Espresso aus reiner Arabica-Mischung. Aufgrund der starken Röstung besitzt espressomehl einen geringeren Säureanteil und Koffeingehalt als der für die Filterung bestimmte Kaffee. Ein Espresso enthält nur etwa halb so viel Koffein wie eine Tasse Filterkaffee und kann daher auch abends ohne Bedenken getrunken werden. Durch die kurze Kontaktzeit des Wassers mit dem Kaffeemehl werden zum einen weniger unerwünschte Stoffe wie Gerbsäure und Bitterstoffe herausgelöst, zum anderen bleiben bis zu 90 Prozent der Aromen des Kaffees erhalten.

Für die Zubereitung eines guten espressos hat sich folgende Faustregel bewährt:

- 7 Gramm Kaffeepulver
- 30 Milliliter Wasser
- 92 Grad Wassertemperatur
- 10 Bar Druck
- 25 Sekunden Extraktionszeit

1884 präsentierte der Unternehmer Angelo Moriondi auf der italienischen Expo, der „Esposizione Generale Italiana“, eine



Der Espresso ist für viele die vollendete Form des Kaffees.



Espressomaschine der Firma Gaggia, 1940/50er-Jahre. Sammlung Bazaar.

Kaffeemaschine, mit der er innerhalb kürzester Zeit Kaffee zubereiten konnte, indem er heißen Wasserdampf unter Druck durch das Kaffeepulver leitete. Der Prototyp der Espresso-Maschine war geboren.

Der Mailänder Ingenieur Luigi Bezzeras verbesserte die Erfindung Moriondis und entwarf eine säulenartige Maschine zur Kaffeezubereitung, die er „Tipo Gigante“ nannte. Mit ihr ließ sich der Kaffee erstmals tassenweise zubereiten. 1901 stellte Bezzeras seine Erfindung der Öffentlichkeit vor, die er in Anlehnung an die seinerzeit populären von Dampfzügen gezogenen Expresszüge „caffè espresso“ nannte. 1902 ließ er die Maschine patentieren. Mehrere Unternehmer, unter anderem Desiderio Pavoni und Pier Teresio Arduino, griffen die Kaffeemaschine Bezzeras auf und entwickelten ihrerseits eigene Espressomaschinen, die den neuen Kaffee in Italien populär machten. Allerdings schmeckte der mit diesen Maschinen hergestellte Kaffee wegen des zu heißen Wasserdampfs, der die ätherischen Öle verbrennen ließ, häufig bitter und verbrannt.

Erst mit der 1938 von Achille Gaggia entwickelten Espresso-Maschine kam ein Gerät auf den Markt, das dieses Überhitzungsproblem nicht kannte und kostengünstig in großen Stückzahlen produziert werden konnte. Der für die Espressozubereitung benötigte Druck von etwa 10 Bar wurde nämlich nicht durch das Erhitzen des Wassers, sondern mechanisch durch eine große Stahlfeder erzeugt. Der Espresso aus den Spannfederkolbenmaschinen wies allerdings eine Schaumkrone auf, der die Kunden anfänglich mit Skepsis begegneten. Aus Marketinggründen erfand Gaggia daher den Begriff „caffè crema“, um den Schaum als etwas Besonderes darzustellen. In den 1960er-Jahren stattete man die Espressomaschinen erstmals mit Wärmetauschern zum Erhitzen des Wassers und mit elektrischen Pumpen aus.

Das Design der frühen Espressomaschinen wurde anfänglich vom technischen Aufbau und der Funktionsweise dominiert, doch schon bald begann man, die Maschinen mit damals modernen Art déco-Elementen zu verzieren. Nach dem Zweiten Weltkrieg folgte eine Hochphase des Espressomaschinendesigns. Mit dem „streamlining“ übernahm man in den 1950er-Jahren aus den USA die Formensprache der damals beliebten Automodelle mit viel Chrombesatz.



Espressomaschine der Firma Gaggia, 1940/50er-Jahre. Sammlung Bazaar.

- 1 François Massialot: Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits, 4. Aufl., Paris 1712, S. 304–306, URL: https://archive.org/details/bub_gb_RkLylz9GyUAC/page/n3/mode/2up?view=theater (Stand: 22. November 2021); Übersetzung aus dem Französischen durch die Autoren.
- 2 Johann Georg Krünitz: Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- und Landwirtschaft, Band 32, Berlin 1784, S. 172; URL: http://www.kruenitz1.uni-trier.de/background/entries_vol032a.htm (Stand: 22. November 2021).

Coffea arabica und ihre Reise um die Welt

Die Verbreitung der Arabica-Pflanze von Afrika bis zum amerikanischen Doppelkontinent

Heute ist Kaffee eines der beliebtesten Genussmittel weltweit. Allein in den Jahren 2019/2020 wurden 9.834.000 Tonnen der dunklen Bohnen verbraucht.¹ Die Popularität des schwarzen Getränks ist jedoch nicht nur ein zeitgenössisches Phänomen. Nach den bescheidenen Anfängen des Kaffeekonsums im Gebiet des heutigen Jemen, wo das duftende Gebräu von den Anhängern des mystischen Sufismus im 15. Jahrhundert bei ihren religiösen Übungen Verwendung fand,² avancierte Kaffee bereits im 16. Jahrhundert zum populären Alltagsgetränk, das in zahlreichen Kaffeehäusern des Vorderen Orients genossen wurde.³ In Europa begann der Siegeszug des schwarzen Genussmittels hingegen erst ab Mitte des 17. Jahrhunderts. Wie im Vorderen Orient fungierte das europäische Kaffeehaus damals nicht nur als Anbieter des neuen Getränks, sondern auch als Ort des gesellschaftlichen und wissenschaftlichen Austausches sowie politischer Debatten.⁴

Die Geschichte der Verbreitung des Kaffeekonsums ist eng mit der Geschichte der Verbreitung der Pflanze *Coffea arabica*, der beliebtesten Kaffeearte weltweit, verbunden. Sie kann entweder als eine außergewöhnliche Reise der Kaffeepflanze um die Welt oder – im wissenschaftlichen Sinne – als ein jahrhundertelanger Transferprozess verstanden werden, der im 18. Jahrhundert mit der Ankunft der Kaffeepflanze auf dem amerikanischen Doppelkontinent seinen Abschluss fand. Wie aber breitete sich die Pflanze *Coffea arabica* rund um den Globus aus?⁵

Bis Ende des 17. Jahrhunderts war Jemen der einzige kommerzielle Kaffeeproduzent weltweit.⁶ Allerdings war es weder die ursprüngliche Heimat der Pflanze noch das einzige Land, in dem der Kaffeestrauch wuchs. Obwohl der schwedische Botaniker Carl von Linné bereits im Jahre 1753 der im Jemen wachsenden Kaffeearte – *Coffea arabica* – einen Namen zuwies, der die Arabische Halbinsel als Heimat der Pflanze benannte, kannten weder die Europäer noch die Jemeniten bis Mitte des 19. Jahrhunderts den Ursprungsort des Kaffeestrauchs.⁷ Erst der Geograf Carl Ritter stellte in seinem 1847 veröffentlichten Werk fest, dass die Arabica-Pflanze aus den Regenwäldern im Südwesten des heutigen Äthiopien stammt.⁸

Jene tropischen Gebiete wurden noch bis zum Ende des 19. Jahrhunderts von den Königen des souveränen Königreichs Kaffa beherrscht, das im Jahre 1390 von dem angeblichen Grün-



Reife Kaffeekirschen.

derfürsten Mindjilotji ins Leben gerufen worden war. Seit 1897 gehört das ehemals unabhängige Land zu Äthiopien.⁹

Noch heute stellt die Region Kaffa mit seinen bis zu 3000 Meter hohen Bergen, reichlichen Niederschlägen und fruchtbaren vulkanischen Böden die perfekte Umgebung für das Gedeihen von *Coffea arabica* dar.¹⁰ Hier ist nicht nur die für das optimale Wachstum der Pflanze notwendige Höhe zwischen etwa 915 bis 1830 Meter gegeben,¹¹ sondern es werden auch die im Durchschnitt benötigten Niederschläge von 1400 bis 2000 Millimeter pro Jahr sowie konstante Temperaturen im Bereich von 18 bis 22 Grad erreicht.¹²

Der Beginn der kommerziellen Kaffeeproduktion

Ebenso wie die historische Region Kaffa eignet sich auch das jemenitische Hochland für den Anbau der Arabica-Pflanze. Im Vergleich zu Kaffa stellt das Gebirge im Jemen allerdings eine karge Landschaft dar, die sich vor allem durch sandiges Ackerland und heiß-trockenes Klima auszeichnet.¹³

Einer jemenitischen Chronik zufolge begann der Kaffeeanbau im Jemen in den Jahren 1543/1544.¹⁴ Vermutlich gelangte die Arabica-Pflanze jedoch bereits vorher auf die Arabische Halbinsel. Die Anfänge des Kaffeekonsums sind eng mit dem Sufismus, einer muslimisch-mystischen Bewegung, verbunden.¹⁵ Dementsprechend bietet eine schriftliche Quelle zur Einführung des schwarzen Getränks unter den Sufis Hinweise, dass die Pflanze *Coffea arabica* schon vor 1543 im Jemen wuchs.¹⁶

Der Autor des Schriftstücks, Abd Al-Qadir Al-Jaziri, einer der wichtigsten Autoren über Kaffee im 16. Jahrhundert,¹⁷ schreibt, dass ein Gelehrter namens Jamal al-Din Abu, Abd Allah Muhammad ibn Sa'id, auch bekannt unter dem Namen al-Dhabani, das Getränk in den Jemen erstmals eingeführt haben soll. Laut der Quelle kam al-Dhabani während einer Reise von der Hafenstadt Aden im Jemen nach Äthiopien in Kontakt mit dem Kaffeekonsum. Dort traf er angeblich Menschen, die sogenannten „qahwa“ konsumierten, mit dessen Eigenschaften er zu diesem Zeitpunkt allerdings nicht vertraut war. Doch nach seiner Rückkehr nach Aden sei er krank geworden, er habe sich an den „qahwa“ erinnert, ihn getrunken und sei plötzlich genesen. Nachdem der Gelehrte die positiven Eigenschaften des Getränks erkannt habe, soll es sich in Aden zunächst unter seinen Ordensbrüdern und dann später unter dem einfachen Volk, das dem Beispiel der Sufis folgte, verbreitet haben. Al-Jaziri beendet seinen Bericht schließlich mit dem Verweis, dass al-Dhabani im Jahre 875 nach muslimischer Zeitrechnung, also im Jahre 1470/1471 nach gregorianischem Kalender, gestorben sei.¹⁸

Laut der Quelle soll al-Dhabani den sogenannten „qahwa“ erst nach seiner Rückkehr nach Aden ausprobiert haben. Das heißt, der Gelehrte hat entweder Kaffeebohnen in Äthiopien – wohl-

gemerkt ohne das Wissen über die Wirkung des Getränks – erworben und sie dann mit auf die Rückreise genommen oder die Pflanze *Coffea arabica* wuchs schon länger im Jemen, als die Forscher bislang angenommen haben, und wurde erst von al-Dhabani für die Zubereitung des aus Äthiopien bekannten Getränks verwendet.¹⁹ Möglicherweise wurde Kaffee in den weitgehend von der Zivilisation abgeschnittenen jemenitischen Bergen bereits seit Jahrhunderten konsumiert und kultiviert. Denn Kontakte zwischen den Bewohnern Jemens und Äthiopiens lassen sich bis in die vorchristlichen Jahrhunderte zurückverfolgen.²⁰ Demnach hätte die Arabica-Pflanze über diese Handelsbeziehungen viel früher auf die Arabische Halbinsel kommen können, als es die schriftlichen Quellen vermuten lassen.

Sicher aber ist, dass sich anhand des in der Quelle vermerkten Todesdatums al-Dhabanis die erste verifizierbare Verwendung des Kaffees auf der Arabischen Halbinsel ungefähr auf die Mitte des 15. Jahrhunderts datieren lässt.²¹ Dementsprechend beträgt die Lücke zwischen dem Auftauchen des Kaffees im Jemen als Konsumgut und dem Beginn der dortigen Kaffeekultivierung etwas weniger als hundert Jahre.²² In dieser Zeit breitete sich die Gewohnheit des Kaffeetrinkens in der muslimischen Welt aus, sodass bis zum Ende des 15. Jahrhunderts Kaffee als Getränk in den heiligen Stätten des Islam und ebenso in Ägypten bekannt war. Die Bohnen für das schwarze Getränk stammten dabei aus dem heutigen Äthiopien, wobei zu diesem Zeitpunkt der Kaffee dort noch nicht angebaut, sondern von wilden Kaffeesträuchern gepflückt wurde.²³

Spätere Quellen zum Kaffeeanbau im Jemen berichten, dass ab dem Jahre 1572 die Kaffeeproduktion dort bereits größere Ausmaße eingenommen habe. Der britische Reisende John Jourdain (gest. 1619) berichtet 1609 über diese im südlichen Teil der Arabischen Halbinsel befindlichen Anbauggebiete und unterstreicht auch die Bedeutung des Kaffees als Handelsgut:²⁴

„Dieses Gebirge, in dem aller coho wächst, heißt Nasmarde. Es entspringen dort zahlreiche Flüsse, die viele Gegenden in Arabien bewässern; und es ist rundum fruchtbar. [...] Auf seinem Gipfel hat es zwei kleine Kastelle, [...] und nahe dabei ist ein kleines Dorf, in dem coho und Früchte verkauft werden. Die Samen dieses coho sind ein wertvolles Handelsgut, denn sie werden nach Kairo und allen anderen wichtigen Orten des türkischen Reiches geliefert und bis Indien gehandelt. Und man sagt, daß diese Früchte an keinem anderen Ort gedeihen als rund um diesen Berg, der zu den höchsten in Arabien gehört.“²⁵

Der Bericht von John Jourdain enthält allerdings keine Informationen über die Methoden des Kaffeeanbaus im jemenitischen Hochland. Diese Fakten liefert der norddeutsche Orientreisende Carsten Niebuhr (1733–1815), dessen im Jahre 1772 veröffentlichte „Beschreibung von Arabien“ als eine der wich-

tigsten Quellen zum jemenitischen Kaffeeanbau im 18. Jahrhundert gilt.²⁶ Er beschreibt detailliert den Terrassenfeldbau, ein für jemenitische Berge typisches Anbausystem, das das volle Potenzial der knappen landwirtschaftlichen Fläche des jemenitischen Hochlands ausschöpft:²⁷

„Die Felder an den Bergen sind zum theil wie die Stufen in den Caffegärten, mit Mauern unterstützt um sie horizontal machen zu können. Über dieser Mauer ist gewöhnlich ein Damm von Erde, um das Wasser aufzuhalten. Wenn die Acker nicht weit von Quellen liegen, so wird das Wasser von diesen dahin geleitet.“²⁸

Der Bericht von Niebuhr hebt den besonderen Umgang mit der im Jemen knappen und deswegen äußerst geschätzten Ressource Wasser hervor. Die erwähnten Mauern trennten die schmalen, gartenähnlichen Terrassen voneinander, auf denen die Kaffeesträucher angepflanzt waren.²⁹ Sie verhinderten, dass das Regenwasser in das Tal strömte, bevor es in den Boden der stufenartigen Gärten einsickern konnte. Der jemenitische Terrassenfeldbau zeichnete sich also durch eine sehr effiziente Nutzung der Niederschläge aus, die zur kontrollierten Bewässerung der jeweiligen Kaffeegärten eingesetzt werden konnten.³⁰

Im Hinblick auf die jemenitischen Klimaverhältnisse war das System Terrassenfeldbau eine wichtige Voraussetzung für die erfolgreiche Kaffeeproduktion in dieser Region, da die Niederschläge im Jemen saisonal und regional sehr unregelmäßig auftreten. Die größte Wahrscheinlichkeit für Regen besteht in den Frühlingsmonaten März und April sowie etwa drei Monate später im Juli und August. Eine Verschiebung der Regenphasen ist jedoch ebenso möglich wie der komplette Ausfall.³¹

Die Ernte im Jemen fand am Ende der Regensaison, also zwischen Oktober und Februar statt.³² Dafür breiteten die jemenitischen Kaffeebauern große Tücher unter den Kaffeepflanzen aus, die dann geschüttelt wurden. Die heruntergefallenen Kaffeekirschen wurden aufgesammelt und auf Matten gelegt, wo sie in der Hitze der jemenitischen Sonne trocknen konnten. Anschließend spaltete man die Früchte mit Steinen oder hölzernen Rollen, sodass die sich unter der Schale befindenden Kaffeebohnen besser trocknen konnten und beim späteren Transport nicht verderben. Zum Schluss befreite man die Bohnen sorgfältig von allen Rückständen, denn nur trockener und gereinigter Kaffee konnte sich auf dem Markt behaupten.³³

Das Ende des jemenitischen Produktionsmonopols

An diesem orientalischen Kaffeemarkt, den Jemen als einziger kommerzieller Kaffeeproduzent bis zum Ende des 17. Jahrhunderts beherrschte,³⁴ wollten sich auch die Europäer als Händler beteiligen. Die Vorreiterrolle bei dem Erwerb des Kaffees in den



Die Schiffe der niederländischen VOC beherrschten im 17. Jahrhundert den Kaffeehandel. Jacob Adriaensz. Bellevois, Galeonen und Küstenfahrer auf bewegter See vor Dordrecht, Öl auf Holz, um 1650. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

jemenitischen Häfen Aden und Mocha übernahmen zwei Handelsgesellschaften: die 1600 gegründete englische East India Company (EIC) und die 1602 gegründete niederländische Vereinigte Ostindische Compagnie (VOC). In Mocha besaßen um 1620 sowohl EIC als auch VOC eigene Handelsniederlassungen, wobei sich die VOC seit 1638 dort regelmäßig mit Ware versorgte.³⁵ Da das schwarze Getränk zu dieser Zeit allein auf den Märkten des Mittleren Ostens oder beispielsweise am indischen Hafen Surat bekannt und gefragt war, lieferten die Europäer den im Jemen erworbenen Kaffee über den Seeweg dorthin. In Surat angekommen, tauschten die Händler die Kaffeebohnen in der Regel gegen andere Waren wie Indigo oder Textilien ein. Für diese Waren erhielten sie auf den Inseln des Malaiischen Archipels wiederum Gewürze, darunter Pfeffer und Nelken, die dann in Europa mit hohem Profit verkauft werden konnten.³⁶

In der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts erreichte der Kaffee über diesen sogenannten Levantehandel erstmals den europäischen Kontinent.³⁷ Im Jahre 1647 folgte dann die Gründung des ersten europäischen Kaffeehauses in Venedig. Um 1670 gab es bereits in vielen europäischen Großstädten Kaffeehäuser. In Marseille, Paris, Oxford, London, Amsterdam und Den Haag bestand nun die Möglichkeit, Kaffee zu genießen.³⁸ Gleichzeitig veranlasste der steigende Bedarf nach dem neuen Genussmittel die europäischen Großmächte, in den lukrativen Kaffeemarkt einzusteigen.³⁹ Da auf der Route des traditionellen Levantehandels, der vom Jemen aus nördlich in Richtung Europa führte und in der Regel im französischen Marseille endete, Zölle für den Kaffee erhoben wurden,⁴⁰ lohnte es sich für die Europäer, ihre Heimatländer mit Kaffee über den Seeweg rund um das Kap der Guten Hoffnung zu versorgen. Jedoch blieb die traditionelle levantinische Handelsroute des Kaffeetransports trotz zunehmender Konkurrenz bis ins 18. Jahrhunderts profitabel.⁴¹

Zunächst stieg die Menge des durch europäische Händler im Jemen erworbenen Kaffees rasant an, stieß dann jedoch an eine Grenze: Während die VOC dort in den Jahren von 1707 bis 1715 mehr als 4 Millionen Pfund kaufte, war die zwischen 1716 und 1718 erworbene Menge mit 3,8 Millionen Pfund beinahe identisch. Denn trotz der Versuche, die Kaffeeproduktion im Jemen zu steigern, war das Land bald nicht mehr in der Lage, die rasch steigende Nachfrage zu befriedigen. Gleichzeitig führten Missernten oder Krisen zu Einbrüchen in der Kaffeeproduktion, was die Einkaufspreise des Kaffees in die Höhe trieb. Aus europäischer Perspektive verschärfte sich die Situation noch dadurch, dass die Monopolstellung Jemens im Geschäft der Kaffeekultivierung es den Einheimischen ermöglichte, den Kaffeepreis nach ihrem Belieben zu bestimmen. Demgegenüber stand der fallende Preis des Genussmittels in Europa. All diese Faktoren führten zu sinkenden Profiten der Händler.⁴²

Um dem jemenitischen Preisdiktat zu entweichen und nicht mit anderen europäischen Großmächten beim Erwerb des Kaffees konkurrieren zu müssen, beschloss der Kompanievorstand der VOC im Jahre 1690, selbst in das Geschäft des Kaffeeanbaus einzusteigen. Die niederländische Handelsgesellschaft besaß tatsächlich alle Voraussetzungen, um dieses kühne Vorhaben umzusetzen: Mit der vollständigen Kontrolle über die Produktion von Zimt, Muskat und Nelken im asiatischen Raum sowie dem beeindruckenden Herrschaftsbereich im Malaiischen Archipel befand sich die Kompanie im Jahre 1684 auf dem Gipfel ihrer Macht. Auf der Insel Java, welche die überseeische Kompaniezentrale Batavia beheimatete, sollte der kommerzielle Kaffeeanbau unter der Führung von Niederländern vorangetrieben werden.



Kupfermünze („Duit“) der niederländischen „Vereenigde Ostindische Compagnie“ (VOC), 1780 geprägt. Privatbesitz.

Nach einigen Misserfolgen, die durch Erdbeben und Überschwemmungen verursacht worden waren, gelang es den VOC-Bediensteten bereits 1699, die Grundlagen für die Kaffeeproduktion auf Java zu schaffen. Schon 1712 erreichte die erste Lieferung dort geernteten Kaffees die niederländische Republik, und in den 1720er-Jahren bezog die Kompanie die Mehrheit des zum Verkauf bestimmten Kaffees aus den neu gegründeten Anbaugebieten. Damit wurde das seit beinahe 150 Jahren bestehende jemenitische Monopol der Kaffeeproduktion de facto zerschlagen.⁴³

Die klimatischen und topografischen Verhältnisse der Anbauflächen auf Java unterschieden sich von denen in den jemenitischen Anbaugebieten deutlich. Während sich das jemenitische Hochland durch eher sandiges Ackerland, trocken-heiße Luft und sehr unregelmäßige Niederschläge auszeichnet, sind für die dicht bewachsenen Tropen Javas fruchtbare Böden und starke Monsunregen typisch. Außerdem sind die Hochebenen der Insel dort wesentlich niedriger.⁴⁴ Trotz der großen Unterschiede zwischen beiden Regionen eignen sich einige Regio-

nen Javas hervorragend für den Kaffeeanbau.⁴⁵ Schon kurz nach ihrer Gründung erzielten die niederländischen Anbaugelände auf Java beeindruckende Ernten: Während die Kompanie im Jahre 1718 etwa 30.000 Pfund Kaffee in ihre Schiffe verladen konnte, stieg die Menge im Jahre 1721 auf 200.000 Pfund an. Bereits drei Jahre später konnte die Handelsgesellschaft mehr als 2,5 Millionen Pfund Kaffee auf den Markt bringen.⁴⁶

Der Erfolg der javanischen Kaffeewirtschaft geht jedoch nicht allein auf günstige Anbaubedingungen zurück, sondern auch auf die Etablierung eines ausbeuterischen Systems: In der Westhälfte der Insel verfolgte die VOC eine repressive Kolonialpolitik und zwang die Einheimischen zum Anbau von Kaffee. Die Ernte kassierte die Kompanie entweder direkt als Abgaben oder kaufte sie von den Bauern für einen sehr geringen Festpreis.⁴⁷

Ein neuer Abschnitt in der Weltreise von *Coffea arabica* begann jedoch, lange bevor die Niederländer den Entschluss zur Etablierung eigener Kaffeeanbaugelände in Java gefasst hatten. Schon im Jahre 1616 sollen die Niederländer einen Kaffeestrauch aus Mocha geschmuggelt und zum botanischen Garten in Amsterdam gebracht haben. Nachkommen dieser Pflanze wuchsen im Jahre 1658 auf Ceylon, das kurz zuvor aus portugiesischen Händen in den Besitz der Niederländer gekommen war.⁴⁸ Möglicherweise war die Kaffeepflanze aber bereits im Jahre 1505, also noch vor Beginn der portugiesischen Herrschaft in Ceylon, durch arabische Reisende eingeführt worden.⁴⁹ Bei der Frage nach der Verbreitung der Kaffeepflanze außerhalb Jemens spielt wieder ein muslimischer Wallfahrer eine wichtige Rolle. Der legendenhaften Überlieferung nach soll Baba Badan, ein Mekkapilger, um das Jahr 1600 sieben keimfähige Kaffeebohnen aus dem Land geschmuggelt, an die indische Malabarküste gebracht und so den indischen Kaffeeanbau in der Ortschaft Chickmaglur in der Region Mysore ins Leben gerufen haben.⁵⁰

Der Wahrheitsgehalt dieser Geschichte kann nicht überprüft werden, aber der in der Legende genannte Ort, an dem die sieben Samen eingepflanzt worden sein sollen, gilt noch heute als bedeutendes Kaffeeanbaugelände in Indien.⁵¹ Die geschilderte Version über die Verbreitung der Kaffeepflanze wird durch Forschungsergebnisse gestützt, nach denen im 17. Jahrhundert tatsächlich muslimische Pilger für die Ansiedlung der Arabica-Pflanze auf dem indischen Subkontinent verantwortlich waren.⁵² Von dort soll der Kaffeestrauch bereits vor Beginn des weiträumigen, kommerziellen Kaffeeanbaus durch die VOC auf den Schiffen arabischer Kaufleute auf die Insel Java gekommen sein.⁵³

Auch wenn die Niederländer also vermutlich nicht die Ersten waren, welche die Arabica-Pflanze in den ostasiatischen Raum einführten, können der Schmuggel und die Anpflanzung des

Kaffeestrauches in den niederländischen Kolonien als bedeutende Schritte auf dem Weg zur Einführung des kommerziellen Kaffeeanbaus auf Java angesehen werden. Denn die Einheimischen im Jemen schützten ihr Geschäftsgeheimnis und taten alles, um die Kultivierung der Kaffeepflanze außerhalb ihres Landes zu verhindern.⁵⁴ Eine französische Quelle aus dem beginnenden 18. Jahrhundert berichtet ausführlich über die Methoden der Jemeniten:

„Die Araber wachen sorgsam über den Vorteil, den ihnen der ausschließliche Besitz des Kaffees in ihrem Lande verschafft. Und sie achten stets darauf, daß keine Bohnen, die nicht zuvor mittels Feuer oder kochendem Wasser keimunfähig gemacht wurden, das Land verlassen – mit dem Ziel, alle Versuche, die Bohnen anderswo erfolgreich zu säen, zu vereiteln.“⁵⁵

Coffea arabica erreicht die Neue Welt

Im zweiten Jahrzehnt des 18. Jahrhunderts setzte die Pflanze *Coffea arabica* ihre Weltreise fort. Diesmal breitete sich der Kaffeestrauch fast gleichzeitig in verschiedenen Regionen aus, unter anderem in der „Neuen Welt“.

Wiederum waren die Träger dieses Globalisierungsprozesses hauptsächlich Niederländer – auch wenn sie nicht die Pioniere bei dem Transfer des Kaffeestrauches waren, so dann aber sicherlich die seines kommerziellen Anbaus außerhalb Jemens. Aber auch die Franzosen trugen entscheidend zur Verbreitung der Kaffeepflanze bei. Im Jahre 1715 führten sie den Kaffeeanbau auf der Insel Ile de Bourbon (Réunion), gelegen an der Südostküste des afrikanischen Kontinents, ein. Ein französischer Kapitän namens Dufrense d’Arsal soll rund sechzig Pflanzen aus Mocha herausgeschmuggelt haben, von denen jedoch nur zwei die Reise über den Indischen Ozean überlebten und auf dem Boden der französischen Kolonie angepflanzt werden konnten. Die beiden Kaffeesträucher waren der Ausgangspunkt für den Aufbau einer imposanten, mit Sklavenarbeit betriebenen Plantagenwirtschaft, die im Jahre 1727 den Franzosen eine gewaltige Ernte von 50 Tonnen Kaffee bescherte.⁵⁶

Zu der Frage, wann die Pflanze *Coffea arabica* die Neue Welt erreichte, gibt es zwei konkurrierende Meinungen. Beide stimmen darin überein, dass Niederländer für den Transport des Kaffeestrauches in ihre südamerikanische Kolonie Surinam verantwortlich waren,⁵⁷ wobei die transatlantische Reise der *Coffea arabica* ihren Ausgangspunkt im botanischen Garten Amsterdams gehabt haben soll.⁵⁸ Die ersten Anbauversuche mit den eingeführten Pflanzen sollen 1712 oder 1718 begonnen haben.⁵⁹ Die genaue Reihenfolge der Ausbreitung der *Coffea arabica* im tropischen Amerika kann nicht mehr nachvollzogen werden. Übereinstimmend wird jedoch davon ausgegangen, dass Surinam der erste Ort in der Neuen Welt gewesen ist, wo der Kaffeestrauch angepflanzt wurde.



Willem de Klerk, *Ansicht der Kaffeepflanzung Marienbosch in Surinam*, nach einer Zeichnung von Alexander Ludwig Brockmann, Öl auf Leinwand, entstanden zwischen 1829 bis 1876. Sammlung Rijksmuseum Amsterdam.

Es dauerte nicht lange, bis sich weitere europäische Kolonialmächte an mehreren Standorten in Zentralamerika an der plantagenmäßigen Kaffeeproduktion beteiligten. Bis zur zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts gründeten Spanien (Kuba, Santo Domingo), Portugal (Brasilien) und England (Jamaica) eigene Kaffeeanbaugebiete.⁶⁰ Dort wurden die Kaffeeernten nach einer neuartigen Methode verarbeitet, die unter dem Namen „Westindische Bereitung“ bekannt wurde.⁶¹ Anders als in den jemenitischen oder javanischen Anbaugebieten, wo das sogenannte trockene Verarbeitungsverfahren üblich war, bei dem die geernteten Kaffeekirschen in der Sonne getrocknet wurden, entfernte man die Schalen der Früchte bei der „nassen Aufbereitung“ direkt nach der Ernte,⁶² ohne die Kaffeekirschen trocknen zu müssen. Dadurch verkürzte sich der Verarbeitungsprozess des frischen Kaffees zum schiffstauglichen Produkt deutlich. Diese innovative Verarbeitungsmethode führten die Kolonialherren in der Karibik auf ihren Kaffeeplantagen schon vor 1765 ein. So vermieden sie es, teure Trockenanlagen bauen zu müssen, die in den feuchten Tropenregionen Zentralamerikas nötig gewesen wären, und konnten den ohnehin profitablen Kaffeeanbau noch lukrativer gestalten.⁶³



Kaffeeplantage in Brasilien.

Dass der großflächige Anbau verschiedener Monokulturen – insbesondere des Zuckerrohrs – vor allem in Zentralamerika riesige Ausmaße erreichen konnte, lag nicht nur an den günstigen Klimaverhältnissen, sondern vor allem an den großen Flächen, die den Kolonisten hier zur Verfügung standen.⁶⁴

Viele Regionen waren kaum bewohnt, auch weil im Zug der Kolonisierung des Doppelkontinents durch die Europäer Krankheiten eingeschleppt worden waren, die zu einem beispiellosen Sterben der amerikanischen Völker geführt hatten. Da die wenigen einheimischen Einwohner den Bedarf an Arbeitskräften im arbeitsintensiven Großbetrieb der vielen Plantagen nicht stillen konnten, griffen die profitorientierten Besitzer zur damals naheliegenden Lösung – afrikanischen Sklaven.⁶⁵ Die „Pioniere“ in diesem Bereich waren Spanien und Portugal, die als Erste ihre Kolonialreiche auf den beiden amerikanischen Kontinenten etabliert hatten und schon im 16. Jahrhundert ihre Zuckerrohrplantagen durch Sklavenarbeit betrieben. Auch andere in großen Monokulturen angebaute Güter wie Indigo, Baumwolle und Tabak wurden in den Kolonien der Neuen Welt von Generationen versklavter Afrikaner erwirtschaftet. Dementsprechend hatte das vom transatlantischen Sklavenhandel abhängige koloniale Ausbeutungssystem bereits lange Tradition, als sich zu Beginn des 18. Jahrhunderts der Kaffeeanbau in der Neuen Welt ausbreitete und die althergebrachten Praktiken des Wirtschaftens übernahm. Tatsächlich war der Aufstieg der Karibik zum größten Kaffeeproduzenten der Frühmoderne nur möglich durch die umfassende und lebenslange Ausbeutung afrikanischer Sklaven.⁶⁶



Gewinnung von Zucker aus Zuckerrohr auf den Westindischen Inseln, Radierung, 1690. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

Zusammenfassung

Die Weltreise der *Coffea arabica* begann in der Zeit zwischen 1425 und 1475. Von der Heimat der Kaffeepflanze im Südwesten des heutigen Äthiopiens gelangte der Kaffeestrauch wahrscheinlich über das Rote Meer nach Jemen und danach nach Indien. Durch arabische Reisende breitete sie sich im Malaisischen Archipel aus. Als im 17. Jahrhundert eine Kaffeepflanze zum ersten Mal in die Hände der Europäer fiel, gelangte der Kaffeestrauch auf den Alten Kontinent, wo er zunächst im botanischen Garten Amsterdams gepflegt wurde. Schließlich überquerte die Pflanze *Coffea arabica* von dort aus in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts den Atlantischen Ozean und verbreitete sich in zahlreichen europäischen Kolonien der Neuen Welt.

Die Geschichte der Ausbreitung der Kaffeepflanze handelt nicht nur von der Überwindung geografischer Barrieren, sondern auch vom Kolonialismus und damit den Verhältnissen zwischen Mächtigen und Schwachen, weißen und schwarzen Menschen. Vor allem aber ist sie die Geschichte von der Entstehung eines der größten und bis heute wichtigsten Genussmittelmärkte der Welt,⁶⁷ dessen Kräfte – Angebot, Nachfrage und Wettbewerb – die Verbreitung der Arabica-Pflanze immer weiter in die bisher von ihr nicht eroberten Teile der Welt vorantreiben.

-
- 1 USDA Foreign Agricultural Service. Konsum von Kaffee in den wichtigsten Absatzmärkten weltweit in den Jahren 2017/2018 bis 2020/2021 (in 1000 Säcken à 60 Kilogramm), Zahlen entnommen Statista, URL: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/216868/umfrage/kaffeeverbrauch-fuehrender-laender> (Stand: 30. November 2020).
 - 2 Vgl. Martin Krieger: Kaffee. Geschichte eines Genussmittels, Köln 2011, S. 102 f.
 - 3 Vgl. Annerose Menninger: Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16. bis 19. Jahrhundert), Stuttgart 2004, S. 85.
 - 4 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 153.
 - 5 Zur kartografischen Darstellung Äthiopiens und Kaffas vgl. Krieger: Kaffee, S. 49.
 - 6 Vgl. Menninger: Genuss, S. 171.
 - 7 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 25, 46.
 - 8 Vgl. Hans-Jürgen Teuteberg: Kaffee, in: Thomas Hengartner und Christoph Marian Merki (Hg.): Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch, Frankfurt a. M. 1999, S. 81–115, hier: S. 82.
 - 9 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 51.
 - 10 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 50.
 - 11 Der Autor verwendet das imperiale System für seine Höhenangaben, also jeweils 3000 und 6000 Fuß, vgl. William H. Ukers: All about coffee, New York 1922, S. 198.
 - 12 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 36 f.
 - 13 Vgl. Menninger: Genuss, S. 175.
 - 14 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 79.
 - 15 Vgl. Ralph S. Hattox: Coffee and coffeehouses. The origins of a social beverage in the medieveal near east, Seattle 1985; Menninger: Genuss, S. 85; Krieger: Kaffee, S. 78.
 - 16 Zum Quellentext in englischer Übersetzung vgl. Hattox: Coffee, S. 14 f.
 - 17 Vgl. Hattox: Coffee, S. 13; Antoine Galland: De l'origine et du progrès du café, opuscule du XVIIe siècle, Caen 1836, S. 13–15, URL: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6581311r/f28.item.textelimage#> (Stand: 17. Januar 2022).
 - 18 Vgl. Hattox: Coffee, S. 14 f.
 - 19 Vgl. Hattox: Coffee, S. 17.
 - 20 Vgl. Menninger: Genuss, S. 86.
 - 21 Vgl. Hattox: Coffee, S. 26.
 - 22 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 79.
 - 23 Vgl. Michel Tuchscherer: Coffee in the Red Sea area from the sixteenth to the nineteenth century, in: W.G. Clarence Smith und Stephen Topik (Hg.): The global coffee economy in Africa, Asia, and Latin America, 1500–1989, New York 2003, S. 50–66, hier: S. 51.
 - 24 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 79 f.
 - 25 John Jourdain: A journal kept by John Jourdain in a voyage for the East Indies [...], in: William Foster: The Journal of John Jourdain, 1608–1617. Describing his experiences in Arabia, India and Malay Archipelago, Cambridge 1905, S. 85 f., zitiert nach Antoinette Schnyder von Waldkirch: Wie Europa den Kaffee entdeckte. Reiseberichte als Quellen zur Geschichte des Kaffees, Zürich 1988, S. 78.
 - 26 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 83.
 - 27 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 85.
 - 28 Carsten Niebuhr: Beschreibung von Arabien. Aus eigenen Beobachtungen und im Lande selbst gesammelten Nachrichten, Kopenhagen 1772, S. 156.
 - 29 Niebuhr: Beschreibung von Arabien, S. 156.
 - 30 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 85.
 - 31 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 86.

- 32 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 88.
- 33 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 89.
- 34 Vgl. Menninger: Genuss, S. 171.
- 35 Vgl. Menninger: Genuss, S. 171 f.
- 36 Vgl. Menninger: Genuss, S. 172.
- 37 Vgl. Menninger: Genuss, S. 171.
- 38 Vgl. Teuteberg: Kaffee, S. 87.
- 39 Vgl. Menninger: Genuss, S. 172.
- 40 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 108 ff.
- 41 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 110.
- 42 Vgl. Menninger: Genuss, S. 174.
- 43 Vgl. Menninger: Genuss, S. 175 f.; ab 1726 versorgten sich die Niederländer mit der Ware in Java, vgl. Tuchscherer: Red Sea, S. 56.
- 44 Vgl. Menninger: Genuss, S. 175.
- 45 Vgl. Ukers: All about coffee, S. 215.
- 46 Vgl. Menninger: Genuss, S. 175.
- 47 Vgl. Menninger: Genuss, S. 176.
- 48 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 192 ff.; Ukers: All about coffee, S. 43.
- 49 Vgl. Ukers: All about coffee, S. 43.
- 50 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 192.
- 51 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 192.
- 52 Vgl. Steven Topik und William G. Clarence-Smith: Coffee and global development, in: Steven Topik und William G. Clarence-Smith (Hg.): The global coffee economy in Africa, Asia, and Latin America, 1500–1989, New York 2003, S. 1–20, hier: S. 5.
- 53 Vgl. Topik/Clarence-Smith: Global development, S. 5; Krieger: Kaffee, S. 193.
- 54 Vgl. Krieger: Kaffee, S. 191.
- 55 Jean de la Roque: A voyage to Arabia Felix through the Eastern Ocean and the streights of the Red-Sea, being the first made by the French in the years 1708, 1709 and 1710, London 1710, S. 247, zitiert nach Krieger: Kaffee, S. 191.
- 56 Krieger: Kaffee, S. 195 f.
- 57 Menninger: Genuss, S. 179; vgl. Krieger: Kaffee, S. 196; ebenso Teuteberg: Kaffee, S. 96
- 58 Menninger: Genuss, S. 179; vgl. Steven Topik: The integration of the world coffee market, in: Steven Topik und William G. Clarence-Smith (Hg.): The global coffee economy in Africa, Asia, and Latin America, 1500–1989, New York 2003, S. 21–49, hier: 28.
- 59 Vgl. Menninger: Genuss, S. 179; vgl. Krieger: Kaffee, S. 196; der Bericht der folgenden Quelle passt zu den Angaben Kriegers: „Im Jahre 1718. fieng man zuerst in der holländischen Colonie Surinam in America an, Koffee zu bauen“, vgl. John Coackley Lettsom und John Ellis: Geschichte des Thees und Koffees. Aus dem Englischen der Herren John Coackley Lettsom und John Ellis übersetzt und mit einigen Zusätzen vermehrt, Leipzig 1776, S. 155.
- 60 Vgl. Menninger: Genuss, S. 179 f.
- 61 Vgl. Menninger: Genuss, S. 181 f.
- 62 Menninger: Genuss, S. 181, Hervorhebung im Original.
- 63 Vgl. Menninger: Genuss, S. 181.
- 64 Ludolf Pelizaeus: Der Kolonialismus. Geschichte der europäischen Expansion, 2. Aufl., Wiesbaden 2017, S. 132.
- 65 Vgl. Pelizaeus: Der Kolonialismus.
- 66 Vgl. Menninger: Genuss, S. 186 f.
- 67 Topik: The Integration, S. 22.

Kaffee, Kultur und Kontinentalsperre

Kaffee ist für die meisten von uns heute kaum mehr aus dem Alltag wegzudenken. Ob als morgendliche Tasse Kaffee am Frühstückstisch, als „Coffee to go“ unterwegs oder als Kaffeetrinken in Verbindung mit einem gemütlichen Beisammensein. Kaffee ist selbstverständlich und allgegenwärtig. Dies galt auch schon für die Menschen im 18. Jahrhundert. Kaffee war – wie heute – Teil des Alltags.

Nachdem Napoleon allerdings 1806 in seinem Berlin-Dekret die heute sogenannte „Kontinentalsperre“ verhängt hatte, mussten Kaffeetrinker in beinahe ganz Europa sich mit dem Gedanken anfreunden, dass das liebgewonnene Heißgetränk schlagartig kaum zu haben oder enorm teuer war. Die Kontinentalsperre war Napoleons Versuch, Großbritanniens Handel zu schaden, indem britische Importe auf dem Kontinent verboten wurden. Im Gegenzug blockierte die britische Marine den Zugang zu den Kolonien in Übersee, aus denen Europa seinen Rohkaffee bezog.¹ Aber die Menschen suchten und fanden Möglichkeiten, mit den Einschränkungen umzugehen und weiterhin ihr gewohntes Heißgetränk zu genießen – ob durch Schmuggel oder den Ausbau von Ersatzstoffen.



Jan Broedelet, Ein Mann und eine Frau trinken Kaffee oder Tee im Garten, Mezzotinto, 1690/1700. Sammlung Rijksmuseum Amsterdam.

Vom Adels- zum Alltagsgetränk

Vor 1600 kamen Kaffeepflanzen und -bohnen nur vereinzelt nach Europa. Sie waren exotische Mitbringsel, interessant vor allem für Menschen mit botanischen Interessen.² Zu dieser Zeit wurde Kaffee ausschließlich im Jemen angebaut. Mitte des 17. Jahrhunderts begannen niederländische und englische Händler Handelskontakte dorthin zu knüpfen, die aber zunächst darauf abzielten, den Kaffee der Jemeniten nach Asien weiterzuverkaufen, wo man bereits Gefallen an dem Getränk gefunden hatte.³ Allmählich gelangte der Kaffee dann jedoch auch in größeren Mengen in europäische Hafenstädte, von wo er sich über den ganzen Kontinent verbreitete. Die Importe erfolgten neben England und den Niederlanden auch durch Italien und Frankreich. Erste Kaffeehäuser entstanden in Venedig (1647), Oxford (1652), London (1671), Marseille (1671), Paris, Amsterdam und Den Haag (1672).⁴

Im deutschsprachigen Raum begann man um 1680 Kaffee zu trinken, was vor allem auf die intensiven Handelsbeziehungen Nordwestdeutschlands zu den großen Handelsmächten England, Frankreich und den Niederlanden zurückzuführen war.⁵ Es waren folglich auch englische und niederländische Kaufleute, die 1679 das erste Kaffeehaus in Hamburg gründeten. Weitere folgten in Wien (1683), Nürnberg (1686) und Köln (1687).⁶ In dieser Anfangszeit war Kaffee ein Modegetränk, ein Luxus, der – anders als sonst üblich – nicht nur vom Adel ausging. Zwar erlangte das neue Getränk zuerst dort große Popularität, aber bald erfreuten sich auch wohlhabende Bürger, Gelehrte, Reisende und Studenten am Kaffee – wenn sie es sich leisten konnten.⁷ Denn der Kaffee blieb zunächst ein Luxusprodukt. Den regelmäßigen Konsum konnte sich bis etwa 1715 allenfalls der Adel leisten.⁸ Um von der einzigen Anbauregion im Jemen unabhängig zu werden, hatten europäische Handelsgesellschaften, allen voran die Niederländische Ostindien-Kompanie (VOC), schon früh mit dem eigenem Anbau von Kaffee experimentiert. Bereits 1658 legten sie erste Plantagen auf Sri Lanka an, 1699 begann der Anbau auf Java und bald in weiteren Kolonien. Die Franzosen begannen 1715, Kaffee zunächst auf Haiti, dann auch in der Karibik zu kultivieren.⁹

So konnte die steigende Nachfrage in Europa gedeckt werden, wo sich das Kaffeetrinken im deutschsprachigen Raum um die Mitte des 18. Jahrhunderts durchzusetzen begann.¹⁰ Der sicherste Hinweis auf die steigende Popularität des Kaffees sind obrigkeitliche Verbote, Kaffee zu trinken, hinter denen vor allem ökonomische Gründe standen. So ging durch das neue Heißgetränk die Nachfrage nach Bier zurück, das zuvor das gängige Alltagsgetränk gewesen war. Dies bedeutete finanzielle Einbußen für viele Adeligen und Landesherren, die ihre Braugerste nicht mehr in gewohnter Menge absetzen konnten. Die Landstände beklagten die rückläufigen Einnahmen durch die Ver-

brauchssteuern auf Bier und befürchteten, dass die Mode des Kaffeetrinkens in den unteren Schichten zur Verarmung führen könnte. Hinzu kam, dass der importierte Kaffee mit Gold und Silber bezahlt wurde, Edelmetall, das dem eigenen Land verloren ging.¹¹

Zu den pragmatisch wirtschaftlichen Erwägungen trat der Wunsch nach adliger Distinktion. Die Oberschicht wollte sich deutlich vom einfachen Volk absetzen und nutzte dabei auch bestimmte Lebensmittel. Kaffee sollte möglichst ein Getränk für die herrschende Schicht bleiben. So kam es zu Erlassen, in denen das Recht, Kaffee zu konsumieren, an den gesellschaftlichen Stand gebunden wurde. Die Verbotschwelle, welche sich vom Mittel- und Niederrhein bis nach Brandenburg zog, halfen jedoch nur wenig, den Kaffeekonsum einzuschränken, sondern trugen eher dazu bei, das neue Heißgetränk weiter populär zu machen. Die meisten Verbote wurden nach 1780 nach und nach wieder aufgehoben und so stand einer weiteren Verbreitung des Kaffees in allen sozialen Schichten nichts mehr im Wege. Und so war Kaffee um 1800 beispielsweise selbst in der täglichen Gesinde- und Arbeiterkost in Westfalen, Hessen und Sachsen fest verankert.¹² „Echter“ Bohnenkaffee war für den allergrößten Teil der Bevölkerung aber auch zum Ende des Jahrhunderts hin immer noch sehr teuer und wurde allenfalls am Sonntag oder bei Besuchen oder Feiern getrunken. Für den Alltag standen eine Reihe von Ersatzkaffees zur Verfügung, die aus verschiedenen Pflanzen oder Getreidekörnern hergestellt wurden. Das bekannteste und beliebteste dieser Surrogate wurde aus Zichorienwurzel hergestellt.¹³

Eine erste Produktion von Zichorienkaffee begann 1769/70 in Braunschweig und Berlin in großem Stil. Man setzte auf einheitliche blaue Verpackungen und geschicktes Marketing. Es wurde ausdrücklich an Patriotismus und Heimatgefühle appelliert und der Zichorienkaffee als „Preußischer“ oder „Deutscher Kaffee“ angepriesen.¹⁴ Bis 1791 gab es allein in Braunschweig 22 solcher Fabriken und Zichorienkaffee glich – glaubt man den Beschreibungen der Produzenten – dem echten in Farbe und Geschmack zum Verwechseln.

Revolution und Handelskrieg

Zu Beginn der Napoleonischen Kriege (1792–1815) war Kaffee also bereits ein alltägliches Produkt, wenn auch für die meisten Menschen in Form von Ersatzstoffen. Aber es gelangten auch beträchtliche Mengen echten Kaffees nach Europa. Um 1780 verbrauchte man hier 65.000 Tonnen jährlich, mehr als die Hälfte davon stammte von französischen Plantagen. In der Zeit vor der Französischen Revolution kamen 80 Prozent der Weltkaffeeproduktion vom amerikanischen Kontinent.¹⁵ Die Niederlande importierten trotz ihrer eigenen Kaffeeproduktion auf Java Rohkaffee von den Franzosen, den sie auch nach Deutschland



Charles Monnet, *Literarische Szene mit Kaffee trinkenden Männern*, Radierung, um 1780. Privatbesitz.

weiterverkauften.¹⁶ Amsterdam entwickelte sich so zum damals wichtigsten Kaffeemarkt der Welt.¹⁷

Dieses System des weltweiten Handels wurde nun durch einen mehr als zwanzig Jahre dauernden Krieg zerstört. Nach dem Beginn der Koalitionskriege 1792 verhängte das revolutionäre Frankreich ein Importverbot gegen zahlreiche britische Güter. Die Briten reagierten und ließen ihre Flotte die französische Küste, insbesondere den französischen Flottenstützpunkt von Brest blockieren.¹⁸ Da es seit einem Jahrhundert immer wieder zu Konflikten zwischen Frankreich und England gekommen war, waren diese Maßnahmen nicht neu.¹⁹ Der Handelskrieg verlief daher zunächst in bekannten und vorhersehbaren Mustern.²⁰ Das Ziel bestand generell nicht darin, den Gegner von Importen abzuhalten, vielmehr wollte man die Exporte stoppen, um seine Einkünfte in Gold und Silber – die damals gängigen Währungen – zu mindern. Beide Seiten schreckten bei der Durchsetzung dieses Ziels auch nicht davor zurück, gegen die Schifffahrt anderer Staaten vorzugehen. Da Großbritannien die führende Seemacht war, konnten die Engländer problemlos neutrale Schiffe, die französische Güter transportierten, stoppen.²¹

Die Seeblockaden verkomplizierten den internationalen Handel zunehmend, erhöhte Fracht- und Versicherungskosten und konsequenterweise waren auch höhere Preise für Importgüter wie Kaffee die Folge. Was die Situation noch verschärfte, war der Wegfall der besonders ertragreichen französischen Plantagen auf Haiti, wo 1791 eine (letztlich erst 1804 erfolgreiche) Sklavenrevolte ausgebrochen war. Der französische Kaffeehandel brach in der Folge dramatisch ein und damit auch die Verfügbarkeit von Kaffee in Europa. Im Jahre 1797 waren die französischen Importe auf 36 Prozent des Volumens der Jahre 1787 bis 1789 geschrumpft.²²

Frankreich verlor seine dominierende Rolle auf dem europäischen Kaffeemarkt an die Niederländer mit ihrem auf Java produzierten Kaffee, der aber nicht den Wegfall der gesamten französischen Produktion ausgleichen konnte.²³ 1795 wurden die Vereinigten Niederlande von französischen Truppen besetzt und als Batavische Republik ein Vasallenstaat Frankreichs.²⁴ Die Briten stoppten nun zunehmend auch die niederländischen Handelsschiffe, wodurch sich die Lage weiter zuspitzte. Durch die umfassende Unterbrechung der Seeverbindungen wurde der Handel mit Südostasien empfindlich gestört. In der Folge gelangten Zucker und Kaffee aus Java ab 1795 kaum noch nach Europa. Die niederländische Kolonie Surinam fiel zudem als Produzent vollständig weg, nachdem sie von den Briten besetzt worden war.²⁵

Kontinentalsperre und Ersatzstoffe

In Folge von Napoleons Siegen über Österreich 1805 und Preußen 1806 kam es zu einer deutlichen Verschärfung der Lage. In seinem Berlin Dekret vom 21. November 1806 erklärte Napoleon die Britischen Inseln für blockiert, der Handel mit britischen Gütern wurde untersagt und allen britischen Schiffen verboten, französische Häfen anzulaufen. Dies galt auch für die französischen Vasallenstaaten und die mit Frankreich verbündeten Staaten, sodass sich nach der Niederlage Russlands 1807 fast der gesamte Kontinent in eine Blockade gegen Großbritannien begeben musste.²⁶ Dies war der Beginn der Kontinentalsperre, zu deren Durchsetzung das Kontinentalsystem geschaffen wurde, der administrative und diplomatische Unterbau, um die politisch verhängte Blockade in ganz Europa durchzusetzen.

Da die britische Marine im Kampf nicht zu besiegen war, zielte Napoleon nun darauf ab, die britische Wirtschaft zu treffen, um so letztlich die Finanzierung der britischen Kriege unmöglich zu machen.²⁷ Die tatsächliche Effektivität der Kontinentalsperre ist umstritten, da diese in hohem Maße durch Schmuggeltätigkeiten, in die auch französische Beamte verwickelt waren, unterlaufen wurde. Andererseits war die Sperre wenigstens von Mitte 1807 bis Mitte 1808 sowie vom Frühjahr 1810 bis zum Winter 1812 sehr effektiv.²⁸ Sicher ist auf jeden Fall, dass Schmuggel in Europa in Folge der Kontinentalsperre allgegenwärtig wurde, das Umgehen der Einfuhrbeschränkungen wurde zum quasi legitimen Geschäft, welches sich durch nahezu alle Gesellschaftsschichten zog.²⁹

Der französische-britische Handelskrieg und immer neue Zollschranken waren damals nichts Neues. In Anbetracht der langen Abfolge von Auseinandersetzungen während des 18. Jahrhunderts waren die Händler es gewohnt, in legalen Grauzonen oder im Bereich der Illegalität zu agieren. Der konkrete Umfang dieses Schmuggels ist schwer abzuschätzen. Einen Hinweis auf das Ausmaß geben aber etwa zeitgenössische Beschreibungen, in der es heißt, durch Fribourg in der Schweiz seien täglich 300 Wagen mit Zucker, Kaffee und Baumwolle gefahren. Sicher ist nur, dass es sich bei der Schmuggeltätigkeit um ein lukratives Geschäft handelte:³⁰ Im Verhältnis zum wichtigsten Exportartikel, Textilien, stieg der Preis von Kaffee im deutschsprachigen Raum um 197 Prozent an. In den Niederlanden stand die Relation 1812 bei 160 Prozent. In Frankreich lagen die Preise für Zucker, Kaffee und Rohbaumwolle verglichen mit den Nachkriegspreisen um gut 50 Prozent höher.³¹ Durch die steigenden Preise und die in vielen Regionen durch die Napoleonischen Kriege ausgelöste ökonomische Krise ging die Zahl derer, die sich echten Kaffee leisten konnten, stark zurück – Kaffee wurde wieder zu einem Luxusprodukt für wenige Vermögende³²

Napoleon in der Schlacht bei Ulm 1805. Jean-Charles Pelerin, „Sire, Ce Linceul Vaut Bien La Croix!!“, Bilderbogen Epinal Bl. 58, kolorierter Holzschnitt, um 1850. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.



Da sich die Menschen jedoch an den Genuss von Heißgetränken gewöhnt hatten, suchten sie nach Ersatz und so kam es zu einem regelrechten Absatzboom beim Zichorienkaffee. Ein Boom, der den Krieg überdauerte: 1862 wurden allein in Preußen 800.000 Zentner Zichorienkaffee für 4 Millionen Taler erzeugt. Dieser fand seinen Weg nunmehr auch nach Frankreich, Belgien, die Niederlande, Ungarn und sogar Russland. In Frankreich wurde er tatsächlich so beliebt, dass er bis heute echtem Kaffee beigemischt wird.³³

Konstruktiver Handelskrieg?

Nebst den bereits dargestellten destruktiven Aspekten hatten die Napoleonischen Kriege auch konstruktive Aspekte.³⁴ Der Verlust von Frankreichs karibischen Kolonien nach der Revolution auf Haiti führte zur Verlagerung der Kaffeeproduktion. Langfristig entwickelten sich Kuba, die Vereinigten Staaten und allen voran Brasilien zu den führenden Produzenten.³⁵ Da Europa weitgehend vom Handel mit Südostasien abgeschnitten wurde, übernahmen chinesische und amerikanische Schiffe die Transporte.³⁶ Die niederländische Ostindienkompanie (VOC) war schon lange vor den Napoleonischen Kriegen wirtschaftlich angeschlagen und wurde 1798/99 aufgelöst. Die Batavische Republik beendete 1806 das frühere Handelsmonopol der VOC. In Südostasien gab es hingegen keine Handelsbeschränkungen, hier nahm der Handel mit Nelken, Pfeffer, Zucker und Kaffee zu.³⁷

Auch Südamerika profitierte in dieser Zeit. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts kam es zu einer Welle von Revolutionen und zu einer Dekolonisation.³⁸ 1807, nach der Invasion von Portugal durch Spanien, das – noch – mit Napoleon verbündet war, floh die portugiesische Herrscherfamilie unter dem Schutz britischer Truppen nach Rio de Janeiro. In der Folge war Brasilien bereit, Handelsschranken abzubauen und den bis dahin ge-

Kaffee und Industrialisierung

Die Kontinentalsperre hatte die schon vorher ausgebildeten Kaffeegewohnheiten der Deutschen nicht geändert. Vermutlich hat die Zeit des erzwungenen Verzichts auf Bohnenkaffee umso mehr zu dessen Popularität beigetragen. Denn nachdem die Handelsbeschränkungen aufgehoben worden waren und sich die Preise stabilisierten, kehrte der Konsum schnell zum Vorkriegsniveau zurück und stieg dann immer weiter an.⁴⁵ In ganz Europa, vor allem aber in Deutschland und Frankreich kam es im 19. Jahrhundert zu einem beständig wachsenden Import von Kaffee.⁴⁶

Die nahezu unbegrenzt erscheinenden Produktionskapazitäten Brasiliens erlaubten es dem Kaffee, DAS Getränk der Industrialisierung zu werden.⁴⁷ Tatsächlich gehörten gewerbliche Arbeiter – sei es in Hütten und Bergwerken, bei der Heimarbeit am Spinnrad oder Webstuhl und schließlich in den Manufakturen und Fabrik – zu den ersten Kaffeetrinkern.⁴⁸ Kaffee war schnell zubereitet, lag warm im Bauch und wirkte zusammen mit reichlich Zucker gegen Hunger. Das koffeinhaltige Getränk half zudem, die langen und oft monotonen Arbeitsstunden zu überstehen.⁴⁹ Weiterhin beliebt in Deutschland war Ersatzkaffee, eine Vorliebe, die schon vor der Kontinentalsperre bestand, sich durch diese verstärkte und auch später beibehalten wurde. Im deutschsprachigen Raum bildeten Kartoffel, Schnaps und (Zichorien-)Kaffee bis 1914 die Grundlage der Ernährung in einem Arbeiterhaushalt.⁵⁰

Die Grundlage für die Versorgung der neuen Gesellschaft ständiger Kaffeetrinker war in den Napoleonischen Kriegen gelegt worden, die letztlich zum Abbau von Handelsschranken und zum Aufstieg von Brasilien zum größten Kaffeeproduzenten des 19. Jahrhunderts geführt hatten.



„Ihr schmeckt der Kaffee – Frau am Spinnrad“;
Holzstich nach einem Gemälde von Max Scholz,
um 1890. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

-
- 1 Vgl. Katherine B. Aaslestad: Introduction, in: Katherine B. Aaslestad und Johan Joor (Hg.): *Revisiting Napoleon's continental system: Local, regional and european experiences*, New York 2015, S. 1–18; Kevin O'Rourke: *The worldwide economic impact of the French Revolutionary and Napoleonic Wars, 1793–1815*, in: *Journal of Global History* 1/2016, S. 123–149.
 - 2 Ulla Heise: *Kaffee und Kaffeehauskultur. Eine Bohne macht Kulturgeschichte*, Berlin 1997, S. 41–61.
 - 3 Vgl. Annerose Menninger: *Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.–19. Jahrhundert)*, Stuttgart 2004, S. 171–191.
 - 4 Vgl. Hans-Jürgen Teuteberg: *Die Eingliederung des Kaffees in den täglichen Getränkekonsum*, in: Hans-Jürgen Teuteberg und Günter Wiegelmann (Hg.): *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*, 2. Aufl., Münster 1988, S. 185–201.
 - 5 Vgl. Günther Wiegelmann: *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovation, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*, Münster 2006, S. 157–190.
 - 6 Wiegelmann: *Alltags- und Festspeisen*; Teuteberg: *Die Eingliederung*. Letzterer stellt klar, dass es sich um eine Parallelentwicklung handelt und der Kaffee von Wien aus auch die Donau hinaufgewandert ist.
 - 7 Vgl. Heise: *Kaffee*, S. 67–88.
 - 8 Vgl. Wiegelmann: *Alltags- und Festspeisen*; so auch Teuteberg: *Die Eingliederung*, S. 191.
 - 9 Vgl. Heise: *Kaffee*; Menninger: *Genuss*.
 - 10 Vgl. Wiegelmann: *Alltags- und Festspeisen*; Teuteberg: *Die Eingliederung*, S. 185; Peter Albrecht: „Es geht doch nicht an, dass all und jeder Kaffee trinkt!“ *Kaffeeverbote in der frühen Neuzeit*, in: Eva Dietrich und Roman Rossfeld (Hg.): *Am Limit: Kaffeegenuss als Grenzerfahrung*, Zürich 2002, S. 22–35.
 - 11 Vgl. Peter Albrecht: *Wieviel Kaffee tranken die Hannoveraner zwischen 1750 und 1850 denn nun wirklich?*, in: Karl Kaufhold und Markus A. Denzel (Hg.): *Der Handel im Kurfürstentum/Königreich Hannover (1780–1850)*, Stuttgart 2000, S. 139–180; Albrecht: *Kaffeeverbote*, S. 22–35.
 - 12 Vgl. Wiegelmann: *Alltags- und Festspeisen*.
 - 13 Vgl. Heise: *Kaffee*, S. 67–88.
 - 14 Vgl. Wiegelmann: *Alltags- und Festspeisen*; Teuteberg: *Die Eingliederung*, S. 193.
 - 15 Vgl. Steven Topik: *The integration of the world coffee market*, in: William Clarence-Smith und Steven Topik (Hg.): *The global coffee economy in Africa, Asia, and Latin America, 1500–1989*, Cambridge 2003, S. 21–48.
 - 16 Vgl. Michael Rowel: *From Reich to State, The Rhineland in the revolutionary age, 1780–1830* Cambridge 2003, S. 193–210.
 - 17 Vgl. Topik: *The integration*.
 - 18 Vgl. Aaslestad: *Introduction*.
 - 19 Vgl. Francois Crouzet: *The Second Hundred Years War: Some reflections*, in: *French History* 10/1996, Nr. 4, S. 432–450.
 - 20 Vgl. Margit Schulte Beerbühl: *Schmuggel am Rhein während der Napoleonischen Kriege*, in: Thomas Becker, Dominik Geppert und Helmut Rönz: *Das Rheinland auf dem Weg nach Preußen 1815–1822*, Köln 2019, S. 281–304.
 - 21 Vgl. Aaslestad: *Introduction*.
 - 22 Vgl. O'Rourke: *The worldwide economic impact*.
 - 23 Vgl. Topik: *The integration*.
 - 24 Vgl. Aaslestad: *Introduction*.
 - 25 Vgl. Aaslestad: *Introduction*.
 - 26 Vgl. Aaslestad: *Introduction*.
 - 27 Vgl. Aaslestad: *Introduction*.
 - 28 Vgl. O'Rourke: *The worldwide economic impact*.

- 29 Vgl. Schulte Beerbühl: Schmuggel.
- 30 Vgl. Schulte Beerbühl: Schmuggel.
- 31 Vgl. O'Rourke: The worldwide economic impact.
- 32 Vgl. etwa Katherine Aaslestad: Paying for war: Experiences of Napoleonic rule in the Hanseatic Cities in: *Central European History* 39/2006, Nr. 4, S. 641–675; dazu auch Mark Spalding: Changing patterns of Rhine commerce in the era of French hegemony, 1793–1813, in: *Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte*, 100/2013, S. 413–431. Spalding stellt in diesem und anderen Aufsätzen überzeugend dar, dass die französischen Reformen der Rheinschiffahrt auch positive Aspekte hatten. Aaslestad: Introduction weist darauf hin, dass die wirtschaftlichen Auswirkungen nicht überall schlecht waren und bestimmte Wirtschaftszweige von der Protektion gegenüber britischen Gütern profitierten, zum Beispiel das Textil- und Seidengewerbe.
- 33 Vgl. Heise: Kaffee, S. 37 f.
- 34 Vgl. Aaslestad: Introduction.
- 35 Vgl. Aaslestad: Introduction.
- 36 Vgl. O'Rourke: The worldwide economic impact; Menninger: Genuss, S. 171–191.
- 37 Vgl. O'Rourke: The worldwide economic impact.
- 38 Vgl. O'Rourke: The worldwide economic impact; Menninger: Genuss, S. 171–191.
- 39 Vgl. Wolfgang Reinhard: *Die Unterwerfung der Welt. Globalgeschichte der europäischen Expansion 1415–2015*, München 2016, S. 586–599.
- 40 Vgl. Reinhard: *Die Unterwerfung*; Menninger: Genuss, S. 171–191.
- 41 Vgl. O'Rourke: The worldwide economic impact.
- 42 Vgl. Pendergast: Kaffee, S. 37 f.
- 43 Vgl. Topik: The integration.
- 44 Vgl. O'Rourke: The worldwide economic impact, S. 123–149.
- 45 Vgl. O'Rourke: The worldwide economic impact.
- 46 Vgl. Teuteberg: *Die Eingliederung*, S. 198–201.
- 47 Vgl. Teuteberg: *Die Eingliederung*, S. 198–201.
- 48 Vgl. Wiegelmann: *Alltags- und Festspeisen*, S. 157–190.
- 49 Vgl. Pendergast: Kaffee, S. 127–129; Teuteberg: *Die Eingliederung*, S. 196.
- 50 Vgl. Wiegelmann: *Alltags- und Festspeisen*, S. 157–190; Teuteberg: *Die Eingliederung*, S. 198–201.

Der Kampf gegen den Kaffee

Kaffeeverbote im 18. Jahrhundert

Anfang des 18. Jahrhunderts war der Kaffee noch ein seltenes Getränk in Europa, das allmählich in den deutschsprachigen Städten in Nordeuropa immer beliebter wurde. Bis zur Mitte des Jahrhunderts wurde das Getränk dann auch in den unteren Schichten und in den Dörfern auf dem Land bekannt.¹ Mit dieser Entwicklung nahm jedoch auch die Kritik am Kaffee zu. Behörden und Obrigkeit sahen es ungern, dass immer größere Teile der Bevölkerung das neue Genussmittel konsumierten. So gab es ab den 1760er-Jahren eine Reihe von Verboten, mit denen die weitere Ausbreitung verhindert werden sollte. Das allererste Kaffeeverbot gab es bereits 1756 in Schweden, das erste Verbot im deutschsprachigen Raum wurde 1764 in Braunschweig-Wolfenbüttel erlassen.²

Edikte und Verordnungen gegen den Kaffee

In Paderborn erließ Fürstbischof Wilhelm Anton 1781 ein Edikt, „den verbotenen Handel, und Gebrauch des Caffee betreffend“. Am Anfang des Erlasses wird darauf hingewiesen, dass frühere Verbote keine Wirkung gezeigt hätten und der Kaffeeverbrauch, auch in den niederen Schichten, sogar noch zugenommen hätte. Begründet wurde das Verbot mit den Geldmitteln, die aufgrund des Kaffeimports außer Landes gehen würden, und den wiederholten Verboten, die die benachbarten Reichsstände ausgesprochen hätten. In dem Edikt werden vor allem die Kaufleute für den anhaltenden Kaffeekonsum in der Bevölkerung verantwortlich gemacht. Daher werde nun der gesamte Handel mit Kaffee gestoppt. Bei einem Verstoß drohe als Strafe die Konfiszierung der Ware und eine Geldbuße in Höhe von zehn Reichstalern.³

Die Untertanen sollten sich des „entbehrlichen fremden Produkts enthalten“ und ihr „geringes Vermögen nicht erschöpfen, sondern mit andern einheimischen, und auch zur Arbeit mehrere Kraft gebenden Nahrungsmitteln sich begnügen.“⁴

Ausgenommen von dem Verbot waren Militär- und Zivilbedienstete, Bürgermeister, Angestellte der Gerichte, Mediziner und Apotheker, Hofbedienstete sowie Gastwirte, die Gäste aus den oberen Schichten standesgemäß versorgen können sollten. Da es jedoch den inländischen Händlern verboten war, mit Kaffee zu handeln, mussten sich die Kaffeeberechtigten das Produkt aus anderen Ländern beschaffen und durften es nicht weiterverteilen. An angestellte Dienstboten und Tagelöhner sollte kein Kaffee ausgeschenkt werden. Bei einem Verstoß ge-



Pietro Longhi, *Porträt einer venezianischen Familie mit einem Bediensteten, der Kaffee serviert*, Öl auf Leinwand, um 1752. Sammlung Rijksmuseum Amsterdam.

gen dieses Verbot waren zehn Reichstaler Strafgebühr fällig. Studenten, Schulmeistern, Soldaten, Unteroffizieren, Ratsverwandten, Gildegenossen, Bürgern, Bauern, Dienstboten und allen anderen, die sich von Handarbeit ernährten, war das Kaffeetrinken grundsätzlich untersagt und ein Verstoß mit zwei Reichstalern Strafe belegt. Diese wurde bei Wiederholung verdoppelt, beim dritten Vergehen gab es eine Gefängnisstrafe. Sollten Kaufleute drei Mal gegen das Edikt verstoßen, verloren sie ihr Handelsrecht. Außerdem sollten Denunzianten ein Drittel der Strafzahlung als Belohnung erhalten.⁵

Die Kaffeeverbote betrafen also vor allem die unteren Schichten. In den mittleren Gesellschaftsschichten wurde sehr genau differenziert, wer das Getränk zu sich nehmen durfte und wer nicht. In Paderborn wurde den Unteroffizieren der Konsum von Kaffee untersagt, ihren Vorgesetzten war er hingegen erlaubt.

In einem Edikt aus Osnabrück finden sich ähnliche Erklärungen zu den Kaffeeverböten wie in Paderborn. Dort standen 1766 neben Kaffee jedoch auch andere Getränke wie Wein, Branntwein und Tee auf der Verbotstliste, da diese „die Gesundheit nur geschwächt, das Land bis auf seine Quellen erschöpft, vieler Gewinn verhindert, und das Geld außerhalb Landes geführt“ hätten.⁶ Die Schuld an der beklagten Misere wurde auch hier Händlern und Gastwirten zugewiesen, welche die Leute zum Kaffeetrinken verführen würden. Das Verbot selbst zielte auch hier vor allem auf die unteren und ländlichen Schichten. Außerhalb der Städte sollte überhaupt kein Kaffee mehr verkauft werden, außerdem durfte das Getränk nicht an Arbeiter und Tagelöhner ausgegeben werden. Schließlich ermahnte man auch alle Eltern, ihren Kindern keinen Kaffee zu geben, damit sich diese nicht an das Getränk gewöhnen und später wegen der Kosten verarmen würden.⁷

Auch in der Grafschaft Lippe gab es zwischen 1765 bis 1768 mehrere Verordnungen gegen das Kaffeetrinken. Es wurden jedoch nicht wie in Paderborn die Regelungen verschärft, sondern den lokalen Autoritäten „nochmals ernstnachdrücklich aufgegeben, die Unterthanen wiederholt auf die genaue Befolgung des oft erwehnten, zu ihrem eigenen Besten abwekkenden Edicts nicht allein anzuweisen, sondern auch so gewiß darüber besser, als bisher geschehen, zu halten.“⁸ Auch dieser Appell schien jedoch nicht den gewünschten Effekt zu haben, sodass drei Jahre später eine weitere Verordnung erlassen wurde, die sich wie eine Kopie des Paderborner Edikts von 1781 liest. Da auch weiterhin von den unteren Schichten viel Kaffee getrunken werde, obwohl dieser doch schädlich sei und nur Geld, Zeit und Holz verschwenden würde, solle auf dem Land überhaupt kein Kaffee mehr verkauft werden. In den Städten war es den Händlern untersagt, die Ware an Handwerker, Tagelöhner, Bauern, Kinder oder Dienstboten abzugeben. Schmuggel sollte mit Zuchthaus bestraft werden.⁹

In Hessen reichte ein einzelnes Verbot gegen den Kaffeekonsum ebenfalls nicht aus. Die erste Verordnung wurde am 12. September 1766 erlassen. In der Einleitung wird betont, dass das Verbot aus landesväterlicher Fürsorge für das Wohl der Untertanen ausgesprochen werde, da Kaffee die Gesundheit der Bevölkerung gefährde. Das Verbot betraf vor allem die Landbevölkerung, welche von nun an keinen Kaffee mehr von den Krämern in den Dörfern kaufen oder in den Schenken trinken durfte. Die Strafe wurde auf zehn Reichstaler festgesetzt, Denunzianten erhielten die Hälfte davon als Belohnung. Außerdem sollten sich die Landbewohner innerhalb der folgenden sechs Wochen nach Verkündigung des Erlasses von ihrem Kaffeegeschirr trennen. In den Städten durften weiterhin diejenigen Bürger Kaffee trinken, „welche in dem Ansehen und Vermögen stehen, daß sie von dem eingerissenen Mißbrauch des Caffé, sich dessen ohne Anstoßes bedien[en]“ und „solchen ferner mäßig gebrauchen“.¹⁰ Tagelöhnern, Handwerksgesellen und Bediensteten in den Städten war der Genuss jedoch verboten. Die Arbeitgeber und Meister wurden ausdrücklich ermahnt, diese nicht mit Kaffee zu versorgen.¹¹

Auch in Hessen gab es am 11. Februar 1775 eine Neuauflage des Verbots mit mehreren Ergänzungen und neuen Regelungen. In der Einleitung werden die durch den Kaffeekonsum verursachten Probleme genannt: die Verschwendung und der übermäßige Gebrauch von Zucker, ins Ausland abfließendes Geld und der dadurch gehemmte Geldkreislauf im eigenen Land, die Benachteiligung der einheimischen Pflanzen und der daraus gewonnenen, gebrauten und gekelerten Getränke, fehlende Steuereinnahmen sowie Verschwendung von Brennmaterial und Zeit. Wieder wurde genau definiert, wer Kaffee trinken durfte und wer nicht. Den einfachen Landbewohnern verbot man das Getränk kategorisch, während höhere Richter, Bürgermeister, Ratsschöffen, angesehene Bürger, Kaufleute sowie Schultheißer und Schöffen auf dem Land eine Extraerlaubnis besaßen. Die Kaffeeschenken auf dem Land wurden überhaupt nicht mehr geduldet und durften das Genussmittel nur noch als Ausnahme an Personen von höherem Stand ausschenken. Außerdem wurde eine neue Steuer für jedes Pfund Kaffee erhoben. Die Krämer und Kaufleute, welche bisher berechtigt gewesen waren, die Ware zu verkaufen, durften dies auch weiterhin tun, mussten allerdings den Behörden Auskunft über ihren Einkauf, Lagerbestand und Verkauf geben. Außerdem durften sie nicht mehr als zehn bis zwölf Prozent mit dem Kaffee nach Abzug des Einkaufspreises und der Transportkosten verdienen. Zusätzlich gab es eine Mindestkaufmenge von einem Pfund und die Regel, dass keine gemahlene Bohnen mehr verkauft werden durften. Allen anderen außerhalb der Krämer-Zunft war der Handel mit Kaffee gänzlich untersagt. Selbst Privatpersonen mussten bei der Einreise angeben, ob und wie viel Kaffee sie bei sich hatten.¹²

Fünf Jahre später gab es auch im Kurfürstentum Hannover ein Edikt gegen den Kaffee. Die Argumente und Vorbehalte gegen das Getränk ähneln den vorherigen Verboten.¹³

Das Konfliktpotential der Kaffeeverbote

Da die Kaffeeverbote in den meisten Ländern nach einigen Jahren mit erweiterten Einschränkungen wiederholt wurden, waren sie offensichtlich nicht besonders erfolgreich. Der Autor Christian Wilhelm Dohm befürwortete 1777 die Versuche, den Kaffeekonsum einzuschränken, hielt Verbote aber für den falschen Ansatz. Die Leute könnten den Sinn der Einschränkungen nicht verstehen, wie beispielsweise den Abfluss von Devisen ins Ausland.¹⁴ Verbote würden nur zu Schmuggel und steigenden Preisen in den Nachbarländern führen, wodurch die dortigen Händler profitierten und noch mehr Geld außer Landes flösse. Des Weiteren würde das Verbot auch auf keine Akzeptanz stoßen, wenn man Ausnahmen für die Oberschicht machen würde.¹⁵ Dohm schreibt: „Den Kaffee nur gewissen Ständen erlauben, heist, ihn zum Objekt der Eitelkeit zu machen.“¹⁶ Kaffeeverbote führten auf diese Weise nur zu Neid und Widerwillen unter den Ständen. Außerdem schreckte man durch Luxusverbote nur Reiche ab, wodurch ebenfalls mehr Geld das Land verließe.¹⁷

Der Unmut gegen Kaffeeverbote führte in Paderborn sogar zu Unruhen. So kam es im August 1781 zu Tumulten, die später als „Paderborner Kaffeelärm“ bezeichnet wurden. Nachdem der Fürstbischof Wilhelm Anton das Verbot gegen das beliebte Getränk erneuert hatte, versammelte sich Berichten zufolge eine lärmende Menge auf dem Marktplatz. Diese löste sich erst gegen Mitternacht auf. Während des Aufruhrs wurden Lieder gesungen und Parolen gerufen, in denen es um Kaffee ging. Es wurden auch einzelne Verantwortliche direkt angegriffen: Dem Vizekanzler der Stadt, Johann Friedrich Anton Meyer, flutete man über Nacht den Keller und stellte eine Spottfigur vor sein Haus, die einen Mann auf einem Esel mit einer Kaffeetasche in der Hand darstellte. Meyer war einer der Verantwortlichen für das Verbot gewesen, doch es traf auch Personen, die es lediglich ausgefertigt und verbreitet hatten, so wurden die Gärten des verantwortlichen Regierungssekretärs sowie des Hofbuchdrucker verwüstet.¹⁸ Ähnliche Ereignisse gab es Ende des 18. Jahrhunderts in verschiedenen Städten. In vielen Fällen waren Gesetze wie das Kaffeeverbot jedoch nur der aktuelle Auslöser der Unruhen. In Paderborn gab es etwa schon vorher politische Konflikte, die durch die privilegierte Stellung des Adels und der Geistlichkeit in der Stadt ausgelöst worden waren und auch bei der Aufarbeitung des Aufruhrs in den Wochen danach zutage traten. Die Stadtoberen waren empört über die militärische Drohhaltung des Fürstbischofs, der wegen der Unruhen mit Militär in die Stadt einrückte. Letztlich wurden die bestehenden politischen Machtverhältnisse in Paderborn durch den „Kaffeelärm“ jedoch nicht angetastet.¹⁹



„Die Kaffeeriecher“, Offiziere auf der Suche nach geschmuggeltem Kaffee stören ein Kaffeekränzchen, Holzstich nach einem Gemälde von Alois Katzenstein, um 1890. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

Gesundheitliche Motive für Kaffeeverbote

Verbote von Genussmitteln waren nicht die einzigen Verordnungen, mit denen sich die Obrigkeit in das Privatleben der Bevölkerung einmischte. Bereits seit dem 16. Jahrhundert gab es Vorschriften über das Aussehen der Kleidung, die Ausgestaltung von Festen oder den Genuss von bestimmten Nahrungsmitteln mit dem Ziel – jedenfalls aus Sicht der Obrigkeit –, die Bevölkerung zu schützen. Diese Politik wurde von weltlichen wie auch geistlichen, katholischen ebenso wie protestantischen Landesherren angewandt.²⁰

Bei Kaffeeverboten spielte die gesundheitliche Debatte um die Genussmittel eine wichtige Rolle. Häufig argumentierte man, dass die Pflanze nicht einheimisch sei und den Menschen deswegen nicht gut bekommen würde. Es sei daran zu erkennen, dass man die Bohnen erst mahlen und rösten müsse, um das Getränk überhaupt konsumieren zu können. Außerdem würden die Meisten noch Milch und Zucker hinzufügen, wodurch der natürliche Geschmack überdeckt werde – ein weiteres Indiz dafür, dass Menschen Kaffee unter natürlichen Bedingungen niemals zu sich nehmen würden. Immer wieder gab es Beschreibungen, welche Berufsgruppen durch den Kaffeekonsum erkranken würden.²¹

Wirtschaftliche Motive für Kaffeeverbote

Die Argumentationen in der wirtschaftlichen und gesundheitlichen Debatte um den Kaffee vermischen sich teilweise. So wandte man die damals neuen medizinischen Erkenntnisse über den Blutkreislauf im menschlichen Körper beispielsweise auch auf den Staatshaushalt an. Demnach führten die Provinzen Steuergelder an die Zentralregierung ab, genauso wie Arme und Beine Blut wieder an das Herz zurückleiten. Die Regierung

setze das Geld dann dort ein, wo es am meisten gebraucht würde. In diesem Kontext waren sowohl Überproduktion als auch eine negative Außenhandelsbilanz ein großes Problem. Luxusprodukte wurden kritisch gesehen, weil sie irgendwann an Wert verlieren würden und nicht reinvestiert werden konnten. Kaffee sei ein Kapital vernichtendes Investitionsgut (weil er konsumiert werde) und etabliere zwischen den importierenden und exportierenden Staaten ein Ungleichgewicht.²² Die hessische Verordnung von 1775 bezog sich zum Teil auf diese ökonomischen Theorien und behauptete, dass durch den Kaffeekonsum „große Summen Geldes außer Unsern Fürstl. Landen und dem Reich unnützer Weise verschleppt und der Krays-Lauf des Geldes in Unsern Fürstl. Landen gemindert und gehemmt“²³ worden wäre. Dieses Motiv lässt sich auch im Edikt des Herzogs von Lüneburg finden.²⁴

Daneben gab es jedoch noch andere Motive für Kaffeeverbote, wie die Verbotsdiskussion in Sachsen zeigt. Durch den erhöhten Verbrauch von Kolonialwaren wurden Regionen, die viele Waren exportierten, stärker in den Welthandel einbezogen. Sachsen verkaufte die sogenannte Oberlausitzer Leinwand nach Hamburg, von wo die Produkte über Spanien nach Übersee gingen. Die Hamburger Händler bezahlten die Ware jedoch nicht mit Geld, sondern mit importierten Kolonialwaren aus Übersee. Dies war bei den sächsischen Händlern in den Städten eine unbeliebte Methode, da diese Güter starken Preisschwankungen unterlagen. Die sogenannten ländlichen Dorfgrossisten waren gegenüber ihren Kollegen jedoch flexibler und akzeptierten die Konditionen der Händler aus Hamburg. Das Risiko der Preisschwankungen leiteten sie weiter, indem sie die Produzenten der Leinwand ebenfalls in Waren auszahlten. So mussten die Weber zeitweise Kaffee und Zucker, den sie für ihre Arbeit erhalten hatten, weit unter dem Ladenpreis loswerden. Dadurch kam es zu Auseinandersetzungen mit den etablierten städtischen Händlern, die durch diese neuen Vertriebswege der Kolonialwaren ihre Position gefährdet sahen.²⁵

Die städtischen Leinwandgrossisten und Kolonialwarenhändler versuchten bei der sächsischen Regierung den Handel mit Kolonialwaren auf dem Land verbieten zu lassen. Am 29. Januar 1767 wurde deswegen ein Mandat gegen den Handel mit Tee, Kaffee und Zucker auf dem Land erlassen. Damit war die Debatte jedoch noch nicht beendet, denn der neue Erlass traf auf den Widerstand der „Landes-Oeconomie-, Manufactur- und Commercien-Deputation“ (LÖMCD), die ein solches Gesetz ablehnte.²⁶

Ein anderes wirtschaftliches Motiv für Kaffeeverbote betraf den Rückgang des Bierkonsums durch die steigende Beliebtheit von Kaffee. Bier unterlag einer Steuer, die den Landesherrn und Städten zugutekam. Außerdem waren die Adligen in den Ständeversammlungen oftmals auch gleichzeitig Großgrundbesitzer und damit Produzenten des Getreides, das wegen des Kaffees seltener zu Braumalz verarbeitet wurde. Zusätzlich ver-

pachteten sie die Dorfkrüge und waren Inhaber des Braurechts auf ihren Ländereien.²⁷ Das neue Getränk aus Übersee führte so zu großen finanziellen Verlusten.

Um diese auszugleichen, wurden neue Steuern entwickelt. So musste man im Fürstbistum Münster 1766 für zwei Reichstaler im Jahr für eine Familie eine Kaffeeerlaubnis erwerben. Die Widersprüchlichkeit des Gesetzes ist dabei offensichtlich. Wenn Kaffee so gefährlich und schädigend war, wieso konnte man dann doch eine Erlaubnis erlangen? Wenn man die Untertanen vor dem finanziellen Ruin schützen wollte, wieso verteuerte man dann die Kosten des Konsums? Kaffeeverbote stießen somit bald an ihre argumentativen und realisierbaren Grenzen.²⁸

Gesellschaftliche Motive für Kaffeeverbote

Die Kaffeeverbote hingen auch mit der sich verändernden Situation des Adels im 18. Jahrhundert zusammen. Dieser war seit dem Dreißigjährigen Krieg finanziell geschwächt und konnte seinen Einfluss nur noch regional geltend machen. Teilweise wurden die Ständeversammlungen jahrelang nicht einberufen. Im absolutistischen Staat wurden immer mehr Entscheidungen zentral entschieden. Gleichzeitig geriet der Adel in Statuskonkurrenz zum Bürgertum. Strengere Kleider- und Luxusgesetzgebungen sollten die Position des Adels stärken. Auch das Recht auf den alleinigen Kaffeekonsum sollte dazu dienen, den gesellschaftlichen Abstand zwischen den Ständen zu bewahren. Für diese These spricht auch, dass in manchen Regionen sogar Ersatzkaffee verboten war, der aus heimischen Pflanzen wie Roggen oder Zichorie hergestellt wurde, also nicht importiert werden musste. Es ging bei diesen Verboten nicht um das Produkt Kaffee, sondern tatsächlich um den Akt des Kaffeetrinkens selbst, welchen man den Untertanen verwehren wollte.²⁹ Die Gesetze hatten jedoch oft einen gegenteiligen Effekt. Wer Kaffee konsumierte, konnte damit seine Zugehörigkeit zu den höheren Schichten beweisen, wodurch das Getränk immer beliebter wurde und von vielen Gruppen trotz strenger Verbote vehement eingefordert wurde.³⁰

Die Verbote waren daher in der Bevölkerung sehr unpopulär und nicht besonders effektiv. Sie konnten der Beliebtheit des Getränks letztlich also nicht viel anhaben und die weitere Ausbreitung des Kaffee vielleicht verzögern, aber keinesfalls aufhalten.³¹

-
- 1 Günter Wiegmann: Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung, Marburg 1967, S. 166 f.
 - 2 Peter Albrecht: Kaffeetrinken, in: Rudolf Vierhaus (Hg.): Das Volk als Objekt obrigkeitlichen Handelns, Tübingen 1992, S. 57–100, hier: S. 64 f.
 - 3 Stadt- und Kreisarchiv Paderborn Akte S-A 5251, Edict, den verbotenen Handel, und Gebrauch des Caffee betreffend, in: Hochfürstlich Paderbornische Landes-Verordnungen, Paderborn 1788, S. 144 f.

- 4 Ebd. S. 146.
- 5 Ebd. S. 146–148.
- 6 Niedersächsisches Landesarchiv, Abteilung Osnabrück, NLA OS Rep 100 Abschnitt 205 Nr. 11, Einschränkungen des Wein-, Branntwein-, Kaffee und Tee-trinkens, S. 12.
- 7 Ebd. S. 12 f.
- 8 Landesarchiv Nordrhein-Westfalen, Num XCIX Verordnung wegen des Caffee-trinkens von 1765, in: Landesverordnungen der Grafschaft Lippe, Lemgo, 1.1.1779 – 4.1801, S. 209.
- 9 Landesarchiv Nordrhein-Westfalen, Num CXXXI Verordnung wegen des Caffee-trinkens von 1768, in: Landesverordnungen der Grafschaft Lippe, Lemgo, 1.1.1779 – 4.1801, S. 310 f.
- 10 Hessisches Staatsarchiv Darmstadt, R 1 A, Nr. 43/70, Anweisung: Für alle armen Untertanen, vornehmlich auf dem Lande, wird das Kaffeetrinken wegen der Schwächung ihrer Gesundheit bei Strafe verboten.
- 11 Ebd.
- 12 Hessisches Staatsarchiv Darmstadt, R 1 A, Nr. 44/10, Erneute verschärfte Ver-ordnung wegen des schädlichen Kaffeeverbrauchs im Fürstentum.
- 13 Stadtarchiv Lüneburg, AA V3 Nr. 13 Bd. II., S. 1–4.
- 14 Christian Wilhelm Dohm: Ueber die Kaffeegesetzgebung, in: Deutsches Muse-um 1777, Band 2, S. 124 f.
- 15 Dohm: Ueber die Kaffeegesetzgebung, S. 127 f.
- 16 Dohm: Ueber die Kaffeegesetzgebung, S. 133.
- 17 Dohm: Ueber die Kaffeegesetzgebung, S. 134.
- 18 Roland Linde: Der Paderborner „Kaffeelärm“ von 1781. Ein städtischer Konflikt in der Spätphase des geistlichen Staates, in: Westfälische Zeitschrift 151/152, 2001/2002, S. 361–373, hier: S. 361 f.
- 19 Linde: Der Paderborner „Kaffeelärm“, S. 372 f.
- 20 Linde: Der Paderborner „Kaffeelärm“, S. 369 f.
- 21 Johannes Kaminski: Fremdkörper Kaffee. Das Importprodukt als ökonomi-scher und diätetischer Störfaktor natürlicher Zirkulation, in: Birgit Neumann (Hg.): Präsenz und Evidenz fremder Dinge im Europa des 18. Jahrhunderts, Göttingen 2015, S. 118–134, hier: S. 120 f.
- 22 Kaminski: Fremdkörper, S. 124 f.
- 23 Hessisches Landesarchiv Darmstadt, R 1 A, Nr. 44/10, Erneute verschärfte Ver-ordnung wegen des schädlichen Kaffeeverbrauchs im Fürstentum.
- 24 Stadtarchiv Lüneburg, AA V3 Nr. 13 Bd. II., S. 1 f.
- 25 Jörg Ludwig: Amerikanische Kolonialwaren in Sachsen im 18. und frühen 19. Jahrhundert, in: Michael Zeuske u. a. (Hg). Sachsen und Lateinamerika. Begeg-nungen in vier Jahrhunderten, Frankfurt a. M. 1995, S. 51–79, hier: S. 68 f.
- 26 Ludwig: Amerikanische Kolonialwaren, S. 69–71.
- 27 Albrecht: Kaffeetrinken, S. 83 f.
- 28 Benno König: Luxusverbote im Fürstbistum Münster, Frankfurt a. M. 1999, S. 182 f.
- 29 Peter Albrecht: Es geht doch nicht an, dass all und jeder Kaffee trinkt! Kaffee-verbote in der Frühen Neuzeit, in: Eva Dietrich und Roman Rossfeld (Hg.): Am Limit: Kaffeegenuss als Grenzerfahrung, Zürich 2002, S. 22–35, hier: S. 25.
- 30 Albrecht: Es geht doch nicht an, S. 33 f.
- 31 Wiegelmann: Alltags- und Festspeisen, S. 168 f.

Kaffeeschmuggel in napoleonischer Zeit

Das Unterlaufen der französischen Handelsblockade und der Transport von Kolonialwaren bis nach Neuss

Als die französischen Revolutionäre 1789 die Bastille stürmten und vier Jahre später ihren König enthaupteten, wurde der Grundstein für 25 Jahre dauernde Konflikte auf dem europäischen Kontinent gelegt. Antifranzösisch-revolutionäre Erklärungen der europäischen Monarchien Österreich und Preußen und die Reaktionen des französischen Nationalkonvents setzten 1791/92 einen Krieg in Gang, der von französischer Seite aus zunächst zur Verteidigung der Revolution vorgesehen war, aber letztlich zu einem – vor allem durch Napoleon Bonaparte vorangetriebenen – Eroberungszug durch Europa wurde. Nach und nach brachten die französischen Truppen fast ganz Europa unter ihre Kontrolle. Die Expansion erreichte 1812 ihren Höhepunkt: Fast alle Staaten waren – wie die linksrheinischen Gebiete – direkt Teil des Französischen Imperiums geworden oder standen – wie Preußen und Bayern – unter direktem Einfluss der französischen Machthaber. Zu den wenigen Ländern, die unabhängig geblieben waren, gehörten Russland, das Osmanische Reich, Schweden – und vor allem Großbritannien.

Paris setzte zwei Ziele für die wirtschaftliche Neuordnung Europas: Zunächst sollte durch die Etablierung des Kontinental-systems die eigene Wirtschaft durch eine Öffnung des europäischen Marktes für französische Produkte gestärkt werden. Auf der anderen Seite sollte der britische Handel durch ein Importverbot für den ganzen Kontinent empfindlich geschwächt werden.¹ Da der Inselstaat aufgrund der Überlegenheit der britischen Flotte militärisch nicht zu besiegen war, versuchte Napoleon England in einem Handelskrieg zu besiegen und durch die Kontinentalsperre den gesamten europäischen Kontinent gegen englische Waren abzuschotten. Von beiden Maßnahmen war auch der Handel mit Kaffee betroffen.

Das Kontinentalsystem

Napoleons wirtschaftliche Vorstellung war durch den Merkantilismus geprägt, eine zu dem Zeitpunkt schon veraltete Wirtschaftsform, die ausschließlich die Handelsbilanz eines Staates ins Auge fasst. Unter seiner Regie versuchte Frankreich sämtliche Importe durch hohe Zölle einzuschränken, während Exporte aus Frankreich gefördert wurden. Diese Politik beschränkte sich aber nicht nur auf Importe nach Frankreich, sondern verhinderte auch den Handel zwischen Drittstaaten wie beispielsweise dem Großherzogtum Berg und der Batavischen



Unbekannter Künstler, Bildnis Napoleon,
Kupferstich, 1. Hälfte 19. Jahrhundert.
Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

Republik oder dem italienischen Markt. Mit diesen Tochterrepubliken wurden Wirtschaftsverträge abgeschlossen, die den französischen Händlern Vorteile auf diesen Absatzmärkten sicherten, während hohe Zölle den Handel mit anderen Ländern unattraktiv machen sollte.² Napoleon wollte so die französische Wirtschaft zur dominanten Kraft Europas entwickeln. Er berücksichtigte dabei allerdings nicht, dass eine solch strenge Reglementierung eine lähmende Wirkung hatte, da wirtschaftliches Wachstum nur durch freien Warenaustausch begünstigt wird.³ Auch für Neuss, das vor der Eroberung durch die Franzosen zum Gebiet des kurfürstlichen Kölns gehört hatte und nun Teil des französischen Staates geworden war, hatten diese Beschränkungen Auswirkungen. In vorrevolutionärer Zeit hatte es einen regen Austausch über den Rhein gegeben. In Neuss wurden Tücher und andere Stoffprodukte, die im bereits industrialisierten Bergischen Land hergestellt wurden, gebleicht, gefärbt oder gewalkt, um dann wieder zurück in die rechtsrheinischen Gebiete exportiert und dort fertiggestellt zu werden. Außerdem galt Neuss als wichtiger Zwischenhändler für Getreide, etwa für das Herzogtum Berg, das schon länger auf Getreideinfuhren angewiesen war.⁴ Das Herzogtum Berg um die Hauptstadt Düsseldorf hatte bis 1806 dank der anfangs von französischer Seite gewährten Vorzugszölle zunächst einen wirtschaftlichen Aufschwung erlebt, musste ab 1806 jedoch einen Rückgang seines Exports um ein Drittel verkraften und wurde deshalb zum großen Verlierer der französischen Wirtschaftspolitik.⁵ In der Folge wollten viele Fabrikanten ins Linksrheinische übersiedeln, um vom großen französischen Markt zu profitieren; die Zollvorschriften forderten allerdings hohe Zahlungen für die Überführung der Maschinen und Werkzeuge und wirkten deshalb auch in dieser Hinsicht destruktiv.⁶ Als nachteilig erwies sich auch, dass bei der Niederlassung neuer Betriebe die Kölner Zolldirektion eine Unbedenklichkeitserklärung ausstellen musste, diese aber wegen des Verdachts auf Schmuggel oft verweigerte. Zu guter Letzt stellte sich außerdem die straffe Zentralisierung als Hindernis dar, da die Ausfuhr von bestimmten Fabrikwaren in Paris genehmigt werden musste, die große Distanz und der damit zusammenhängende Zeitaufwand jegliche Dynamik im Handel jedoch untergrub.⁷ Dies führte dazu, dass 1806/07 beispielsweise der für die Industrie begehrte Rohstoff Baumwolle linksrheinisch 14 Francs pro Kilo kostete, während es rechtsrheinisch, wo die britischen Waren freier zirkulierten, für sechs Francs erworben werden konnte.⁸

Der Umbau des Wirtschaftssystems nach französischen Vorgaben hatte somit nicht zu einer Stärkung der Märkte und einem damit einhergehenden Wirtschaftswachstum geführt.



EINZUG DES KAISERS NAPOLEON IN DÜSSELDORF

AM 3. NOVEMBER 1811.

NACH DEM ORIGINAL VON J. PETERSEN.

Einzug Kaiser Napoleons in Düsseldorf am 3. November 1811, Lichtdruck nach einem Aquarell von Johann Petersen, 19. Jahrhundert. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

Die Kontinentalsperre

Nach Napoleons Sieg über Preußen 1806 und dem sich anbahnenden erfolgreichen Friedensvertrag mit Russland, der 1807 in Tilsit verwirklicht wurde, verblieb Großbritannien als einziger Gegner, der nicht militärisch besiegt werden konnte. Die Niederlage der französisch-spanischen Flotte bei Trafalgar gegen die Royal Navy unter Admiral Nelson 1805 hatte gezeigt, dass eine Invasion des britischen Mutterlandes unmöglich war. Stattdessen sollte eine Ausdehnung des Wirtschaftskrieges, der parallel zu den militärischen Handlungen bereits seit 1793 zwischen beiden Ländern herrschte, zum gewünschten Sieg führen.⁹ Am 21. November 1806 erließ Napoleon jenes Gesetz, das als Berliner Dekret bekannt wurde. In diesem wird ausgeführt: „aller Handel und aller Correspondenz nach den Britischen Inseln sind verboten [...]. Der Handel mit Englischen Waaren ist verboten, und jede Waare, die England gehört oder aus seinen Fabriken und Colonien kommt, wird für gute Prise erklärt [zur Beschlagnahmung freigegeben]“.¹⁰ Großbritannien, das bereits selbst die französischen Häfen blockierte, sollte nun von sämtlichen Handelsaktivitäten mit und auf Kontinentaleuropa ausgeschlossen werden.

Dies bedeutete, dass kein Schiff, sei es britisch oder neutral, das aus England kam oder dort angelegt hatte oder mit britischen

oder neutralen Waren aus den britischen Kolonien beladen war, Zugang zu den Häfen im Einflussbereichs Frankreichs erhielt. Des Weiteren sollten alle Waren englischer Herkunft in den Städten, Häfen und Landesgebieten konfisziert und jeder Engländer als Kriegsgefangener angesehen werden.¹¹ Dies galt für das bis an den Rhein vergrößerte Frankreich, andererseits aber auch für alle Verbündeten und Untertanen in Italien, Spanien und im Rheinbund. Außerdem mussten die besiegten Großmächte Österreich, Preußen und Russland sich verpflichten, diese Regelung einzuhalten und zu unterstützen.¹² Dieses Embargo galt nicht nur für die Küstenregionen, sondern sollte auch Transporte von englischen Waren im Landesinneren verhindern, worunter sich auch der aus den Kolonien begehrte Kaffee gehörte.¹³

Die Kontinentalsperre sorgte zwar für eine große Veränderung im alltäglichen Leben der Bevölkerung, aber von Anfang an florierte der Schmuggel und Schleichhandel, sodass weiterhin britische Kolonial- oder Manufakturwaren in Umlauf waren.¹⁴ Besonders Napoleons Bruder Louis, Regent im neugeschaffenen Königreich Holland, wollte den Handel – von jeher die stärkste Wirtschaftsstütze der Niederländer – nicht komplett eindämmen und agierte daher anders als vom französischen Kaiser erwünscht.¹⁵ Napoleon reagierte mit einer neuen Zollgrenze, die er von Rees am Niederrhein bis nach Bremen zog, um einerseits die Einfuhr von Waren nach Deutschland zu verhindern und andererseits auch jeglichen Handel zu blockieren, der durch die alten Verbindungen vom Herzogtum Berg in die niederländischen Handelsstädte und von dort aus nach Übersee bestand.¹⁶ 1809 wurde diese Zollgrenze durch 300 zusätzliche Zöllner verstärkt, um den Schmuggel nicht über die Küstenregion hinaus kommen zu lassen.¹⁷

Nach drei Jahren Kontinentalsperre musste Napoleon feststellen, dass diese nicht so funktionierte, wie ursprünglich vorgesehen. Aus diesem Grund beschloss er 1810 eine Reform der Kontinentalsperre mit der Absicht, die Gewinne des Schmuggels in die französische Staatskasse umzuleiten. Der Import von verschiedenen englischen Waren wurde wieder erlaubt, darunter auch die Kolonialgüter Kaffee und Zucker; der Zoll betrug jedoch 40 bis 50 Prozent des Warenwerts. Dies entsprach ungefähr der Handelsspanne der am Schmuggel beteiligten Kaufleute.¹⁸ Zudem wurden die Niederlande und die deutsche Küste bis zu den Handelsstädten Bremen, Hamburg und Lübeck anektiert und in französische Departments gegliedert. Damit sollte die Einfuhr von illegalen Waren schon an der Küste besser kontrolliert werden können. Zusätzlich durften französische Händler, wozu neben denen im Linksrheinischen jetzt auch jene aus den Niederlanden und den deutschen Hansestädten zählten, ausgewählte französische Produkte nach Großbritannien verkaufen.¹⁹ In dieser zweiten Phase der Kontinentalsperre wollte Napoleon mit einer stärkeren Kontrolle des Schmuggels



Zweispitz aus schwarzem Filz mit rot-weißer Kokarde, um 1810. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

seine Widersacher in London besser von ihrem lukrativen Geschäft mit Kontinentaleuropa abschneiden, während er durch Lizenzen und Zollabgaben seine eigene Staatskasse füllte. Um stärkere Kontrollen zu ermöglichen, wurden auch die Generalgouverneure von Hamburg, Danzig und Königsberg abgelöst,²⁰ und im gesamten Machtbereich Frankreichs liefen umfassende Polizeiaktionen zur Auflösung von Lagern mit Schmuggelgut. So wurden in Frankfurt als Exempel die Waren von über 200 Händlern konfisziert und öffentlich verbrannt.²¹ Wie schon 1806 bezogen sich diese Verordnungen nicht nur auf die Küsten, sondern auch auf das Landesinnere und sorgten für neue Dekrete der örtlichen Regierungen.²²

Institutionelle Schwierigkeiten der Blockade

Napoleons Plan, Kontinentaleuropa von englischen Waren zu befreien, erwies sich in der Ausführung als äußerst kompliziert. Dies lag vor allem an der Größe der europäischen Küstenlinie. Nach dem Frieden von Tilsit 1807, als sich neben Preußen auch Russland der Kontinental Sperre angeschlossen hatte, erstreckte sich diese im Mittelmeer von Kroatien bis Spanien sowie über fast die gesamte Atlantik-, Nord- und Ostseeküste. 1808 schloss sich nach der Bombardierung Kopenhagens auch Dänemark dem französischen Machtbereich an, Großbritannien konnte aber seinen Zugang zur Ostsee wahren.²³

Für die Überwachung dieser riesigen Küstenlinie war ein großer Militärapparat erforderlich, über den das napoleonische Frankreich zwar verfügte, der aber oft an den sich ständig verlagernden Kriegsschauplätzen benötigt wurde. So nahmen die englischen Importe zum Beispiel ab 1808 wieder deutlich zu, da die Grande Armée auf der iberischen Halbinsel und ab 1809 auch im fünften Koalitionskrieg gegen Österreich gebraucht wurde.²⁴ Der französische Kontrollapparat aus Gendarmerie (Polizei) und Douanen (Zollbeamten) war in den unterworfenen Gebieten rechts des Rheins stark ausgedünnt und litt unter dem Abzug des regulären Militärs.²⁵ Überdies unterliefen die unterworfenen Staaten die Kontinental Sperre, wo sie nur konnten. Besonders Preußen betrieb einen regen Austausch mit Großbritannien über seine Ostseehäfen, indem vertrauenswürdige Kaufleute Aufträge nach England erhielten und die mit den Waren beladenen Schiffen dann als fingierte Prisen aufgebracht wurden. Die Einfuhr über Königsberg wuchs dadurch stetig an.²⁶ Auch die anderen Ostseeanrainer waren in das lukrative Geschäft eingebunden. So war im Herzogtum Mecklenburg der Ort Travemünde ein Anlegeplatz für Schmuggler, während weiter östlich Fischer von der Insel Rügen eine rege Verbindung mit schwedischen und britischen Schiffen aufrechterhielten, bis der Stralsunder Stadtrat dagegen vorging.²⁷ Hinzu kam, dass unter den Besatzungstruppen und -verwaltern eine enorme Korruption herrschte.²⁸

Es waren aber nicht nur die Befehlshaber, die aus dieser Situation ihren Profit schlugen. Auch unter den einfachen Douaniers war Korruption weit verbreitet, was hauptsächlich an ihrer geringen Bezahlung lag.²⁹ Hinzu kam eine nicht unwichtige soziale Nähe zwischen Schmugglern und Zöllnern, die zumeist beide den unteren Schichten entstammten.³⁰

Neben einer durch Bestechung ermöglichten Einfuhr von Handelsgut gab es den klassischen Schmuggel, bei dem versucht wurde, Waren unbemerkt an den Zöllner vorbei zu schleusen.³¹ Dafür wurden mitunter Tumulte angezettelt, um in der Menge unbemerkt die Grenze überschreiben zu können, Frauen pochten auf ihr Geschlecht, um einer Leibesvisitation zu entgehen,³² und die Anzahl der Beerdigungen in Hamburg aus dem bis 1808 noch neutralen Altona stieg rasant an, da Särge hervorragend mit Warensäcken beladen werden konnten.³³ Ab einem gewissen Punkt mussten selbst die Zöllner anerkennen, dass sie den Schmuggel nicht komplett unterbinden konnten, weshalb sie ihn an ausgewählten Orten wie dem Hamburger Millerntor, das nach Altona führte, passieren ließen.³⁴

Zudem tat die britische Regierung ihr Übriges, um den verloren Absatzmarkt in Europa weiter beliefern zu können. Dafür wurde 1807 die von Dänemark kontrollierte Insel Helgoland besetzt und zu einem regelrechten Schmuggellager ausgebaut. Mehr als 200 britische Kaufleute ließen sich dort nieder und konzentrierten sich auf das Geschäft mit Kontinentaleuropa.³⁵ Von dort übernahmen kleinere Küstenschiffe den Transport aufs Festland, wobei sich die hanseatischen Kaufleute sehr geschickt beim Umgehen von Zollschranken anstellten.³⁶ Auch die Mittelmeerinsel Malta und der schwedische Hafen Göteborg entwickelten sich zu Umschlagplätzen für britische Waren, bevor diese den Kontinent erreichten.³⁷ Daneben kooperierte England auch mit deutschen Handelshäusern, die in London eine Niederlassung besaßen.³⁸ Großbritannien konnte nicht nur nach Europa exportieren, sondern auch dringend benötigte Güter wie Getreide, Leinen, Teer, Holz oder Wolle importieren. Güter, von denen Napoleon sie eigentlich abschneiden wollte.³⁹ Global gesehen nutzte Großbritannien seine Flottenüberlegenheit, um alle französischen und holländischen Kolonien in seinen Besitz zu bringen, während die spanischen Gebiete des amerikanischen Kontinents als neue Absatzmärkte gewonnen werden konnten. Frankreich wurde so komplett vom Überseehandel abgeschnitten.⁴⁰

Zu guter Letzt war es der wirtschaftliche Aspekt, der den Schmuggel sehr lukrativ machte. Da die beteiligten Händler keine staatlichen Abgaben zahlten, war ihr Gewinn am Ende enorm. Die Bestechungsgelder, die größere Handelshäuser immer zahlten, waren auf der Ausgabenseite bereits in die Kalkulationen miteingeflossen.⁴¹ Dazu kam, dass die meisten Handelshäuser Versicherungen für ihre Waren abschlossen, die sie

gegen finanzielle Verluste durch das Risiko der Entdeckung schützten.⁴² So entstand beispielsweise in Köln im Jahr 1808 eine eigens dafür bestimmte Versicherung – offiziell wurden dort allerdings Arbeitsunfälle versichert.⁴³ Insgesamt wurden Handel, Schifffahrt und Gewerbe keineswegs – wie eigentlich durch Napoleon geplant – vollständig blockiert, sondern wechselten teilweise in die gut organisierte und sehr effektive Schattenwirtschaft.⁴⁴

Verbreitung der Waren im Landesinneren

Nach dem Passieren der Hansestädte, über die ein großer Teil der geschmuggelten Güter eingeführt wurde, gelangten die Waren ins Landesinnere.⁴⁵ Nach Überschreiten der Zollgrenze fiel die Verschleierung der englischen Herkunft deutlich leichter.⁴⁶ Es entstanden Fälscherwerkstätten, die Dokumente über die angebliche Herkunft erstellten. Danach sorgten international agierende Handelshäuser für den Weitertransport. So bekam beispielsweise der in Frankfurt lebende Mayer Amschel Rothschild von seinem in Manchester sitzenden Sohn Waren und informierte ihn über die aktuell besten Handelswege. Dabei wurden die großen Handelshäuser auch von örtlichen Kaufleuten beraten. Im Jahr 1806 schlugen Händler aus Emden etwa eine Route durch das Fürstentum Ahrenberg, Bentheim und Hessen vor.⁴⁷ Roger Dufraisse berichtet von einer Lieferung englischer Waren, die über Rotterdam den Kontinent erreichte, dann mithilfe von Kaufleuten aus Düsseldorf, Koblenz und Frankfurt den Rhein hinaufgeschifft wurde, um schließlich ihr Ziel in der Normandie zu finden.⁴⁸ Für den Weitertransport über den Rhein und damit nach Frankreich galt Frankfurt als großer Umschlagplatz.⁴⁹ Insgesamt profitierten an der Rheingrenze ganze Ortschaften vom Schmuggelgeschäft.

Durch Freiburg sollen im August 1810 täglich 300 bis 400 Wagen mit Kolonialwaren gefahren sein; auch in den Handelsstädten Augsburg, Nürnberg und Regensburg wurden große Lager mit britischen Waren angelegt.⁵⁰ Im Rheinland wird von vollen „Magazinen mit verbotenen oder hoch zu verzollenden Waaren“ in Deutz berichtet.⁵¹ Das Großherzogtum Berg hatte in diesem System eine schwierige Lage: Es fungierte als Pufferstaat zwischen dem protektionistischen Frankreich und den deutschen Staaten. Als direkter Nachbar litt es wirtschaftlich stark unter der harten Zollgrenze und den französischen Vorteilsverträgen mit anderen Staaten, weshalb sich in der öffentlichen Meinung die Abneigung gegen die Fremdherrschaft – ab 1808 stand Napoleon selbst als Regent dem Großherzogtum vor – steigerte. Besonders Arbeiter, die vorher in der blühenden Industrie Bergs gearbeitet hatten, verloren ihren Lebensunterhalt in Folge der Ausfuhrverbote und Handelssperren und waren auf Betteln angewiesen oder rutschten in die Kriminalität ab. 1813 führte dies zum sogenannten „Aufstand der Knüppelrussen“: Arbeiter aus Solingen hatten von der Niederlage Napoleons in



Kaffeekanne, Porzellan mit blauem Strohlumendekor aus der Manufaktur Rauenstein in Thüringen, um 1800. Privatbesitz.

Russland gehört und lehnten sich gegen die Franzosen auf. Dieser Aufstand und die damit verbundene generelle Unruhe wurde genutzt, um große Mengen an Kolonialwaren ins Land zu bringen, die 1813 im Licht der französischen Schwäche nach dem Russlandfeldzug ganz Deutschland überschwemmten. Zudem waren die sich in der Unterzahl befindlichen Zollbeamten häufig auch einem gewaltsamen Vorgehen der in Banden organisierten Schmuggler ausgesetzt. So versuchte ein Vater in Hilchenbach seinen gefangenen Sohn aus dem Gefängnis zu befreien, indem er mit einer Bande von 20 Männern die Polizeistation stürmte.⁵² Köln war laut Klebes Reisebericht einige hunderttausend Franken Strafgelder für ermordete Zöllner schuldig.⁵³

Doch auch andere Faktoren begünstigten einen regen Schmuggelbetrieb im Großherzogtum Berg. Nachdem das ehemalige Herzogtum zum Großherzogtum erweitert wurde, boten die neuen Grenzlinien der lokalen Bevölkerung viele Möglichkeiten zum Schmuggeln. Unterstützung erhielten sie auch hier von französischen Besatzern, die sich durch Schmiergelder und gefälschte Dokumente bereicherten. 1809 wurde sogar der Zolldirektor von Kleve verdächtigt, zum Schmuggeln angestiftet und dabei selbst ein beachtliches Vermögen aufgebaut zu haben.⁵⁴ Auch der damals noch junge Friedrich Krupp war im illegalen Handel tätig und hörte 1809 im Vorfeld von der neu errichteten Zollgrenze zwischen Bremen und Rees. Von seinen Partnern im Königreich Holland erhielt er Kolonialwaren, die er in großen Mengen vor Fertigstellung der Grenze über die Kleinstadt Borken am Niederrhein ins Großherzogtum brachte.⁵⁵

Das Großherzogtum Berg und seine Verbindungen ins Linksrheinische

Schon gleich nach der Annexion der linksrheinischen Gebiete und deren Umwandlung in Departments wurde die Zollverwaltung an den Rhein gelegt. Diese war in Direktionen unterteilt, jeder Direktion unterstanden von Inspektoren geführte Büros und Brigaden, die in streng gestaffelter Hierarchie die unterste Ebene der Verwaltung bildeten. Das Department Roer war in die Direktionen Köln und Kleve unterteilt; erstere führte die Büros Koblenz, Bonn, Köln und Neuss, letztere hatte Vertretungen in den Städten Venray, Kranenburg, Kleve, Moers und Weert. Die Anzahl der Mitarbeiter wurde 1801 in einem Konsularbeschluss festgelegt: In der Direktion Köln waren sechs obere Angestellte, 87 Leute für die Büros und 664 als Brigaden vor Ort beschäftigt. Diese Zahl wurde im Laufe der französischen Herrschaft und der Verschärfung der Zollgrenze durch die Einführung einer zweiten Linie etwa 5 Kilometer im Hinterland des Rheins sowie der Stärkung der Brigaden erhöht. Von 1801 bis 1805 verkleinerte sich dadurch der zuständige Bereich eines Douaniers von 1,5 auf einen Kilometer. Mit diesem Personal erzielte die Direktion um Köln mit einem durchschnittlichen Jahresgewinn von

3.682.191 Francs eine beträchtliche Summe. Aus der Sicht der Bevölkerung spiegelte sich das allerdings in einer Preissteigerung wider; in Neuss führte dies zu einer Verdopplung des Preises für Zucker im Gegensatz zur vorrevolutionären Zeit.⁵⁶ Alles in allem konnte jedoch trotzdem ein schwunghafter Schmuggel nicht unterbunden werden.⁵⁷

Die Stadt Neuss blieb auch während der Franzosenzeit ein Handelsplatz von überregionaler Bedeutung. Getreide wurde in die Niederlande und vor allem nach Berg geliefert. Die Neusser Händler besaßen ein großes Interesse, auch nach der Annexion und trotz häufiger Ausfuhrsperrern weiterhin mit ihren alten Handelspartnern Geschäfte zu betreiben. Das strikt durchgesetzte Verbot, mit englischen Kolonialwaren zu handeln, und der damit verbundene Preisanstieg in Frankreich erhöhten die Gewinnspannen und machten den Handel über den Rhein zusätzlich lukrativ. 1804 berichtet ein Neusser Wirt, dass Kaufleute aus Barmen und Elberfeld, heute zwei Stadtteile von Wuppertal, sein Haus bewohnten. Für 1811 ist der traditionelle Getreidehandel von Neuss ausgehend nach Holland und ins Bergische belegt.⁵⁸ Einmal wurde sogar die Einfuhr von Gemüse aus dem Dorf Hamm, heute ein Stadtteil von Düsseldorf, gestattet, im Gegenzug durfte Brot ausgeführt werden.⁵⁹

Neben diesem genehmigten Handel fanden aber auch illegale Geschäfte statt, damals „Contrebande“⁶⁰ genannt. Friedrich Albert Klebe beschreibt in seinem 1801 veröffentlichten Reisebericht das geschäftige Treiben am Kölner Hafen:

„Man sieht den ganzen Tag über kleine Kähne oder Nachen von einem Ufer zum andern fahren, um Waaren auf der teutschen Seite zu holen, und sie hier einzuführen. Sie legen sich so lange an die Schiffe an, bis sie einen glücklichen Augenblick finden, ihre kleine Ladung, aus Päckchen und Ballen bestehend, ans Land zu bringen, was ihnen denn auch meistens glückt. [...] Es giebt wenige Tage in Cölln, wo man nicht von einer Rauferei zwischen Aufpassern und Contrebandiers hört, und fast in jeder Stunde des Tags hört man Schüsse fallen, welche von den am Ufer lauernden Douaniers auf vorbei fahrende Fahrzeuge geschehen, die nicht anlanden wollen, wenn sie es verlangen.“⁶¹

Auch aus Neuss gibt es Belege über Schmuggelaktionen. Im Dezember 1800 ereignete sich eine Auseinandersetzung zwischen Beamten und Schmugglern vor den Toren der Stadt. Die Gendarmen aus der Stadt wollten daraufhin die Verfolgung aufnehmen, ein Pförtner am „Kölner Tor“ ließ sie aber nicht durch das verschlossene Tor, da sich der Schlüssel beim Maréchal (Marschall) befand. Die Wache am Obertor wurde daraufhin der Förderung der Schmugglei beschuldigt⁶² und vorerst suspendiert, konnte nach Fürsprache des Bürgermeisters aber ihre Anstellung behalten. Die Schmuggler waren unter Zurücklassen ihrer Waren entkommen. Ein weiterer Beleg liegt in einer Akte über den Contrebandier Loeb Gneisenheim vor, der im April 1802 von



Düsseldorf war in napoleonischer Zeit ein Zentrum des Rheinschmuggels. „Prospekt der Stadt Düsseldorf“, Kupferstich, 2. Hälfte 18. Jahrhundert. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

der Stadt Neuss aufgrund seiner Tätigkeit als Schmuggler ausgewiesen wurde. Gneisenheim hatte sich aus Bingen kommend vier Monate zuvor in Düsseldorf niedergelassen.⁶³

Düsseldorf war besonders aktiv in den Rheinschmuggel eingebunden. 1809 berichtete Jacques Claude Beugnot, kaiserlicher Kommissar im Herzogtum Berg, nach Paris, dass Händler aus Düsseldorf und Lunsdorf zusammen mit solchen aus Köln und Aachen Verbindungen zu Zollvorstehern unterhielten.⁶⁴ In Neuss wurden auf saisonalen Märkten, die nach einer Unterbrechung ab 1800 wieder stattfanden, auch Zuckerwaren aus Düsseldorf verkauft.⁶⁵ Dies zeigt, dass nach wie vor ein Handel zwischen den beiden Rheinseiten bestand und auch Kolonialwaren aus dem Rechtsrheinischen nach Neuss kamen.⁶⁶

Die Kontinentalsperre schaffte es so zwar, die englischen Exporte nach Europa zu reduzieren, durch den alltäglich stattfindenden Schmuggel fanden jedoch trotzdem große Mengen der begehrten Waren, darunter auch Kaffee, den Weg auf die Märkte und zu den Menschen.⁶⁷

1 Vgl. Elisabeth Fehrenbach: Vom Ancien Régime zum Wiener Kongress. 4. überarb. Aufl., München 2001, S. 44.

2 Auch für die vorherigen Sätze, Etienne Francois: Das napoleonische Herrschaftssystem auf dem Kontinent, in: Andreas Klinger, Hans-Werner Hahn und Georg Schmidt (Hg.): Das Jahr 1806 im europäischen Kontext. Balance, Hegemonie und politische Kulturen, Köln 2008, S. 73–84, hier: S. 77.

- 3 Vgl. Helmut Stubbe-da Luz: Okkupanten und Okkupierte. Napoleons Statthalterregimes in den Hansestädten, München 2005, S. 124 f.
- 4 Auch für die vorherige Sätze vgl. Erich Wisplinghoff: Geschichte der Stadt Neuss, Teil 2: Neuss unter französischer Herrschaft 1794–1813, Neuss 1987, S. 58.
- 5 Vgl. Fehrenbach: Vom Ancien Régime zum Wiener Kongress, S. 102.
- 6 Vgl. Wisplinghoff: Geschichte der Stadt Neuss, S. 58.
- 7 Für beide Sätze vgl. Wisplinghoff: Geschichte der Stadt Neuss, Teil 2, S. 59.
- 8 Vgl. Fehrenbach: Vom Ancien Régime zum Wiener Kongress, S. 99.
- 9 Auch für die vorherige Sätze vgl. Bernd Wunder: Europäische Geschichte im Zeitalter der Französischen Revolution 1789–1815, Stuttgart 2001, S. 114.
- 10 Für alle drei Zitate StA Herford KAH S AB / Akten der Stadt Herford vom 15. Jh. bis ca. 1890, Nr. A 6.063, Beschlagnahme englischer Waren (Kontinental-sperre).
- 11 Vgl. Stubbe-da Luz: Okkupanten und Okkupierte, S. 26 f.
- 12 Vgl. Heinhard Steiger: Das Völkerrecht und der Wandel der Internationalen Beziehungen, in: Andreas Klinger, Hans-Werner Hahn und Georg Schmidt, Georg (Hg.): Das Jahr 1806 im europäischen Kontext. Balance, Hegemonie und politische Kulturen. Köln 2008, S. 26–52, hier: S. 48.
- 13 Vgl. StA Lemgo Nr. A 3151 / Marktwesen 1800–1849.
- 14 Vgl. Stubbe-da Luz: Okkupanten und Okkupierte, S. 120.
- 15 Vgl. Wunder: Europäische Geschichte, S. 118.
- 16 Vgl. Mahmoud Kandil: Sozialer Protest gegen das napoleonische Herrschafts-system. Äußerungen der Bevölkerung des Großherzogtums Berg 1808–1813 aus dem Blickwinkel der Obrigkeit, Aachen/Mainz 1995, S. 34.
- 17 Vgl. Stubbe-da Luz: Okkupanten und Okkupierte, S. 118.
- 18 Vgl. Stubbe-da Luz: Okkupanten und Okkupierte, S. 122.
- 19 Auch für die vorherige Sätze vgl. Fehrenbach: Vom Ancien Régime zum Wiener Kongress, S. 98.
- 20 Vgl. Michael North: Die Auswirkungen der Kontinentalsperre auf das nördliche Deutschland und den Ostseeraum, in: Andreas Klinger, Hans-Werner Hahn und Georg Schmidt (Hg.): Das Jahr 1806 im europäischen Kontext. Balance, Hegemonie und politische Kulturen, Köln 2008, S. 135–150, hier: S. 147.
- 21 Vgl. Fehrenbach: Vom Ancien Régime zum Wiener Kongress, S. 98.
- 22 Heinhard Steiger schreibt gar von der Frühform eines totalen Krieges, vgl. Steiger: Das Völkerrecht, S. 48 f.
- 23 Vgl. North: Die Auswirkungen der Kontinentalsperre, S. 140.
- 24 Vgl. Wunder: Europäische Geschichte, S. 115.
- 25 Vgl. Da-Stubbe Luz: Okkupanten und Okkupierte, S. 120.
- 26 Vgl. North: Die Auswirkungen der Kontinentalsperre, S. 141.
- 27 Vgl. North: Die Auswirkungen der Kontinentalsperre, S. 141–144.
- 28 Vgl. Stubbe-da Luz: Okkupanten und Okkupierte, S. 51.
- 29 Vgl. Kandil: Sozialer Protest, S. 46.
- 30 Vgl. Margrit Schulte Beerbühl: Schmuggel am Rhein während der Napoleo-nischen Kriege, in: Thomas Becker, Dominik Geppert und Helmut Rönz (Hg.): Das Rheinland auf dem Weg nach Preußen 1815–1822, Köln 2019, S. 281–304, hier: S. 291.
- 31 Vgl. Stubbe-da Luz: Okkupanten und Okkupierte, S. 85.
- 32 Vgl. Stubbe-da Luz: Okkupanten und Okkupierte, S. 86, 103.
- 33 Vgl. North: Die Auswirkungen der Kontinentalsperre, S. 140.
- 34 Vgl. Stubbe-da Luz: Okkupanten und Okkupierte, S. 86.
- 35 Vgl. Karl H. Schwebel: Bremer Kaufleute in den Freihäfen der Karibik. Von den Anfängen des Bremer Überseehandels bis 1815, Bremen 1995, S. 112.
- 36 Vgl. Fehrenbach: Vom Ancien Régime zum Wiener Kongress, S. 95 f.

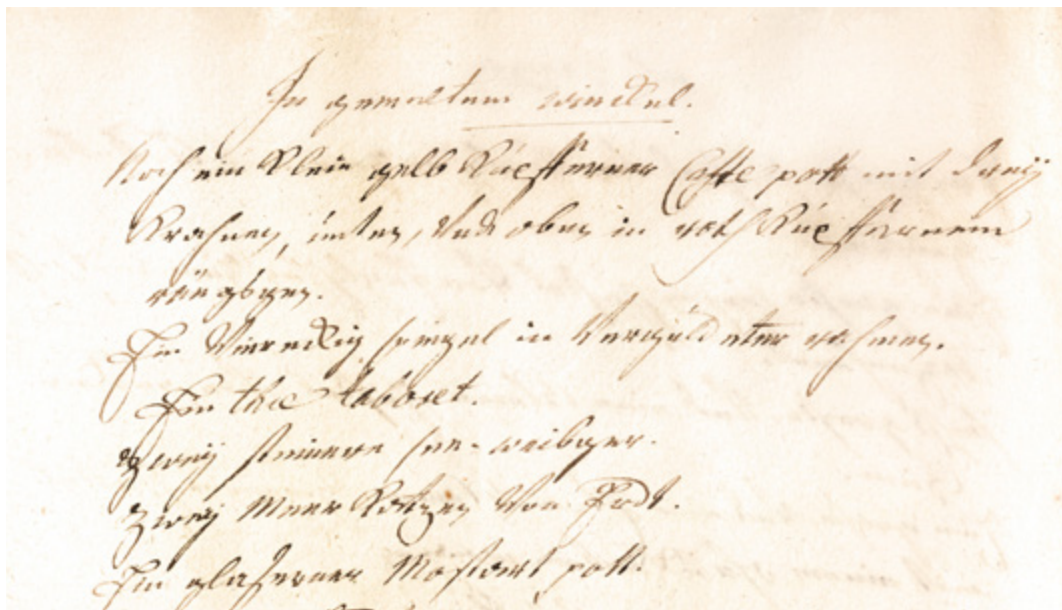
- 37 Vgl. Fehrenbach: Vom Ancien Régime zum Wiener Kongress, S. 95 f.
- 38 Vgl. Schulte Beerbühl: Schmuggel am Niederrhein, S. 294.
- 39 Vgl. Da-Stubbe Luz: Okkupanten und Okkupierte, S. 120 f.
- 40 Vgl. Fehrenbach: Vom Ancien Régime zum Wiener Kongress, S. 95.
- 41 Vgl. Stubbe-da Luz: Okkupanten und Okkupierte, S. 52.
- 42 Vgl. Wisplinghoff: Geschichte der Stadt Neuss, Teil 2, S. 70 f.
- 43 Vgl. Schulte Beerbühl: Schmuggel am Niederrhein, S. 295.
- 44 Vgl. Stubbe-da Luz: Okkupanten und Okkupierte, S. 85.
- 45 Vgl. Stubbe-da Luz: Okkupanten und Okkupierte, S. 86 f.
- 46 Vgl. Fehrenbach: Vom Ancien Régime zum Wiener Kongress, S. 96.
- 47 Auch für die vorherigen Sätze vgl. Schulte Beerbühl: Schmuggel am Niederrhein, S. 286, 295 f.
- 48 Vgl. Roger Dufraisse: La contrebande dans les départements réunis de la rive gauche du Rhin à l'époque napoléonienne, in: Francia 1/1973, S. 508–536, hier: S. 517.
- 49 Vgl. Fehrenbach: Vom Ancien Régime zum Wiener Kongress, S. 96.
- 50 Vgl. Fehrenbach: Vom Ancien Régime zum Wiener Kongress, S. 98.
- 51 Friedrich Albert Klebe: Reise auf dem Rhein, 1801, zitiert nach Klaus Müller: Der Kölner Handel um 1800: Die französische Zollpolitik und der Schmuggel im Spiegel eines Reiseberichts, in: Jürgen Herres, Georg Mölich und Stefan Wunsch (Hg.): Quellen zur Geschichte der Stadt Köln. Band 3: Das 19. Jahrhundert (1794–1914), Köln 2010, S. 14.
- 52 Für den ganzen Absatz vgl. Kandil: Sozialer Protest, S. 27–48.
- 53 Vgl. Friedrich Albert Klebe: Reise auf dem Rhein, zitiert nach Müller: Der Kölner Handel um 1800, S. 14.
- 54 Auch für die vorherigen Sätze vgl. Kandil: Sozialer Protest, S. 47–49.
- 55 Vgl. Schulte Beerbühl: Schmuggel am Niederrhein, S. 300.
- 56 Vgl. Wisplinghoff: Geschichte der Stadt Neuss, S. 67.
- 57 Für den ganzen Absatz vgl. Sabine Graumann: Französische Verwaltung am Niederrhein. Das Roerdepartement 1798–1814, Essen 1990, S. 126–130.
- 58 Für ganzen Absatz vgl. Wisplinghoff: Geschichte der Stadt Neuss, S. 69.
- 59 Vgl. StA Neuss B.0202., Nr. 0403.
- 60 Friedrich Albert Klebe: Reise auf dem Rhein, zitiert nach Müller: Der Kölner Handel um 1800, S. 14.
- 61 Friedrich Albert Klebe: Reise auf dem Rhein, zitiert nach Müller: Der Kölner Handel um 1800, S. 14.
- 62 StA Neuss B.020.2., Nr. 0406, im Original: „accusé d'avoir favorisé la contrebande“.
- 63 Vgl. StA Neuss B.02.02., Nr. 0398.
- 64 Vgl. Kandil: Sozialer Protest, S. 46.
- 65 Vgl. Wisplinghoff: Geschichte der Stadt Neuss, S. 72.
- 66 Vgl. Wisplinghoff: Geschichte der Stadt Neuss, S. 70.
- 67 Vgl. Elisabeth Fehrenbach: Vom Ancien Régime zum Wiener Kongress, S. 95 f.

„Caffee wie bräuchlich“ – die Anfänge des Kaffees in Neuss¹

In der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts gelangte der Kaffee nach Europa. Eines der ersten Länder, in denen das neue Getränk populär wurde, waren die Niederlande. 1663 ist in Amsterdam erstmals ein „koffiedrankbereider“ archivalisch nachgewiesen.² 1664 eröffnete der Engländer Daniel Edwards in Den Haag das erste Kaffeehaus auf niederländischem Boden, ein Jahr später folgte eines in Amsterdam und 1666 eines in Rotterdam. Über den Rhein waren die Orte am Niederrhein in engem wirtschaftlichen Austausch mit den Fernhandelsstädten in den Niederlanden, sodass das neue Getränk auch hier schnell Freunde fand.

Der Kaffee war bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts noch ein teures Importgut, das nur in den begüterten adeligen und bürgerlichen Kreisen getrunken wurde. Ähnliches lässt sich auch für Neuss anhand der schriftliche Überlieferung nachvollziehen. Unter den archivalischen Quellen besitzen die Hausinventare eine besondere Bedeutung in dieser Hinsicht. Sie wurden vor allem nach dem Tod eines besitzenden Neusser Bürgers durch Nachlassverwalter erstellt, etwa wenn die Verstorbenen minderjährige Kinder hinterlassen hatten, aber auch im Rahmen von Eheverträgen oder bei der Abfassung von Testamenten angelegt.³

In den Neusser Inventaren des 17. Jahrhunderts lassen sich noch keine Gefäße oder Gerätschaften zur Kaffeezubereitung finden.⁴ Der älteste (indirekte) Hinweis auf Kaffee in Neuss stammt



Nachlassinventar
des Kaufmanns
Johann Gouverneur
aus dem Jahr 1760.
In ihm werden ein
„gelb kupfferner Caffee pott
mit drey krahen“
sowie ein „the taboret“
aufgeführt.

aus dem Jahr 1699. Im Nachlass der Margrieth Steinwarth wird ein „zinnen waßerpott“ genannt, den der Ehemann der Verstorbenen „jn der schutzenbahn gewonnen vndt seinem Jungsten Sohn Jacobo Hügel geschenckt hat“⁵. Der Kessel zum Aufkochen des Wassers war ein neuartiger Gefäßtyp, der erst mit der Einführung von Tee und Kaffee aufkam. Um 1700 scheinen die Heißgetränke in Neuss noch nicht sehr verbreitet gewesen zu sein, denn 1706 verfügte der Ratsverwandte Adolf Reuter nach Aussage seines Hausinventars über keine Gegenstände, die sich mit dem Konsum von Kaffee (oder Tee) in Verbindung bringen lassen.⁶

1714 werden im Inventar der Eheleute Johann von Bilk und Elisabeth Lantzerath „ein postelinen gedeckelte kahn“ (Deckelkanne aus Porzellan) und ein „postelinen trinckens pöttgen“ (Trinkbecher aus Porzellan) aufgeführt.⁷ Anfänglich wurde noch nicht zwischen Tee- und Kaffeetassen unterschieden, sodass sich nicht sagen lässt, ob aus der Porzellankanne und dem Trinkgefäß Tee, Kaffee oder beides getrunken wurde.⁸ Bei dem Porzellan muss es sich um chinesische Importware gehandelt haben, denn in Europa wurde Porzellan erstmals 1708 von Johann Friedrich Böttger und Ehrenfried Walther von Tschirnhaus hergestellt. Zwei Jahre später, 1710, wurde dann auf der Albrechtsburg in Meißen die berühmte Porzellanmanufaktur gegründet.



Henkellose Kaffeetassen (Koppchen),
chinesisches Porzellan, um 1800.
Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

Explizit erwähnt wird Kaffeegeschirr in Neuss zum ersten Mal 1744 im Nachlassinventar des Notars Thisgen, nämlich ein „kupfer caffè pöttgen“.⁹ In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts erscheinen Gefäße für den Kaffeekonsum in den Neusser Quellen immer häufiger, ein Zeichen für die zunehmende Beliebtheit und Verfügbarkeit der Heißgetränke in der Stadt. Allerdings bleiben die Nennungen bis in das späte 18. Jahrhundert auf die wohlhabenderen bürgerlichen Kreise beschränkt.¹⁰

Welche Gegenstände in einem gutbürgerlichen Haushalt zu einem „Kaffe-Service, oder Kaffe-Zeug“ gehörten, beschreibt Johann Georg Krünitz 1784 in seiner „Oeconomischen Encyclopädie“:

- 1) Die Kaffe=Schälchen, oder Kaffe=Tassen, nebst dem Spühl=Napfe, so gemeiniglich von Porzellan, mit und ohne Henkel, sind. Man hat auch irdene, und von englischer Erde.
- 2) Kaffe=Löffel, den Zucker in den Kaffe zu thun, schmelzen zu machen, und darin umzurühren. Man hat dergleichen von Gold, Silber, Prinzmetall, Zinn etc.
- 3) Kaffe Teller, worauf die Kaffeetassen überreicht, oder auf dem Kaffeische gesetzt werden. Sie sind entweder von lackierter Arbeit, oder von Stroh geflochten.
- 4) Kaffe=Kanne, eine Kanne worin der Kaffe aufgegossen und gekocht, und worin derselbe aufgetragen wird; [...]

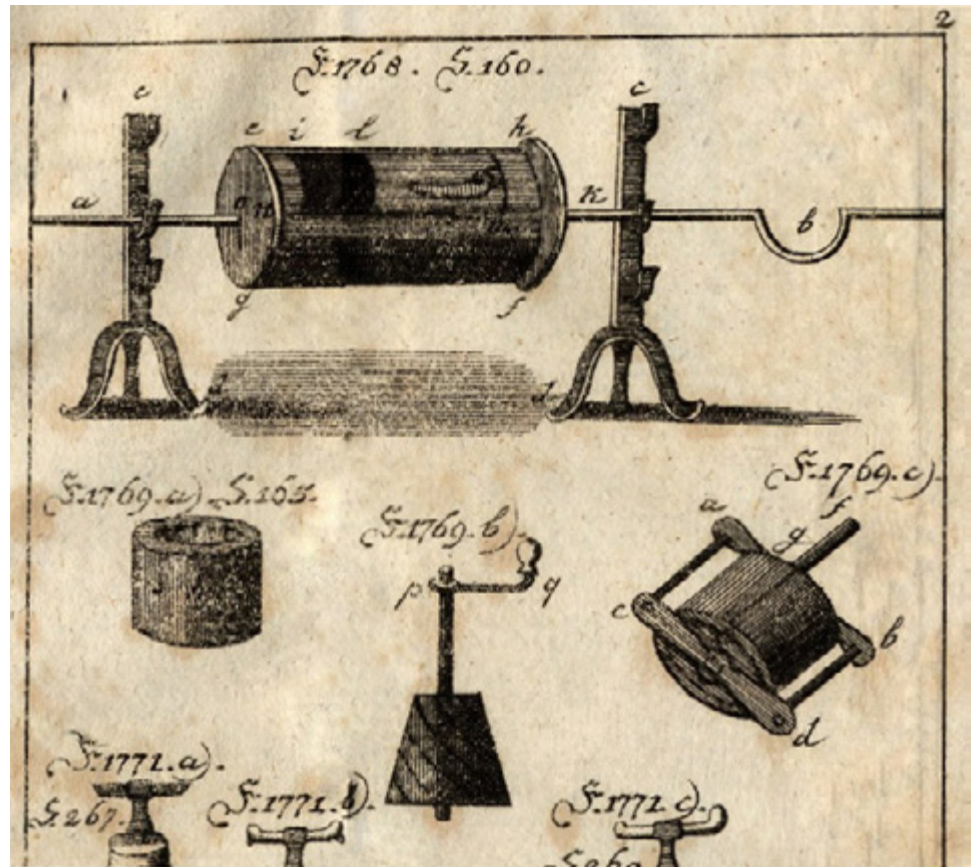
- 5) Kaffe=Pott, oder Kaffe=Topf, ein mit 1, 2, oder 3 Hähnchen, und einer oder zwei Handhaben versehenes, und auf 3 hohen Füßen stehendes Gefäß von Silber, Messing, Prinzmetall, Kupfer, Zinn oder Blech, unter welchem eine angezündete Lampe mit Weingeist angebracht werden kann, um den Kaffe immer warm zu erhalten.
- 6) Kaffe=Bret, Fr. Cabaret, ein zierliches Bret, den Kaffe und das Kaffezeug darauf aufzutragen. Es kann von Kupfer, Zinn, Messing, Blech, Holz, von lackierter oder eingeleger Arbeit, rund, oval, oder auch viereckig seyn. Die schönsten Sorten kommen aus China und Japan. [...]
- 7) Kaffe=Büchse, oder Kaffe=Schachtel, worin der gebrannte Kaffe verwahrt wird; sie kann von Kupfer, oder verzinnem Bleche seyn.
- 8) Kaffe=Kessel, ihn darin zu kochen.
- 9) Kaffe=Sieb, zum Filtriren des Kaffees,
- 10) Kaffe=Lampe, die den Kaffe warm zu erhalten gebraucht, und aus Messing, Zinn oder Blech, gemacht wird.
- 11) Kaffe=Tisch, der insgemein sauber ausgelegt und lackiert ist. Man kann aber auch zu diesem noch die gemahlten, oder nur von gewichster Leinwand gemachten Kaffe=Tischblätter rechnen.
- 12) Kaffe=Pauke, oder Kaffe=Trommel, eine Maschine zum Kaffe brennen;
- 13) Kaffe=Mühle, eine Maschine zum Kaffe mahlen;
- 14) Kaffe=Tuch, oder Kaffe=Serviette, zum Aufdecken auf den Kaffe tisch, ist entweder von weißem leinenen Damast, oder von buntem Kattun. Beyde Arten sind mit einem ordentlichen geblühten Muster versehen. [...]
- 15) die Zuckerzängechen, welche von Silber oder anderer Materie gemacht sind.“¹¹

Ein Teil der genannten Haushaltsgeräte findet sich auch in den Neusser Hausinventaren wieder. Bevor sich in den 1880er-Jahren in Deutschland das industrielle Rösten von Rohkaffee durchsetzte, wurden die Kaffeebohnen in den Haushalten selbst geröstet und gemahlen. Rösttrommeln werden in den durchgesehenen Neusser Inventaren jedoch nur einmal, nämlich 1760 im Nachlass des Johann Gouverneur genannt. Die „zwey caffè trommen“¹² befanden sich „in der kuchen“, wo das Rösten offensichtlich über dem Herdfeuer erfolgte. Das Fehlen entsprechender Trommeln in den übrigen Inventaren legt nahe, dass die Kaffeebohnen in den meisten Neusser Haushalten in normalen Kochgefäßen, zum Beispiel in Pfannen, geröstet wurden, die in den Inventaren nicht als spezifische Geräte zur Kaffe Zubereitung aufgeführt werden.



Jean-Etienne Liotard, *Holländisches Mädchen beim Frühstück*, Öl auf Leinwand, um 1756 (Ausschnitt). Sammlung Rijksmuseum Amsterdam. Auf dem Tisch eine Kranenkanne aus Messing, zwei Tassen und eine Zuckerdose aus Porzellan, eine Spülkumme und ein Milchkönnchen aus Zinn.

Rösttrommel für Kaffee,
aus: Johann Georg Krünitz,
Oeconomische Encyclopädie, 1784.



Eine Kaffeemühle wird erstmals 1747 im Inventar der Witwe Krewels im Haus „Zum Schwahnen“ genannt. Die Witwe bewahrte ihre „kaffe mullen“ in „der hinterster cammer“ auf.¹³ Der Kaufmann Johann Gouverneur verfügte gleich über drei Kaffeemühlen, von denen sich zwei in der Küche, eine dritte jedoch im „vorhauß“ befanden.¹⁴ Insgesamt erscheinen Mühlen in Neusser Haushalten aber selten, lediglich in zwei weiteren Inventaren wird jeweils eine „Cafe muhl“ aufgeführt.¹⁵ Vermutlich wurden die Kaffeebohnen in den meisten Neusser Haushalten zerstoßen und nicht gemahlen, wie es Johann Georg Krünitz in seiner „Oeconomische Encyclopädie“ beschreibt: „Damit bey der Bereitung des Kaffegetränkes durch das Kochen, das Wasser die Kräfte desto besser heraus ziehen könne, werden die gebrannten oder gerösteten Bohnen vorher gemahlen, oder, welches Einige für besser halten, in einem Mörser zerstoßen, wie es die Türken noch thun.“¹⁶

Kaffee wurde zumeist in einer geselligen Runde getrunken. Der Kaffeetisch wurde mit einer Tischdecke versehen, das Kaffeegeschirr auf einem speziellen Tablett hereingetragen und das Getränk selbst in einer Kanne oder einem Kaffeepott kredenzt. In Neuss wurde als Behälter für das Heißgetränk vor allem der Kaffeepott verwendet, worunter die am Niederrhein auch als „Dröppelminna“ bekannte Kranenkanne zu verstehen ist. Die ursprünglich aus den Niederlanden stammende und seit Beginn des 18. Jahrhunderts am Niederrhein verbreitete Kanne

besaß zumeist drei Füße und einen oder mehrere Zapfhähne.¹⁷ Ein Stövchen unter der Kanne hielt den Kaffee warm. Um eine solche Kranenkane dürfte es sich auch bei dem bereits 1744 erwähnten „kupfer caffè pöttgen“ des Notars Thisgen handeln; dies stellt gleichzeitig die älteste Nennung eines derartigen Gefäßes in Neuss dar.¹⁸ Die Kranenkannen waren aus Kupfer oder Messing und in unterschiedlichen Größen gefertigt.¹⁹ Der Kaufmann Hermann Joseph Clemens besaß 1790: „Zwey runde kafee-pött [von kupfer]. Zwey kafee-pött mit kranen [von kupfer]. Ein rundes kleines kafee-pöttgen [von kupfer]. Ein rundes kleines [kafee-pöttgen] von rothem kupfer mit milch-kängen. Ein großer kafee-pott mit drey kranen von gelbem kupfer.“²⁰ In seinem Nachlass wird erstmals auch ein „kafee-pott mit milchkanne“ aus Zinn genannt. Daneben erscheinen in den Inventaren Deckelkannen aus Porzellan; allerdings ist nicht ersichtlich, ob sie für Tee oder Kaffee gedacht waren.²¹

Tassen tauchen in den Inventaren – vermutlich wegen ihres geringen Werts – relativ selten auf. Der Kaffee wurde bis zum späten 18. Jahrhundert aus kleinen henkellosen Tassen, die auch als „Koppchen“ bezeichnet werden, getrunken. Bei den „2 paar caffè schaal“ im Wert von 5 Stüber, die sich 1786 im Nachlass der Eheleute Joseph Felten und Maria Agnes Creifels befanden, handelt es sich vermutlich um solche Tassen aus Porzellan und ihre dazugehörigen schalenartigen Untertassen.²² Der Kaufmann Hermann Joseph Clemens besaß 1790 dagegen schon ein ganzes Service, zu dem „kafee- und milchkanne, thee-pott, zwey zucker-daßen, spül-kump, zwölf taßen“ gehörten.²³ Das Geschirr war aus „schlechtem porzelein“, einem damals feststehenden Ausdruck für Delfter Fayence.

Ebenso selten wie die Tassen werden Spülkummen erwähnt, also Schalen, die mit Wasser gefüllt und zum Säubern der Tassen vom Kaffeessatz auf den Tisch gestellt wurden. Neben dem bereits genannten Gefäß des Kaufmanns Clemens finden sich nur 1739 „ein kupfere spühlkumpe“²⁴ und 1802 eine „Spühlkumpe“²⁵ aus Porzellan.

Der Kaffee wurde mit Zucker und Milch getrunken, wie die zahlreichen Erwähnungen von Zuckerbehältern und Milchkännchen verraten. Zuckerschüsseln konnten aus Zinn²⁶ und Porzellan²⁷ bestehen, Zuckerdosen waren hingegen aus Blech gefertigt.²⁸ Die mehrfach vertretene Schreibweise „dooß“²⁹ lässt vermuten, dass es sich bei den Zuckerdosen um einen aus den Niederlanden übernommenen Gefäßtyp handelt. Der Zucker wurde in Form von Zuckerhüten verkauft³⁰, die von dem Verbraucher mit einer Zuckerschere bzw. -zange zerkleinert werden mussten. Gelegentlich erscheinen diese Scheren auch in den Quellen.³¹ Während mit dem Zucker auch Tee gesüßt wurde, waren die Milchkännchen vorwiegend für den Kaffeekonsum gedacht, wie etwa 1755 aus der Bezeichnung „ein milch oder caffè schenck“³² hervorgeht. Die in den Neusser Inventaren aufgeführten Milch-



Kranenkane aus Zinn („Dröppelminna“), 19. Jahrhundert. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.



Kaffeekanne mit Bemalung in Purpur, Fürstenberger Porzellan, 2. Hälfte 18. Jahrhundert. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.



Kaffeetasse (Koppchen) aus Delfter Fayence, um 1780, gefunden an der Ecke Glockhammer/Büchel in Neuss. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.



Spülkumme mit blauem Strohblumendekor, Großbreitenbacher Porzellan, Anfang 19. Jahrhundert. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

kännchen waren aus Messing, Zinn³³ oder Porzellan³⁴. Zu Ende des 18. Jahrhunderts bildeten sie mit den Kaffeepöttchen ein zusammengehörendes Set: So besaß der Kaufmann Clemens 1790 „ein rundes kleines [kafee-pöttgen] von rothem kupfer mit milch-kängen“, einen „kafee-pott mit milch-kanne“ aus Zinn und die bereits erwähnten „kafee- und milch-kanne“ aus „schlechtem porzelein“.³⁵ Johann Gouverneur verfügte 1760 über „ein rondes milchschöpgen mit einem deckel in schwarzem still“ sowie „noch ein dergleichen etwa größer gedeckelt“.³⁶

Beerdigungskaffee

Nachdem 1745 die Witwe Agnes Wimmers nach längerer Krankheit verstorben war, hielt der Notar Wilhelm Josephus Hertzigh, der als Nachlassverwalter eingesetzt war, die Kosten für die Beerdigung in einer Rechnung fest: „Den nachtbahren ahn briezelen und brandtwein, item den verwanten den Caffee wie bräuchlich gegeben: 1 stuber 15 heller.“³⁷ Die Bewirtung der Verwandten mit Kaffee scheint also in Neuss 1745 schon seit vielen Jahren üblich gewesen zu sein. Die Nachbarn wurden hingegen mit (Zucker-) Brezeln und Branntwein verköstigt.

Drei Jahre zuvor, 1742, war Anna Margareta Wistorff gestorben. Auch hier hatte der Nachlassverwalter Buch über die Bestattungskosten geführt. Kaffee hatten diesmal die Nachbarskinder erhalten: „Denen kinderen der nachbahrschafft so den ziehrath fur die leich bey getragen ahn caffee, milch, zucker vnd weißbrodt außzahlt: 37 stüber.“³⁸ Der Kaffee wurde mit Milch und Zucker getrunken, zu ihm wurde Weißbrot gegessen.

Anlässlich der Seelenmesse sechs Wochen nach der Bestattung wurden die Nachbarn mit Brezeln und Branntwein bewirtet: „Nach gehaltener 6 wöchiger meeßen die nachbahren, ahn briezelen vnd brandtwein verzehrt: 1 reichsthaler 20 stüber“.

Auch bei der Beerdigungsfeier des 1795 verstorbenen Ehepaars Tives (auch: Tieves) wurde Kaffee getrunken. Konsumiert wur-

den „Caffée brandewein und brizelen“ im Wert von 1 Reichstaler und 34 ½ Stübren.³⁹ „Godefridus Tives“ hatte als Töpfer gearbeitet und unter anderem auch selbst Kaffeegeschirr produziert.⁴⁰

Kaffe Zubereitung

Bereits im 18. Jahrhundert gab es unterschiedliche Ansichten darüber, wie denn ein guter Kaffee zuzubereiten sei. Wie der Kaffee in Neuss gekocht wurde, lässt sich aus den Quellen zwar nicht ersehen, doch gibt Krünitz in seiner „Encyclopädie“ 1784 einen Überblick über die seinerzeit bekannten Zubereitungsarten:

„Das Kochen selbst wird am besten in einem irdenen und wohl verglasurten Geschirr verrichtet. Dieses Geschirr muß einen engen Hals und einen wohl passenden Deckel haben, um dadurch die flüchtigen und spirituösen Theile, welche das Vornehmste im Kaffee ausmachen, desto besser zusammen zu halten.

Einige gießen auf den gemahlene oder klein gestoßene Kaffee kaltes Wasser, und lassen solches damit so lange kochen, bis der dritte Theil eingekocht ist. Andere lassen ihn in dem aufgegossenen kochenden Wasser wohl einen ganzen Tag weichen.

Hoffmann gibt den Rath, den gemahlene Kaffee in kochendes Wasser zu schütten, es aber alsdann vom Feuer zu nehmen, damit es nicht weiter koche, weil sonst vieles von dem flüchtigen Wesen verloren geht; daher auch Andere erinnern, das Wasser kochen zu lassen, und solches auf den in einem andern Gefäße aufbehaltenen Kaffee zu gießen. Wer den Kaffee zugleich mit dem Wasser kochen lässt, muß den Schaum nicht über das Gefäß heraus laufen lassen, weil mit diesem die balsamischen und öhlichen Theile davon gehen.

Die Franzosen setzen den gemahlene Kaffee zuerst trocken an das Feuer, damit daraus ein Dampf aufsteige, und gießen alsdann das Wasser darüber, thun auch ein wenig gebrannten Zucker oder etwas geriebenen Senf hinein, und nennen diesen Trank Café à la Reine. Nach dem Kochen muß der Trank einige Minuten still stehen, damit die gröbern Theile sich zu Boden setzen, und derselbe recht klar werde. Ein Paar Löffel kalt Wasser dazu gegossen, wird das Abklären befördern, welches auch geschieht, wenn geraspeltes Hirschhorn oder Hausenblase damit aufgeköchet wird.“⁴¹

Auch eine Art Filterkaffee war Krünitz bereits bekannt, wengleich die Entwicklung des heutigen Kaffeefilters aus Papier auf Melitta Bentz zurückgeht, die sich ihre Erfindung 1908 patentieren ließ:

„Die neuerlich eingeführte Weise, den Kaffetrunk durch das Filtriren zu verfertigen, ist wohl unstrittig die beste. Man legt nämlich in einen dazu gemachten blechernen, wohl verzinn-



Zuckerdose, Zinn, Anfang 19. Jahrhundert. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.



Zuckerzange zum Zerkleinern von Zuckerhüten, 19./20. Jahrhundert. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

ten, Filtrirhut oder Trichter, (Kaffe=Sieb) ein reines, feines Leinwand=Tüchlein oder Haartuch, oder, weil dieses durch den öftern Gebrauch leicht unrein gemacht werden könnte, lieber weißes Lösch= und Druck=Papier, und nimmt jedes Mahl neues; in dieses schüttet man den gemahlten Kaffe, setzt den Trichter über einen erwärmten Topf oder Kanne, und gießt allmählich siedendes Wasser darauf. Auf solche Art zieht das Wasser aus dem Kaffe die Kräfte, und filtrirt ganz klar durch das Tuch oder Papier. Das Wasser aber muß langsam aufgegossen werden; man könnte auch, um die Kraft desto besser ausziehen, diesen durchgeseihten Trank nochmahls in den Trichter zurück gießen, und durch den gemahlten Kaffe zum zweyten Mahl laufen lassen. Ein solcher filtrirter Kaffe ist nicht nur gesunder, als der abgekochte, sondern hat auch noch andere Vorzüge. Man kann solchen nicht nur nach Belieben wieder erwärmen und aufkochen, und er bleibt immer klar, sondern der Geschmack ist auch besser.“⁴²

Bei dem in Neuss getrunkenen Kaffee wird es sich zu einem erheblichen Maße um Ersatzkaffee, also um Malzkaffee oder den auch als „Greogorius-Kaffee“ bekannten Aufguss aus gemahlten Zichorienwurzeln gehandelt haben, wie etwa die Verhältnisse aus dem ländlichen Niedersachsen nahelegen.⁴³ Konkrete Hinweise dazu finden sich in den Archivalien jedoch nicht. Nachdem anfänglich Roggenmalz und andere Surrogate als Kaffee-Ersatz Verwendung fanden, lief nach der Gründung der ersten Zichorienfabriken um 1770⁴⁴ die gedarrte Wurzel des Endiviengewächses diesen Ersatzstoffen den Rang ab. Krünitz schreibt:

„Es haben sich Personen gefunden, die, nachdem sie bereits anderwärts ansehnliche Cichorien=Fabriken errichtet, auch dergleichen in den sämtlichen Königl. Preußischen Landen mit Ausschließung aller andern, anzulegen die Erlaubniß erhielten. Der Herzogl. Braunschweigische Major, Hr. von Hein, nebst dem Hrn. Christ. Gottl. Förster, waren die Entrepreneurs, denen dieses Privilegium, in den Preußischen Landen und Provinzen die Cichorienwurzel zu bauen, und zum Gebrauch statt Kaffe zu bereiten, auch die dazu nöthigen Fabriken anlegen zu dürfen, vom 1sten Octob. 1770 an, auf 6 Jahre ertheilet wurde.“

Tee

Neben Kaffee wurde in Neuss auch viel Tee getrunken. Der erste direkte Nachweis für den Teekonsum findet sich bereits in dem 1739 verfassten Testament der Margaretha Mommertz⁴⁵ und damit einige Jahre früher als für den Kaffeekonsum. In dem Testament werden „ein kupfer thee keßelgen“, „ein zinnen treckpöttgen“ und „ein kupfere spühlkumpe“ aufgeführt. Der Teekessel wurde nach Mommertz' Tod 1740 für 19 Stüber verkauft.

Während in der Spülkumme nach jedem Austrinken die Tassen direkt am Tisch gespült wurden, diente der Kessel zum Aufbrühen für den Tee. 1755 werden in dem Heiratsvertrag zwischen Heinrich Schäfer und Maria Elisabeth Bongs „ein thee pott oder waßer keßel“⁴⁶ und 1737 in dem Heiratsvertrag zwischen dem Witwer Ludwig Külgens und Maria Franziska Heisters „ein thee-oder treck-pott“⁴⁷ aus Zinn aufgeführt. Die Bezeichnungen Teepott, Wasserkessel und Treckpott wurden also zum Teil als Synonyme verwendet. Der Treckpott hat seine Bezeichnung daher, dass der Tee in ihm zog. Die Bezeichnung „trecken“ für „ziehen“ legt dabei nahe, dass die Bezeichnung zusammen mit der Form des Kessels aus den Niederlanden übernommen wurde.

Im Haushalt des bereits mehrfach erwähnten Kaufmanns Johann Gouverneur befanden sich 1760 „ein zinnener treckpott in holtzernem still“, „ein zinnerner treckpott in höltzernem henck mit 4 füßger“ und „ein blecherer treckpott“.⁴⁸ Daneben gab es Teepötte aus Porzellan⁴⁹, Delfter Fayence⁵⁰ und Irdenware⁵¹. Der Bierbrauer Martin Nauen besaß 1802 sogar eine kupferne „Thee Machine“.⁵² Überdies verfügte er über ein Teeservice aus Steinzeug, nämlich „acht paar steine Theetaßen, ein dito Theepötgen“⁵³. Teegeschrir dieser Art aus Steinzeug wurde im Westwald hergestellt. Den Tee selbst bewahrte Nauen in einer „theebüchse“ aus Blech auf.⁵⁴

Mehr noch als der Kaffee wurde der Tee in gesellschaftlicher Runde getrunken. Der Tee wurde auf einem kleinen Beistelltisch serviert, der in den Quellen Teetisch oder „Taboret“ genannt wurde. In der Küche des bereits oben erwähnten Notars Thisgen befand sich ein „thee-tabulettgen“ (Tee-Tablett), mit dem das Geschirr hereingetragen wurde, und im Nebenraum der



Wasserkessel, Kupfer, 19. Jahrhundert.
Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.



Teemaschine, Kupfer, 1. Hälfte 19. Jahrhundert.
Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

Stube ein „thee-tisch“.⁵⁵ Das „thee tischgen“ der Witwe des Peter Bartholomäus war mit einem „gewächß tuch“ (Wachstuch) überzogen.⁵⁶ Der Kaufmann Gouverneur besaß ein „thee taboret“ (Teetischchen) „vorn in der gemeiner stuben nach der straßen zu“ sowie ein weiteres, vermutlich für den Verkauf bestimmtes Tischchen in seinem Laden.⁵⁷ Seine „vier silberner thee loeffellger“ wurden vermutlich nicht benutzt, um den Zucker in die Tasse zu geben, sondern nur neben die Tasse gelegt. Sie unterstrichen den exklusiven Charakter dieses Heißgetränks und damit die Besonderheit einer Teetafel.

Handel mit Kaffee und Tee

Kaffee und Tee wie auch das hierfür notwendige Zubehör wurde in Neuss von Kaufleuten angeboten. So verkaufte der 1760 verstorbene Kaufmann Johann Gouverneur nicht nur eine große Anzahl von Kleidungsstücken, Stoffen und Knöpfen, sondern in einem „krautwinckel“, das heißt in einem eigenen, für diese Artikel reservierten Ladenbereich, auch Spezereien wie Nelken, Mandeln, Ingwer, Safran, Muskat oder Olivenöl. In dem Krautwinkel lagerten unter anderem „3 huth melis“, also drei Hüte Maltesischen Zuckers von insgesamt 45 Pfund, zwei Kisten Tee von insgesamt 159,5 Pfund sowie „2 ½ ballen caffe bohnen“.⁵⁸

Im „großen winckel“, dem Hauptverkaufsraum, listet das Inventar eine größere Anzahl Geschirr auf – darunter fast 80 Zinnteller und -schüsseln, die offensichtlich für den Verkauf bestimmt waren. Zu dem Geschirr gehören auch sechs Kaffeepötte aus Messing, also vermutlich Kranenkannen, zwei Treckpötte und drei Zuckerschüsseln aus Zinn sowie „ein gedeckelt zinnen milch kântgen mit höltzernem schwarzem handtgriff“. Hinzu kommt das bereits oben genannte „the taboret“.

Inventarlisten als Quellen

Die Inventarlisten aus Neusser Haushalten erweisen sich als ergiebige und fassettenreiche Quellen für die Geschichte des Kaffees. Anhand der Listen lässt sich nicht nur nachvollziehen, wie das Getränk aus Übersee in der gesamten Bevölkerung immer populärer wurde, sondern auch, wie der Kaffee zubereitet und in welchem gesellschaftlichen Rahmen er getrunken wurde.

Hausinventar	Kaffee- und Teegeschirr	Aufbewahrungsort im Haus
Bierbrauer Martin Nauen, 1802 ⁵⁹	Eine braune, eine blaue porzellane Kaffee Kanne, zwey dito Milch Kännger, zwey dito Zuckerdoosen, eine dito Spühl- kumpe und neunzehn paar Theetaßen Ein zinneres Zuckerschübelgen eine Zuckerscheere	unten im Hauße in der gewöhnlichen Stube zur Straße zu
	an Kupfer: ein Kaffee pott mit einem Krahne, vier paar schlechte thee taßen	in der Volcksstube
	an Zinn: ein zuckerschübelgen an Kupfer: eine Thee Machine ein Kaffeepott mit Krahne, ein Kaffeepott ein Waßer Keßel Ein und dreißig porzellane Tellern acht paar steine Theetaßen, ein dito Theepötgen	Unten im Hauße in der Kammer
	ein Thee etabletgen	aufm Nebenzimmer
Franz Clemens, 1795 ⁶⁰	Ein roth kupferner kaffeekessel Ein gelber d.o kaffeepott samt milchpöttchen Zwei gelbe kupferne kaffeepötte Ein dito [kupferener] wasserkessel	
	Eine dito [blecherne] theebüchse Ein dito [zinneres] milchpöttchen Vier porzellanere tassen	
	ein klein kupferner waßerkeßel	
Eheleute Godefridus Tives, 1795 ⁶¹	ein klein kupferner waßerkeßel	
Michael Trotzenberg, 1793 ⁶²	sechs porzelaine teller eine zinne zucker schübelchen	
Eheleute Anton Rosellen und Maria Marg. Weiler, 1791 ⁶³	4 dito [ronde] Kranenpött	Schlafzimmer vorn an der Straßen
Kaufmann Hermann Joseph Clemens, 1790 ⁶⁴	Geschieren von kupfer: Zwey runde kafee-pött dito. Zwey kafee-pött mit kranen dito. Ein rundes kleines kafee-pöttgen dito. Ein rundes kleines dito von rothem kupfer mit milch-kängen. Ein großer kafee-pott mit drey kranen von gelbem kupfer Ein waßer-keßel mit einer milchscheppen dito.	Jn der kuche
	Geschieren von zinn: Ein kafee-pott mit milch-kanne. Ein thee-pott.	Jn der kuche

Hausinventar	Kaffee- und Teegeschirr	Aufbewahrungsort im Haus
	Schlechte porzelein: kafee- und milch- kanne, thee-pott, zwey zucker-daßen, spül-kump, zwölf taßen, und etwelche schukelaten taßen.	Oben aufm zimmer nach der straßen zu
Eheleute Joseph Felten und Maria Agnes Creifels, 1786 ⁶⁵	Ein caffee-mühl Ein küpferner kessel Ein caffee pöthgen Ein caffee pöthgen Ein caffee pöthgen 2 paar caffee schaaln	
Witwe Monarre, 1786 ⁶⁶	1 theerecken Einen runde bleche zucker dooß 1 porzelaine theepoth 1 großer kupfer kaffe kann mit drey krahn 1 großer blatter kaffe poth von kupferblech Dito 1 kleiner 1 bleche zucker doeß 4 paar theetaßen 1 porzeleine zucker schüßelgen	Auf der kammer ober der stuben In der stuben
Peter Huppertz, 1784 ⁶⁷	Ein thetabellethen Ein Cafe muhl zuckerscher Ein klein cafe pötgen Ein kupfer cafe keßel Ein waßerkeßel mit stover zuckerschußel	
Gertrud Hubers, 1784 ⁶⁸	1 kupfer waßerkeßel 1 bleche zucker dooß 1 zinn theepoth 1 zinne theepoth 1 bleche zucker dooß	Auf dem ober zimmer
Joseph Boos, 1784 ⁶⁹	ein kupfer kaffee keßel	
Inventar Johann Zelt, 1784 ⁷⁰	1 kupfer caffee pöttgen 1 erden theepoth	
Matthias Körschkes, 1783 ⁷¹	ein kupferner kaffeepott	
Eheleute Peter Josef Creivels und Anna Gertrud Rass, 1781 ⁷²	Ein kupffer crane-pöthgen mit einem cranen Ein zucker schier Ein grosser kupffener caffee kässel Ein kupffer thee kässel	In der kuchen

Hausinventar	Kaffee- und Teegeschirr	Aufbewahrungsort im Haus
	An zinn: ein guter thee poth, ein schlechter thee poth ein zucker schüsselgen	
Maria Anna Groß, 1781 ⁷³	An zinn: ein alter theepott	
Nagelschmied Fuhles, 1781 ⁷⁴	1 thée büchsgen 1 zinen théepötge 1 caffe pöttgen von rothem kupfer 1 dito kleineres	
Johann Gouverneur, 1760 ⁷⁵	2 ½ ballen caffe bohnen. Ein kistgen thee ad 81 lb. Ein kistgen thee ad 78 ½ lb.	der vortere krautwinckel
	Ein großer und ein kleiner ronder Caffepott von gelbem kupfer jeder mit 3 kranen zwey längliche caffe pött von gelbem kupfer jeder mit einem krahnen ein dergleichen kleiner mit einem kranen	Jm großen winckel befindet sich
	Ein zinnener treckpott in holtzernem still. Ein rondes milchsöpogen mit einem deckel in schwarzem still ein dergleichen etwa größer gedeckelt Ein zinnerner treckpott in höltzernem henck mit 4 füßger 3 zinnerne zucker schüßelger	Jm großen winckel befindet sich Jn obglten kast befinden sich
	ein klein gelb kupfferner Caffe pott mit drey krahnen, unten, vnd oben in rothkupffernem rängsgen. Ein the taboret.	Jn gemeltem winckel
	Ein Morion, oder waßer keßel von rothem kupffer. Ein blecherer treckpott. Zwey caffe trommen	Jn der kuchen
	Drey caffe muhlen	Jm vorhauß
	Eine caffe muhl Ein thee taboret	Vorn in der gemeiner stuben nach der straßen zu
	Vier silberner thee loeffellger	in einem kistgen
Eheleute Heinrich Schäfer und Maria Elisabeth Bongs, 1755 ⁷⁶	ein thee tischgen mit gewächß tuch überzog ein zucker schüßlein, ein thee pott	Jn dem obern stüblein Jn dem hinter- und gegen über zimmer

Hausinventar	Kaffee- und Teegeschirr	Aufbewahrungsort im Haus
	Zwey tabelletten zu thee geschirr	Jn der hinter kammer
	Ein thee schenck pöttgen, ein milch seyh Ein milch oder caffee schenck Ein groß und ein kleiner caffee pott Ein thee pott oder waßer keßel	Jn der kuchen
Witwe Krewels, 1747 ⁷⁷	Ein kaffe mullen	In der hinterster cammer
Eheleute Ludwig Külgens und Maria Franziska Heisters, 1746 ⁷⁸	Jn zinnen geschirr ein thee- oder treck-pott	
	vier portzeleinen kahnhen, wo von zwey gedeckelet seyndt	Jm unteren zimmer
Notar Thisgen, 1744 ⁷⁹	kupfer caffee pöttgen thee-tisch	
	ein thee-tabulettgen	in der kuchen
	ein thee-tisch Im zimmer daneben	Vnten inder stuben
Margarethe Mommertz, 1739 ⁸⁰	ein zinnen treckpöttgen ein kupfere spühlkumpe, ein kupfer thee keßelgen Drey postelinen schüßelen	
Eheleute Johann von Bilk und Elisabeth Lantzerath, 1714 ⁸¹	Ein postelinen gedeckelte kahn, ein postelinen trinckens pöttgen, ein postelinen schußel und teller	
Margrieth Steinwarth, 1699 ⁸²	einen zinnen waßerpott, welche hanß Hügell Jn der schutzenbahn gewonnen vndt seinem Jungsten Sohn Jacobo Hügell geschenckt hat	

1 Ich danke Dr. Marion Roehmer für wichtige Hinweise und Anregungen sowie die Durchsicht dieses Manuskripts.

2 URL: <https://www.amsterdam.nl/stadsarchief/stukken/uitgaan/eerste-koffie-huis/> (Stand: 25. November 2021).

3 Basis dieses Beitrags bilden 27 Haushaltsinventare aus den Jahren 1699 bis 1802, die im Stadtarchiv Neuss aufbewahrt werden.

4 Z.B.: StA Neuss B.02.01., Nr. 1343, Nr. 1359, Nr. 1374, Nr. 2152, Nr. 1384, Nr. 1399.

- 5 StA Neuss B.02.01., Nr. 1400.
- 6 StA Neuss B.02.01., Nr. 1403.
- 7 StA Neuss B.02.01., Nr. 1406.
- 8 Vgl. Oliver Gradel und Silke Köhn: Kaffee- und Teegeschirr im 18. Jahrhundert, in: Susanne Bosch-Abele u. a. (Hg.): Eten und Trinken. Aspekte des Essens und Trinkens in Nordwestdeutschland zwischen 1650 und 1850, Oldenburg 1998, S. 77–81, hier: S. 77 f.
- 9 StA Neuss B.02.01., Nr. 1425.
- 10 So fehlt Kaffeegeschirr im Nachlass des Knechts Henrich Pilgram (StA Neuss B.02.01., Nr. 1420) und der Witwe Zendels (StA Neuss B.02.01., Nr. 1423).
- 11 Johann Georg Krünitz: Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- und Landwirthschaft, Band 32, Berlin 1784, S. 190 f. URL: http://www.kruenitz1.uni-trier.de/background/entries_vol032a.htm (Stand: 22. November 2021).
- 12 StA Neuss B.02.01., Nr. 1460.
- 13 StA Neuss B.02.01., Nr. 1434.
- 14 Bewegliche Kaffeemühlen wurden nach den Angaben bei Krünitz vor allem in Nürnberg und Leipzig hergestellt.
- 15 StA Neuss B.02.01., Nr. 1524 + Nr. 1533.
- 16 Krünitz: Oeconomische Encyclopädie, Band 32, S. 164 ff.
- 17 Hermann Kaiser: Der große Durst. Von Biernot und Branntweinfeinden – rotem Bordeaux und schwarzem Kaffee. Trinken und Getränke zwischen Weser und Ems im 18./19. Jahrhundert, Cloppenburg 1995.
- 18 StA Neuss B.02.01., Nr. 1425.
- 19 „von gelbem kupfer“: Inventar der Verlassenschaft des Johann Gouverneur 1760, StA Neuss B.02.01., Nr. 1460.
- 20 StA Neuss B.02.01., Nr. 1550 (+ 1551)
- 21 „Ein postelinen gedeckelte kahn“, Inventar der Eheleute Johann von Bilk und Elisabeth Lantzerath, 1714, StA Neuss B.02.01., Nr. 1406; „vier portzeleinen kahnnen, wo von zwey gedeckeleit seyndt“, Heiratsvertrag zwischen dem Witwer Ludwig Külgens und Maria Franziska Heisters, 1746, StA Neuss B.02.01., Nr. 1419.
- 22 StA Neuss B.02.01., Nr. 1533.
- 23 StA Neuss B.02.01., Nr. 1550 (+ 1551).
- 24 StA Neuss B.02.01., Nr. 1422.
- 25 StA Neuss D.01.N.01., Nr. 52.
- 26 „3 zinnerne zucker schüßelger“, StA Neuss B.02.01., Nr. 1460.
- 27 „1 porzeleine zucker schüßelgen“, StA Neuss B.02.01., Nr. 1531.
- 28 „1 bleche zucker dooß“, StA Neuss B.02.01., Nr. 1525.
- 29 Zum Beispiel: „Einen runde bleche zucker dooß“, StA Neuss B.02.01., Nr. 1531.
- 30 Edmund O. von Lippmann: Geschichte des Zuckers, seiner Darstellung und Verwendung seit den ältesten Zeiten bis zum Beginne der Rübenzuckerfabrikation, Leipzig 1890, S. 296 f.
- 31 „Zuckerscheere“, StA Neuss D.01.N.01., Nr. 52; „zucker schier“, StA Neuss, B.02.01., Nr. 1509.
- 32 StA Neuss, B.02.01., Nr. 1436.
- 33 „Ein gelber [kupferer] kaffeepott samt milchpöttchen“, „Ein [zinnernes] milchpöttchen“, StA Neuss B.02.02., Nr. 1562.
- 34 „zwey [porzellane] Milch Kännger“, StA Neuss D.01.N.01., Nr. 52.
- 35 StA Neuss B.02.01., Nr. 1550 (+ 1551).
- 36 StA Neuss B.02.01., Nr. 1460.
- 37 StA Neuss B.02.01., Nr. 1430.
- 38 StA Neuss B.02.01., Nr. 1424.

- 39 StA Neuss B.02.01., Nr. 1565.
- 40 Sabine Sauer: Das Neusser Töpfereigewerbe im archäologischen Befund, in: Christiane Zangs (Hg.): Teller, Töpfer, Traditionen: Zum Neusser Töpferhandwerk von 1750 bis 1870. Katalog zur Ausstellung im Clemens-Sels-Museum vom 23. Mai bis 25. Juli 2004, Neuss 2004, S. 62–75.
- 41 Krünitz: Oeconomische Encyclopädie, Band 32, S. 169 f.
- 42 Krünitz: Oeconomische Encyclopädie, Band 32, S. 172.
- 43 Kaiser: Der große Durst, S. 131–134.
- 44 Krünitz: Oeconomische Encyclopädie, Band 8, S. 119.
- 45 StA Neuss B.02.01., Nr. 1422.
- 46 StA Neuss B.02.01., Nr. 1436.
- 47 StA Neuss B.02.01., Nr. 1419.
- 48 StA Neuss B.02.01., Nr. 1460.
- 49 „1 porzelaine theepoth“, StA Neuss B.02.01., Nr. 1531.
- 50 „Schlechte porzelein [...] thee-pott“, StA Neuss B.02.01., Nr. 1550 (+ 1551).
- 51 „erden theepoth“, StA Neuss B.02.01., Nr. 1526.
- 52 StA Neuss D.01.N.01., Nr. 52.
- 53 StA Neuss D.01.N.01., Nr. 52.
- 54 StA Neuss B.02.02., Nr. 1562.
- 55 StA Neuss B.02.01., Nr. 1425.
- 56 StA Neuss, B.02.01., Nr. 1436.
- 57 StA Neuss B.02.01., Nr. 1460.
- 58 StA Neuss B.02.01., Nr. 1460.
- 59 StA Neuss D.01.N.01., Nr. 52.
- 60 StA Neuss B.02.02., Nr. 1562.
- 61 StA Neuss B.02.01., Nr. 1565.
- 62 StA Neuss B.02.01., Nr. 1555.
- 63 StA Neuss B.02.01., Nr. 1546.
- 64 StA Neuss B.02.01., Nr. 1550 (+ 1551).
- 65 StA Neuss B.02.01., Nr. 1533.
- 66 StA Neuss B.02.01., Nr. 1531.
- 67 StA Neuss B.02.01., Nr. 1524.
- 68 StA Neuss B.02.01., Nr. 1525.
- 69 StA Neuss B.02.01., Nr. 1525.
- 70 StA Neuss B.02.01., Nr. 1526.
- 71 StA Neuss B.02.01., Nr. 1242.
- 72 StA Neuss, B.02.01., Nr. 1509.
- 73 StA Neuss, B.02.01., Nr. 1510.
- 74 StA Neuss B.02.02., Nr. 1227.
- 75 StA Neuss B.02.01., Nr. 1460.
- 76 StA Neuss, B.02.01., Nr. 1436.
- 77 StA Neuss B.02.01., Nr. 1434.
- 78 StA Neuss B.02.01., Nr. 1419.
- 79 StA Neuss B.02.01., Nr. 1425.
- 80 StA Neuss B.02.01., Nr. 1422.
- 81 StA Neuss B.02.01., Nr. 1406.
- 82 StA Neuss B.02.01., Nr. 1400.

Carl Pause und Marion Roehmer

„Caffe“ im Haus „Zum Blauen Schaf“

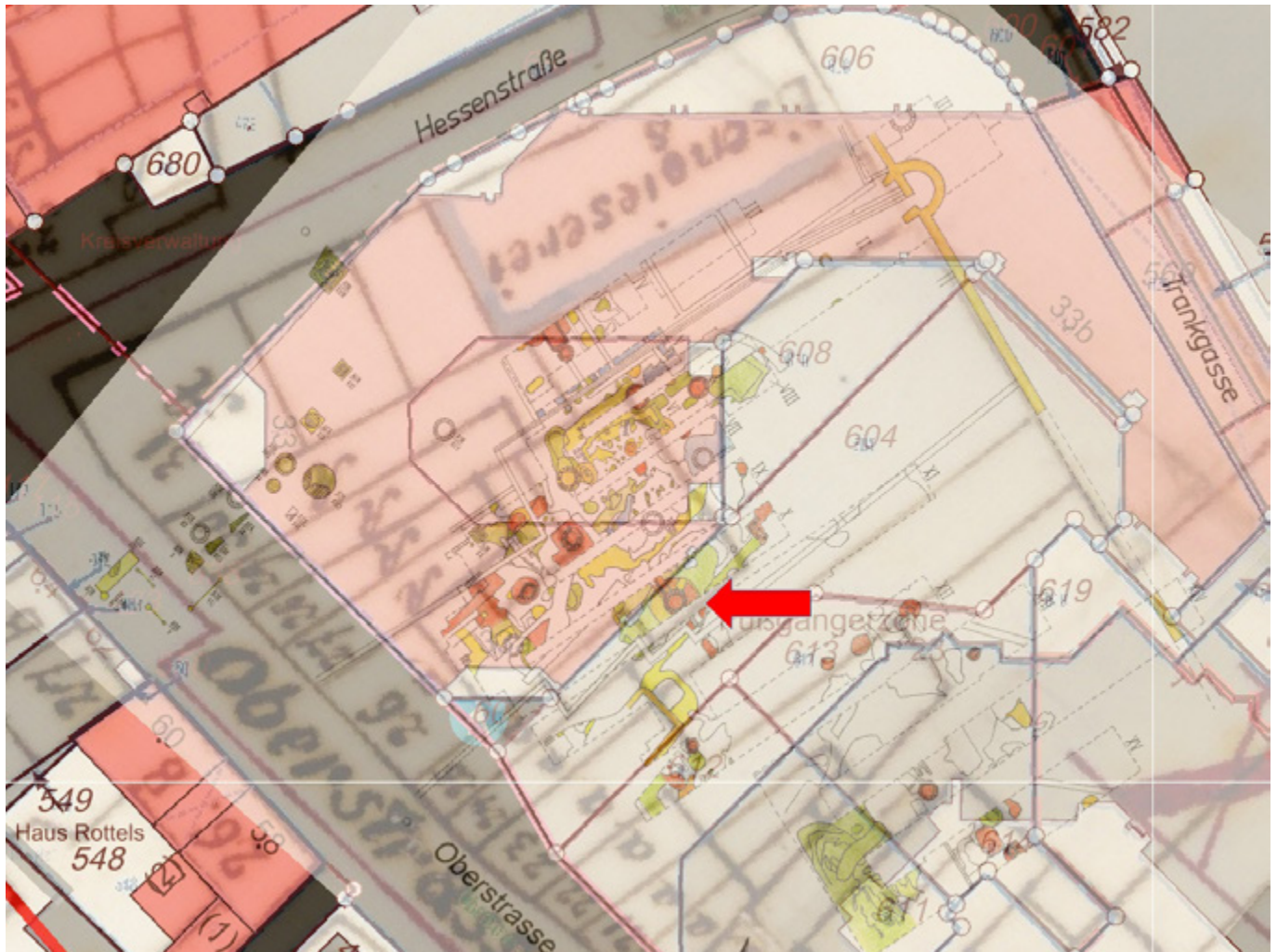
Schriftquellen zeichnen nur ein unvollständiges Bild von den Anfängen des Kaffeekonsums in Neuss. So stammt das in den Inventarlisten verzeichnete Haushaltsgeschirr überwiegend aus wohlhabenden bürgerlichen Haushalten und umfasst im Wesentlichen die wertvolleren Gegenstände des Hausrats, zu denen vor allem Schenkgefäße aus Kupfer oder Messing, in geringerem Umfang auch aus Porzellan zählen. Gefäße aus Irdenware werden dagegen nur in seltenen Fällen erwähnt, da sie in der Regel nur einen geringen Wert besaßen. Hier kann die Archäologie wertvolle zusätzliche Informationen liefern, stellen doch Irdenware, Steingut und auch Porzellan unter den Ausgrabungsfunden des 18. und 19. Jahrhundert das häufigste Fundmaterial dar.

Der bislang älteste archäologische Hinweis auf Kaffeekonsum in Neuss stammt vom Gelände der nie fertiggestellten Zitadelle an der Mühlenstraße.¹ In der Verfüllung eines Grabens wurden bei Ausgrabungen Fehlbrände und Abfälle eines Neusser Töpfers gefunden, darunter auch zwei kleine Kännchen von 7,5 Zentimeter bzw. 12 Zentimeter Höhe aus glasierter Irdenware, die vermutlich als Milchkännchen dienten und zum Kaffeegeschirr gehörten.²

Die Gefäße lagen an der Fundstelle zusammen mit malhorn-dekorierten Irdenwaretellern im Graben, die mit der Jahreszahl 1752 verziert waren. Daher können auch die Kännchen in die Zeit kurz nach der Mitte des 18. Jahrhunderts datiert werden.

Auch bei den Ausgrabungen auf dem Grundstück des Töpfers Tieves an der Michaelstraße im Jahr 2001 fanden sich zahlreiche Reste von Kaffee- und Teekannen.³ Die überwiegend mit einer dunkelbraunen Manganglasur versehenen Irdenwaregefäße lassen sich in die Zeit um 1800 datieren und lehnen sich in ihrem Erscheinungsbild wahrscheinlich an das im 18. Jahrhundert verbreitete Böttgersteinzeug an. Gefäße dieser Art gehörten zum Alltagsgeschirr weniger begüterter Bürger. Von einer anderen sozialen Schicht wurde hingegen das Keramikgeschirr benutzt, das beim Einmarsch der Franzosen in Neuss im Jahr 1794 in eine Zisterne des adeligen Damenstifts St. Quirin geworfen wurde.⁴ Unter den Gefäßen, zu denen auch Kaffeetassen zählen, sind fast ausschließlich Importwaren aus Fayence und Steingut, aber kaum Erzeugnisse von Neusser Töpfern vertreten.

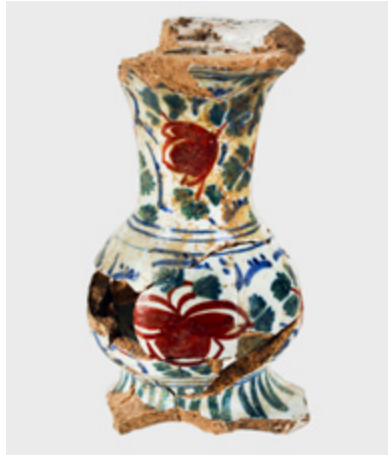
Ein weiterer, sehr aufschlussreicher Fundkomplex in Neuss stammt von der Oberstraße. Hier wurde 1983 bei Ausgrabun-



Plan der Ausgrabungsbefunde auf dem heutigen AOK-Gelände, daruntergeblendet ein Katasterplan aus den 1870er-Jahren mit Angabe der Quartiernummern sowie ein aktueller Katasterplan.

gen auf dem Gelände des heutigen AOK-Gebäudes ein mit Abfällen verfüllter Brunnen entdeckt, aus dem eine große Menge an Gefäßen aus Irdenware, Steinzeug, Porzellan, Fayence und Steingut geborgen wurde.⁵ Er gehörte zu dem Haus mit dem Namen „Zum Blauen Schaf“.

Unter den dort gefundenen Keramikgefäßen befinden sich zahlreiche Reste von Trinkgefäßen für Tee und Kaffee. Insgesamt wurden Fragmente von mindestens 18 Tassen und 22 Untertassen geborgen. Im Einzelnen handelt es sich hierbei um zwei Tassen aus Ilmenauer Porzellan, vier Tassen aus Fayence, zwölf Tassen aus Steingut, vier Untertassen aus chinesischem Porzellan, sieben Untertassen aus deutschem bzw. Ilmenauer Porzellan, fünf Untertassen aus Fayence sowie sechs Untertassen aus Steingut. Hinzu kommen die Reste von sieben Kaffeekannen und einer Teekanne aus Irdenware mit dunkelbrauner Manganglasur auf der Außenseite, bei denen es sich um Erzeugnisse Neusser Töpfer handeln dürfte, sowie einer rotbraun glasierten Kanne mit gelb glasierter Auflage, ebenfalls aus Irdenware.



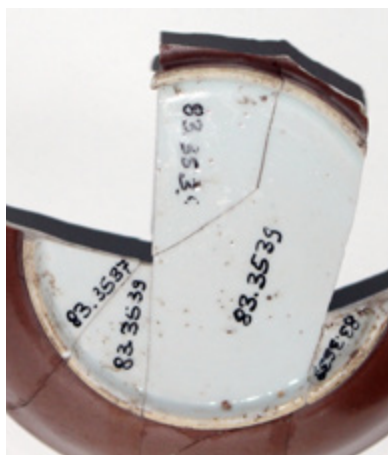
li.: Teekanne aus Irdenware mit dunkelbrauner Manganglasur, spätes 18./frühes 19. Jahrhundert.

re.: Vase aus niederländischer Fayence, um 1700.

Beides gefunden in einem Brunnen des Hauses zum Blauen Schaf an der Oberstraße. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

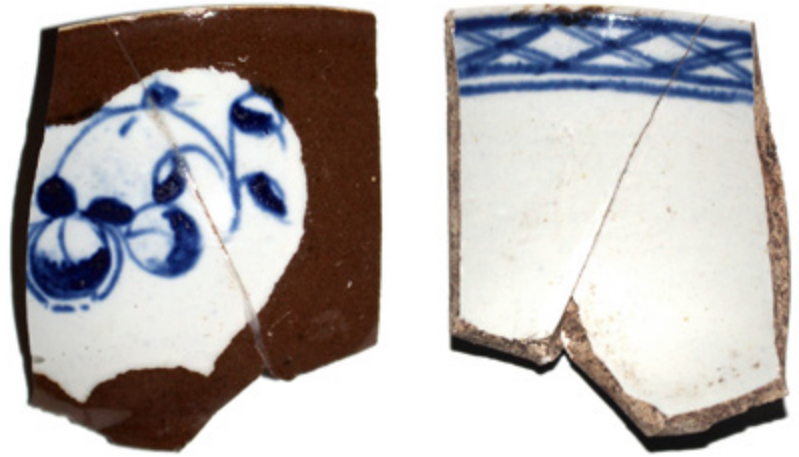
Die Funde aus dem Brunnen sind in das 18. und frühe 19. Jahrhundert einzuordnen. Das älteste Stück ist eine kleine bunte Vase aus niederländischer Fayence, vermutlich aus Delft, die aus der Zeit kurz nach 1700 stammt. Das farbige Dekor der Vase – weißer Untergrund mit blauer Malerei, in den symmetrisch große rote Blüten gesetzt sind – dürfte damals eine beeindruckende Schmuckwirkung auf einer mit grauem Zinngeschirr gedeckten Tafel entfaltet haben.

Aus der Zeit kurz vor der Mitte des 18. Jahrhunderts stammt das erste Porzellangeschirr mit kleinen Koppchen und flachen Schalen mit hochgebogenen Rändern. Sie sind ein sicherer Hinweis auf den Genuss von Tee oder Kaffee, denn zusammen mit den damals exotischen Heißgetränken wurden auch neue Trinkgefäße eingeführt: kleine, henkellose Schälchen, die im 18. Jahrhundert in China in Gebrauch waren.⁶ Zu den in Neuss gefundenen kleinen Trinkschalen, auch Koppchen genannt, gehören mehrere flache Unterschalen, meist mit dunkelbraun glasierter Außenseite. Diese sogenannte Kapuziner- oder Bataviaware wurde über die niederländischen Häfen in großem Stil importiert und gehörte seit der Mitte des 18. Jahrhunderts für



Unterschale eines chinesischen Koppchens mit brauner Glasur, Mitte 18. Jahrhundert, gefunden in einem Brunnen des Hauses Zum Blauen Schaf an der Oberstraße. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

Fragment eines Fayencekoppchens mit blauem Dekor, Imitation einer chinesischen Teetasse, Mitte 18. Jahrhundert, gefunden in einem Brunnen des Hauses zum Blauen Schaf an der Oberstraße. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.



etwa 30 Jahre zu den häufigsten Kaffee- und Teegeschirren in begüterten Haushalten. Möglicherweise waren sie deshalb so beliebt, weil die glänzende Außenseite der Schalen die tiefbraune Farbe des Kaffees im Inneren aufnahm.⁷

Ebenfalls in die Mitte des 18. Jahrhunderts gehören Koppchen und Unterschalen, die zwar die gleichen Formen wie das chinesische Geschirr aufweisen, aber in den Niederlanden aus Fayence hergestellt wurden. Ebenso wie die Formen orientierte sich die Bemalung an den chinesischen Mustern, sodass es möglich war, chinesisches Porzellan und holländische Fayence zusammen zu benutzen.

Die wenigen einfachen Irdenwaren von lokalen Töpfern unter den Fundstücken sind ebenfalls um die Mitte des 18. Jahrhunderts entstanden. Ob sie tatsächlich von der Tafel des Hausherrn stammen oder ausschließlich dem Gesinde und damit dem Kücheninventar zugeordnet werden müssen, lässt sich nicht entscheiden.

Der größte Teil des Geschirrs aus dem Brunnen ist jedoch jünger und stammt erst aus den letzten Jahrzehnten des 18. oder dem beginnenden 19. Jahrhundert. Aus dieser Zeit finden sich kleine Fayenceteller mit sparsamem farbigem Dekor auf weißem Grund, die teils aus den Niederlanden, teils aus deutschen Manufakturen stammen.⁸



Fayenceteller mit farbigem Dekor, um 1800, gefunden in einem Brunnen des Hauses Zum Blauen Schaf an der Oberstraße. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

Chinesisches Porzellan dieser Zeit ist nicht mehr zu finden, vielmehr bevorzugte man nun deutsches Porzellan aus Thüringen für die Kaffeetafel. Unter den Funden sind vor allem Koppchen und Unterschalen mit Strohblumendekor vertreten. Dieses ursprünglich in Meißen nach chinesischen Vorbildern entwickelte Muster in Unterglasurblau auf Weiß gehört bis heute zu den beliebtesten und verbreitetsten Porzellandekoren. Gerade auf stark gerundeten Formen wie kleinen Tassen und schlanken Kannen entwickelt es eine Schmuckwirkung von hoher Dynamik. In fast allen Thüringer Manufakturen war das Muster be-



Koppchen mit Strohblumendekor, Thüringer Porzellan, um 1800, gefunden in einem Brunnen des Hauses Zum Blauen Schaf an der Oberstraße. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

kannt und wurde in sehr ähnlicher Art gemalt. Einige Stücke aus dem Brunnen tragen auf der Rückseite eine Kleeblattmarke, die seit den späten 80er-Jahren des 18. Jahrhunderts von den Manufakturen in Limbach, Großbreitenbach und Ilmenau verwendet wurde. Eine genaue Bestimmung ist nicht möglich.⁹ Vermutlich gehörten diese Koppchen, Unterschalen und Kannen zu einem großen einheitlichen Kaffeegeschirr.

In derselben Zeit wurde aus England Steingut importiert, eine neu entwickelte weiße Ware, die auch sparsam bunt bemalt sein konnte und nach dem Brand unter der Bleiglasur cremefarben wurde. Trotz des innovativen Werkstoffs behielt man zunächst die traditionellen Formen der henkellosen Trinkschalen und der schalenförmigen Untertassen bei, die nach der Jahrhundertwende jedoch vom Markt verschwanden.

Zu den ebenfalls spät zu datierenden Funden gehören große Essteller aus deutscher Fayence vom Ende des 18. und dem Anfang des 19. Jahrhunderts, die sich mit der späten Fayence, dem deutschen Porzellan und dem englischen Steingut deutlich von den älteren Waren abhebt und sehr wahrscheinlich mit einem Besitzerwechsel des Hauses zu verbinden ist.

Über einen kurz nach 1860 erstellten Katasterplan der Stadt Neuss, auf dem die Quartiernummer¹⁰ eingetragen sind, lassen

Koppchen und Schalen aus weißem englischen Steingut, gefunden in einem Brunnen des Hauses Zum Blauen Schaf an der Oberstraße. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.



sich die Bewohner des Grundstücks, auf dem sich der Brunnen befand, für das späte 18. und das frühe 19. Jahrhundert und somit auch die ehemaligen Besitzer des Geschirrs ermitteln.

Ende des 18. Jahrhunderts waren auf dem Grundstück die Familien Scheeffter und Klein ansässig. Ein Teil der Keramik aus dem Brunnen könnte aus ihren Haushalten stammen. 1778 wird Johann Heinrich Scheeffter¹¹ als Bewohner des Hauses an der Oberstraße genannt.¹² Der 1737 geborene Posamentierer¹³ hatte das Haus Zum Blauen Schaf kurz zuvor für den Preis von 912 Reichstalern gekauft.¹⁴ Schon 1779 starb Heinrich Scheeffter im Alter von nur 43 Jahren.

Seine Ehefrau Maria Catharina Adelheid Reinartz heiratete 1781 den Krämer Heinrich Klein¹⁵, mit dem sie fortan in dem Haus an der Oberstraße lebte. 1799 erscheinen dann Theodor Scheeffter, der Sohn von Adelheid Reinartz, und seine Frau Margarethe Hüsck als Bewohner.¹⁶ 1804 wird Scheeffter in einer Liste der Neusser Fabrikanten, ihrer Familien, Hausangestellten und Arbeiter als Inhaber einer „Fabrik“ für Stahl- und Kupferwaren mit fast 40 Arbeitern aufgeführt.¹⁷ Aus der Tätigkeitsbeschreibung der Fabrikarbeiter geht hervor, dass in dem Unternehmen hauptsächlich Schrauben produziert wurden. 1807/8 verzogen Scheeffter und seine Familie mit unbekanntem Ziel.¹⁸

Von 1808 oder 1809 an bewohnte dann der Notar Wilhelm Heinrich Schmitz das Haus.¹⁹ Er war 1753 in Neuss als Sohn des Sattlers Peter Schmitz und seiner Frau Elisabeth Norbesrath als fünftes von sechs Kindern geboren worden.²⁰ 1785 heiratete er Anna Gertrud Breuer, die Tochter des angesehenen Neusser Stadtschreibers und Torwärters Franz Theodor Breuer²¹. 1793 wird Schmitz im Rentenamt der Stadt als Mitarbeiter seines Schwiegervaters²² genannt.

Das Haus des Notars an der Oberstraße wies eine stattliche Größe auf, ein Hinweis auf den Wohlstand seiner Bewohner. Nach Angabe des Verzeichnisses der Tür- und Fensterbesteuerung verfügte das Haus 1799/1800 über 18 Fenster.²³ 1807 werden 12 Fenster und ein Tor, 1808/09 15 Fenster und ein Tor besteuert.²⁴

Am 2. März 1844 starb Wilhelm Heinrich Schmitz im Alter von 91 Jahren.²⁵ Seinen Tod meldeten sein Enkel, der Uhrmacher Franz Joseph Jansen, und der Ehemann seiner Enkelin, der Vergolder Johann Jordans, dem Standesbeamten.²⁶ Der Notar hatte nicht nur seine bereits 1819 verstorbene Frau Anna Gertrud²⁷ überlebt, sondern auch seinen Sohn, den Stadtsekretär Franz Hermann Schmitz, der in seinem Haus gewohnt hatte und im Alter von 35 kinderlos verstorben war²⁸. In den Jahren vor seinem Tod hatte Schmitz das Haus mit seiner verwitweten Tochter Maria Catharina Jansen – mittlerweile auch schon im Rentenalter – geteilt.²⁹

Im Juli des Jahres 1844 wurde das Haus des Notars geräumt und das Inventar öffentlich verkauft. Der Verkauf wurde zuvor durch eine entsprechende Anzeige im Neusser Intelligenzblatt angekündigt:

„Mobilar-Verkauf zu Neuß

Montag 29. Juli 1844 und folgenden Tagen in den üblichen Vor- und Nachmittagsstunden, auf den Grund einer Ordonnanz des Herrn Landgerichts-Präsidenten von Voß vom 6. Juli 1844, und auf den Antrag der Benefiziarerben des zu Neuß verstorbenen Notars Herrn Wm. H. Schmitz, sollen in dessen Sterbehause zu Neuß öffentlich verkauft werden:

Sämmtliche von ihm nachgelassene Mobilar-Gegenstände, bestehend in Hausgereiden, Leinwand, Bettungen, Silberwerk, Büchern u. s. w.

Al. Th. Ahrweiler, Notar.“³⁰

Die Datierung der oben vorgestellten Keramik aus dem Brunnen an der Oberstraße legt nahe, dass es sich bei einem Teil der Gefäße um das nicht verkaufte oder zerbrochene Geschirr aus dem Nachlass des Notars Schmitz handelt, das nach dem Verkaufstermin in dem bereits Jahrzehnte zuvor aufgegebenen Brunnen hinter dem Haus entsorgt wurde. Zu diesem Zeitpunkt war ein Teil der Gefäße schon etliche Jahrzehnte alt, gänzlich aus der Mode gekommen und nicht mehr verkäuflich.

In der Mitte des 19. Jahrhunderts, also zum Zeitpunkt des Verkaufs, waren henkellose Koppchen und Unterschalen für Kaffee oder Tee nicht mehr in Gebrauch; Tassen mit Henkel hatten schon in den achtziger Jahren des 18. Jahrhunderts als modische Neuheit Einzug in die bürgerlichen Kreise gehalten.³¹ Aus dem Zweierset aus Koppchen und Unterschale war längst ein Dreierset aus Tasse, Untertasse und (Kuchen-)Teller geworden.

Die ursprüngliche Gewohnheit, ein Koppchen und eine Unterschale zusammenzustellen, hatte sich in Europa unmittelbar mit der Verbreitung von Tee und Kaffee herausgebildet. In China dagegen war diese Kombination unbekannt, weshalb es auch zunächst keine Geschirre mit gleichen Mustern auf beiden Stücken gab. Die kleinen Schalen mit hoch gebogenem Rand dienten in Europa von Beginn des Kaffeetrinkens an als eine Art Tablett oder Handhabe, mit der man die henkellosen, durch den Kaffee erwärmten Tassen besser zum Mund führen konnte. Diese Gewohnheit ist auch auf zeitgenössischen Gemälden, die elegante häusliche Kaffeegesellschaften wiedergeben, überliefert. Der in einfachen Gesellschaftskreisen noch bis in das frühe 20. Jahrhundert geübte Gebrauch der Unterschalen als Trinkgefäß, in das der Kaffee aus dem Koppchen oder der Tasse gegossen und dann ausgeschlürft wurde, galt vor allem im



Louis Marin Bonnet, Brustbild einer jungen Frau, die Kaffee trinkt, kolorierter Kupferstich, 1774 gedruckt bei François Vivares in London. Sammlung Rijksmuseum Amsterdam.



Peter Jacob Horemans, Tee trinkende Gesellschaft, Öl auf Leinwand, um 1765. Sammlung Niederrheinisches Museum für Volkskunde Kevelaer.

deutschen Westen und Norden als verpönte Unsitte. Szenen auf Gemälden, bei denen aus der Untertasse getrunken wird, sollten einen nicht gut geführten oder vernachlässigten Haushalt symbolisieren, ähnlich wie auf dem Buffett schlafende Katzen oder Hunde oder ein Diener, der die Briefe der Herrschaft liest.

Neben den Formen änderte sich im 19. Jahrhundert auch der Werkstoff für Kaffeegeschirr. Nachdem das deutsche Porzellan in hoher Qualität günstig zu haben war, fand das teure chinesische Porzellan keine Käufer mehr. Auch das stoß- und hitzeempfindliche Fayencegeschirr hatte ausgedient und war weitgehend durch Steingut und Hartsteingut ersetzt worden. Die Tassen mit Henkel waren sehr viel größer als die früheren Koppchen und Kaffeekannen aus Porzellan hatten die Kranenkannen aus Metall ersetzt. Während diese jedoch eingeschmolzen oder umgearbeitet werden konnten, blieb bei der Auflösung eines Haushalts für das alte Porzellan- und Keramikgeschirr nur die Entsorgung.

Nach dem Tod von Notar Schmitz wohnten seine Enkelin Helena Jansen³² und ihr Ehemann, der Vergolder Johann Franz Jordans, einige Jahre in dem Haus.³³ 1853 war es dann im Besitz des Müllers Hubert Kratz, der in diesem Jahr einen Bauantrag für die Einrichtung einer durch eine Dampfmaschine betriebenen Mühle mit Nebengebäuden stellte.³⁴ Das Bauvorhaben wurde wenig später umgesetzt, der mit dem Haushaltsgeschirr verfüllte Brunnen überbaut und damit endgültig versiegelt.³⁵

Wie könnte Schmitz in den Besitz seines Geschirrs gekommen sein? Einen Teil der Tee- und Kaffeegeräte könnte er oder seine Ehefrau als Aussteuer zu seiner Hochzeit im Jahr 1785³⁶ erhalten haben. Ältere, vor 1785 entstandene Stücke werden dagegen wohl eher aus Familienbesitz gestammt haben. Als Vorbesitzer käme hier wohl vor allem der wohlhabende Schwiegervater von Schmitz, Franz Theodor Breuer, in Frage und weniger sein eigener Vater, der aus dem Dorf Nievenheim zugewanderte Hammacher (Sattler) Peter Schmitz.³⁷



Frans van der Mij, Porträt der Machteld Muilman, Öl auf Leinwand, ca. 1745 - ca. 1747. Sammlung Rijksmuseum Amsterdam.

Wo das Kaffeegeschirr gekauft wurde, bleibt unklar, denn für das 18. Jahrhundert liegen zum Handel mit Fayence, Steingut und Porzellan in Neuss keine Informationen vor. Zwar ist bekannt, dass die Thüringer Porzellanmanufakturen seit dem späten 18. Jahrhundert vertragliche Verbindungen zu Händlern in allen größeren Orten entlang des Rheins unterhielten³⁸, die ersten Schriftquellen zu Neusser Porzellanhändlern stammen allerdings erst aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. So inserierte der an der Oberstraße nahe des Markts ansässige Kaufmann Robert Fischer³⁹ im April 1826 im Neusser Intelligenzblatt:

„Ich widme meinen In- und Auswärtigen Freunden hiemit die Anzeige, daß ich seit dem 8ten dieses Monats mein Laden-Geschäft in Colonial-Waaren wieder eröffnet habe, und im Stande bin, jeden Auftrag, den Sie mir zu ertheilen die Güte haben werden, auf's billigste auszuführen. Meine Geschäfte in Porzel-

lan und Hohlglas gebe ich für die Folge auf, und verkaufe meinen nicht unbedeutenden Vorrath davon zu herabgesetzten Preisen.“⁴⁰

1835 warb Caspar Wilhelm Feldhaus, der ein Geschäft an der Ecke Klarissenstraße/Oberstraße unterhielt, in einer Anzeige im Neusser Intelligenzblatt mit seinem großen Warensortiment, bestehend unter anderem „in lakirten Blechwaaren für Kaffee- u. Theeservicen“.⁴¹ Sein Nachbar Anton Niviants offerierte im selben Jahr „eine schöne Auswahl lakierte Blechwaaren, Kaffeebretter mit Figuren, Frucht- und Brotkörbe englisch und chinesisches verziert“⁴². Direkt auf Haushaltsgeschirr spezialisiert hatte sich der ebenfalls an der Oberstraße ansässige Max Heinrich Schmitz, wie 1837 einer Anzeige im Intelligenzblatt zu entnehmen war: „Daß ich jetzt mein Lager in weißem und vergoldetem Pariser und Sächsischem Porzellane, Englischem und ordinärem Steingute, Kristall und Böhmisches geschliffenem, so wie ordinärem Hohlglase und lackirten Blechwaaren – auch in ächt oberländischen Waaren durch directe Beziehungen assortirt habe, zeige ich hiermit ergebenst an“.⁴³ Schmitz hatte sein „seit einigen Jahren geführtes Geschäft in Glas, Porzellan, Oberländischen und lakirten Waaren“ erst im Januar desselben Jahres von der Witwe Broich übernommen.⁴⁴

Die älteste Vertriebsart von Porzellan war aber die über eine Auktion. Die erste bekannte Auktion von Thüringer Porzellan in Nordwestdeutschland fand 1772 in Oldenburg statt.⁴⁵ Auch in Neuss konnte Geschirr gelegentlich auf Auktionen erstanden werden: Am 8. September 1835 wurde im Haus des Gastwirts Heinrich Eicker an der Oberstraße⁴⁶ unter Aufsicht des Notars Friedrich Graeff „eine große Partie schönes, weißes, und bemaltes feinweißes Porzellan, durchsichtige und mit ganz ächter Vergoldung gezierte Tassen- und Kaffee-Services, weißes Steingut und Fayence erster und zweiter Wahl, bestehend in flachen, tiefen, Butter- und Desert-Tellern, Kaffee- u. Tee- und Milchkanne, Kaffee- und Teetassen, runden und ovalen Schüsseln, Saladier-Kumpen und Compotiers, Frucht- und Brodkörbchen, Zuckerdosen, Schalen ec. ec. zu einem sehr billigen Preise, sowohl in Partien als auch in einzelnen Theilen öffentlich ausgesetzt und auf 6 Monate Credit dem Meistbietenden zugeschlagen“.⁴⁷

Keramikgefäße wurden auch von Wanderhändlern vertrieben, wie einer Anzeige von Max Heinrich Schmitz im Neusser Intelligenzblatt aus dem Jahr 1844 zu entnehmen ist. Hier beklagt Schmitz, die „mit irdenen Waaren hausirende Elisabeth Heineberg aus Ersen (Nassau) [heute Ldkr. Kassel] hat sich in letztern Zeiten besonders häufig erfrecht, sich als meine Magd auszugeben, und ihre Waaren bei meinen Freunden und Bekannten, als von mir kommend, zum Kaufe anzubieten“. Er distanzierte sich ausdrücklich von der „unter dem Namen Liß“ bekannten, „circa 60 Jahre alten“ Frau und nutzte die Gelegenheit, noch einmal auf sein eigenes reichhaltiges Sortiment an „franz., engl.

und sächs. Porzellanen, Kristall, Glas, lakirten Blech- und irdenen Waaren u. Fayence (ord. Porzellan) aller Art“ zu verweisen.

Neben dem importieren Geschirr aus Porzellan, Steingut oder emailliertem Blech war kostengünstiges Kaffeegeschirr aus glasierter Irdeware auch bei den in Neuss ansässigen Töpfern zu beziehen, deren Produkte in der Stadt allerdings immer weniger Anklang fanden. Waren um 1800 noch sieben Töpfer tätig⁴⁸, hatte sich ihre Zahl 1835 auf nur noch vier reduziert⁴⁹. In den 1870er-Jahren stellte der letzte Neusser Töpfer seinen Betrieb ein.⁵⁰

-
- 1 Sabine Sauer: Eine Abfallschüttung einer Töpferei im ehemaligen Neusser Zitadellgraben, in: Archäologie im Rheinland 1991, S. 135–136; Sandra Schillings: Branntwein, Kaffee, Tee und Tabak – oder wie neue Genussmittel die Neusser eroberten, in: Christiane Zangs (Hg.): Teller, Töpfer, Traditionen: Zum Neusser Töpferhandwerk von 1750 bis 1870. Katalog zur Ausstellung im Clemens-Sels-Museum vom 23. Mai bis 25. Juli 2004, Neuss 2004, S. 82–92, hier: S. 87–89.
 - 2 Siehe den Beitrag von Till Lodemann und Karin Striewe.
 - 3 Sabine Sauer: Das Neusser Töpfereigewerbe im archäologischen Befund, in: Christiane Zangs (Hg.): Teller, Töpfer, Traditionen: Zum Neusser Töpferhandwerk von 1750 bis 1870. Katalog zur Ausstellung im Clemens-Sels-Museum vom 23. Mai bis 25. Juli 2004, Neuss 2004, S. 62–75.
 - 4 Schillings: Branntwein, S. 86.
 - 5 Das heutige Grundstück Oberstraße 33.
 - 6 Marion Roehmer: Tee- und Kaffeegeschirr auf dem Falkenhof, in: Mechthild Beilmann-Schöner (Hg.): Keramik. Funde aus einem unterirdischen Kanalsystem. Falkenhof Museum Bestandskatalog Band 2, Rheine 2019, S. 139–151, hier: S. 139–140.
 - 7 Roehmer: Tee- und Kaffeegeschirr, S. 143, 145–146.
 - 8 Marion Roehmer: Fayencen auf dem Falkenhof, in: Mechthild Beilmann-Schöner (Hg.): Keramik. Funde aus einem unterirdischen Kanalsystem. Falkenhof Museum Bestandskatalog Band 2, Rheine 2019, S. 82–101, hier: S. 97–98.
 - 9 Helmut Scherf: Thüringer Porzellan unter besonderer Berücksichtigung der Erzeugnisse des 18. und frühen 19. Jahrhunderts, Leipzig 1980, S. 248; Kathrin Kunze: Ilmenauer Porzellan und Thüringer Unternehmergeist in den Jahren 1786 bis 1838, in: Museumsverband Thüringen e. V. (Hg.): Porzellanland Thüringen. 250 Jahre Porzellan aus Thüringen, Jena 2010, S. 119–129, hier: S. 121.
 - 10 Das Hausnummernsystem wurde in Neuss im späten 18. Jahrhundert unter französischer Herrschaft eingeführt und war bis zur Einführung der heutigen Hausnummern in den 1870er-Jahren gebräuchlich.
 - 11 In den Quellen auch Schaeffer oder Schieffer geschrieben; StA Neuss D.03.05., Nr. 32, Kirchenbuchkartei Kreiner: Schaeffer, Ioann Henricus.
 - 12 StA Neuss B.02.01., Nr. 582.13.
 - 13 Zierbortenhersteller.
 - 14 StA Neuss B.02.01., Nr. 1530.
 - 15 StA Neuss D.03.05., Nr. 32, Kirchenbuchkartei Kreiner: Klein, Joannes Josephus Henricus.
 - 16 StA Neuss B.01.07., Nr. 6.
 - 17 StA Neuss B.02.02., Nr. 0028.
 - 18 In der „Contribution des portes et fenêtres“ des Jahres 1807 ist sein Name durchgestrichen, StA Neuss B.02.02., Nr. 290. Vermutlich verließen sie Neuss, da weder Theodor Scheeffer noch seine Frau Margarethe Hüsch in späteren Einwohnerlisten erscheinen, StA Neuss B.01.07, Nr. 22. Ebenso wenig lassen sich im Stadtarchiv Neuss Sterbeurkunden nachweisen, StA Neuss B.02.04.305., Sterbeurkunden.

- 19 Sein Name erscheint nun in der „Contribution des portes et fenêtres de 1808, 1809“, StA Neuss B.02.02., Nr. 290.
- 20 StA Neuss D.03.05., Nr. 32, Kirchenbuchkartei Kreiner: Schmitz, Wilhelmus Joannes Henricus.
- 21 In den Quellen auch „Brewer“ geschrieben; StA Neuss D.03.05, Nr. 32, Kirchenbuchkartei Kreiner: Brewer, Franciscus Theodorus. Franz Theodor Breuer, dessen Vater bereits Torwarter gewesen war, starb 1798.
- 22 StA Neuss B.01.07., Nr. 4B, Haus B55a.
- 23 StA Neuss B.02.02., Nr. 304.
- 24 StA Neuss B.02.02., Nr. 290.
- 25 StA Neuss B.02.04.305., Sterbeurkunde 1844, Nr. 0057.
- 26 Sie werden in der Sterbeurkunde als Neffen des Verstorbenen bezeichnet, doch schließt das Wort Neffe im älteren Sprachgebrauch auch die Enkel ein; vgl. das Stichwort „Neffe“ im Deutschen Wörterbuch, URL: <https://woerterbuchnetz.de/?sigle=DWB#1> (Stand: 10. November 2021).
- 27 StA Neuss B.02.04.305., Sterbeurkunde 1819, Nr. 0039.
- 28 StA Neuss B.01.07., Nr. 21, Eintrag im Einwohnerverzeichnis 1822, Haus A25: „den 8. Juli 1822 gestorben“.
- 29 StA Neuss B.01.07., Nr. 23, Haus A25.
- 30 Neusser Intelligenzblatt, 13. Juli 1844, wiederholt am 17., 20., 24. und 27. Juli 1844.
- 31 Marion Roehmer: Ostfriesisches Teeporzellan. Vom Thüringer Wald an die Nordseeküste, Norden 2010, S. 50–51.
- 32 Die in Rotterdam geborene Helena Jansen war die Tochter des Schiffers Anton Jansen und seiner Ehefrau Maria Catharina Schmitz. Sie hatte 1840 in Neuss den aus Hemmerden stammenden Johann Franz Jordans geheiratet, StA Neuss B.02.04., Nr. 305, Eheschließungen 1840, Nr. 40.
- 33 StA Neuss B.01.07., Nr. 23 + Nr. 24, Haus A25.
- 34 StA Neuss B.02.03., Nr. 1423.
- 35 StA Neuss B.02.03., Nr. 900: Beitritts- oder Erhöhungs-Anmeldung, umstehender Antrag auf Versicherung der Gebäude des Hub. Xavier Kratz zu Neuß.
- 36 StA Neuss D.03.05., Nr. 32, Kirchenbuchkartei Kreiner: Schmitz, Wilhelmus Joannes Henricus.
- 37 StA Neuss D.03.05., Nr. 32, Kirchenbuchkartei Kreiner: Schmitz, Petrus.
- 38 Marion Roehmer: Der Weg der Rose – Thüringer Porzellan für die Nordseeküste, in: Silvia Glaser (Hg.): Keramik im Spannungsfeld zwischen Handwerk und Kunst. Beiträge des 44. Internationalen Symposiums Keramikforschung im Germanischen Nationalmuseum, Nürnberg, 19. bis 23. September 2011, Nürnberg 2015, S. 241–256, hier: S. 242.
- 39 StA Neuss B.01.07., Nr. 23, Haus A69.
- 40 StA Neuss, Neusser Intelligenzblatt, 21. April 1826.
- 41 StA Neuss, Neusser Intelligenzblatt, 12. Oktober 1835.
- 42 StA Neuss, Neusser Intelligenzblatt, 8. April 1835.
- 43 StA Neuss, Neusser Intelligenzblatt, 7. Juni 1837.
- 44 StA Neuss, Neusser Intelligenzblatt, 18. Januar 1837.
- 45 Wilhelm Stieda: Die Porzellanfabrik zu Volkstedt im achtzehnten Jahrhundert, Leipzig 1910, S. 100 f.
- 46 StA Neuss B.01.07., Nr. 23, Haus A7.
- 47 StA Neuss, Neusser Intelligenzblatt, 29. August 1835.
- 48 Carl Pause: Das Töpferhandwerk nach den historischen Quellen, in: Christiane Zangs (Hg.): Teller, Töpfer, Traditionen: Zum Neusser Töpferhandwerk von 1750 bis 1870. Katalog zur Ausstellung im Clemens-Sels-Museum vom 23. Mai bis 25. Juli 2004, Neuss 2004, S. 25–61, hier: S. 27–30.
- 49 StA Neuss B.02.03., Nr. 461.
- 50 Pause: Das Töpferhandwerk, S. 60 f.

Till Lodemann und Karin Striewe

Kaffeegeschirr aus der Töpferei Tieves an der Michaelstraße in Neuss

Der Kaffeekonsum war zunächst nicht nur in Neuss, sondern im ganzen Okzident ein Luxus, der den sozialen Oberschichten vorbehalten war. Im Verlauf des 18. Jahrhunderts verbreitete sich das Kaffeetrinken auch im Bürgertum und wurde für viele Neusser üblich und erschwinglich.

Die Zubereitung, das Servieren sowie der Genuss von Kaffee erforderten besondere Utensilien, die heute immer wieder bei archäologischen Grabungen auftauchen. Das hochwertige Geschirr für den Konsum von Kaffee oder Tee bestand aus importiertem chinesischem bzw. asiatischem Porzellan, später aus Fayence, europäischem Porzellan oder edlem englischen Steingut, das ebenfalls aus dem überregionalen Handel stammte. Nicht wenige Reste von henkellosen Tässchen („Koppchen“) und Untertellern aus Porzellan oder Fayence wurden im archäologischen Material verschiedener Fundstellen in Neuss gefunden. Dazu zählen etwa Koppchen, die bei Ausgrabungen an der Promenadenstraße in Neuss geborgen wurden¹.

Auch in weniger reichen Bevölkerungsteilen konsumierte man Kaffee (oder Tee) nach dem Vorbild der Oberschichten. Hier wurde jedoch meist preiswertes Geschirr aus lokaler Produktion benutzt.

Koppchen aus Fayence, geborgen bei archäologischen Ausgrabungen an der Promenadenstraße. Sammlung Amt für Stadtplanung, Abteilung Bodendenkmalpflege.



Die archäologischen Quellen aus Neuss zu diesem Thema sind noch nicht umfassend ausgewertet worden: Aber in dem oft in kleine Scherben zerschlagenen keramischen Material aus den archäologisch geborgenen Haushaltsabfällen des 18. Jahrhunderts verbergen sich vermutlich viele Fragmente von Kaffee- oder Teegeschirr.² Eine Übersicht über diese Fundorte und Fundmaterialien sowie die Konsumenten des Kaffees könnte zu interessanten Aufschlüssen zur Sozialtopographie im neuzeitlichen Neuss führen.

Einige Erkenntnisse gibt es jedoch über die Versorgung der einfachen Haushalte mit dem zum Kaffeekonsum notwendigen Geschirr, das auch in Neuss hergestellt wurde. Das Töpferhandwerk des 18. Jahrhunderts in Neuss ist besonders durch die Auswertung der Archivalien gut erforscht³. Einige archäologische Belege zum Töpfereigewerbe hat Sabine Sauer 2004 zusammengestellt.⁴ Sie beschreibt Funde von Fehlbränden und Abfällen aus Töpfereien des 18. Jahrhunderts, unter anderem an der Neustraße 11, an der Mühlenstraße 51 und der Michaelstraße am ehemaligen Altenpflegeheim Schwestern zum Heiligen Herzen Jesu⁵. Die zugehörigen Töpfereibetriebe konnten allerdings bisher nicht archäologisch verifiziert werden.

Der Nachweis einer Töpferei gelang jedoch an der Michaelstraße 7–9. Hier wurde in den Jahren 2000 und 2001 ein Töpfereibetrieb des 18. und 19. Jahrhunderts mit einem Töpferofen und dem Wohn- und Werkstattthaus der Töpferfamilie ausgegraben.⁶ Die vorhandenen archivalischen Quellen erlauben einen Blick in die Historie des Töpfereibetriebs: An der Michaelstraße 7–9 waren im 18. Jahrhundert der Töpfer Gottfried Tieves und seine Ehefrau Anna Fischer ansässig. Beide starben im Jahr 1795. Den Besitz hatte Gottfried Tieves schon vor seinem Tod an seinen Sohn Johan (Jean) Tieves verkauft. Dieser wird in einem Einwohnerverzeichnis von 1799 als Töpfer bezeichnet und ist mit seiner Ehefrau Margueritte Broix und dem Dienstmädchen Elisabeth Pfennings an der Michaelstraße 7–9 ansässig. Jean Tieves war im Jahr 1799 48 Jahre, Margueritte Broix 40 Jahre alt.⁷

Die Ausgrabungen der Bodendenkmalpflege Neuss erbrachten einen im unteren Bereich weitgehend erhaltenen, liegenden Töpferofen, der leider keine Reste des Brennguts mehr enthielt, sondern teilweise mit „Hausbrand und Glas und Porzellan“ aus der Zeit um 1900 verfüllt war.⁸ Diese Verfüllung steht nicht in Zusammenhang mit dem Töpfereibetrieb.

Einen Einblick in das im Töpferofen gebrannte und von der Töpferei produzierte Material geben jedoch das Ausschussmaterial bzw. die Fehlbrände, die nicht in den Handel kamen und deshalb direkt auf dem Grundstück entsorgt wurden. Das Hofareal um den Töpferofen bei den damaligen Häusern Michaelstraße 7-9, die für die Neubebauung 2001 abgerissen wurden, war von einer ca. 60 Zentimeter mächtigen Planierschicht bedeckt, die eine große Menge keramischer Fehlbrände enthielt.

In dieser Schicht wurde eine große Anzahl von plattenartigen Ständern aus Ton gefunden, die zum Überzug von fertigen Tonpfeifen mit grüner und brauner Glasur dienten und nach einmaliger Benutzung entsorgt wurden. Als weitere Besonderheit erschienen kleine pantoffelförmige Ablagen aus Ton, deren Zweck noch nicht geklärt ist. Es wird vermutet, dass sie als Pfeifenständer dienten.

Ein großer Teil der Ausschussware besteht aus rottonigem und zum Teil mit Tonschlicker bemaltem Keramikgeschirr mit Bleiglasur, die sogenannte niederrheinische Irdenware, die zum üblichen zeitgenössischen Haushaltsgeschirr gehörte. Genaue Datierungen liefern mit Jahreszahlen versehene Festtagsschüsseln, welche die Jahre 1795, 1796 und 1822 nennen⁹.

Noch häufiger vertreten sind rottonige Keramikgefäße mit dunkelbrauner oder fast schwarzer Manganglasur, eine weitverbreitete Keramikware des 18. Jahrhunderts¹⁰. Die manganhaltige Glasur ist haltbarer als die einfache Bleiglasur und neigt weniger zu Rissbildung, sodass sich Lebensmittel, besonders Milchprodukte, in den glasierten Gefäßen besser halten. Die schwarze Glasur wurde von den Töpfern Tieves aber offenbar auch zu Dekorationszwecken auf Kerzenständer und anderes Haushaltsgeschirr aufgebracht. Mit bloßem Auge sind keine Unterschiede in der Tonzusammensetzung zwischen den bleiglasierten und manganglasierten Utensilien zu erkennen. Beide weisen den gleichen rot brennenden Ton mit sehr kleinen Magerungsteilchen aus Schamotte und Sand auf.

Ihre Routine im Umgang mit manganglasierten Keramikformen nutzte die Neusser Töpferfamilie Tieves, um kreativ neue Gefäßformen zu schaffen, die sich deutlich vom traditionellen niederrheinischen Geschirrspektrum abheben. In der Abfallschüttung des Töpfereibetriebs finden diese Innovationen ihren Niederschlag in rottonigen, mit dick und vollflächig aufgetragener hochglänzender Manganglasur versehenen Gefäßfragmenten, bei denen es sich um Teile von Kaffee- oder auch Teegeschirr handelt.

Schwarz glasiertes Geschirr für Kaffee und Tee war im 18. Jahrhundert beliebt und hatte schwarzes Keramikgeschirr aus England – etwa die Basaltware – zum Vorbild, deren prominentester Hersteller Josiah Wedgwood and Sons Ltd. aus Staffordshire war.¹¹ Offenbar versuchte die Töpferfamilie Tieves, solches Geschirr für den lokalen Markt herzustellen. Dabei erfuhr sie immer wieder auch Fehlschläge, wie die Abfallschüttung zeigt, denn hier wurden die Fehlbrände entsorgt, die nicht für den Verkauf geeignet waren. Zur Ausschussware müssen auch die hier gezeigten Keramikgefäße zur Kaffee- oder Teebereitung gezählt werden.

Das Unterteil einer Kaffeekanne ist noch ca. 17 Zentimeter hoch erhalten, hat einen birnförmigen Körper mit gewölbtem Stand-

„Kaffeekanne“ und Kannendeckel aus manganglasierter roter Irdenware, gefunden bei den Ausgrabungen der Töpferei Tieves in der Michaelstraße. Sammlung Amt für Stadtplanung, Abteilung Bodendenkmalpflege.



fuß, eine geschwungene, tief angesetzte Tülle und noch erhaltene Ansätze eines senkrechten Henkels gegenüber der Tülle. Sie ist innen und außen, auch in der Tülle, vollständig mit schwarzer Glasur überzogen, lediglich der Standboden wurde nicht glasiert.

Ein fast vollständig erhaltener Steckdeckel von 7,5 Zentimeter Durchmesser mit Knopf und Randauflage könnte durchaus zu der Kaffeekanne gepasst haben. Seine Glasur ist nur außen aufgetragen und verläuft am Rand unregelmäßig.

Zwei kleine Kannen sind ähnlich geformt wie die Kaffeekanne: Sie sind 8,5 Zentimeter und 10,5 Zentimeter hoch, haben einen birnenförmigen Körper, eine tief angesetzte Tülle und Henkel-

„Kaffeekännchen“ aus manganglasierter roter Irdenware, gefunden bei den Ausgrabungen der Töpferei Tieves an der Michaelstraße. Beide mit birnenförmigem Korpus; die rechte Kanne weist eine fehlerhaft gebrannte Glasur auf. Sammlung Amt für Stadtplanung, Abteilung Bodendenkmalpflege.





Kännchen mit bauchigem Korpus und Deckelfalz aus manganglasierter roter Irdenware aus der Grabung Michaelstraße. Sammlung Amt für Stadtplanung, Abteilung Bodendenkmalpflege.

ansätze gegenüber der Tülle. Der lange obere Teil verjüngt sich zur Öffnung ohne abgesetzten Rand. Es wurde kein passender Deckel gefunden. Beide Kännchen sind vollständig, auch in der inneren Tülle und unter dem Boden, glasiert. Die missratene Glasur des einen Kännchens ist kraqueliert und glanzlos.

Zwei weitere Kännchen von 6,5 Zentimeter und 8 Zentimeter Höhe weisen ein bauchiges Unterteil mit einem kurzen Oberteil und einem zur Auflage eines Deckels geformten Rand auf. Der erhaltene Henkel des kleineren Kännchens ist eher rund. Soweit erkennbar, wurden beide Kännchen bis auf den Standboden vollständig glasiert, allerdings ist die Glasur des größeren vollständig missglückt.

Zwei weitere kleine Kännchen von 6,5 Zentimeter und 7,5 Zentimeter Höhe nehmen die Form von bauchigen Teekannen auf, unterscheiden sich aber im Aufbau deutlich: Das kleinere ist fast kugelbauchig mit kaum abgesetztem Rand und tief ansetzender Tülle, das größere weist ein abgesetztes Oberteil und eine recht hoch ansetzende Tülle sowie einen runden Henkel auf. Die beiden Deckel mit 4,4 Zentimeter bzw. 4,7 Zentimeter Durchmesser passen genau auf die Öffnungen der beiden Teekännchen. Beide Deckel weisen den Ansatz eines Deckelknopfes, einen flachen Rand zur Auflage und eine Steckleiste zum Einstecken in die Gefäßöffnung auf. Der eine Deckel ist fast glockenförmig gewölbt. Auch diese Kännchen wurden mit Ausnahme des Bodens vollständig und zum Teil fehlerhaft glasiert, bei den Deckeln fehlt allerdings innen die Glasur.

Ein weiteres Gefäßfragment gibt Rätsel auf: Das ca. 4 Zentimeter hoch erhaltene Gefäßunterteil stammt von einem Hochgefäß, möglicherweise von einer weiteren kleinen Kanne.¹² Auf dem Boden ist gelb glasiert ein brezelförmiges Ornament ange-

Zwei bauchige „Teekännchen“ mit
passendem Deckel aus manganglasierter
roter Irdenware aus der Töpferei Tieves
an der Michaelstraße. Auch hier weist die rechte
Kanne eine fehlerhaft gebrannte Glasur auf.
Sammlung Amt für Stadtplanung,
Abteilung Bodendenkmalpflege.



bracht, das sicher dazu bestimmt war, gesehen zu werden. Koppchen und große Teekannen wurden im Fundinventar der Abfallschüttung bislang nicht identifiziert.

Vergleichbares, aber etwas jüngeres Fundinventar ist aus der Töpferei des Lodewijk Taminiau in Zutphen in den östlichen Niederlanden bekannt.¹³ Taminiau produzierte von 1836 bis 1872 schwarz glasierte Keramik, die erstaunliche Parallelen zu der Neusser Produktion der Familie Tieves aufweist. Offenbar schöpften beide Töpfer aus den gleichen Inspirationsquellen und bedienten ein ähnliches Käufermilieu. Sie folgten damit einer Keramik-Mode, die nicht nur am Niederrhein, sondern weitläufig im 18. und 19. Jahrhundert verbreitet war.¹⁴

Tasse aus manganglasierter roter Irdenware
aus der Grabung an der Michaelstraße.
Sammlung Amt für Stadtplanung,
Abteilung Bodendenkmalpflege.



Im Inventar der Töpferei von Taminiau fanden sich aber keine Kaffeekannen, sondern Teekannen sowie – ähnlich wie in Neuss – kleine Kannen, die formmäßig an Teekannen erinnern, aber noch kleiner waren, nämlich nicht höher als 5,4 Zentimeter.¹⁵ Niederländische Forscher erklären die Funktion der Kännchen sehr einleuchtend als Ziehkannen für starken Tee-Extrakt, der dann in der Tasse bzw. im Koppchen mit heißem Wasser verdünnt wurde. Eine solche Funktion ist auch für die kleinen Neusser Teekännchen denkbar.

Die Kännchen mit hohem Hals scheinen dagegen eher zu einem Kaffeeservice gehört zu haben. In der Regel werden die kleinen Kännchen als Milch- oder Sahnekännchen angesehen,¹⁶ aber ihre hohe, sich nach oben verengende Form scheint hierfür wenig geeignet. Denkbar ist, dass diese Kännchen – ähnlich wie die kleinen Teekannen – für die Zubereitung eines starken Mokkas genutzt wurden.¹⁷

Der Töpfer Taminiau musste im Jahr 1872 seinen Betrieb wegen der übermächtig gewordenen Konkurrenz des industriell gefertigten Steinguts aufgeben.¹⁸ Auch die Neusser Töpferei an der Michaelstraße, die ab 1813/14 von Johann Düllings und später von Leonard Schmolders fortgeführt wurde, musste zu dieser Zeit den Betrieb einstellen. Spätestens im Jahr 1883 war der Töpferofen an der Michaelstraße außer Betrieb und der letzte Töpfer aus der Werkstatt ausgezogen.¹⁹

1 Zum Beispiel aus Maßnahmen der Stadtarchäologie Neuss bei St. Quirin 1989 oder an der Promenadenstraße 1991. Vgl. auch Sandra Weyer: Branntwein, Kaffee, Tee und Tabak – oder wie neue Genussmittel die Neusser eroberten, in: Christiane Zangs: (Hg.): Teller, Töpfer, Traditionen. Zum Töpferhandwerk von 1750 bis 1870, Neuss 2004, S. 82–92.

2 Das Fehlen bestimmter Keramiksorten beruht wahrscheinlich auf dem unzureichenden Bearbeitungsstand der Neusser Funde. Beispielsweise sind im Fundmaterial der Ausgrabungen am Romaneum (Stadtarchäologie Neuss Maßnahme NE 01/07) viele Koppchen aus Porzellan und Fayence sowie jüngeres Kaffeegeschirr identifiziert, jedoch noch nicht einer Auswertung unterzogen worden.

3 Vgl. dazu den Sammelband Christiane Zangs: (Hg.): Teller, Töpfer, Traditionen. Zum Töpferhandwerk von 1750 bis 1870, Neuss 2004, hier besonders Carl Pause: Das Töpferhandwerk nach historischen Quellen, S. 25–61 sowie den Aufsatz von Carl Pause in diesem Band.

4 Sabine Sauer: Das Neusser Töpfereigewerbe im archäologischen Befund, in: Christiane Zangs: (Hg.): Teller, Töpfer, Traditionen. Zum Töpferhandwerk von 1750 bis 1870, Neuss 2004, S. 62–75.

5 Hausakten der Stadtarchäologie Neuss: Neustraße 11, Maßnahme 1978, Fehlbrände; Mühlenstraße 51, Maßnahme 1991, Töpfereiabfall in der Verfüllung des „Zitadellgrabens“, erste Hälfte des 18. Jahrhunderts; Michaelstraße, Maßnahme 1989, Altenpflegeheim Schwestern zum Heiligen Herzen Jesu, Tonfaulgrube und Abfallschüttung mit Fehlbränden, erste Hälfte des 18. Jahrhunderts.

6 Pause: Das Töpferhandwerk; Sauer: Das Neusser Töpfereigewerbe; Hausakten der Bodendenkmalpflege Neuss Maßnahme NE 01/02.

7 Pause: Das Töpferhandwerk, S. 27 ff.

- 8 Sauer: Das Neusser Töpfereigewerbe, Zitat S. 73; Sabine Sauer: Ein Irdenware-töpferofen aus der Neusser Innenstadt, in: Archäologie im Rheinland 2001, S. 124–126; Sabine Sauer: Neusser Töpfer und ihre Suche nach Marktnischen, in: Yasmine Freigang (Hg.): Keramik auf Sonderwegen. 37. Internationales Hafner-Symposium, Herne 19. bis 25. September 2004, Mainz 2007, S. 237– 245.
- 9 Sauer: Das Neusser Töpfereigewerbe, S. 74. Die Gefäße befinden sich im Fund-depot der Stadtarchäologie Neuss.
- 10 Vgl. dazu D.R.M. Gaimster: The historical archaeology of pottery supply and demand in the lower rhineland, AD 1400–1800. An archaeological study of cera-mic production, distribution and use in the city of Duisburg and its hinterland, in: BAR International Series 1518, Oxford 2006, S. 46.
- 11 Vgl. Gaimster: The historical archaeology, S. 89.
- 12 Weyer: Branntwein, S. 89 erwägt, dass es sich um ein Koppchen handeln könnte. Dagegen spricht die steile Wand, die sich nicht zu einem eher schüsselförmi-gen Koppchen ergänzen lässt.
- 13 Michel Groothedde und Michiel Bartels: Taminiau in Zutphen, archeologie, geschiedenis en producten van een 19de-eeuwse pottenbakkerij. Töpfer – Kra-mer – Pottenbakkers. Keramik zwischen Ijssel und Berkel, Ahaus 2001, S. 173–235.
- 14 Groothedde/Bartels: Taminiau in Zutphen, S. 186 ff., 218; etwa auch Valentin Homberger: Bunte Schüsseln – schlichte Tassen. Gefäßkeramikentwicklung in der Nordostschweiz 1350–1850, in: Die Schweiz von 1350 bis 1850 im Spiegel archäologischer Quellen. Akten des Kolloquiums Bern, 25.–26.1.2018, Basel 2018, S. 271–281, hier: 281.
- 15 Groothedde/Bartels: Taminiau in Zuthpen, S. 210.
- 16 Weyer: Branntwein, S. 88.
- 17 Ähnlich schon Weyer: Branntwein, S. 88.
- 18 Groothedde/Bartes: Taminiau in Zutphen, S. 217.
- 19 Nach archivalischen Quellen hat der Töpfer Leonard Schmolders, der ab 1869 die Töpferei an der Michaelstraße übernommen hatte und noch im Jahr 1871 eine Erlaubnis zum Tonstechen beantragte, seinen Betrieb spätestens im Jahr 1883 aufgegeben. Er taucht in diesem Jahr als Tagelöhner, wohnhaft in der Niederstraße, in den Quellen auf, vgl. Pause: Das Töpferhandwerk, S. 57–61.

Fee Grupe

Kaffeehäuser und die Entstehung der bürgerlichen Gesellschaft

Kaum ein anderes Konsumgut hat unsere Lebensgewohnheiten so nachhaltig verändert wie der Kaffee.¹ In Deutschland verbreitete sich Kaffee jedoch erst im 18. Jahrhundert in einem Ausmaß, dass er als Massengetränk bezeichnet werden kann.

Neben der Medizinteorie und den europäischen Höfen trugen anfangs auch Kaffeehäuser entscheidend zur umfassenden Verbreitung des Kaffees bei. Ihre Gründung erfolgte zeitgleich mit den ersten Importen ab der Mitte des 17. Jahrhunderts. Nach dem Vorbild der Kaffeehäuser aus dem Orient² wurden nach und nach in allen größeren Städten Westeuropas Kaffeehäuser gegründet.



*Im frühen 18. Jahrhundert war das Kaffeehaus Treffpunkt, Spielsalon und Nachrichtenbörse der bürgerlichen Schichten.
Kupferstich nach Jan Luyken, um 1720.
Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.*

Das erste Kaffeehaus in Europa entstand vermutlich 1647 in Venedig, dem damaligen Haupteinfuhrort für Kaffee. Bereits wenige Jahre später folgten Kaffeehäuser in Oxford, London,

Marseille, Paris, Den Haag und Amsterdam.³ Die ersten Kaffeehäuser in Deutschland eröffneten in den Hafenstädten Hamburg und Bremen.⁴ Daneben galt Leipzig als „Innovationszentrum für den Kaffeeverbrauch“⁵. 1730 existierten in allen großen deutschen Städten Kaffeehäuser. Von dort aus verbreiteten sie sich ab 1750 immer weiter in die Provinz.⁶ In Großbritannien und Frankreich war die Kaffeehauskultur wesentlich verbreiteter als in Deutschland.⁷ Der Zugang zu Kaffeehäusern war auch abhängig vom ökonomischen Status der Gäste. Solange man über die finanziellen Mittel verfügte, konnte man dort unabhängig vom Stand „seine Meynung ungescheut [...] vorbringen“⁸. Dies traf auf die niederländischen Kaffeehäuser noch mehr zu als auf die Kaffeehäuser in Deutschland, wo sie vor allem von Angehörigen des Bürgertums besucht wurden.⁹

Im frühen 18. Jahrhundert war das Kaffeehaus nicht nur das kommunikative Zentrum der bürgerlichen Schichten, sondern übernahm vielfach auch die Funktion einer Nachrichtenbörse, einer Studierstube und eines Spielsalons. Es war der Treffpunkt derjenigen, „die Gazetten lesen, darüber discourieren und allda von Krieg und Frieden decidieren“ wollten.¹⁰ Zudem bot es eine Bühne für Musik und Theater, denn die neuen Treffpunkte hatten auch eine unterhaltende und gesellige Funktion.¹¹

In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts etablierte sich das Kaffeehaus damit als wichtige Institution im Alltag der wohlhabenden, bürgerlichen Bevölkerungsschichten.¹² Gleichzeitig war das Kaffeehaus die Zwischenstation, durch die der Kaffee Einzug in die bürgerlichen Privathaushalte nahm.

Bürgertum und Aufklärung

Das 18. Jahrhundert bildete eine wichtige Zäsur auf dem Weg in die Moderne. Zwar war die Gesellschaft noch ständisch geprägt, jedoch wurde mit der Phase der Aufklärung eine Entwicklung in Gang gesetzt, welche letztendlich dazu führte, dass der absolutistische Staat mit der Vormachtstellung des Adels durch eine bürgerliche Gesellschaft abgelöst wurde.¹³

Die erste Phase des Bürgertums war „durch die Erosion der ständischen Ungleichheitsmuster“¹⁴ gekennzeichnet, welche unmittelbar mit der Aufklärung des 18. Jahrhunderts zusammenhing¹⁵. In dieser Phase ist es schwierig, zu definieren, welche Personengruppen dem Bürgertum zugehörig waren. Je nach Abgrenzung waren es ungefähr zwischen 5 und 15 Prozent der Bevölkerung¹⁶, bevor sowohl das Besitz- als auch das Bildungsbürgertum im späten 18. Jahrhundert schlagartig anwuchs, da mit der fortschreitenden Staatsbildung neue und besser ausgebildete Beamte benötigt wurden.¹⁷ Die Heterogenität des Bürgertums wird deutlich, wenn man sich die unterschiedliche Klassenlage der einzelnen Bürger ansieht, „denn die einen waren selbständig, die anderen beamtet, und wieder andere zählten zu den Privatangestellten. Sie gehörten ver-

schiedenen Wirtschaftssektoren, Branchen und Berufen an.“¹⁸ Auch ihre Bildung, ihre soziale Herkunft und ihr Einkommen unterschieden sich.¹⁹ Was sie hingegen verband, waren „die sozialen Fronten“ und „die Absetzung von anderen“²⁰. Damit sind sowohl Absetzungsprozesse zum Adel und zu den Unterschichten als auch innere Auseinandersetzungen zwischen Bildungs- und Besitzbürgertum gemeint. Gemeinsame Werte waren „Leistung und Bildung [...], Arbeit und Persönlichkeit“ und das Ideal einer „modernen, säkularisierten, nachständischen, nicht von oben gegängelten, sich vernünftig selbst regulierenden, eben ‚bürgerlichen‘ Gesellschaft“²¹. Für die Herausbildung und das Selbstverständnis waren soziale Räume essenziell, die aber für eine neue Gruppierung in der alten, etablierten Ordnung schwer zu finden waren.²² Ein öffentlicher Raum für die frühauflärerische Bewegung existierte nicht. Dies änderte sich durch die Kaffeehäuser, in welchen Diskussionen stattfinden konnten, von denen zwar keine direkte politische Aktivität ausging, die aber zu einem gemeinsamen Selbstverständnis beitrugen.²³

Neue Versammlungs- und Kommunikationsräume

Tatsächlich dienten Kaffeehäuser nicht nur dem Genuss von Kaffee, sondern waren wichtige Bausteine bei der Herausbildung des Bürgertums.²⁴ Auch wenn Kaffeehäuser öffentlich zugänglich waren, so hatten sie zumindest in ihrer Anfangs- und Hochphase einen sehr exklusiven Charakter, von dem ein Großteil der Bevölkerung ausgeschlossen war, da der Zugang durch Bildung und das ökonomische Kapital bestimmt wurde. Dies führte dazu, dass sich das frühe Bürgertum in den Städten dort als Gruppe treffen und ausbilden konnte, während der Großteil der Bevölkerung auf Grund der fehlenden finanziellen Möglichkeiten ausgeschlossen wurde. Auf diese Weise schirmte sich das Bürgertum von anderen Schichten ab, und in den Kaffeehäusern entstand ein sozial einheitliches Publikum.²⁵ Da sich dort ein Publikum versammelte, welches der herrschenden gesellschaftlichen Situation kritisch gegenüberstand²⁶, leisteten Kaffeehäuser als „Institutionen der Öffentlichkeit“²⁷ einen großen Beitrag für die späteren gesellschaftlichen Veränderungen.

Zudem gab es bereits in der Phase der frühen Aufklärung im 17. Jahrhundert²⁸ Versuche, Gesellschaften zu gründen, die den Austausch und die Vernetzung von Menschen mit gemeinsamen Interessen zum Ziel hatten. Neben den Kaffeehäusern gab es somit weitere Orte zur „Befriedigung des Informationsbedürfnisses“²⁹ des sich neu konstituierenden Bürgertums wie Salons, Logen, Vereine, Tischgesellschaften³⁰ sowie Sprach- und Lesegesellschaften³¹. Diese informell geführten Institutionen hatten ihre Blütezeit im späten 18. Jahrhundert und wurden dann im 19. Jahrhundert abgelöst durch die zahlreichen neu gegründeten Vereine³².

KAFFEEHAUS ZU NEUSS.

Dem verehrlichen Publicum die ergebene Anzeige, dass ich dahier auf der Niederstrasse, der Posthalterei gegenüber, ein Kaffeehaus eröffnet habe.

Verbunden sind damit:

- 1) ein Billard, ganz neu und von solcher Eleganz, wie kein Gleiches in den benachbarten Städten vorzuzugehen ist.
- 2) eine Restauration mit Kaffee, Liqueuren, Bier, Wein und sonstigen Erfrischungen, alles von vorzüglicher Qualität.
- 3) zur geistigen Nahrung für Freunde der Tages-Neuigkeiten ein Lesezimmer, wo die gelesenen Blätter vorgelegt werden sollen.

Gleich mit dem ersten October schon die Düssel-dorfer Zeitung die allgemeine Augsburger Zeitung und ein französisches Blatt.

Die Zahl der Zeitschriften soll wachsen, wie zunehmen wird der Zuspruch, wozu mir der hiesigen Einwohner längst bewährter Sinn für's Gute und Schöne alle Hoffnung gibt, und werde ich das mir geschenkte Zutrauen durch Pünctlichkeit, zuvorkommende Bedienung, vorzüglichste Getränken und Speisen und billige Preise auch zu erhalten besonders bedacht sein.

Neuss im Sept. 1834.

Arnold Overlack

Das erste Kaffeehaus in Neuss wurde erst 1834 eröffnet, schloss aber bereits nach kurzer Zeit. Anzeige im Neusser Intelligenzblatt vom 20. September 1834.

Das Kaffeekränzchen als weibliche Alternative

Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts waren Kaffeehäuser als öffentliche Orte Männern vorbehalten. Frauen tranken ihren Kaffee dagegen in privaten Räumlichkeiten. Unterschieden werden muss also zwischen dem öffentlichen und dem privaten Kaffeekonsum, der stark mit den entstandenen Geschlechterrollen zusammenhängt. Mit dem Übergang von der traditionellen zur bürgerlichen Gesellschaft bildeten sich „durch die geschlechtsspezifische Rollen- und Arbeitsteilung des 18. Jahrhunderts eine männliche und weibliche Kaffeekultur heraus“³³. Die männliche Kaffeekultur spielte sich in der Öffentlichkeit ab, namentlich in den Kaffeehäusern. Die weibliche hingegen fand im Innenraum der Bürgerhäuser statt, in einem privaten Rahmen, der vor allem durch emotionale Beziehungen und nicht durch eine wirtschaftliche Zweckbindung geprägt war. Diese Rollenaufteilung ist ein Kennzeichen des frühen Bürgertums, mit welchem ein neues Verständnis für die Familie einherging.³⁴

Anders als heute ließ sich Kaffee im Regelfall nicht in gemahlener Form erwerben. Die Bohnen wurden zudem nicht geröstet verkauft. Die Zubereitung des Kaffees benötigte daher deutlich mehr Zeit als heute. Bevor er getrunken werden konnte, mussten die Bohnen geröstet, pulverisiert und aufgebrüht werden. Anfangs verwendete man dafür die im Haushalt sowieso vorhandenen Geräte wie Pfanne und Mörser. Doch im Laufe des 18. Jahrhunderts gab es zunehmend ausschließlich für die Kaffe Zubereitung bestimmte „Brenner, Töpfe, Mühlen, Kannen und mehrere Kleinigkeiten“³⁵.

Bereits 1715 war das Kaffeekränzchen bekannt als „eine tägliche oder wöchentliche Zusammenkunft und Versammlung einiger vertrauter Frauenzimmer, welche nach der Reih herum gehet, wobey sie sich mit Caffee trincken und L'ombre Spiel [ein Kartenspiel] divertiren und ergötzen“³⁶.

Im 18. Jahrhundert galt es in bürgerlichen Kreisen als unschicklich, wenn sich Frauen ohne männliche Begleitung in der Öffentlichkeit zeigten. Ihnen wurde fast ausschließlich das familiäre Umfeld und der private Wohnbereich als Lebensraum zugewiesen³⁷. Darin unterschieden sich die bürgerlichen Rollenmuster von denen des Adels oder auch der unteren Schichten, in denen die Frauen jeweils deutlich mehr Freiheiten hatten. Das aufstrebende Bildungsbürgertum war teils durch sehr patriarchalische Ansichten geprägt und lehnte den angeblich „entweiblichten Frauentypus“ der anderen Schichten ab.³⁸ Im Alltag hatten Frauen meistens nur Kontakt zu ihrer Familie, der engeren Verwandtschaft und der Nachbarschaft.³⁹ Auf einen größeren Personenkreis trafen sie nur bei Festen oder kirchlichen Ereignissen wie Gottesdiensten, Begräbnissen, Hochzeiten oder Taufen. Erwachsene Frauen hatten so kaum Möglichkeiten, persönliche Freundschaften zu pflegen.

Die Kaffeekränzchen ermöglichten Frauen hingegen, den privaten Rahmen, in welchem sie sich normalerweise aufhielten, zu öffnen, indem sie andere Frauen in ihrer eigenen Wohnung trafen. Oft fanden die Kaffeekränzchen regelmäßig und reihum statt. Die Treffen folgten bestimmten Regeln und dienten auch der Präsentation des eigenen Status. Nach Möglichkeit fanden sie in einem repräsentativen Raum, der sogenannten „Visitenstube“⁴⁰, statt. Der Kaffee wurde in Porzellantassen und mit Tafelgeschirr aus Silber serviert.⁴¹ Kaffeekränzchen bildeten eine Mischform aus Privatheit und Öffentlichkeit. Frauen erhielten durch den Kaffeegenuss daher ebenso die Möglichkeit des Austauschs, wenn auch in kleinerem Rahmen, wie Männer in den Kaffeehäusern.

Öffentlichkeit und Exklusivität des Kaffeehauses

Die Öffentlichkeit in den Kaffeehäusern unterschied sich von der Öffentlichkeit in der Moderne, welche oft als Produkt der Aufklärung gesehen wird.⁴² Im 18. Jahrhundert bewegten sich die Menschen meist in kleineren sozialen Kreisen und hatten weniger Kontakte als heute. Sie wurden vor allem durch die häusliche Gemeinschaft geprägt.⁴³ In den Kaffeehäusern wurde eine Öffentlichkeit geschaffen, die vor allem als „Kommunikationssystem“⁴⁴ zu verstehen ist, in dem bestimmte – auch politische – Themen besprochen wurden.⁴⁵ Das Kaffeehaus entwickelte sich zum Treffpunkt für diejenigen, die sich mit den herrschenden gesellschaftlichen Normen kritisch auseinandersetzten.⁴⁶ Viele von ihnen verstanden sich als Vorreiter für eine neue Gesellschaftsordnung.

In den exklusiven Kaffeehäusern wurde neben dem finanziellen Kapital auch ein bestimmtes soziales Kapital vorausgesetzt und gefördert. Deshalb zogen sie eine besondere bürgerliche Schicht an, welche neben der Geselligkeit das Ziel der eigenen Bildung verfolgte.⁴⁷ Das Publikum spiegelte daher auch nicht die gesamte Gruppe des Bürgertums wider, welches aus sehr heterogenen Berufsgruppen bestand und sich aus Besitz- und Bildungsbürgertum zusammensetzte.⁴⁸ Denn neben dem Geschlecht bestimmte zu der Blütezeit der Kaffeehäuser vor allem die eigene Bildung darüber, ob man willkommen war oder nicht. Seine Zugehörigkeit zur exklusiven sozialen Gruppe zeigte man auch dadurch, dass man die neuen Rituale, die mit dem Kaffeegenuss zusammenhingen, kannte. Wer den Kaffee schlürfte oder mit den Tassen aus zerbrechlichem Porzellan anstieß, machte deutlich, dass er eben nicht dazu gehörte. In den Kaffeehäusern entwickelte sich damit ein bestimmter Habitus, durch den sich bestimmte Verhaltensmuster, Denkweisen und Sitten reproduzierten und differenzierten.⁴⁹

Doch trotz ihrer Vielschichtigkeit war die Blütezeit der großen Kaffeehäuser gegen Ende des 18. Jahrhunderts wieder vorbei.⁵⁰ Ein Grund dafür war sicherlich, dass das Ausschankprivileg ab-



Das Publikum der Kaffeehäuser setzte sich aus sehr heterogenen Gruppen aus dem Besitz- und Bildungsbürgertum zusammen. „Kaffeehausmenagerie“, Holzstich, 1864. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

geschafft wurde, sodass es immer mehr Orte gab, an denen man Kaffee konsumieren konnte.⁵¹ Zudem veränderte sich das Publikum. Durch den Preisverfall des Kaffees kamen immer mehr Gäste aus den mittleren, sogar aus den unteren Bevölkerungsschichten, sodass das Bildungsbürgertum seinen exklusiven Raum zum Austausch verlor. Sie schufen sich neue, wieder vor allem für sie bestimmte Räume durch die Gründung von Vereinen und Assoziationen.⁵² In diesen Gemeinschaften wurde die Formierung des Bürgertums, welche in den Kaffeehäusern begonnen hatte, fortgeführt.

Ein vollständiger Bedeutungsverlust des Kaffeehauses fand jedoch nicht statt. Stattdessen trug es dazu bei, dass das mittlere Bürgertum Anschluss an das gehobene Bürgertum finden konnte. Vorherrschend wurde nun sein geselliger Charakter, die Ausrichtung als Ort des Diskurses und der Information trat zurück. Nach und nach erhielten auch Frauen im 19. Jahrhundert Zugang zu den Kaffeehäusern. Neben Literaten, Reisenden und Kurgästen bildeten sie das neue Publikum, während sich das Bildungsbürgertum zurückzog.⁵³ Das Kaffeehaus wurde zum Café.

-
- 1 Vgl. Daniela Ball: Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten, Zürich 1991, S. 11–16.
 - 2 In Konstantinopel existierten Kaffeehäuser bereits seit der Mitte des 16. Jahrhunderts. Sie waren Orte der Unterhaltung und der Bildung und dienten den europäischen Kaffeehäusern als Vorbild, vgl. Ulla Heise: Kaffee. Die Primadonna unter den Kulturpflanzen, in: Peter Lummel (Hg.): Kaffee. Vom Schmutzgelut zum Lifestyle-Klassiker. Drei Jahrhunderte Berliner Kaffeekultur, Berlin 2002, S. 9–14, hier: S. 11.
 - 3 Vgl. Lawrence E. Klein: Coffeehouse civility 1660–1714. An aspect of post-courtly culture in England, in: Huntington Library Quarterly 59/1996, Nr. 1, S. 30–51.
 - 4 Vgl. Petra Seling-Biehusen: Kaffeetrinken in Bremen. Ein gelungener „Versuch“, in: Ulla Heise: (Hg.): Süße muß der Coffee sein! Drei Jahrhunderte europäische Kaffeekultur und die Kaffeesachsen, Leipzig 1994, S. 17–31, hier: S. 25–28.
 - 5 Vgl. Karl Czok: Kaffee- und Gasthäuser im messestädtischen Leipzig des 18. Jahrhunderts, in: Ulla Heise (Hg.): Süße muß der Coffee sein! Drei Jahrhunderte europäische Kaffeekultur und die Kaffeesachsen, Leipzig 1994, S. 47–68, hier: S. 51.
 - 6 Vgl. Johann Heinrich Zedler: Grosses Vollständiges Universal-Lexikon, Band 5, Graz 1961 (Nachdruck), S. 111.

- 7 Vgl. Hermann Westerfrölke: Englische Kaffeehäuser als Sammelpunkte der literarischen Welt im Zeitalter von Dryden und Addison, Jena 1924, S. 17.
- 8 Die neu-eröffnete lustige Schaubühne menschlicher Gewohn- und Thorheiten, Hamburg 1690, zitiert nach Peter Albrecht: Kaffeetrinken. Dem Bürger zur Ehr, dem Armen zur Schand, in: Rudolf Vierhaus (Hg.): Das Volk als Objekt obrigkeitlichen Handelns, Tübingen 1992, S. 57–100, hier S. 59 f.
- 9 Albrecht: Kaffeetrinken, S. 60.
- 10 Johann B. Küchlbecker: Allerneueste Nachricht vom Römisch-Kayserl. Hofe, 1730, zitiert nach: Roman Sandgruber (Hg.): Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert, München 1982, S. 193 f.
- 11 Vgl. Hans-Joachim Schulze: Sächsische Kaffeemusik im 18. Jahrhundert. Biographisches und Bibliographisches, in: Ulla Heise (Hg.): Süße muß der Coffee sein! Drei Jahrhunderte europäische Kaffeekultur und die Kaffeesachsen, Leipzig 1994, S. 69–74, hier: S. 69 ff.
- 12 Vgl. Roman Sandgruber: Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert, München 1982, S. 192.
- 13 Vgl. Reinhard Koselleck: Kritik und Krise. Eine Studie zur Pathogenese der bürgerlichen Welt, Frankfurt a. M. 1997, S. 41.
- 14 Jürgen Kocka: Bürgertum und bürgerliche Gesellschaft im 19. Jahrhundert. Europäische Entwicklungen und deutsche Eigenarten, in: Jürgen Kocka (Hg.): Bürgertum im 19. Jahrhundert. Deutschland im europäischen Vergleich. Bd. 1, München 1988, S.11–76, hier: S. 47.
- 15 Vgl. Kocka: Bürgertum und bürgerliche Gesellschaft, S. 47.
- 16 Vgl. Kocka: Bürgertum und bürgerliche Gesellschaft, S. 13.
- 17 Vgl. Thomas Nipperdey: Verein als soziale Struktur in Deutschland im späten 18. und frühen 19. Jahrhundert. Eine Fallstudie zur Modernisierung I, in: Thomas Nipperdey (Hg.): Gesellschaft, Kultur, Theorie. Gesammelte Aufsätze zur neueren Geschichte, Göttingen 1976, S. 174–205, hier: S. 181.
- 18 Kocka: Bürgertum und bürgerliche Gesellschaft, S. 14.
- 19 Vgl. Kocka: Bürgertum und bürgerliche Gesellschaft, S. 14.
- 20 Kocka: Bürgertum und bürgerliche Gesellschaft S. 20.
- 21 Kocka: Bürgertum und bürgerliche Gesellschaft, S. 20.
- 22 Vgl. Kocka: Bürgertum und bürgerliche Gesellschaft, S. 30.
- 23 Vgl. Nipperdey: Verein, S. 196.
- 24 Vgl. Detlev Ipsen: Die Kultur der Orte. Ein Beitrag zur sozialen Strukturierung des städtischen Raumes, in: Martina Löw (Hg.): Differenzierungen des Städtischen, Opladen 2002, S. 233–245, hier: S. 235.
- 25 Vgl. Pierre Bourdieu: Physischer, sozialer und angeeigneter physischer Raum, in: Martin Wentz (Hg.): Stadt-Räume, Frankfurt a. M./New York 1991, S. 25–34, hier: S. 32.
- 26 Vgl. Peter Albrecht: Kaffeetrinken. Dem Bürger zur Ehr, dem Armen zur Schand, in: Rudolf Vierhaus (Hg.): Das Volk als Objekt obrigkeitlichen Handelns, Tübingen 1992, S. 57–100, hier: S. 59.
- 27 Jürgen Habermas: Strukturwandel der Öffentlichkeit. Untersuchungen zu einer Kategorie der bürgerlichen Gesellschaft, Frankfurt a. M. 1990, S. 90.
- 28 Vgl. Richard van Dülmen: Die Gesellschaft der Aufklärer. Zur bürgerlichen Emanzipation und aufklärerischen Kultur in Deutschland, Frankfurt a. M. 1996, S. 29–53.
- 29 Vgl. van Dülmen: Die Gesellschaft, S. 82.
- 30 Vgl. van Dülmen: Die Gesellschaft, S. 118 f.
- 31 Vgl. Otto Dann: Die Lesegesellschaften des 18. Jahrhunderts und der gesellschaftliche Aufbruch des deutschen Bürgertums, in: Ulrich Hermann (Hg.): Die Bildung des Bürgers, Weinheim/Basel 1982, S. 101–118.
- 32 Vgl. Nipperdey: Verein, S. 195.
- 33 Ball: Kaffee im Spiegel, S. 15.

- 34 Vgl. Jürgen Kocka: Bürgertum und Bürgerlichkeit als Problem der deutschen Geschichte vom späten 18. zum frühen 20. Jahrhundert, in: Jürgen Kocka (Hg.): Bürger und Bürgerlichkeit im 19. Jahrhundert, Göttingen 1987, 21–63, hier: S. 43 f.
- 35 Artikel Kaffe, in: Deutsche Encyclopädie oder Allgemeines Real-Wörterbuch aller Künste und Wissenschaften von einer Gesellschaft Gelehrten, 18. Bd., Frankfurt a. M. 1794, S. 606 f.
- 36 Manfred Lemmer (Hg.): Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexicon. Nachdruck der Ausgabe Leipzig 1715, Frankfurt a. M. 1980, S. 284.
- 37 Vgl. Ute Frevert: Ausdrucksformen bürgerlicher Öffentlichkeit. Zwei Beispiele aus dem späten 18. Jahrhundert, in: Lutz Niethammer: Bürgerliche Gesellschaft in Deutschland. Historische Einblicke, Fragen, Perspektiven, Frankfurt a. M. 1990, S. 80–89.
- 38 Vgl. Ute Frevert: Frauen-Geschichte. Zwischen Bürgerlicher Verbesserung und Neuer Weiblichkeit, Frankfurt a. M. 1986, S. 33 f.
- 39 Vgl. Deutsche Encyclopädie, S. 607.
- 40 Superintendent Reß, zitiert nach Albrecht: Zur Sozialgeschichte, S. 44.
- 41 Vgl. Wunderlich: Die Kolonialware, S. 51.
- 42 Vgl. Alfred Smudits: Öffentlichkeiten und der Prozeß der Zivilisation, in: Helmut Kuzmics und Ingo Mörrth (Hg.): Der unendliche Prozeß der Zivilisation. Zur Kulturosoziologie der Moderne nach Norbert Elias, Frankfurt a. M./New York 1991, S. 113–140, hier: S. 118.
- 43 Vgl. Nipperdey: Verein, S. 179.
- 44 Vgl. Friedhelm Neidhardt: Auf der Suche nach Öffentlichkeit, in: Walter Nutz (Hg.): Kunst, Kommunikation, Kultur. Festschrift zum 80. Geburtstag von Alphons Silbermann, Frankfurt a. M. 1989, S. 25–35.
- 45 Vgl. Neidhart: Auf der Suche, S. 25–35.
- 46 Vgl. Albrecht: Kaffeetrinken, S. 59.
- 47 Vgl. Bourdieu: Physischer Raum, S. 30.
- 48 Vgl. Rainer M. Lepsius: Zur Soziologie des Bürgertums und der Bürgerlichkeit, in: Jürgen Kocka (Hg.): Bürgertum und Bürgerlichkeit als Problem der deutschen Geschichte vom späten 18. zum frühen 20. Jahrhundert, Göttingen 1987, S. 79–100, hier: S. 79.
- 49 Vgl. Smudits: Öffentlichkeiten, S. 117.
- 50 Vgl. Albrecht: Kaffee, S. 25.
- 51 Vgl. Albrecht: Kaffee, S. 16.
- 52 Vgl. Albrecht: Kaffee, S. 22.
- 53 Vgl. Spode: Alkohol, S. 224.

„Der Gesundheit sehr dienlich“

Kaffee zwischen Heilmittel und Droge

Seit Jahrhunderten spielen Genussmittel im Alltag der Menschen eine wichtige Rolle. Ihre Bedeutung ist nicht nur auf die oft besonderen geschmacklichen Eigenschaften zurückzuführen, sondern wird in weit höherem Maße durch ihre kulturellen Zuschreibungen und Bewertungen bestimmt. Der Genuss dieser Substanzen geht also über die reinen Gaumenfreuden hinaus. Ebenso wichtig sind auch das Ambiente, die kleinen und großen Zeremonien des Zubereitens und des Zu-Sich-Nehmens, aber auch das Wissen um ihre lange Geschichte sowie der Rest Exklusivität, der ihnen nach wie vor zugesprochen wird.

Kaffee ist eines dieser Genussmittel, das heutzutage weltweit akzeptiert und überall problemlos erhältlich ist. Doch dies war nicht immer der Fall. Tatsächlich galten die dunklen Bohnen wegen ihrer besonderen Wirkstoffe lange Zeit als Droge oder Heilmittel: Mediziner und Philosophen diskutierten über die Nutzen und Gefahren des bitteren Getränks und vor dem Kaffeetrinken wurde nicht nur gewarnt, sondern dieses sogar verboten.

Früher Kaffeegenuss im arabischen Raum

Frühen arabischen Schriftstellern zufolge wird Kaffee in Äthiopien seit 800 n. Chr. getrunken. Die erste gesicherte Erwähnung stammt aus dem Jahr 940 n. Chr.: Der ägyptische Arzt Rhazes zählt in einer arabischen Quelle den Kaffee zusammen mit anderen Heilmitteln auf.¹ Der persische Arzt und Philosoph Ibn Sina (auch unter dem Namen Avicenna bekannt) erwähnte 1015 erstmals den Gebrauch des Kaffees für medizinische Zwecke. Einer Überlieferung zufolge soll der Kaffee von einem Hirten entdeckt worden sein, welcher bemerkte, dass sich seine Ziegen, nachdem sie Blätter und Früchte der Kaffeepflanze gefressen hatten, seltsam benahmten und ungewöhnlich munter waren. Daraufhin soll der Hirte aus den Früchten der Kaffeepflanze ein Getränk hergestellt haben.² Kaffee wurde im arabischen Raum anfangs aus in Wasser gekochten Kaffeekirschen bereitet. Man merkte jedoch bald, dass Kaffeebohnen in gerösteter und pulverisierter Form ein besseres Getränk hervorbrachten, da der Röstvorgang den bitteren Bohnen einen milderen Geschmack verlieh und getrockneter Rohkaffee länger haltbar war. Das in Wasser aufgekochte Kaffeepulver ergab das Kaffeetränk, das bis heute üblich ist.³

Die Kenntnis über den Kaffee verbreitete sich sehr schnell im Vorderen Orient und ab dem 11. Jahrhundert war das Kaffeetrin-



Kaffeebaum mit reifen Kaffeekirschen.



Félix Bonfils, Ein arabisches Café in Kairo,
Schwarzweißfoto, entstanden etwa 1888 bis 1898.
Sammlung Rijksmuseum Amsterdam.

ken im gesamten arabischen Raum sehr beliebt. Aus den handschriftlichen Aufzeichnungen des Oberpriesters des Sufi-Ordens in Aden (Jemen), Abd al-Qadir al-Jaziri aus dem Jahr 1587, geht hervor, dass der heiße, schwarze Kaffee erstmals Mitte des 15. Jahrhunderts von einem seiner Vorgänger im Jemen eingeführt wurde. Scheich Jamal al-Din soll mit starken Kopfschmerzen von einer Reise an die Westküste des Roten Meeres zurückgekehrt sein und erinnerte sich daran, unterwegs kaffeetrinkende Menschen gesehen zu haben. So ließ er sich in Aden Kaffee zubereiten, der seine Kopfschmerzen linderte, seine Müdigkeit vertrieb und seinen Lebensgeist weckte. Das Kaffeetrinken hielt seitdem die Sufis bei ihren nächtlichen religiösen Ritualen wach und förderte ihre Konzentration.⁴ Die Sufis ließen auch die ersten Kaffeeplantagen im Jemen anlegen. Der Kaffee galt dementsprechend in der Frühzeit nicht als bloßer Muntermacher, sondern als göttliche Gabe, die durch ihre anregende Wirkung – ähnlich wie manche Drogen – den Gläubigen einen leichteren Zugang zu ihren religiösen Ritualen vermittelte. Kaffee verbreitete sich ab 1475 schnell bis Mekka, Medina und Konstantinopel. Im Jahre 1510 folgte Kairo und 20 Jahre später entstanden Kaffeehäuser in Damaskus und Aleppo.⁵ Obwohl konservative Imame das Kaffeetrinken schon Anfang des 16. Jahrhunderts verboten, weil ihrer Ansicht nach der Kaffeegenuss berausche und dem Alkohol gleiche, der im Islam untersagt ist, erlaubte Sultan Suleiman I. im gesamten Osmanischen Reich den Konsum von Kaffee, da dieser keinen wirklichen Rausch wie Wein verursache und daher auch Muslimen erlaubt sei.⁶

Viele arabische Ärzte und Philosophen erwähnten den Kaffee in ihren Listen der Heilmittel und wiesen ihm zusätzlich zum geistig anregenden Effekt besondere Eigenschaften zu. So wirke der Kaffee abführend, da er eine Verdünnung des sich im Magen befindenden Nahrungsbreies auslöse. Dieser Vorgang bewirke durch das Koffein eine Entleerung des Magens und setze die Verdauung fort, sodass der träge Stuhlgang behoben werde.⁷ Zudem sei der Kaffee harntreibend bzw. nierenreinigend, weil er die Bildung von Nieren- und Blasensteinen verhindere und für ihre Verkleinerung Sorge.⁸ Der Konsum des Kaffees als Heißgetränk sei außerdem schweißtreibend. Zu den weiteren vorteilhaften Effekten einer gesunden Lebensführung zählten die arabischen Ärzte den – maßvollen – täglichen, krankheitsvorbeugenden Kaffeekonsum.⁹

Die Einführung des Kaffees in Europa

Asien und Europa waren seit der Antike auf vielfältige Weise durch Handelsbeziehungen miteinander verbunden, dies galt auch für das Osmanische Reich. Im 15. Jahrhundert hatte Vasco da Gama den Seeweg zwischen Asien und Europa entdeckt, und Ende des 16. Jahrhunderts machten europäische Durchreisende ihre erste Bekanntschaft mit den Kaffeebohnen.¹⁰ Bevor der Kaffee in Europa seine wirtschaftliche und kulturelle Bedeutung als Heil- und Genussmittel erlangte, war er ein Studiengegenstand der Gelehrten.

Die erste Erwähnung des Kaffees in Europa erfolgte durch den Augsburger Medicus Leonhard Rauwolf (1535/1540–1596). Als Sohn eines schwäbischen Fernhandelskaufmanns reiste er 1573 in den Orient und hielt sich zunächst längere Zeit in Bagdad auf, um im Gewand eines armenischen Händlers und mit einem kleinen Warenvorrat aus seiner Heimatstadt versehen den besten Weg zu erkunden, wie man von Oberdeutschland zu den sagenhaften Schätzen Indiens gelangen könnte. 1576 kehrte er jedoch vorzeitig in seine Heimatstadt zurück, wo er 1582 seinen Bericht „Raiß in die Morgenländer“ veröffentlichte.¹¹ Hier findet sich der erste gedruckte Bericht über den Kaffee in Europa. Rauwolf erwähnt nicht nur die gesellige, sondern auch die heilende Komponente des Getränks: „das ist gar nahe wie Dinten so schwarz und in Gebresten, sonderlich des Magens gar dienstlich“. Im Orient, so Rauwolf weiter, gelte der Kaffee als ebenso gesund wie in Deutschland der Wermut- oder Kräuterwein.¹²

Ähnliche Erkenntnisse beschrieb auch der italienische Reisende Pietro Della Valle (1586–1652) in einem Brief aus dem Jahre 1615: Der „Schwarze Trunk der Türken“ sei der „Gesundheit sehr dienlich, indem er der Dauung hilfft, den Magen stärckt und den Flüssen mehret; welches dann, wann es wahr ist, sehr gute Eigenschaften sind. Sie geben ebenso vor, dass er den Schlaf nach dem Abendessen verhindere und zu diesem Ende nehmen die, so die Nacht über studieren wollen, denselben ein.“¹³



Christoph Weigel, „Eine Türckin so Caffé trinckt“,
Kupferstich, 1723.
Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

Abgesehen von der wachhaltenden Leistung, der heilenden Wirkung auf den Magen trakt und bei Menstruationsbeschwerden wurden dem Kaffee auch Heilwirkungen bei Podagra, Steinleiden, Wassersucht, Kopfschmerzen, Husten, Katarrh, Verstopfungen aller Art, Gicht, Rheuma und Trunkenheit zugesprochen.¹⁴

An der Wende zum 16. Jahrhundert galt Kaffee in Europa noch als exotisches Kuriosum, für das sich lediglich einige Botaniker und Orientreisende interessierten. Erst in der Mitte des 17. Jahrhunderts kam es zur einer Wende: Kaffee begann seinen Siegeszug durch Europa.

Kaffee in der Humoralpathologie

Das zu dieser Zeit maßgebende medizinische Konzept war die Viersäftelehre. Diese ging auf die klassische Humoralpathologie und die Auffassung zurück, dass der Säftehaushalt des Körpers Gesundheit und Krankheiten bestimme. Unter den vier Körpersäften verstand man in diesem Fall Blut, Schleim, schwarze und weiße Galle. Jedem Körpersaft wurden charakteristische Qualitäten wie heiß oder kalt bzw. trocken oder feucht zugeschrieben. Außerdem wurden die vier Körpersäfte auch mit den vier Elementen Feuer, Wasser, Luft und Erde verknüpft und vier grundlegenden Charakteren (Temperamenten) zugeordnet. Krankheiten entstehen der Säftelehre nach durch ein Ungleichgewicht der Säfte.

Bei der Wirkung des Kaffees wurde in dem humoralpathologischen Modell nach Temperamenten, nach Alter und nach Jahreszeiten unterschieden. Der englische Arzt Thomas Willis (1621–

Daniel Chodowiecki, Die vier Temperamente:
Choleriker, Sanguiniker, Phlegmatiker,
Melancholiker, Kupferstich, nach 1770.
Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.



1672) betonte 1672 die günstige Wirkung von Kaffee bei Gehirn- und Nervenkrankheiten, bei Schwindel, Lethargie und Katarrah. Jedoch sollte dieser nur bei Menschen mit kaltem Temperament, wässrigem Blut und stattlichem Habitus verschrieben werden.¹⁵

Auch Philipp Sylvestre Dufour (1622–1687) empfahl den Kaffee vor allem für Phlegmatiker, denn der warme Kaffee bringe deren dicke Säfte zum Fließen. Dabei unterschied er zudem noch nach der Qualität des Kaffees: Während die Phlegmatiker heißen Kaffee trinken sollten, dürften hitzige Naturen ihn höchstens kalt genießen, da er sonst eine „übergroße Unruhe“ ins Geblüt bringe. Zudem sei der Kaffee vor allem geeignet für Menschen ab dem mittleren Alter, bei Kindern und jungen Leute schwäche er den Magen.

Ob ein Mensch Kaffee vertrug oder nicht, war aber nicht bloß eine Sache des Temperaments und des Lebensalters, sondern ebenso der Jahreszeit. Es wurde empfohlen ihn vor allem im Frühling, Herbst und Winter zu genießen, während der sehr trockene Sommer keine Jahreszeit für Kaffee sei.¹⁶

Neben der galenischen Medizin entwickelte sich im 17. Jahrhundert ein mechanistisches Körpermodell. Der englische Arzt, Anatom und Physiologe William Harvey (1578–1657) beschrieb im Jahre 1628 das Herzkreislaufsystem und brachte so die Theorie der Blutzirkulation in den medizinischen Diskurs ein. Nach dieser neuen Erkenntnis wurde das Blut nicht erst in der Leber hergestellt und anschließend zu den Organen verteilt, sondern das Herz pumpte das Blut, das nicht aus anderen Säften produziert werden musste, durch die Blutbahn.

Bedeutend war nun, dass das Blut die richtige Konsistenz hatte, um ungehindert durch die Blutbahn befördert zu werden. In den Fokus geriet somit die Wirkung des Kaffees auf den wichtigsten Saft, das Blut, und dessen Konsistenz. Zedlers Universallexikon von 1733 hielt die damalige Ansicht fest, dass Kaffee das Blut säubere und dessen Umlauf befördere. Beide Körperkonzepte wirkten somit nebeneinander: Während der Kaffee im Denkmodell der Vielsäftelehre half, die Säfte aus dem Magen abzuleiten und somit schließlich auch die Qualität des Blutes verbesserte, wirkte er im mechanistischen Denkstil direkt auf die Blutbahn.¹⁷

Kaffee zwischen Genuss- und Heilmittel

Zur selben Zeit gab es zahlreiche europäische Gelehrte, die den Kaffeekonsum anpriesen, so beispielsweise der englische Philosoph, Jurist und Staatsmann Francis Bacon (1561–1621), der den Kaffee als verdauungsfördernd sowie gehirn- und herzstärkend lobte. Auch der englische Arzt William Harvey (1578–1657), der im Jahre 1628 den Blutkreislauf beschrieb, besorgte sich über seine privaten Beziehungen Kaffee und trank diesen regelmäßig.

Medizinische Schriften spielten bei der Verbreitung und Akzeptanz des zunächst für viele Europäer fremden Genussartikels eine zentrale Rolle, weil sie den Kaffee als sehr effektive Arznei präsentierten. Ihre Forschungsergebnisse und detaillierte Anweisungen, wie der Kaffee richtig zuzubereiten und zu konsumieren sei, dokumentierten die europäischen Mediziner im 17. und 18. Jahrhundert in Kräuterbüchern und Ernährungslehren. Die Diskussionen über die Heilkraft des Genussmittels wurden über das Medium Buch öffentlich und leichter zugänglich.¹⁸ Die gedruckten Kräuterbücher spielten während der Frühen Neuzeit nicht nur an den medizinischen Fakultäten oder in der ärztlichen Praxis, sondern schließlich auch in wohlhabenden, aber auch einfachen Haushalten eine bedeutende Rolle. Da die Schriften und Anleitungen nicht in der Gelehrtensprache Latein, sondern meist volkssprachlich verfasst waren, fanden die neuen Erkenntnisse auch Verbreitung unter Laien. Die Schriften zeigen, wie die Autoren stets darum bemüht waren, die Leser erst mit der Herkunft, Herstellung und dem richtigen Gebrauch des Kaffees vertraut zu machen, bevor sie den medizinischen Nutzen schilderten und ausführlich begründeten. Die Empfehlungen für das Konsumieren von Kaffee unterschieden sich dabei nur wenig von denen im Orient, also in der Ursprungskultur.¹⁹

Ein weiterer, entscheidender Grund für die Empfehlungen der Mediziner zur Heilwirkung von Kaffee war, dass die damalige Medizin nur wenig gegen viele Krankheiten ausrichten konnte und immer auf der Suche nach neuen Heilmitteln war. Zu diesen Krankheiten gehörten tödlich endende Infektionskrankheiten wie Fieber und Schnupfen, aber auch organische Beschwerden und Leiden. Hinzu kamen plötzlich auftretende Massenerkrankungen wie Epidemien.²⁰ Dem Kaffee traute man sogar zu, diese Epidemien bekämpfen zu können. Darüber hinaus war das Kaffeetrinken in der Gesellschaft mit einem angenehmen Nebeneffekt verbunden, weil man auch seiner Psyche etwas Gutes tat. So empfahl der in Oxford niedergelassene Arzt Thomas Willis (1621–1675) seinen Patienten, wenn sie unter Kopfschmerzen oder Katarrh litten, lieber zur Kaffeekur in ein Kaffeehaus zu gehen als eine Apotheke aufzusuchen.²¹

Zu guter Letzt gab vor der Erfindung von Betäubungsmitteln der Berliner Philipp Pfaff, Hofzahnarzt von König Friedrich des Großen, in seiner „Abhandlung von den Zähnen“ aus dem Jahre 1756 den Rat, dass man „die Operation“, gemeint ist das Feilen der Zähne, „am füglichsten des Morgens, nachdem der Patient ein Schalchen Thee oder Caffee genossen“ habe, durchführen soll.²² Kaffee galt somit bei vielen Ärzten als nützliches und in nahezu jeder Situation einzusetzendes Heilmittel.

Die Gefahren des Kaffeetrinkens

Trotz der vielen positiv beschriebenen Wirkungen wurde gleichzeitig vor übermäßigem Konsum des Kaffees eindringlich ge-

warnt. Einige Autoren sahen im Kaffeegenuss Folgen für die sexuelle Aktivität. Die einflussreichste Kritik ging von Simon Pauli (1603–1680) aus, Botanikprofessor in Kopenhagen und Leibarzt des dänischen Königs Christian I. Pauli führte das Beispiel des Sultans Mohammed an, der aufgrund von Kaffeekonsum keine Kinder zeugen könne. Daraus schlussfolgerte Pauli, dass Kaffee den Körper in hohem Maß abkühle, welches zwangsläufig zur Impotenz führe. Die Ärzte Theodor Zwinger (1597–1654) und Johann Schröder (1600–1664) widersprachen jedoch seiner These. Sie argumentierten damit, dass in der Türkei Tausende von Männer Kaffee trinken würden und trotzdem Kinder zeugen könnten – andernfalls wäre das Land bereits ausgestorben, da gerade dort Kaffee seit längerer Zeit konsumiert werde.²³

Es gab auch Mediziner, die die Heilkraft des Kaffees anzweifelten. Viele der Ärzte leiteten die gesundheitlichen Risiken von Obduktionsbefunden ab. Im Jahre 1751 schrieb beispielsweise Johann Gottlob Krüger (1715–1759), Professor der Medizin in Halle, in seinem Werk über die Diät: „Die Menschen hatten nach der gewöhnlichen Rechnung über fünftausend Jahre gesund gelebt, und waren alt geworden, ehe man glaubte, daß das Thee und Caffee trinken zu der Gesundheit unentbehrlich wäre. Dieses hat denen Arzneygelehrten die Beschwerlichkeit verursacht, in der Diät eine Abhandlung von diesem Getränke zu machen, und in der Praxis vermehrt es ihre Vortheile durch Einkünfte von neuen Krankheiten.“²⁴

Krüger hielt den Kaffee nicht für absolut schädlich, weil er die guten Eigenschaften des Kaffeetrinkens akzeptierte, jedoch beschrieb er auch die schädlichen Nebenwirkungen: Von zu starkem Kaffee bekäme man Hitzewallungen, Herzklopfen und Schweißausbrüche. Setze man das Kaffeetrinken häufiger am Tag fort, dann schwäche man den Körper und es könne zum Auftreten von Hautausschlägen kommen.²⁵

Auch in der Literatur und Musik wurde der Kaffee zum wichtigen Thema, der Komponist Carl Gottlieb Hering (1766–1853) beispielsweise mischte sich in die Diskussionen über den Sinn und den Konsum des Kaffees ein, indem er 1846 einen Kanon darüber verfasste: „C-a-f-f-e-e, trink nicht so viel Kaffee. Nicht für Kinder ist der Türkentrunk, schwächt die Nerven, macht dich blass und krank. Sei doch kein Muselman, der ihn nicht lassen kann.“²⁶

Im Jahre 1784 versuchte der Wiener Professor Joseph Jacob Plenck (1735–1897) die einzelnen Bestandteile des Kaffeetränks aufzuschlüsseln und vermerkte über die Wirkungen des Kaffees, dass die Schäden nicht nur vom Kaffee kämen. Einen großen Teil trüge das heiße Wasser bei, das den Magen und die Nerven des Menschen erschlaffen ließe. Weiteren Schaden richte der Zucker an, der die Magensäure errege, und schließlich die Milch, noch schlimmer die Kaffeesahne, die durch ihren

Fettanteil die Muskelfaser schwäche.²⁷ 1803 nahm auch der Begründer der Homöopathie, Samuel Hahnemann (1755–1843), an der heftig geführten Diskussion über den Kaffeekonsum teil. Hahnemann entwarf für alle Kaffeegenießer einen sorgfältigen Plan zur Entziehungskur. Bei dieser Kur wurde dem Patienten zuerst einmal lebhaft verdeutlicht, wie dringend die Enthaltung vom Kaffee sei. Man müsse immer eine Tasse „abbrechen“, also alle drei bis vier Tage auf eine Tasse Kaffee mehr verzichten. Insgesamt acht Tage dürfe man den Morgenkaffee trinken, ab dem achten Tag solle man ihn ganz absetzen oder ihn noch einen Tag um den anderen gestatten. Die vollständige Lösung vom Kaffeetrinken könne man so innerhalb von vier Wochen erreichen.²⁸

Kaffe-surrogate als Ersatzmedizin

Bis zur zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts nahmen die Warnungen zu, dass Kaffee ungesunde Schlaflosigkeit und Nervosität sowie massiven Flüssigkeitsverlust, eine Hemmung der Verdauung und eine Verdickung des Blutes verursache. Ebenso führe der Kaffee zur Impotenz und Unfruchtbarkeit. Zudem komme es zu Muskelkrämpfen, Herzrasen und Herzrhythmusstörungen. So kam es schließlich in vielen europäischen Ländern zu Verboten, die den Kaffeehandel oder -konsum gänzlich untersagten, meist im Zusammenhang mit dem Argument, das heimische Braugewerbe schützen zu müssen.²⁹ Nachdem auch die Anfang des 19. Jahrhundert eingeführten Konsumverbote, zusätzliche Verbrauchssteuern und hohe Einfuhrzölle die größer werdende Beliebtheit des Kaffeetrinkens nicht verhindern konnten, versuchte man, den Menschen Surrogate schmackhaft zu machen und den „echten“ Bohnenkaffee durch preiswerte einheimische Produkte ohne Koffein zu ersetzen. Kaffee war inzwischen mit Abstand das wichtigste nicht-alkoholische Getränk in Deutschland.³⁰

Der Erfinder des ersten erfolgreichen Ersatzkaffees war der Kunst- und Lustgärtner J. D. Timme. Timme war vermutlich von 1723 bis 1749 Hofgärtner der Fürsten von Schwarzburg-Sondershausen in Arnstadt, Thüringen. Er experimentierte mit der Edelizechorie, indem er die Wurzeln trocknete, röstete und anschließend pulverisierte. Aufgekocht erhielt er einen dunkelgefärbten, sehr bitteren Extrakt.³¹ Timme empfahl sein Zichorien-Kaffeersatzpulver, da es rieche und schmecke wie der echte Kaffee, aber wesentlich gesünder sei. Außerdem brauche man für eine Kaffeeportion nur die Hälfte von dem Gewicht aufzuwenden, die für die gleiche Menge an gerösteten und gemahlten Bohnenkaffee genutzt wurde.³² Zichorienkaffee traf jedoch immer weniger den Geschmack des Publikums, sodass im Jahre 1882 der Armenarzt und Fabrikinspektor Fridolin Schuler (1832–1903) anstelle der kalorienfreien Zichorienwurzel ein Kaffe-surrogat auf der Basis von Gerstenmalz entwickelte. Tatsächlich konnte der Malzkaffee pur oder vermischt mit Bohnen-

kaffee geschmacklich überzeugen.³³ Daneben gab es eine Vielzahl unterschiedlicher, oft regional verbreiteter Kaffeesurrogate. So nutzte man Getreidesorten wie Gerste, Roggen, Mais oder Dinkel. Zusätzlich verwendete man die Kerne und Samen von Pfirsichen, Kirschen, Datteln, Erbsen, Bohnen, Eichel, Kastanien, Nüssen und Lupinen, auch Früchte, wie beispielsweise Äpfeln, Beeren und Feigen, kamen vor.³⁴

Die verschiedenen Ersatzkaffees entsprachen dem wachsenden Gesundheitsbewusstsein, sodass viele Vertreter der neuen Bewegung den Genuss der Surrogate empfahlen. So schrieb im Jahre 1918 der „Kräuterpfarrer“ Johann Künzle (1857–1945) in seinem Heilkräuterbuch, dass sein Freund Sebastian Kneipp (1821–1897) Eichel-Kaffee als den besten, schmackhaftesten und nahrhaftesten Kaffee empfehle.³⁵

Kaffee vs. Bier

Der europäische Rationalismus und die Ausbreitung eines neuen Getränks, des Kaffees, der den Verstand schärfte und das klare Denken förderte, verliefen geschichtlich parallel zueinander. Kaffee wurde zum Lieblingsgetränk von Wissenschaftlern, Intellektuellen, Kaufleuten und Angestellten. Er war das Getränk von Kopfarbeitern, die am Schreibtisch saßen, statt unter freiem Himmel körperliche Arbeit zu verrichten. Der Kaffee unterstützte sie dabei, ihren Arbeitstag effizienter zu gestalten; er machte sie morgens munter und hielt sie wach, bis ihr Arbeitstag zu Ende war, und wenn nötig auch noch länger. Gerne trank man ihn auch in Gesellschaft in ruhigen, nüchternen und achtbaren Etablissements, wo man – so das Ideal – in gesittetem Gedankenaustausch seinen Geist schulte und seine eigene Erziehung vollendete. Das Kaffeehaus wurde so zum Forum für Bildung, Information und Diskussion.³⁶

Wie bedeutsam die Einführung von Kaffee für Europa war, kann man erst beurteilen, wenn man sich verdeutlicht, dass das Hauptgetränk der damaligen Zeit Bier, wenn auch Leichtbier mit geringem Alkoholgehalt, war. Selbst zum Frühstück trank man Bier oder Wein, da diese Getränke in vielen Regionen gesundheitlich unbedenklicher waren als das oft verunreinigte Wasser. Kaffee entwickelte sich als Gegenentwurf zu Alkohol und wurde als das bessere Getränk beschrieben: Er ernüchtere, statt zu berauschen, schärfte die Wahrnehmung, statt die Sinne zu trüben und die Wirklichkeit einzunebeln. Es war das Getränk der großen Ernüchterung, des klaren Kopfes, der Inbegriff von Modernität und Fortschritt, kurzum, das ideale Getränk für das Zeitalter der Vernunft.³⁷

Im Jahre 1671 erklärte der französische Schriftsteller Sylvestre Dufour (1622–1687), der Kaffee ernüchtere auf der Stelle.³⁸ Diese Vorstellung, Kaffee könne Betrunkene nüchtern machen, ist heute noch populär, obwohl sie unhaltbar ist. Kaffee vermittelt



Entwurf für eine Reklamemarke der Firma „Seelig's Kornkaffee“, um 1910. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

dem Betrunkenen zwar das Gefühl von Wachheit, vermindert aber die Geschwindigkeit, mit der der Alkohol im Blut abgebaut wird.³⁹

Die moderne Sicht auf den Kaffee

Jeder Kaffeetrinker kann die Wirkung des Kaffees und damit des Koffeins in seinem Organismus mehr oder weniger intensiv spüren, was allerdings sehr von der jeweiligen Gewöhnung an den Kaffee und der genossenen Menge abhängig ist. Während ein starker Kaffeetrinker unter Umständen nach drei oder vier Tassen keine Wirkung verspürt, können bei einem anderen schon zwei Tassen Herzklopfen verursachen. Somit sind die Auswirkungen des Kaffeekonsums individuell sehr unterschiedlich und können deshalb nicht verallgemeinert werden.

In Bezug auf die Giftwirkung des Koffeins gilt nach Gehel's Codex bereits 0,1 Gramm Koffein als therapeutische Dosis. Nach den Bestimmungen des DAB (Deutsches Arzneibuch) dürfen 0,5 Gramm Koffein ohne besonderen Vermerk auf dem Rezept abgegeben werden, da dies als absolut ungefährlich gilt. Dies entspricht einer Menge von fünf Tassen Kaffee normaler Stärke. Jedoch heißt dies nicht automatisch, dass das Koffein in dieser Menge keine Auswirkung auf den Organismus hat. Erregungszustände, Schlaflosigkeit, Schwindel, Brechreiz, Harndrang, Herzklopfen und Pulserhöhung sind Reaktionen, die bereits nach fünf Tassen Kaffee möglich sind.

Die am weitesten verbreitete schädliche Wirkung des Kaffees ist Schlaflosigkeit. Die stimulierende Wirkung auf das Zentralnervensystem und die Gehirnfunktion vermindert aber nicht nur das Müdigkeitsgefühl, sondern bewirkt auch eine Beschleunigung gewisser motorischer Akte, wobei jedoch die quantitative Mehrleistung nicht selten mit einer qualitativen Minderung verbunden ist. Deutlich ist vor allem die Wirkung des Koffeins auf die Herztätigkeit. Puls und Blutdruck werden gesteigert und damit der Kreislauf verbessert. So kann Koffein in pathologischen Zuständen für die Erhöhung der Herzleistung von Bedeutung sein.

Erwiesen ist ferner die harntreibende und verdauungsfördernde Wirkung des Koffeins. Durch den Genuss von Kaffee kann sowohl die Nierentätigkeit als auch ein träger Magen und Darm angeregt werden. Weiterhin besitzt Kaffee eine stimulierende Wirkung auf das Atmungszentrum, was bei der Behandlung von Atembeschwerden (Asthma) ausgenutzt wird. Koffein kann auch zu einer Erleichterung der Muskelkontraktion beitragen, sodass sich nach dem Genuss von Kaffee eine Steigerung der Kraft zeigen kann. Jedoch hat Kaffee als Energetikum immer nur eine begrenzte Wirkung, da die Ermüdungserscheinungen nach dem Abklingen des Koffeinreizes meistens in verstärkter Form wieder hervortreten.



*Die Deutschen trinken im Durchschnitt
160 Liter Kaffee im Jahr.*

Letztlich ist festzustellen, dass die individuelle Reaktionsweise auf Bohnenkaffee sehr unterschiedlich ist und in gewissem Umfang auch von Stimmung, körperlicher Verfassung, Mageninhalt usw. abhängig sein kann.⁴⁰

Der Kaffee ist heute nicht mehr aus dem Alltag wegzudenken, der Kaffeekonsum ist eine Selbstverständlichkeit im modernen Leben: Allein in Deutschland trinken die Menschen 160 Liter Kaffee im Durchschnitt – mehr als Trinkwasser oder Bier.⁴¹

Ein extremer Missbrauch des Kaffees kommt selten vor, trotzdem stellt sich die Frage, ob es eine Koffeinsucht gibt. Für gesunde Menschen gelten drei bis fünf Tassen am Tag als unbedenklich.⁴² Um unangenehme Begleiterscheinungen zu vermeiden, wie zum Beispiel Nervosität, Herzklopfen, Schlafbeschwerden oder Kopfschmerzen, greifen viele Menschen zu den Alternativen zum Bohnenkaffee, zu entkoffeinierten Sorten oder erhöhen den Anteil von Milch im Kaffee – ganz auf das belebende Heißgetränk zu verzichten ist jedoch meist keine Alternative. Kaffee ist – unabhängig von seiner physiologischen Wirkung – ein fester Bestandteil des kulturellen Lebens unserer Zeit.

-
- 1 Michael Ruske: Kaffee, in: Susanne Rau und Gerd Schwerhoff (Hg.): „Der Nieder-Lausitzische Methusalah“. Kulturgeschichte des Essens und Trinkens in der Frühen Neuzeit, Dresden 2002, S. 80–83, hier: S. 80.
 - 2 Klaus Thiele-Dohrmann: Europäische Kaffeehauskultur, Düsseldorf 1997, S. 7.
 - 3 Annerose Menninger: Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Wissenskulturen der Frühen Neuzeit, in: Zeitenblicke 8, Nr. 3, 23. Dezember 2009, Absatz 4, URL: <http://www.zeitenblicke.de/2009/3/menninger> (Stand: 17. März 2021).
 - 4 Thomas Miedaner: Genusspflanzen, Berlin 2018, S. 158 f.
 - 5 Miedaner: Genusspflanzen.
 - 6 Miedaner: Genusspflanzen, S. 159.

- 7 Menninger: Tabak, Kaffee, Tee, Absatz 14.
- 8 Menninger: Tabak, Kaffee, Tee, Absatz 51.
- 9 Menninger: Tabak, Kaffee, Tee, Absatz 15.
- 10 Martin Krieger: Kaffee. Geschichte eines Genussmittels, Köln 2011, S. 125.
- 11 Thomas Hengartner: Ein Kulturgeschichtliches Handbuch. Frankfurt a. M. 1999, S. 86.
- 12 Eva Dietrich u. a.: Am Limit: Kaffeegenuss als Grenzerfahrung. Begleitpublikation zur gleichnamigen Ausstellung des Johann Jacobs Museum, Sammlung zur Kulturgeschichte des Kaffees, Zürich, 18. November 2001 bis 20. Oktober 2002, Zürich 2001, S. 8.
- 13 Dietrich: Am Limit, S. 9.
- 14 Dietrich: Am Limit, S. 9.
- 15 Dietrich: Am Limit, S. 10.
- 16 Dietrich: Am Limit, S. 11.
- 17 Dietrich: Am Limit, S. 11.
- 18 Markus Uhl: Kaffee und Tee – die bedeutendsten Heißgetränke der Neuzeit. Vom Heilmittel über das Genussmittel zum Massenkonsumartikel, Wien 2018, S. 27.
- 19 Uhl: Kaffee und Tee, S. 28.
- 20 Uhl: Kaffee und Tee, S. 27.
- 21 Krieger: Kaffee, S. 133.
- 22 Edith Heischkel-Artelt: Kaffee und Tee im Spiegel der medizinischen Literatur des 17. bis 19. Jahrhunderts, in: Medizinisches Journal 4/1969, H. 3/4, S. 250–260, hier: S. 254.
- 23 Christian Hochmuth: Globale Güter – lokale Aneignung: Kaffee, Tee, Schokolade und Tabak im frühneuzeitlichen Dresden, Konstanz 2008, S. 59.
- 24 Heischkel-Artelt: Kaffee und Tee, S. 253.
- 25 Heischkel-Artelt: Kaffee und Tee, S. 254.
- 26 Wolfgang Knobloch: Tee – Kaffee – Kakao. 300 Jahre bürgerliche Tee-, Kaffee- und Kakao-Kultur im deutschen Südwesten und ihre Ursprünge. Begleittext zur Sonderausstellung im Heimatmuseum Eggenstein-Leopoldshafen, 2019, S. 15, URL: <https://www.egg-leo.de/de-Assets/docs/unsere-gemeinde/2019-Begleittext-Text-Tee-Kaffee-Kakao.pdf> (Stand: 17. März 2021).
- 27 Heischkel-Artelt: Kaffee und Tee, S. 256.
- 28 Heischkel-Artelt: Kaffee und Tee, S. 257.
- 29 Krieger: Kaffee, S. 151.
- 30 Detlef Briesen: Das gesunde Leben. Ernährung und Gesundheit seit dem 18. Jahrhundert, Frankfurt a. M./New York 2010, S. 42.
- 31 Claus Priesner: Die Kaffeefälscher, in: Magazin: Künstliches Kaffeearoma 3/2016, S. 52–57, hier: S. 53, URL: <https://www.deutsches-museum.de/museum/verlag/publikation/industrie-40> (Stand: 18. Januar 2022).
- 32 Uhl: Kaffee und Tee, S. 86 f.
- 33 Priesner: Die Kaffeefälscher, S. 54.
- 34 Uhl: Kaffee und Tee, S. 87.
- 35 Johann Künzle: Chrut und Uchrut. Praktisches Heilkräuterbüchlein, Lindau 1918, S. 5.
- 36 Ton Standage: Sechs Getränke, die die Welt bewegten, Düsseldorf 2006, S. 123.
- 37 Standage: Sechs Getränke, S. 125.
- 38 Standage: Sechs Getränke, S. 124.
- 39 Standage: Sechs Getränke, S. 125.
- 40 Gerhart Söhn: Kleine Kaffee-Kunde, 4., überarb. Aufl., Hamburg 1964, S. 149.
- 41 Miedaner: Genusspflanzen, S. 167.
- 42 Miedaner: Genusspflanzen, S. 157.

Ersatzkaffee: gebrüht aus Eichel, Dinkel und Zichorien

Kaffee gilt seit etwa 1800 als eines der beliebtesten Getränke in Mitteleuropa. In Zeiten, in denen es an Kaffeebohnen mangelte bzw. sich der Großteil der Bevölkerung diese nicht leisten konnte, suchte man nach Ersatzstoffen zur Herstellung des begehrten Heißgetränks – und wurde dabei sehr kreativ. Neben dem Bohnenkaffee aus exotischen Ländern trat der Muckefuck¹ – Kaffee aus Malz, Getreide, Wurzeln oder Früchten.²

Der „echte“ Kaffee

Unter Kaffee versteht man ein koffeinhaltiges Aufgussgetränk aus gerösteten und gemahlene Kaffeebohnen.³ Kaffee wird aus den Steinfrüchten verschiedener Pflanzen aus der Familie der Rötegewächse (Rubiaceae) hergestellt und in subtropischen und tropischen Ländern angebaut. Bei zwei Dritteln der Ernte handelt es sich um die aromatischen Sorten der Arabica (*Coffea arabica*), der Rest entfällt auf die Sorten der Robusta/*Coffea canephora*. Die Kaffeepflanze wächst als Strauch von bis zu vier Metern Höhe; im Plantagenanbau werden die Pflanzen aber auf eine geringere Höhe beschnitten, um die Ernte zu erleichtern. Der Strauch trägt weiße Blüten, die nach sechs bis elf Monaten Früchte ansetzen. Diese verändern ihre Farbe je nach Reifestadium: von grün im unreifen Zustand bis hin zu rot im Stadium der Vollreife. Wegen ihrer roten Farbe werden die Früchte oftmals auch als Kaffeekirschen bezeichnet. Die Früchte enthalten jeweils zwei Samen, die sogenannten Kaffeebohnen, die von einer Silberhaut und einer Pergamenthaut überzogen sind. Der Kaffeestrauch liefert erst ab einem Alter von knapp vier Jahren erste Erträge, ab einem Alter von 20 Jahren nimmt der Ertrag kontinuierlich ab. Um Rohkaffee zu erhalten, müssen von der Kaffeekirsche die Fruchthaut, das Fruchtfleisch, der auf der Pergamenthaut haftende Schleim, das Pergamenthäutchen und die Silberhaut entfernt werden. Der Rohkaffee wird anschließend eingelagert und gelangt dann an den Endabnehmer. Hier werden die Bohnen nochmals getrocknet und verlesen; anschließend erfolgt die Kaffeeröstung.

Ersatzkaffee

Muckefuck ist der Sammelbegriff für ein Heißgetränk, das aus Bestandteilen heimischer Pflanzen zubereitet wird und als Ersatz für einen aufgebrühten Kaffee aus gemahlene Kaffeebohnen dient. Er ähnelt dem „echten“ Kaffee in Farbe und Geschmack, enthält aber kein Koffein. Koffein oder Coffein – auch



Kaffeedose der Firma Gustav Westphal, Hamburg-Altona, um 1950. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

Tein, Teein oder Thein genannt – ist ein Alkaloid (Purinalkaloid) aus der Stoffgruppe der Xanthine. Dabei handelt es sich um eine psychoaktive Substanz mit stimulierender Wirkung. Caffein – wie eine alte Bezeichnung lautet – regt die Aktivität der Nerven an und ist auch in anderen Genussmitteln wie Tee und Kakao enthalten. Koffein ist heute die am häufigsten konsumierte pharmakologisch aktive Substanz. Die Wirkung spiegelt sich auch im Namen wider: Der Begriff Kaffee kommt aus der arabischen Sprache und bedeutet „anregendes Getränk“.

Kaffee war in Europa seit dem letzten Drittel des 16. Jahrhunderts als Pflanze bekannt, verbreitete sich aber erst ein Jahrhundert später als Getränk. Er entwickelte sich schnell zu einem in allen gesellschaftlichen Schichten geschätzten Genussmittel, das jedoch teuer war und dem auch der Ruf anhaftete, gesundheitsschädlich zu sein. Dies erklärt, warum schon kurze Zeit, nachdem der Kaffee auf dem Kontinent in Mode gekommen war, nach preiswerteren oder gesünderen Ersatzstoffen gesucht wurde. Inländischer Kaffee oder Café du Continent wurde als europäische Alternative zum Bohnenkaffee aus Arabien, Ostafrika oder Mittel- und Südamerika entwickelt und propagiert. An die Stelle des teuren Importprodukts sollten inländische und besser verträgliche Ersatzstoffe treten.

Bereits in den 1770er-Jahren kam daher als Antwort auf den moderat steigenden Import von Bohnenkaffee Ersatzkaffee als gewerblich hergestelltes Produkt auf den Markt. Zu dieser Zeit war es vor allem Zichorienkaffee, hergestellt aus den gerösteten Wurzeln der Gemeinen (Blauen) Wegwarte, der einerseits als Zusatz zum Bohnenkaffee, andererseits aber als eigenständiges Heißgetränk verwandt wurde. Er dominierte bis in die 1890er-Jahre den Markt der Ersatzmittel, der Surrogate. Als Kaffeesurrogat bezeichnet man ein Getränk, dessen Zutaten wie Kaffeebohnen behandelt, also geröstet und aufgebriht werden, und das in Farbe und Geschmack einem echten Bohnenkaffee ähnelt. Noch bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts war es für viele Menschen aus Kostengründen normal, im Alltag auf Kaffeesurrogate aus Pflanzen oder Getreide zurückzugreifen, da der echte Bohnenkaffee für sie zu teuer war.

In dieser inländischen Form wurde das Getränk zu einem festen Bestandteil im Leben der Menschen vom späten 18. Jahrhundert bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts. Und so konnte der Kaffeeersatz⁴ zusammen mit Kartoffeln und Branntwein zur klassischen und viel kritisierten Trias in der Ernährung der Industriearbeiter und städtischen Unterschichten im 19. Jahrhundert werden. Aber auch die Landbevölkerung schätzte ihre „Kaffeesuppe“, die aus Milch und Kaffeeersatz mit viel Zucker bestand.

Seit dem 19. Jahrhundert stieg der Konsum von Bohnenkaffee stark an. Um 1840 wurden 0,9 Kilogramm pro Kopf und Jahr verbraucht, 1909 waren es bereits drei Kilogramm. Doch diese Ver-



Löwenzahn, *Taraxacum* aus der Familie der Korbblütler (*Asteraceae*).

dreifachung wurde von der Nachfrage nach Ersatzkaffee noch in den Schatten gestellt. Gründe für die andauernde Bevorzugung der Surrogate waren der niedrigere Preis, aber auch der gleichbleibende Geschmack. Der „echte“ Kaffee wies zu dieser Zeit oft große Qualitätsschwankungen auf, vor allem da die Bohnen vom Verbraucher noch selbst zuhause geröstet werden mussten. Ersatzkaffee war zudem ein Getränk mit einer vielfältigen Geschmackspalette, die beim Bohnenkaffee noch nicht gegeben war.

Der wahre Siegeszug von Muckefuck begann, als Napoleon 1806 die Kontinental Sperre über das Vereinigte Königreich verhängte. Diese Wirtschaftsblockade bedeutete für den europäischen Kontinent ein generelles Importverbot für britische Waren und damit auch für Kaffeebohnen aus Übersee. Das Handelsembargo bestand bis 1813. In der Zwischenzeit suchten die Bewohner Mitteleuropas einen trinkbaren Ersatz für das beliebte Heißgetränk aus den exotischen Kaffeebohnen – und fanden es in den schon bekannten Surrogaten. Auch später waren es oft politische oder wirtschaftliche Zwangslagen, die den Absatz von Surrogaten förderten. In den Notzeiten nach den beiden Weltkriegen war Bohnenkaffee eine Luxusware und so wick man wieder auf die altbekannten Ersatzgetränke aus. In der Zeit des Wirtschaftswunders galten diese dann jedoch als „Arme-Leute-Kaffee“, als „Hutzelwasser“. Auch die Bezeichnungen „Deutscher Kaffee“ oder „Preußenkaffee“ waren gebräuchlich. Diese entstammen der besonders rigorosen Bekämpfung des Bohnenkaffees durch den preußischen König Friedrich II. (r. 1740-1786), der den Import von Kaffee verbot, um die Wirtschaft des eigenen Landes durch den Verkauf inländischer Produkte zu stärken. In der Schweiz wurde der Ersatzkaffee auch „Päckli-Kaffee“ genannt, weil er zu den ersten Produkten gehörte, die abgepackt verkauft wurden – im Unterschied zu den Kaffeebohnen, die man offen und ungebrannt kaufte und im Geschäft rösten ließ oder zuhause selbst röstete.

Geschmacksvielfalt

Ersatzkaffee kann aus einer ganzen Reihe von Pflanzenteilen hergestellt werden, die anstelle von Kaffeebohnen verwendet werden. Dazu gehören zum Beispiel Eicheln, Bucheckern, Mandeln, Kastanien, Getreide (Roggen, Gerste, Hafer), Weintraubenkerne oder Hagebutten. Von großer Bedeutung waren die bitter schmeckenden Wurzeln der Zichorie oder Wegwarte, eine kultivierte Variante der Gemeinen Wegwarte (*Cichorium intybus*), die in Größe und Aussehen der Zuckerrübe ähneln. Verwendung fanden auch die Wurzeln des Löwenzahns. Beliebt als Grundlage für ein kaffeeähnliches Heißgetränk war auch die als Feldbohne bekannte Lupine, die sich häufig in Bauerngärten fand; ihre kleinen, fast kugelförmigen Samenkörner wurden getrocknet und wie Kaffeebohnen geröstet. Daneben experimentierte man mit vielen weiteren Pflanzen, unter anderem mit



Auch aus gerösteten Lupinensamen lässt sich Ersatzkaffee herstellen.

Kartoffeln, Rüben, Mais, Rinden und Fasern oder Bucheckern – mit wechselndem Erfolg und unsicherem Geschmackserlebnis.

Bei dem, was als trinkbar und geschmackvoll galt, gab es große regionale Unterschiede. Das Ersatzheißgetränk aus Roggenkörnern war vor allem im Norden und in der Mitte Deutschlands verbreitet; Eichel- und Feigenkaffee waren hingegen vor allem in Süddeutschland und in Österreich präsent.

Generell unterscheidet man beim Muckefuck zwischen Malzkaffee (Gerstenmalz), Getreidekaffee (Gerste, Roggen, Dinkel), Wurzelkaffee (Zichorie, Löwenzahn) und Fruchtkaffee (Feigen, Eichel, Bucheckern, Kastanien). Für Malzkaffee wird gemälzte Gerste verwendet. Dabei werden Gerstenkörner zum Keimen gebracht und anschließend getrocknet. Der Begriff Getreidekaffee bezeichnet den Ersatz von Kaffeebohnen durch ungekeimte Getreidekörner von Gerste und Roggen, seltener Dinkel. Wurzelkaffee wird aus den gerösteten Wurzeln tiefwurzelnder Pflanzen gewonnen; das bekannteste Beispiel hierfür ist die Zichorie. Als Fruchtkaffee bezeichnet man Mischungen, bei denen Früchte von mehrjährigen Pflanzen verwendet werden wie Feigen, Eichel, Bucheckern und Kastanien.

Pflanzliche Kaffeezusätze

Neben den heimischen oder exotischen Pflanzen, aus denen ein Ersatzgetränk für Bohnenkaffee geröstet und gebraut werden kann, gibt es auch Zutaten, die dem klassischen Bohnenkaffee zur Geschmacksverbesserung oder -variation beigegeben werden. Ein Beispiel hierfür ist etwa Ingwer-Kaffee mit Honig: Die Zutaten sind $\frac{1}{4}$ Teelöffel kleingeschnittene Ingwerknolle, drei Esslöffel Honig, vier gehäufte Esslöffel gemahlener Bohnenkaffee und Sahne nach Belieben. Bei der Zubereitung wird der kleingeschnittene Ingwer mit gut einem halben Liter Wasser für zwei Minuten gekocht. Während dieser Zeit gibt man den Honig in eine Kaffeekanne und setzt einen Filter mit Filterpapier, gefüllt mit dem Pulver des Bohnenkaffees, auf die Kanne. Das Pulver wird mit dem kochenden Ingwerwasser übergossen, und nach der Filtrierung erhält man ein ganz besonders schmeckendes Getränk. Dieser Kaffee kann kalt oder warm genossen und nach Belieben mit flüssiger oder geschlagener Sahne verfeinert werden.

Und heute?

Seit vielen Jahrhunderten ist Bohnenkaffee in Europa ein beliebtes Heißgetränk. Die Bohnen aus Übersee, die heute preisgünstige Massenware sind, waren früher für einen Großteil der Bevölkerung unerschwinglich. Dies galt insbesondere, wenn Kaffeebohnen in Kriegs- oder Krisenzeiten Mangelware waren. Aus diesem Grunde gab es schon früh Experimente, aus heimischen Pflanzen ein dem Kaffee in Geschmack und Ausse-



Anleitung zur Herstellung eines Ersatzkaffees aus Hülsenfrüchten (Erbsen).

hen ähnliches Getränk zu entwickeln. Ursprünglich stellte jeder Haushalt seinen Ersatzkaffee selbst her, die Rezepte variierten oft nach Region und Tradition; später entstand eine eigene Industrie rund um diese Produkte. Und heute, auch wenn der „echte“ Kaffee für jeden erschwinglich geworden ist, erfreut sich der „Landkaffee“ aus Getreide und ohne Koffein im Rahmen einer gesunden Ernährung zunehmend wachsender Beliebtheit.

Exkurs: Eichelkaffee selbst gemacht

Ein frühes Surrogat, also ein nicht vollwertiger Ersatzstoff für Bohnenkaffee, war Eichelkaffee. Man kann dieses würzig schmeckende Getränk problemlos selber herstellen; es gilt als verdauungsfördernd und blutdrucksenkend. Es soll auch eine kräftigende, beruhigende und wohltuende Wirkung auf den gesamten Organismus haben. Im folgenden Text wird eine Herstellungsanleitung gegeben:

1. Verwendung finden bei uns die reifen Früchte (Eicheln) der Stieleiche (*Quercus robur*), der bei uns häufigsten Eichenart, da sie den besten Geschmack haben, und/oder der Traubeneiche (*Quercus petraea*). Diese müssen zunächst von ihrer Schale befreit werden; dies kann mit einem gewöhnlichen Nussknacker geschehen oder man klopft sie auf. Es empfiehlt sich, die Eicheln vorher ein paar Tage lang antrocknen zu lassen. Schneller geht es, die Früchte im Backofen bei Ober-/Unterhitze bei 180 Grad maximal zehn Minuten lang zu rösten. Dabei dürfen die Eicheln nicht braun oder gar schwarz werden.
2. Nach dem Schälen haftet noch eine dünne, braune Haut an den Eichelhälften, die ebenfalls entfernt werden muss, weil sie viele Gerbstoffe enthält. Dies geht leicht, indem man die Eicheln blanchiert, also etwa eine halbe Minute in kochendes Wasser gibt, oder die Früchte über Nacht in kaltes Wasser einlegt. Dadurch lässt sich diese feine Haut leicht abziehen. Reste der Haut kratzt man mit einem Messer ab.
3. Die Eicheln werden anschließend für 24 Stunden in eine Schüssel mit warmem Wasser gegeben. Dieses Wasserbad bewirkt, dass die in der Frucht enthaltenen Gerbstoffe herausgelöst werden und der Kaffee später nicht bitter schmeckt. Dann wird das von den Gerbsäuren braun verfärbte Wasser weggeschüttet, die Eichelkerne werden noch einmal mit klarem Wasser durchgespült und anschließend getrocknet.
4. Die getrockneten Kerne hackt man mit einem großen Küchenmesser auf Erbsengröße klein. Dann werden die grob gehackten Eicheln auf einem Backblech ausgebreitet und bei etwa 45 Grad im Backofen bis zu drei Stunden getrocknet.



Werbeplakat für „Kathreiners Kneipp Malzkaffee“ nach einem Entwurf von Alois Katzenstein, 1927. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

5. Nun werden die Eichelstücke unter ständigem Rühren in einer eisernen Pfanne ohne Fett und ohne Öl bei niedriger Hitze geröstet. Der Röstvorgang dauert rund 20 Minuten; je langsamer geröstet wird, desto mehr entfaltet sich das Aroma. Haben die Eicheln eine goldbraune Farbe angenommen und verströmen einen angenehm erdig-nussig-aromatischen Duft, sind sie fertig. Sie dürfen auf keinen Fall schwarz werden, aber durch die Intensität der Bräune lässt sich der Geschmack variieren.
6. Nun mahlt man die abgekühlten Eichelkerne in der Kaffeemühle zu Eichelmehl oder zerstößt sie – aufwändiger und deutlich anstrengender – in einem steinernen Mörser. Anschließend kann das feine, cremig-weiche Pulver – wieder ohne Fett und ohne Öl – unter ständigem Rühren in der Pfanne nachgeröstet werden; dies intensiviert den Geschmack zusätzlich. Dieser Arbeitsschritt ist optional.
7. Anschließend rührt man zwei gehäufte Teelöffel dieses Eichelpulvers in eine Tasse kochendes Wasser oder überbrüht das Pulver in einem Kaffeefilter. Der Eichelkaffee sollte rund fünf Minuten ziehen. Damit ist der je nach Dosierung angenehm süßlich-mild schmeckende Kaffee mit leicht herbem Beigeschmack fertig.
8. Das Eichelmehl sollte kühl und dunkel aufbewahrt und zeitnah verbraucht werden, da das fetthaltige Eichelpulver schnell ranzig werden kann. Die Haltbarkeit liegt zwischen vier bis acht Wochen.

1 „Mocca Faux“, falscher Mokka, nannten die Franzosen den Kaffeeersatz. Daraus wurde in Deutschland die Bezeichnung „Muckefuck“.

2 Vgl. Katja Peters: Muckefuck oder Kaffeeersatz aus der heimischen Natur, 2. Aufl., Wittendörp 2014. URL: <https://www.celticgarden.de/wp-content/uploads/2014/10/kaffeeersatz.pdf> (Stand: 13. Januar 2022).

3 Weiterführende Informationen dazu bei Anette Moldvaer: Das Kaffee-Buch. Sorten, Anbauggebiete, Barista-Wissen und Rezepte aus aller Welt, München 2014 sowie Johanna Wechselberger und Tobias Hierl: Das Kaffeebuch für Anfänger, Profis und Freaks, Wien 2018.

4 Heidi Thaler: Rösten und Brauen mit heimischen Pflanzen. Ersatz für Kaffee und mehr, Engerwitzdorf-Mittertreffling 2020.

Kaffee wird zur Marke

Verkaufsstrategien und Werbemaßnahmen von Kaffee HAG zwischen 1906 und 1912

Nach der Gründung des Deutschen Kaiserreiches 1871 und der Entwicklung von Deutschland zu einer führenden Industrienation in den Jahrzehnten um die Jahrhundertwende entwickelte sich allmählich eine moderne Konsumgesellschaft.¹ Die Verbindung zu nationalen und internationalen Märkten war für die Wirtschaft und den Erfolg des agrarischen und industriellen Sektors entscheidend geworden. Durch die Transportrevolution erhielt Deutschland Anschluss an überregionale Märkte und der globale Warenaustausch von Gütern und Nahrungsmitteln wurde schneller, zuverlässiger und billiger.² Lebensmittel waren vor 1914 das wichtigste Konsumgut. Der internationale Handel ermöglichte der deutschen Bevölkerung, Grundnahrungsmittel zu günstigeren Preisen einzukaufen, und gewährleistete generell eine bessere Versorgung. Durch die geringeren Ausgaben für Grundnahrungsmittel stieg in der Bevölkerung das Budget für neue Lebensmittelprodukte und Genussmittel.³ Bisher nicht breit konsumierte Nahrungsmittel wie Zucker, Mais, Tomaten, Kaffee, Tee, Kakao und Schokolade gehörten nun zur Ernährung dazu.⁴

Bis zur Expansion des Kaffeehandels im 19. Jahrhundert war Kaffee ein Luxusgut.⁵ Aufgrund seiner Exklusivität und seines hohen Preises konnten ihn sich vorwiegend Angehörige des Adels und des gehobenen Bürgertums leisten.⁶ Die unteren Schichten übernahmen die Gewohnheit des Kaffeetrinkens schon früh, allerdings streckte man den Bohnenkaffee mit Ersatzstoffen wie Zichorie, Eichel oder Gerstenmalz oder trank nur den billigeren Ersatzkaffee aus Surrogaten. Die schnelle Zubereitung und die belebende Wirkung des Heißgetränks wurde besonders auch von Arbeitern geschätzt. Neben den Kaffeehäusern, in denen sich das gebildete Bürgertum traf, entstanden in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in den Städten einfache Kaffeestände, die von Menschen aller Schichten besucht werden konnten.⁷

Im 19. Jahrhundert nahm der Kaffeekonsum in allen Regionen und Schichten zu. Gleichzeitig stiegen die Kaffeeimporte an. Kaffee wurde zu einem bedeutenden internationalen Handelsgut und im Deutschen Reich etablierte sich die industrielle Kaffeeproduktion. Die Einfuhrhafenstädte Bremen und Hamburg waren an dieser Entwicklung besonders beteiligt und dienten als Standorte für Kaffeehandelsfirmen und Röstereien.⁸ Impor-

teure bauten ihre Handelsbeziehungen nach Zentral- und Südamerika aus. Brasilien wurde zum weltweit größten Kaffeelieferanten.⁹

Um die Rohbohnen erfolgreich vertreiben zu können, spezialisierten sich im Kaffeegeschäft verschiedene Branchen und neue Unternehmensformen. Neben Export- und Importfirmen traten Großhändler, Makler und Kommissionsfirmen.¹⁰ Außerdem rückte die Veredelung von Kaffee in den Fokus. Mischen, Reinigen, Rösten und Glasieren waren Schritte in der Weiterverarbeitung, die das Endprodukt verfeinerten und ein breiteres Angebot in Bezug auf Kaffeequitäten und Geschmacksrichtungen schufen.¹¹

Kaffee etablierte sich im 19. Jahrhundert so zu einem wichtigen Konsumgut. Für einen weiteren Ausbau des Absatzmarktes sorgte die Idee, bereits gerösteten Kaffee im Handel anzubieten.¹² Bis dahin war es üblich, dass die Bohnen von den Kunden selbst geröstet wurden. Der neue Röstkaffee war im gesamten Einzelhandel erhältlich und konnte somit in Kolonialwarengeschäften, Genossenschaftsläden und Warenhäusern erworben werden.¹³ Die fabrikmäßige Röstung ermöglichte es den Produzenten, eine höhere Menge herzustellen und gleichbleibende Qualität anbieten zu können. Zudem wurden standardisierte Mischungen in einheitlichen Verpackungen zu festen Preisen angeboten.¹⁴ Kaffee entwickelte sich mehr und mehr zu einem Massenkonsumgut.

Entkoffeinierter Kaffee als Produktinnovation

Kaffee kann den Kreislauf beleben und die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit steigern. Verantwortlich für diese aufmunternde Wirkung ist das in der Kaffeebohne enthaltene Koffein, wie der Chemiker Friedlieb Runge im Jahr 1820 nachweisen konnte.¹⁵

Bei allen positiven Eigenschaften des Getränks diagnostizierten Ärzte jedoch auch gesundheitliche Beeinträchtigungen bei übermäßigem Kaffeekonsum von Patienten: „Koffein stand im Verdacht Kreislauf und Magenprobleme zu verursachen und wurde auch für Nervenschwäche, Depression und andere Erkrankungen verantwortlich gemacht.“¹⁶ Durch diesen Befund und ein neu einsetzendes Ernährungs- und Gesundheitsbewusstsein in der Zeit um 1900 geriet Kaffee immer mehr in die Kritik,¹⁷ etwa innerhalb der sogenannten Lebensreformbewegung, die versuchte, die negativen Folgen der Industrialisierung abzuwenden und zu „einer Gesundung der gesamten Gesellschaft“¹⁸ beizutragen. Als Mitverursacher für die Nervosität der Menschen galt der Konsum von „giftigen Substanzen“¹⁹ wie Kaffee, Alkohol und Nikotin.

In diesem Zusammenhang steht der Versuch, entkoffeinierten Kaffee herzustellen, der eine bekömmliche Alternative ohne Nebenwirkungen bieten und das Aroma von Bohnenkaffee erhalten sollte. Bisher boten nur Kaffeesurrogate aus Malz, Getreide oder Zichorie einen gesundheitlich unbedenklichen Genuss.²⁰ Allerdings hatte dieser Ersatzkaffee mit echtem Bohnenkaffee „außer der Farbe oft nichts mehr gemeinsam“²¹.



Emaille-Werbeschild der Firma Kaffee HAG. Sammlung Bazzar.

Die Erfindung des koffeinfreien Kaffees gelang schließlich im Jahr 1906 durch Ludwig Roselius (1874–1943).²² Er unterstützte die Lebensreformbewegung und war gleichzeitig Besitzer einer der größten Kaffeeimportfirmen in Europa.²³ Sein Vater war ein angesehener Kaufmann und Gründer der Kolonialwaren- und Kaffeehandelsfirma Roselius und Co.²⁴ Ludwig Roselius hatte den Boom der Gründerzeit und die Industrialisierung hautnah miterlebt und fühlte sich angezogen von den Ideen der Reformbewegung, „nach Alternativen zur materialistischen, auf Gewinnmaximierung zielenden Lebenseinstellung der Eltern“²⁵ zu suchen. Trotz dieser Haltung machte er 1894 eine Kaufmannslehre in Hannover und trat anschließend als Prokurist in das vä-

terliche Unternehmen ein. Allerdings legte er Wert darauf, eigene Akzente zu setzen und das Unternehmen neu auszurichten. Deshalb konzentrierte er sich fortan auf ein einziges Produkt: den Kaffee. Der Import, der Handel und die Veredelung standen nun im Fokus der Firma.²⁶ Dieser Schritt und die Berücksichtigung von hohen Qualitätsstandards machten das Unternehmen zu einem der bedeutendsten Kaffeeimporteure in Europa mit Beteiligungen an Kaffeeplantagen und eigenen Niederlassungen in Hamburg, London, Amsterdam und Wien.²⁷

Roselius Vater starb 1902 – vermutlich an einer Koffeinvergiftung. Dieser Verdacht und die Grundsätze der Lebensreformbewegung, dass es sich bei Kaffee um ein ungesundes Genussmittel handele, waren vermutlich der Grund, warum sich Ludwig Roselius intensiv mit dem Prozess der Entkoffeinierung befasste.²⁸

Durch zahlreiche Experimente fand Roselius heraus, welche Schritte notwendig sind, um den Kaffee zu extrahieren und das Koffein zu entfernen.²⁹ Dazu müssen die grünen, noch ungerösteten Kaffeebohnen mit Wasser vorbehandelt werden. So kann sich die getrocknete Bohne ausdehnen und die Zellstruktur durchlässiger werden, um Diffusionswege für das Koffein zu ermöglichen. Mit einem Lösungsmittel wird dann in mehreren Durchgängen der Bohne das Koffein entzogen, bis man auf einen Restgehalt von unter einem Prozent kommt. Anschließend wird das Lösungsmittel entfernt und der Rohkaffee wieder getrocknet. Der entkoffeinerte Kaffee kann dann für die Röstung und weitere Verarbeitung verwendet werden.³⁰

Roselius entwickelte ein industrielles Verfahren für diesen Prozess, das er sich patentieren ließ. Er sah einen großen Markt für seine Erfindung und hatte den Anspruch, den entkoffeinerten Kaffee als Massenprodukt herstellen und vertreiben zu können.³¹ Voraussetzung für die industrielle Fertigung war jedoch eine gesicherte Finanzierung und ein modernes Fabrikgebäude. 1906 gelang es ihm schließlich, Investoren für seine Innovation zu gewinnen und die Kaffee-Handels-Aktiengesellschaft (Kaffee HAG) mit einem Kapital von 1,5 Millionen Reichsmark aufzubauen.³² Das Fabrikgebäude wurde zügig direkt am Hafen in Bremen errichtet und umfasste getrennte Einheiten wie das Lager und die Verwaltung.

Die Anlage bestand aus Rösterei, Kesselhaus, Maschinenhaus und Wasserturm.³³ Die Verarbeitung war voll automatisiert mit Hilfe technischer Geräte, die einen „schnellen und hygienisch einwandfreien“³⁴ Ablauf garantierten. Spang beschreibt in der Festschrift zum 50-jährigen Firmenjubiläum die Abfolge der Produktion: „Kaffee wird gereinigt, sortiert, gewaschen, vom Coffein befreit und getrocknet, gemischt, geröstet und verpackt, ohne daß ihn eine Hand berührt.“³⁵

Die Entkoffeinierung und die maschinelle Fertigung stellten die Ausgangslage dar. Nun musste die Etablierung im Handel gelingen und der Verbraucher zum Kauf des Produkts Kaffee HAG bewegt werden.

Etablierung als Marke

Roselius setzte nicht nur bei der automatisierten Verfahrens- und Veredelungstechnik für den entkoffeinierten Kaffee neue Standards, sondern erkannte auch die Möglichkeiten der Werbung und Direktbelieferung des Einzelhandels.³⁶ Unter dem eigenen Firmennamen Kaffee HAG war das Produkt abgepackt im Handel erhältlich – eine Besonderheit zu einer Zeit, in der die meisten Nahrungsmittel noch lose verkauft wurden.

Die Herausforderung war, einen überregionalen Markt zu schaffen, um die teuren Produktions- und Entwicklungskosten zu finanzieren.³⁷ Roselius musste also einen großen Kundenkreis für Kaffee HAG schaffen und für eine permanente Verfügbarkeit seiner Ware sorgen. Und er musste sich gegen Wettbewerber durchsetzen, vor allem gegen die Anbieter von Kaffeesurrogaten. Der Zichorien-Kaffee der Firma Franck und Kathreiners Malzkaffee waren auf dem deutschen Markt die größten Konkurrenten für Kaffee HAG.³⁸ Der wichtigste Schritt bei der Durchsetzung dieser Ziele war die Schaffung einer eigenen Marke.

Die Aufmachung, die Qualität, Verfügbarkeit und Direktbelieferung sowie der dauerhafte Name „Kaffee HAG“ sind Eigenschaften, die Kaffee HAG als Markenartikel kennzeichnen. Markenartikel erregen beim Verbraucher Aufmerksamkeit und ermöglichen durch die gleichbleibende Gestaltung einen Wiedererkennungseffekt.³⁹ Auf der Produktverpackung wurde ein Logo als Markenzeichen angebracht. Mit der Ausarbeitung beauftragte Roselius Eduard Scotland und Otto Haupt, die als Symbol für die Rettung und Schonung vor dem schädlichen Koffein den roten Rettungsring auf weißem Grund mit der Inschrift „Kaffee HAG“ und einer schwarzen Raute entwarfen.⁴⁰

Der Kauf von Markenartikeln brachte auch für den Konsumenten Vorteile mit sich. Beim Erwerb der Ware wusste er, was er geschmacklich und qualitativ erwarten durfte.⁴¹ Neben Kaffee HAG führten deshalb auch die Hersteller von Genussmitteln wie Kakao, Tee, Sekt und Tabak den Markenartikel für ihre Produkte ein.⁴²



Der Zichorien-Kaffee der Firma Franck war einer der größten deutschen Konkurrenten für Kaffee HAG. Werbemarke für Ersatzkaffee der Firma Franck, um 1919. Sammlung Rabe, Clemens Sels Museum Neuss.



Milchkännchen mit dem Logo von Kaffee HAG, um 1930. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

Erfolg durch Werbung

Im deutschen Kaiserreich entwickelte sich neben der Konsumgesellschaft auch die Massenkommunikation weiter. Für eine breite Öffentlichkeit, die aus allen gesellschaftlichen Schichten bestand, wurden die Medien allgemein zugänglich, da das Angebot an kostengünstigen Presseerzeugnissen zunahm. Gleichzeitig stieg die Alphabetisierungsrate in der Bevölkerung.⁴³

Die Zeitungen boten Information und Orientierung in politischen und sozialen Angelegenheiten. Zeitunglesen entwickelte sich zu einem neuen Alltagsphänomen. Die großen Tageszeitungen erschienen mehrmals täglich in großer Auflage und verbreiteten Nachrichten aus aller Welt. Außerdem gab es regionale Blätter, die über lokale Themen berichteten.⁴⁴ Die Presseberichterstattung wurde zu einem wesentlichen Faktor im politischen, kulturellen, aber auch im wirtschaftlichen Leben. Dies erkannten auch immer mehr Industrieunternehmen, die ihre Produkte und Waren der Öffentlichkeit präsentieren und über die Medien Einfluss auf die Kaufentscheidungen der Konsumenten gewinnen wollten.⁴⁵

Die Werbung musste die direkte und persönliche Kommunikation zwischen Hersteller und Verbraucher ersetzen, die bis dahin üblich gewesen war. Der Massenkonsum erforderte einen neuen Kommunikationsstil: die Werbung.⁴⁶

Anzeigen

Als wesentliches Element der neuen Produktwerbung etablierte sich die Anzeigenwerbung. Ab der Mitte des 19. Jahrhunderts stieg die Zahl der Inserate in den Zeitungen deutlich an.⁴⁷ Schon kurz nach der Gründung übernahm Kaffee HAG eine Vorreiterrolle bei dem Einsatz moderner Werbeformen.⁴⁸

Die meisten Zeitungen wurden in Schwarz-Weiß gedruckt. Farbige Abbildungen blieben aus Kostengründen die Ausnahme. Dies galt auch für Anzeigen. Kontraste und das Bemühen um gute Lesbarkeit kennzeichneten daher die grafische Gestaltung. Bestandteile einer Anzeige waren der Firmenname, das Markenlogo und Abbildungen der Produktverpackung.⁴⁹

Ludwig Roselius kannte die Bedingungen des Werbemarktes und stellte Grundsätze für die Reklame von Kaffee HAG auf, um den Erfolg zu sichern. Mittels einer Marktanalyse sollte ein Überblick über die Konkurrenzprodukte gewonnen und die Zielgruppe definiert werden.⁵⁰ Kaffee HAG war für einen gesundheitsbewussten, gut situierten Abnehmerkreis bestimmt.⁵¹ Um diese Kunden anzusprechen, war es notwendig, die Medien festzulegen, in denen die Platzierung einer Anzeige lohnenswert erschien und eine Nachfrage geschaffen werden konnte. Bei einem Etat von 500.000 Reichsmark für die Einführungswerbung nahmen die Anzeigen den größten Anteil ein.⁵² Anzei-

gen wurden in der überregionalen und lokalen Tagespresse, in Illustrierten, Fachzeitschriften, Kurzeitungen und medizinischen Zeitschriften geschaltet.⁵³ Vermutlich sind in über 200 Zeitschriften und Tageszeitungen Inserate erschienen.⁵⁴ Die ersten Werbeanzeigen erschienen in der „Jugend“, den „Fliegenden Blättern“, der „Woche“ und der „Leipziger Illustrierten Zeitung“.⁵⁵

Plakate

Plakate konnten mögliche Kunden direkt auf der Straße erreichen und stellten im deutschen Kaiserreich in allen größeren Städten ein beliebtes Werbemittel dar. Besonders Markenartikelunternehmen sahen im Plakat eine Möglichkeit, um ihr neues Produkt und ihren Firmennamen in der Öffentlichkeit bekannt zu machen.⁵⁶ Dadurch veränderte sich ab 1905 der Plakatstil. Die Darstellung der Ware wurde immer wichtiger, das Produkt selbst in den Fokus gerückt und mit klaren Farben und Formen und nur wenig Text verbunden.⁵⁷

Ab 1905/06 setzte sich das radikal vereinfachte, auf Fernwirkung und rasche Aufmerksamkeit bedachte Plakat durch.⁵⁸ Die bekannten Plakatkünstler Lucian Bernhard (1883–1972) und Ludwig Hohlwein (1874–1949) arbeiteten auch für Kaffee HAG.⁵⁹ Die Beauftragung dieser Künstler bestätigt die Vorreiterfunktion von Kaffee HAG, da „nur eine verschwindend kleine Zahl von Unternehmen dazu bereit war, ihre Werbung unter Hinzuziehung moderner Plakatgraphiker zu gestalten“.⁶⁰

Das erste von Kaffee HAG veröffentlichte Plakat aus dem Jahr 1907, „Blaue Dame“, stammt jedoch von einem unbekanntem Künstler. Im Vordergrund posiert eine Frau, die ein elegantes blaues Kleid trägt. Sie blickt auf den Betrachter herab und zeigt mit der rechten Hand auf die neben ihr stehende Kaffee HAG-Packung. Über ihr befinden sich der Markenname „Kaffee HAG“ und das charakteristische Schlagwort „coffeinfrei“. Unter der Produktabbildung ist der Werbeslogan „Vollster Kaffeegenuss ohne schädliche Nebenwirkung“ zu lesen, der auch für die Anzeigen verwendet wurde. Den Abschluss des Plakats bildet der Aufdruck der Schutzmarke.⁶¹ Dieses Plakat erregt durch seine auffällige, aber dennoch klare Gestaltung hohe Aufmerksamkeit.

Ein anderes Plakat stammt von Lucian Bernhard und zeigt ausschließlich die typische Kaffee HAG-Packung, aus der Kaffeebohnen herausrollen.⁶² Neben der Packung ist nur noch Platz für den Markennamen „Kaffee Hag“ und das Schlagwort „coffeinfrei“ in einem leuchtend roten Schriftzug, der ins Auge fällt. Bernhard erfüllte mit diesem Plakat seinen eigenen Leitspruch: „Zeige die Ware, die das Plakat verkaufen soll, in reizvoller Darstellung!“⁶³



Deutsche Ortswappen. Seite aus einem Album mit Sammelbildern der Kaffee-HAG, um 1935. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

Kaffee HAG legte bei seiner Plakatgestaltung Wert darauf, den entkoffeinierten Kaffee als Massenartikel zu ästhetisieren und in Szene zu setzen und damit anspruchsvolle Werbung zu machen, die auch Kunden in gehobenen Schichten ansprechen sollte.

Sammelbilder

Als Kleinform der Plakatkunst können die Reklamemarken und Sammelbilder bezeichnet werden, die ab 1910 vor allem in der Kaffeebranche zum Einsatz kamen. Kaffee HAG-Packungen wurden schon frühzeitig Sammelbilder beigelegt, auf denen entweder Werbemotive abgedruckt waren oder ab 1913 auch deutsche Ortswappen.⁶⁴ Das Bild befand sich auf der Vorderseite und die Rückseite konnte entweder für eine Beschreibung oder einen Werbetext verwendet werden. Es wurden Sammelalben hergestellt, in welche die farbigen Reklamemarken eingeklebt werden konnten.⁶⁵ Vor allem Kinder begeisterten sich für die Sammelobjekte und trugen sie in die Familien hinein. Dadurch konnten, wie bei Anzeigen und Plakaten, eine weitreichende Wirkung und eine umfassende Kundenbindung erzielt werden.⁶⁶

Zusammenfassung

Kaffee HAG war eines der ersten Unternehmen, die unter dem eigenen Namen ihren entkoffeinierten Kaffee als Markenware abgepackt in den Handel gaben. Der Gründer Ludwig Roselius hatte eine Marktlücke erkannt und mit der Erfindung der Entkoffeinierung auf den Wunsch der Kunden nach gesundem, unschädlichem Kaffeekonsum reagiert.

Ludwig Roselius zeichnete sich durch eine moderne Unternehmensführung und eine offene Einstellung gegenüber den Möglichkeiten der Werbung und ihrem Nutzen aus. Es gelang ihm, für sein Produkt ein einzigartiges Markenlogo und treffende Werbeslogans zu schaffen, diese in die verschiedenen Werbemaßnahmen zu integrieren und so einen einheitlichen Auftritt der Marke auf allen Ebenen zu gewährleisten.

Der Erfolg von Kaffee HAG kann so gerade in der Frühphase zwischen 1906 bis 1912 in hohem Maße auf die Bereitschaft zurückgeführt werden, neue Wege in der Kommunikation und Werbung zu gehen, ganz im Sinne des Firmengründers Ludwig Roselius, der betonte: „Reklamemachen im guten Sinne bedeutet: Als Wissender des Guten andere Menschen, die dieses Gute noch nicht kennen, aufzuklären und ihnen dieses Gute ohne Zwang zugänglich zu machen.“⁶⁷

-
- 1 Heinz-Gerhard und Cornelius Torp (Hg.): Die Konsumgesellschaft in Deutschland 1890–1990. Ein Handbuch, Frankfurt a. M./New York 2009, S. 11.
 - 2 Christoph Nonn: Das deutsche Kaiserreich. Von der Gründung bis zum Untergang, München 2017, S. 16–17.
 - 3 Christoph Nonn: Die Entdeckung der Konsumenten im Kaiserreich, in: Heinz-Gerhard und Cornelius Torp (Hg.): Die Konsumgesellschaft in Deutschland 1890–1990. Ein Handbuch, Frankfurt a. M./New York 2009, S. 221–231, hier: S. 221.
 - 4 Roman Rossfeld: Ernährung im Wandel: Lebensmittelproduktion und -konsum zwischen Wirtschaft, Wissenschaft und Kultur, in: Heinz-Gerhard und Cornelius Torp (Hg.): Die Konsumgesellschaft in Deutschland 1890–1990. Ein Handbuch, Frankfurt a. M./New York 2009, S. 27–45, hier: S. 28.
 - 5 Julia Laura Rischbieter: Mikro-Ökonomie der Globalisierung. Kaffee, Kaufleute und Konsumenten im Kaiserreich 1870–1914, Köln 2011, S. 52.
 - 6 Ursula Becker: Zur Entwicklung und Organisation des hanseatischen Kaffeehandels im 19. und 20. Jahrhundert. Diss. Münster 1995, S. 28.
 - 7 Rischbieter: Mikro-Ökonomie, S. 57.
 - 8 Martin Krieger: Kaffee. Geschichte eines Genussmittels, Köln 2011, S. 226.
 - 9 Rischbieter: Mikro-Ökonomie, S. 183.
 - 10 Becker: Zur Entwicklung, S. 108.
 - 11 Rischbieter: Mikro-Ökonomie, S. 55.
 - 12 Becker: Zur Entwicklung, S. 34.
 - 13 Rischbieter: Mikro-Ökonomie, S. 184 f.
 - 14 Rischbieter: Mikro-Ökonomie, S. 195–196.
 - 15 Günther Spang: Rotes Herz und brauner Trank, Bremen 1956, S. 8.
 - 16 Svenja Kunze: „Kaffee HAG schont ihr Herz“. Zur Entstehung und Entwicklung eines klassischen Markenartikels in der deutschen Kaffeebranche 1906–1939, in: Hamburger Wirtschafts-Chronik. Neue Folge Bd. 4, Hamburg 2004, S. 85–120, hier: S. 92.
 - 17 Krieger: Kaffee, S. 227.
 - 18 Detlef Briesen: Das gesunde Leben. Ernährung und Gesundheit seit dem 18. Jahrhundert, Frankfurt a. M. 2010, S. 91.
 - 19 Briesen: Das gesunde Leben, S. 95.
 - 20 Krieger: Kaffee, S. 228.
 - 21 Nicola Vetter: Ludwig Roselius. Ein Pionier der deutschen Öffentlichkeitsarbeit, Bremen 2002, S. 60.
 - 22 Nils Aschenbeck: Ludwig Roselius – Kindheit, Jugend, erste Erfolge, in: Hans Tallasch (Hg.): Projekt Böttcherstraße, Delmenhorst 2002, S. 38 f.
 - 23 Rischbieter: Mikro-Ökonomie, S. 205.
 - 24 Rischbieter: Mikro-Ökonomie, S. 205.
 - 25 Aschenbeck: Ludwig Roselius, S. 30.
 - 26 Aschenbeck: Ludwig Roselius, S. 37.
 - 27 Rischbieter: Mikro-Ökonomie, S. 205.
 - 28 Aschenbeck: Ludwig Roselius, S. 39.
 - 29 Aschenbeck: Ludwig Roselius, S. 39 f.
 - 30 Krieger: Kaffee, S. 229.
 - 31 Kunze: Kaffee HAG, S. 94.
 - 32 Vetter: Ludwig Roselius, S. 60.
 - 33 Vetter: Ludwig Roselius, S. 60.
 - 34 Spang: Rotes Herz und brauner Trank, S. 31.
 - 35 Spang: Rotes Herz und brauner Trank, S. 31.

- 36 Rischbieter: Mikro-Ökonomie, S. 205.
- 37 Stefan Haas: Sinndiskurse in der Konsumkultur. Die Geschichte der Wirtschaftswerbung von der ständischen bis zur postmodernen Gesellschaft, in: Michael Prinz (Hg.): Der lange Weg in den Überfluss. Anfänge und Entwicklung der Konsumgesellschaft seit der Vormoderne, Paderborn 2003, S. 291–314, hier: S. 295.
- 38 Kunze: Kaffee HAG schont ihr Herz, S. 86.
- 39 Haas: Sinndiskurse in der Konsumgesellschaft, S. 297.
- 40 Vetter: Ludwig Roselius, S. 81.
- 41 Haas: Sinndiskurse, S. 297.
- 42 Christiane Lamberty: Reklame in Deutschland 1890–1914. Wahrnehmung, Professionalisierung und Kritik der Wirtschaftswerbung, Berlin 2000, S. 110.
- 43 Kaspar Maase: Massenmedien und Konsumgesellschaft, in: Heinz-Gerhard und Cornelius Torp (Hg.): Die Konsumgesellschaft in Deutschland 1890–1990. Ein Handbuch, Frankfurt a. M./New York 2009, S. 62–78, hier: S. 63.
- 44 Freytag: Das Wilhelminische Kaiserreich, S. 120.
- 45 Haas: Sinndiskurse in der Konsumkultur, S. 298.
- 46 Dirk Reinhardt: Von der Reklame zum Marketing. Geschichte der Wirtschaftswerbung in Deutschland bis 1945, Berlin 1993, S. 44.
- 47 Reinhardt: Von der Reklame zum Marketing, S. 178.
- 48 Kirsten Leuenroth: Die frühe Werbung der Kaffee HAG, in: Hans Tallasch (Hg.): Projekt Böttcherstraße, Delmenhorst 2002, S. 237–245, hier: S. 237.
- 49 Rischbieter: Mikro-Ökonomie der Globalisierung, S. 241.
- 50 Vetter: Ludwig Roselius, S. 74.
- 51 Vetter: Ludwig Roselius, S. 74.
- 52 Sönke Hundt: Kaffee HAG oder Woher das Geld kam, in: Hans Tallasch (Hg.): Projekt Böttcherstraße, Delmenhorst 2002, S. 221–236, hier: S. 226.
- 53 Vetter: Ludwig Roselius, S. 74.
- 54 Bärbel Kern (Hg.): 100 Jahre Kaffee HAG. Die Geschichte einer Marke, Bremen 2006, S. 206.
- 55 Kunze: Kaffee HAG schont ihr Herz, S. 99.
- 56 Reinhardt: Von der Reklame zum Marketing, S. 58.
- 57 Lamberty: Reklame in Deutschland, S. 196 f.
- 58 Reinhardt: Von der Reklame zum Marketing, S. 248.
- 59 Leuenroth: Die frühe Werbung, S. 239.
- 60 Reinhardt: Von der Reklame zum Marketing, S. 58.
- 61 Leuenroth: Die frühe Werbung, S. 239.
- 62 Leuenroth: Die frühe Werbung, S. 239.
- 63 Lamberth: Reklame in Deutschland, S. 197.
- 64 Kunze: Kaffee HAG schont ihr Herz, S. 102; Leuenroth: Die frühe Werbung, S. 242.
- 65 Leuenroth: Die frühe Werbung, S. 242.
- 66 Rischbieter: Mikro-Ökonomie, S. 225.
- 67 Vetter: Ludwig Roselius, S. 92.

Alina Norres

Kaiser's Kaffee

Die Vermarktung von Röstkaffee bis zum Zweiten Weltkrieg am Beispiel der Kaiser's Kaffee-Geschäft GmbH, Viersen

Das Unternehmen Kaiser's Kaffee-Geschäft gilt als „Paradebeispiel“¹ für die umfassende Integration aller Produktionsschritte vom Einkauf über die Produktion bis zum Vertrieb und Verkauf von Kaffee in einer Hand. Der spätere Massenfilialkonzern startete 1880 mit einem Kolonialwarenladen in Viersen und entwickelte sich bis zum Ausbruch des Ersten Weltkrieges zum größten Einzelunternehmen für Lebensmittel. Schon früh arbeitete Kaiser's mit Methoden, die heute unter dem Begriff Corporate Identity zusammengefasst werden, und konnte sich dadurch einen Vorsprung vor ähnlich agierenden Unternehmen sichern und zum Marktführer im boomenden Kaffeehandel des Deutschen Kaiserreichs² aufsteigen.

Entwicklung der maschinellen Kaffeeröstung

Der wichtigste Schritt vor dem Kaffeegenuss ist das Rösten der getrockneten Kaffeebohnen. Durch das Erhitzen verfliegt der herbe Geschmack, Fette und Gerbsäuren zersetzen sich, der enthaltene Zucker karamellisiert und verwandelt die grünen Bohnen in den dunklen, glänzenden und duftenden Rohstoff für das aromatische Heißgetränk, das seit Jahrhunderten auf der ganzen Welt beliebt ist. Bis Ende des 19. Jahrhunderts war es in Deutschland üblich, den Kaffee ungeröstet zu kaufen und die Bohnen zuhause selbst weiterzuverarbeiten. Geröstet wurde entweder in einer Pfanne oder in einem der vielen speziell dafür entwickelten Geräte in Form einer Kugel, einer Trommel oder eines Topfes, die auf dem Herd erhitzt werden konnten. Wichtig war es, die Bohnen während des Röstvorgangs in Bewegung zu halten und auf die richtige Temperatur zu achten. Zu hohe oder zu lange Hitze ließ die Bohnen verbrennen und den Kaffee bitter werden. Blieben die Bohnen zu hell, entfaltete sich zwar das Aroma, aber die Bohnen ließen sich nur schlecht mahlen.



Pfanne zum Rösten von Kaffeebohnen auf dem heimischen Herd, 19. Jahrhundert. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

Erst in den 1880er-Jahren entwickelte sich das industrielle Rosten von Rohkaffee zu einem eigenen Wirtschaftszweig in Deutschland. Den Grundstein für die neue Kaffeeverarbeitungsbranche legten technische Innovationen, wie Reinigungs-, Schäl-, Röst-, Kühl-, Abfüll-, Mahl- und Verpackungsmaschinen³, die seit den 1870er-Jahren entwickelt wurden, wie im Jahr 1870 beispielsweise der „Emmericher Kugelröster“ von Alex van Gülpen und Theodor von Gimborn von der Emmericher Maschinenfabrik und Eisengießerei.⁴ 1882 wurde im Deutschen Kaiserreich vornehmlich mithilfe einer Kaffeetrommel geröstet, angefeuert von einem Holzofen oder mit Gas. Damit sich der Grad der Röstung gleichmäßig auf alle Bohnen verteilen konnte, durfte die Trommel nur bis zur Hälfte gefüllt werden. Die Bewegungsfreiheit der Bohnen verhinderte außerdem, dass sie an der Wand der Trommel festbrannten. Durch die stete Verbesserung der Großröstmaschinen konnte das maschinelle Röstverfahren von 60 bis 90 Minuten in den 1880er-Jahren auf fünf bis zehn Minuten in den 1890er-Jahren verkürzt werden. Außerdem reduzierte sich der Brennverlust von 25 auf acht Prozent.⁵ Im Anschluss konnten die Bohnen mit pulverisiertem Zucker glasiert werden, um das Kaffeearoma zu konservieren.⁶

Die neue Technik und die zunehmende Beliebtheit von Kaffee machten aus den Bohnen eine der wichtigsten Handelswaren der Kaiserzeit.

Firmenhistorie der Kaiser's Kaffee-Geschäft GmbH

Die Gründung und der Aufbau des Konzerns Kaiser's Kaffee-Geschäft sind eng verbunden mit der Person von Josef Kaiser (1862–1950). Nach Beendigung seiner Lehre als Schlosser und Kupferschmied arbeitete er 1880 im Kolonialwarengeschäft seiner Mutter in Viersen-Hoser. Dort röstete er von Hand Kaffeebohnen in einem gusseisernen Röster auf einem Säulenofen. Die Bohnen mussten anschließend nur noch zu Hause gemahlen und aufgebrüht werden. Er schaffte es, bessere und schmackhaftere Röstungen zu produzieren, als es die Kundschaft selbst vermochte.⁷ Kaiser erkannte die große Nachfrage nach geröstetem Kaffee, der gleichbleibenden Geschmack versprach. Neben dem stationären Verkauf im Laden brachte er den Röstkaffee außerdem mit Pferd und Karren zur Kundschaft außerhalb von Viersen. Er befragte persönlich seine Kundschaft nach ihren Vorlieben und konnte sein Angebot auf diese Weise immer weiter optimieren.⁸

Zwei Jahre später gründet Josef Kaiser gemeinsam mit seinem Vater Hermann, einem gelernten Handweber, die Firma Hermann Kaiser, und das elterliche Stammhaus wurde zum Kontor. In Kaldenkirchen erwarb die Firma Hermann Kaiser im Jahr 1882 zwei Rösttrommeln, die drei Jahre später auf Gasmotorbetrieb umgerüstet wurden, was den ersten Schritt zu einer mechanisierten Kaffeeverarbeitung darstellt. Die Firma wurde mit dieser

Aufrüstung in „Dampf-Kaffee-Rösterei von Hermann Kaiser“ umbenannt.⁹ Das an das Stammhaus angrenzende Areal entwickelte sich zum Fabrikgelände, auf dem nach und nach weitere Verwaltungsgebäude sowie neben der Rösterei auch Werkstätten und Lagerhäuser entstanden.¹⁰



Das Firmengelände der Kaiser's Kaffee-Geschäft GmbH in den 1930er-Jahren, Viersen-Hoser.

Durch die Heirat mit Josephine Juliane Didden 1891 übernahm Josef Kaiser auch die Brauerei seines Schwiegervaters in Viersen-Dülken. Diese nutzte er, um zusätzlich eigenen Malzkaffee zu produzieren, der entweder separat verkauft oder dem gerösteten Bohnenkaffee mit einem Kaffee-Ersatz-Anteil von 15, 25 oder bis zu 40 Prozent zugesetzt wurde.¹¹

Für den optimalen Geschmack spielte aber nicht nur das korrekte Rösten eine entscheidende Rolle, sondern auch das Mischen verschiedener Bohnen. Kaiser's hatte unterschiedliche Mischungen im Warenangebot, die sich auch im Preis unterschieden.¹² Josef Kaiser verfügte über ausgeprägte Waren- und Marktkenntnisse. Er kaufte den Rohkaffee anfangs in London, Le Havre oder Rotterdam ein, später auch in Hamburg. Die finanzielle Absicherung erfolgte durch den Bankier Gustav Diederichsen, den Geschäftsführer der Firma Theodor Wille, dem zu dieser Zeit größten deutschen Kaffeeimporteur, der seine Kaffeebohnen aus Brasilien bezog. Der dort angebaute Santoskaffee war zwar feinkörniger, aber wesentlich preiswerter und löste aufgrund des geringeren Einkaufspreises bald den zuvor dominierenden Kaffee aus Java ab.¹³

Ab 1897 expandierte das Unternehmen Kaiser's innerhalb kürzester Zeit und eröffnete bereits drei Jahre später die 500. Filiale. Mit dem Ausbau des Filialnetzes ging die Inbetriebnahme weiterer Röstereien in verschiedenen Landesteilen einher. Geröstet wurde in Berlin-Spandau (seit 1897), Heilbronn (seit 1898), Breslau (seit 1899) und Basel (seit 1904). Kaiser's verfügte mit dieser Ausdehnung über den größten Gesamttröstbetrieb in Europa. Im

Jahr 1905 waren in 1000 Geschäften etwa 2000 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen angestellt. Die Anzahl der Kaiser's Kaffee-Geschäfte stieg bis zum Ersten Weltkrieg auf 1369 Filialen an, hinzu kamen 51 Geschäfte in der Schweiz.¹⁴ Über den eigenen Direktvertrieb hinaus platzierte Josef Kaiser seine Produkte auch bei anderen Händlern, sodass die Marke Kaiser's auch an Orten präsent war, an denen es keine eigene Filiale gab.¹⁵

Die zunehmende Marktdominanz der brasilianischen Kaffeesorten stellte ein Problem für die Händler dar, denn diese Sorten waren im Kaiserreich aufgrund ihres starken Geschmacks nicht sonderlich beliebt. Durch die eigenen Röstungen und Mischungen konnte Kaiser's Kaffee-Geschäft jedoch ein Geschmacksprofil herstellen, das den Kunden zusagte. Die Veredelung der Bohnen durch Kandieren oder Glasieren, die nach dem Röstprozess erfolgte, war ein wichtiges Alleinstellungsmerkmal der selbströstenden Händler wie Kaiser's. Slogans wie „Europa's grösster Kaffee-Rösterei-Betrieb“ und „Kaiser's Kaffee ist der beste!“ auf Schaufenstern und Werbemitteln sollten die Singularität der Marke und die besondere und konstante Qualität verdeutlichen. Dabei diente als zentrales Identifikationsobjekt die Wort-Bild-Marke mit der „Lachenden Kaffeekanne“.

Das Massenfilialsystem

Die ersten Filialen befanden sich in kleinen Ladengeschäften mit geringer Grundfläche und waren meist von nur einer, manchmal auch zwei Verkäuferinnen geführt. Verkauft wurden fast ausschließlich Produkte aus eigener Herstellung des Unternehmens. Mehrere Filialen bildeten ein Filialnetz, das von einer Zentrale verwaltet wurde.¹⁶ Das Basisprinzip des Filialbetriebs ist die minimale Kostenaufwendung durch günstiges Personal sowie eine feste Produktpalette in Verbindung mit einer weiten Verbreitung der Geschäfte.¹⁷ Ein zusätzlicher Vorteil von Massenfilialgeschäften ist, dass das finanzielle Risiko geringer ist. Macht ein Standort weniger Umsatz, kann dieser durch den Umsatz eines anderen, besseren Standorts ausgeglichen werden. Ferner ist die flexible Standortwahl der Filiale vorteilhaft. Einzelunternehmer hatten ihr Geschäft in der Regel im selben Haus, in dem sie auch wohnten und waren daher örtlich gebunden. Für Filialen wurden Geschäftsräume an beliebigen Standorten angemietet und konnten nach Beendigung der Mietdauer auch verlassen und umgesiedelt werden, sollte sich ein Standort als nicht lukrativ herausstellen.¹⁸

Die Distributionswege bei Kaiser's konnten durch die Einrichtung mehrerer Röstbetriebe in verschiedenen Landesteilen effizient gestaltet werden. Jeder Rösterei waren mehrere hundert Filialen einer Region zugeordnet. So konnten die Geschäfte regelmäßig mit frisch geröstetem Kaffee versorgt werden. Die Produktion der Schokoladen- und Backwaren erfolgte hingegen in der Viersener Fabrik, die alle Filialen landesweit belieferte.¹⁹



Der Markt in Neuss um 1900 mit „Kaiser's Kaffee-Geschäft“. Sammlung Rabe, Clemens Sels Museum Neuss.

Die Ausrichtung der Filialen als reine Kaffeefachgeschäfte mit Schokoladenprodukten und Backwaren als Ergänzung wurde schon früh aufgegeben und das Sortiment um weitere Lebensmittel erweitert. So sollten die „starken Preisschwankungen des Kaffees“²⁰ abgesichert werden. Hinzu kam, dass die Kunden Geschäfte bevorzugten, in denen sie möglichst ihren gesamten Einkauf auf einmal erledigen konnten.

Der Weg vom Einzelhandelsgeschäft in Viersen hin zu einem Großunternehmen mit über 1000 Filialen dauerte nur wenige Jahrzehnte. Der große Erfolg von Kaiser's Kaffee-Geschäft lässt sich auch auf ein umfassendes Konzept von Corporate Identity zurückführen, bei dem schon früh Unternehmenskultur und Unternehmensgrundsätze definiert und für die Öffentlichkeit sichtbar gemacht wurden. Die wichtigsten Bauteile dieses Konzepts sind Corporate Behavior (Verhalten und Außenwahrnehmung von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen), Corporate Communication (Werbung und Außendarstellung) und Corporate Design (einheitliche Darstellung des Unternehmens und Entwicklung einer Marke). Erst die strategische Verbindung dieser drei Säulen zu einer ganzheitlichen Gesamtkonzeption macht das Leitbild eines Unternehmens einzigartig und erfolgreich.²¹ Josef Kaiser nutzte dieses sehr modern anmutende, zielgerichtete Konzept zum Aufbau seines Unternehmens.

Die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen

Josef Kaiser war eine starke Führungsperson und bemühte sich um gerechte und soziale Arbeitsbedingungen. Die Organisationsstruktur war klar geregelt: Der überschaubaren Führungsriege von acht Personen waren in der Zentrale über 200 Mitarbeiter untergeordnet, die in den Abteilungen Einkauf, Zentralbuchhaltung (Röstereien mit ihren Filialen, Niederlagen), Statistik und Kontrolle (auch Reklame), Filial-Einrichtung oder Steuer arbeiteten. Den Verkäuferinnen in den Filialen waren 60 Revisoren vorgesetzt, die wiederum von Oberrevisoren kontrol-

liert wurden und in der Zentrale alle Filialberichte verwalteten.²² Die Verkäuferinnen in mehr als 1400 Filialen²³ waren das Aushängeschild des Unternehmens. Sozial- und Arbeiterfürsorge sowie Bonuszahlungen, aber auch Betriebsausflüge stärkten die Angestelltengemeinschaft, wenn auch die Verkäuferinnen in den Filialen anfangs alleine arbeiteten und erst nach dem Ersten Weltkrieg zu zweit in den Geschäften waren. Bei guter und zuverlässiger Arbeit konnten sie zur ersten Verkäuferin, also zur Filialleiterin, befördert werden.

Zum Jahresende 1912 beschäftigte Kaiser's insgesamt etwa 4158 Personen²⁴, davon 1533 in den Produktionsbetrieben und 2076 Verkäuferinnen in den Geschäften. Bei den Filialen handelte es sich im Grunde um selbstständige Geschäfte, deren Leitung die erste Verkäuferin innehatte. Ihre Aufgaben waren in einer 40-seitigen Dienstanweisung dargelegt und umfassten unter anderem die Erstellung von Tages- und Wochenberichten, die Instandhaltung der Filiale, Bestellung und Verwaltung der Waren sowie deren Präsentation im Geschäft.²⁵ Darüber hinaus erhielten die Verkäuferinnen regelmäßig schriftliche Unterweisungen aus der Viersener Zentrale und wurden von einem Revisor wöchentlich kontrolliert. Dabei wurden nicht nur die Räumlichkeiten hinsichtlich ihrer Sauberkeit und der Warenpräsentation begutachtet, sondern ebenso das Auftreten und Verhalten der Verkäuferinnen beurteilt.²⁶ Im Grunde waren die Filialen Ein-Frau-Betriebe ungelernter Verkäuferinnen, die sich binnen kurzer Zeit kaufmännisches Wissen aneignen mussten.

Ein Arbeitstag begann um sieben oder acht Uhr morgens und dauerte bis acht oder neun Uhr abends, von Montag bis Samstag. Vereinzelt war sogar eine Ladenöffnung bis zehn Uhr abends oder auch verkürzt an Sonntagen möglich, sofern die Gemeinden dies erlaubten. Kaiser's nutzte hier alle Möglichkeiten aus. So blieben die Geschäfte möglichst auch in der Mittagszeit geöffnet, obwohl bis 1918 meist nur eine Verkäuferin in jeder Filiale arbeitete. Um eine durchgehende Öffnung gewährleisten zu können, sollten die Verkäuferinnen das Mittagessen in den Geschäftsräumen zu sich nehmen.²⁷ Mit der gesetzlichen Einführung des Achtstundentags nach dem Ersten Weltkrieg benötigte Kaiser's von nun an zwei Verkäuferinnen pro Laden. Ungefähr ab diesem Zeitpunkt stellten sie auch Lehrverkäuferinnen ein, die über eine Dauer von bis zu einem Jahr von den erfahreneren Verkäuferinnen angelernt wurden.

Trotz der langen Arbeitszeiten war eine Stelle als Verkäuferin bei Kaiser's bei Frauen beliebt: Es war – im Vergleich zu vielen anderen Tätigkeiten – keine körperlich besonders anstrengende Arbeit, für die sie ein durchschnittliches Gehalt²⁸ zuzüglich Weihnachtzulage sowie Kaffee, Tee oder Kakao für den Eigenbedarf erhielten. Leisteten sie gute Arbeit, konnten sie schnell befördert werden und die Stellung der ersten oder zweiten Ver-

käuferin einnehmen. Danach stieg das Gehalt in regelmäßigen Abständen um je 5 Mark, bis ein Gesamtgehalt von 100 Mark erreicht war. Ab da erfolgten Gehaltserhöhungen nur noch alle zwei Jahre.²⁹ Kaiser's mietete außerdem Zimmer für die unverheirateten Verkäuferinnen an, die nach Möglichkeit direkt an die Lagerräume des Geschäfts angrenzten, im selben Haus oder im Haus nebenan gelegen waren. Für die Miete bezahlten die Frauen fünf Prozent ihres Monatsgehalts.³⁰ War eine Anmietung durch die Firma nicht möglich, erhielten sie zusätzlich einen Mietzuschuss von 10 bis 15 Mark monatlich für eine eigene Wohnung.³¹ Für das Unternehmen waren die Verkäuferinnen sehr wichtig, da sie den Kontakt zu den Kunden und Kundinnen pflegten und das Unternehmen vor Ort repräsentierten. Ältere Verkäuferinnen wurden nicht entlassen, sondern wegen ihrer Erfahrung geschätzt und, wenn nötig, in eine ruhigere Filiale versetzt.³²

Josef Kaiser fühlte sich von Beginn an für seine Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen verantwortlich, repräsentierte aber auch den patriarchalischen Unternehmer des späten 19. und frühen 20. Jahrhunderts: „Er legte großen Wert auf Sauberkeit, ordentliches Benehmen, eine einheitliche Kleidung und Gehorsam.“³³ Die Identifizierung der Angestellten mit dem Unternehmen war groß: Sie nannten sich selbst die „Kaiserlichen“. Um ein gutes Betriebsklima aufrecht zu erhalten, wurden gemeinsame Feste und Ausflüge organisiert. 1897 ließ Josef Kaiser eine Betriebskrankenkasse, 1904 eine Unterstützungskasse und 1905 eine Altersversorgungskasse ohne Beitragsleistung einrichten sowie eine Geschäfts-Sparkasse.³⁴ Im Jahr 1910 gründete das Ehepaar Kaiser die Julia-Kaiser-Stiftung zur Unterstützung von Mitarbeiterinnen, die aufgrund einer Geburt nicht arbeiten konnten. Im gleichen Jahr wurde Kaiser mit dem Titel eines Kommerzienrats ausgezeichnet, den erfolgreiche oder sozial engagierte Unternehmer erhielten.³⁵ In Viersen war Josef Kaiser über 35 Jahre lang als Beigeordneter aktiv und unterstützte die Stadt und verschiedene Vereine. Anlässlich seines 70. Geburtstags im Jahr 1932 ernannte ihn die Stadt Viersen zum Ehrenbürger.³⁶

Laden- und Schaufenstergestaltung

Für die Generierung einer Marke in der Öffentlichkeit spielt Reklame eine wichtige Rolle.³⁷ Zur direkten Kundenansprache setzte Kaiser's vorrangig Flugblätter oder Adresskarten ein. Zeitungsreklame erfolgte nur anlassbedingt, wenn eine neue Filiale eröffnete, ein neuer Artikel eingeführt wurde oder der Umsatz einer Filiale zu gering war. Ergänzend wurde saisonal, etwa vor Weihnachten oder Ostern, verstärkt geworben.³⁸ Die Auslagen in den Schaufenstern wurden jeweils entsprechend umgestaltet – ebenso die Außenwerbung der Filialen. Dazu dienten Abzieh- und Glasplakate, die um 1890 entwickelt wurden.³⁹

Zwei Verkäuferinnen mit weißen Schürzen und gestreiftem Kragen vor einer Filiale der Kaiser's Kaffee-Geschäft GmbH, um 1910. Privatbesitz.



Die Außengestaltung der Kaiser's-Filialen diente als wichtiges Kommunikationsmedium. Die Geschäfte lagen in umsatzstarken Innenstädten und Hauptstraßen, wo es viel Laufkundschaft gab. Eine Aufgabe der Revisoren war es, neue Standorte zu lokalisieren, die diesen Kriterien entsprachen, und die Neueröffnung zu organisieren.⁴⁰ Eckgeschäfte wurden bevorzugt gewählt, da hier an zwei Straßenfronten Reklame angebracht werden konnte. Besondere Reklameschilder waren die sogenannte Ausleger: Schilder, die an der Hauswand angebracht wurden und in den Straßenraum hineinragend das Geschäftszeichen, die „Lachende Kaffeekanne“, zeigten.⁴¹ Während kleine Kolonialwarenläden in dieser Zeit in einem Wohnhaus eingerichtet und von außen oft kaum als Geschäfte erkennbar waren, lockten die großen, einladenden Schaufenster der Kaiser's-Filialen mit den dargebotenen Waren die Kundschaft in die Geschäfte. Die Fenster waren der erste Eindruck, den potentielle Kunden und Kundinnen vom Geschäft wahrnahmen, weswegen sie von den Verkäuferinnen wöchentlich neu gestaltet werden mussten. Die grundlegenden Gestaltungsvorgaben erhielten sie mit dem Heft „Anweisung über Ausstellung und Aufbewahrung der Waren in den Filialen von Kaiser's Kaffee-Geschäft G.m.b.H. zu Viersen“. Die Anweisungen über neue Produktarrangements sowie die benötigten Dekorationsmaterialien oder Warenattrappen erhielten sie aus der Zentrale.⁴²

Auf einen Blick sollte erkennbar sein, dass es sich um eine Filiale von Kaiser's Kaffee-Geschäft handelte und welche Waren diese verkaufte. Der Name des Unternehmens in Kapitallettern überfing mit monumentalen Schildern die Schaufenster. Die umliegende Hausfassade wurde neben den Schaufenstern mit weiteren Schildern aus Emaille oder Weißblech nahezu gänzlich verkleidet. Auf ihnen waren die Kernprodukte Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade, Malzkaffee, Biskuits verzeichnet. Mit ihrer standardisierten Gestaltung dominierten sie in einem auffälligen Rot die Häuserlandschaft in den Straßen und erweckten die Aufmerksamkeit der Vorbeigehenden.⁴³ Für die Inneneinrichtung der Filialen wurde die gesamte Möblierung (Theke, Regale,

Tische) in drei standardisierten Größen, je nach auszustattender Ladengröße, gefertigt.⁴⁴ Eine individuelle Möblierung nach Maß für jede neue Filiale wäre bei dem ungeheuren Tempo, mit dem das Filialnetz ausgebaut wurde, weder ökonomisch noch zeitlich tragfähig gewesen.⁴⁵ Josef Kaiser setzte von Beginn an auf eine Unverwechselbarkeit der Geschäfte durch das einheitliche Gesamtpaket aus Fassadengestaltung, Schaufenster und der Raumausstattung, wobei nichts dem Zufall überlassen wurde. Abgerundet wurde der Unternehmensauftritt durch die Kleidung der Verkäuferinnen: Auf Fotografien posieren die Verkäuferinnen in einer weißen Schürze mit Rüschemsaum, manchmal auch mit einer Bluse mit gesteiftem Kragen vor der Filiale. Dies spiegelt Josef Kaisers persönlichen Anspruch von einem adretten Erscheinungsbild seiner Mitarbeiterinnen wider. Die Vereinheitlichung der Kaiser's-Filialen war somit von „Kopf“ bis „Fuß“, innen wie außen, vorgegeben und zur Marke gemacht worden.

Rabattmarken und Werbegeschenke

Um neben den Rabattspar- und Konsumvereinen konkurrenzfähig zu bleiben, führte Kaiser's ab 1904 ein eigenes Rabattmarkensystem ein.⁴⁶ Bei einem Einkauf von je 20 Pfennig erhielten die Kunden eine Rabattmarke, die sie in ein Sammelheft klebten.⁴⁷ War das Heftchen voll, konnte das gesparte Geld im Wert von einer Mark entweder innerhalb eines Jahres in bar ausgezahlt oder auf einen neuen Einkauf angerechnet werden. Das Unternehmen schuf auf diese Weise einen Anreiz, immer wieder in einer Kaiser's-Filiale einzukaufen, um das Heft zu füllen und die Rabattsumme zu erhalten.⁴⁸

Nach der kriegs- und inflationsbedingten Unterbrechung des Rabattmarkensystems wurde es im Jahr 1927 wieder eingeführt. Fortan konnten die gefüllten Sammelhefte auch gegen Porzellangeschirr eingetauscht werden. Das erste, eigens hierfür hergestellte Kaffee- und Teeservice war weiß und mit schwarzen Linien abgesetzt. Die Kanne war wie das Markenzeichen, die „Lachende Kaffeekanne“ von Peter Behrens, gestaltet. Das Service konnte in Einzelteilen erworben werden, wie der Generalbevollmächtigte August Boss erklärte:

„Wir geben zuerst 2 Tassen, dann 3 Tellerchen und für zwei Markenbücher eine Kaffeekanne. Damit verfolgen wir den Zweck der Reklame! Denn diese Kaffeekanne ist wie unser Hauptwarenzeichen gestaltet. Deshalb lassen wir uns das auch etwas kosten, denn mit 2 RM. ist der Preis der Kaffeekanne nicht gedeckt. Wir betrachten das auch als Reklame für unseren Kaffee, weil er aus der Porzellankanne besser schmeckt.“⁴⁹



Die „Lachende Kaffeekanne“, das Markenzeichen von Kaiser's Kaffee, konnte gegen Rabattmarken eingetauscht werden. Privatbesitz.

Die entstandenen Produktionskosten würden sich durch die Umsatzsteigerung wieder ausgleichen, so August Boss.⁵⁰ In den Jahren darauf ging Kaiser's eine Kooperation mit der Porzellanfabrik Oscar Schaller & Co. Nachf. in Schwarzenbach/Saale ein, die ein zweites Service fertigte. Dieses war mit einem dezenten, geometrischen Muster verziert und fand eine größere Verbreitung als das erste Geschirr. Außerdem wurde die Variation der Einzelteile erhöht: Das Service belief sich auf über 40 Teile, die ein Kaffee-, ein Tee- und ein Essgeschirr bildeten.⁵¹

Werbegeschenke als Beigabe zu einem Einkauf erfolgten zunächst in Form kleiner Süßigkeiten an die Kinder der Kundschaft. In der Folgezeit verschenkten die Filialen aber auch Gebrauchsgegenstände für Erwachsene wie Untersetzer für Kannen, Kaffeemaße oder Sanduhren mit Angaben für die optimale Kaffeezubereitung.⁵² Die Zugaben dienten nicht nur als Kaufanreiz, sondern sollten zudem eine neue Stammkundschaft generieren. Besonders beliebt waren Kaffeedosen aus Weißblech, in die der lose Kaffee bereits beim Kauf gefüllt wurde. Darin konnte er luftdicht und vor Sonneneinstrahlung geschützt aufbewahrt werden. Man erhielt die Dosen ab einer bestimmten Menge oder beim Kauf von Premium-Kaffeemischungen. Auf den Dosen waren der Firmenname oder das Markenlogo abgebildet.⁵³



*Kinder erhielten beim Einkauf kleine Spielzeuge.
Privatbesitz.*

Auch kleine Spielwaren wie Blech-Flugzeuge, Jo-Jos oder Quartett-Spiele gab es ab 1900 in den Kaiser's-Filialen als Zugabe zum Kauf. Diese Werbegeschenke richteten sich an die Kinder der Kundschaft, die Kaiser's als Käufer der Zukunft bereits früh an die eigene Marke binden wollte. Selbstverständlich waren auch diese mit dem jeweiligen zeitgenössischen Firmenschriftzug und/oder Markenlogo versehen.⁵⁴

Reklamemarken waren etwas größer als Briefmarken und dienten ursprünglich als dekorativer Verschluss von Verpackungen oder Briefumschlägen, entwickelten sich um 1900 aber zu beliebten Sammelobjekten. Unternehmen wie Kaiser's machten sich die Popularität der bunten Bildchen für ihre Produktreklame zunutze und beauftragten sogar Künstler mit der Gestaltung sammelfähiger Illustrationen.⁵⁵

Die Werbemotive zeigen neben abstrakten Wort-Bildzeichen wie der „Lachenden Kaffeekanne“ auch Darstellungen mit regionalen Bezügen wie Mädchen oder junge Frauen, einen herbeieilenden Kellner oder ein älteres Ehepaar. Sie bezeichnen Kaiser's Kaffee und Malzkaffee als „unübertroffen“ und „ein hervorragendes Gesundheits-Getränk“ oder titeln „Kaiser's Kaffee ist der beste“.⁵⁶



Reklamemarke mit den Slogans „Kaiser's Malzkaffee unübertroffen“ und „Kaiser's Kaffee ist der beste“, ohne Datierung. Privatbesitz.

Die „Lachende Kaffeekanne“ als Markenzeichen

Die Verpackung spielte eine wichtige Rolle bei der Vermarktung der Waren. Um eine einheitliche Gestaltung einzuhalten und um Kosten zu reduzieren, akquirierte Kaiser's im Jahr 1907 die Druckerei Quack & Fischer aus Düsseldorf und gliederte sie in den Produktionsstandort in Viersen ein. Fortan bedruckten sie als eigenständige Tochtergesellschaft neben Plakaten und Werbezetteln auch die Kartonagen, Papiertüten sowie sämtliches Verpackungsmaterial.⁵⁷

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts positionierten die ersten Produzenten Markenartikel, die fest mit dem Namen des Produzenten verbunden waren und überregional verkauft und beworben wurden. Die Kennzeichen der neuen Marken – Geschäftsmarken, Signets oder Logos – waren seit 1874 durch das Markenschutzgesetz geschützt. Die ästhetisch-künstlerische Gestaltung des Markenzeichens und die Frage nach der Aussagekraft gewann zunehmend Bedeutung.⁵⁸

Dies zeigt sich auch bei dem Unternehmen Kaiser's Kaffee-Geschäft: 1899 benannte sich die „Dampf-Kaffee-Rösterei von Hermann Kaiser“ offiziell in „Kaiser's Kaffee-Geschäft GmbH“ um. 1903 entschied man sich für den einfach gehaltenen Schriftzug „KAISER'S“ als eingetragene Wortmarke. Ein Jahr später entwarf der Künstler Paul Böhm eine neue Wort-Bild-Marke: die „Lachende Kaffeekanne“.

Die in eine blaue Kreisfläche eingebettete weiße Kanne besticht durch ihre einprägsame konische Form. Die Kanne selbst trägt ein freundlich lachendes Gesicht im Profil. Eine rote Umrandung trägt den Markennamen „KAISER'S KAFFEE-GESCHÄFT“. Noch im selben Jahr wurde die Wort-Bild-Marke beim Reichspatentamt eingetragen und fand fortan auf Schildern außerhalb und innerhalb der Filialen, den Produktverpackungen, Reklamen und Anzeigen und Werbegeschenken Verwendung.



Reklamemarke mit der Wort-Bild-Marke von 1904. Privatbesitz.



Wort-Bild-Marke von 1921/25. Privatbesitz.

Zehn Jahre später, als sich Kaiser's Kaffee-Geschäft auf der Kölner Werkbundaussstellung am Deutzer Rheinufer präsentierte, sollte das Firmenemblem überarbeitet werden. Der Deutsche Werkbund gründet sich 1907 als Künstlervereinigung, die sich die „Veredelung der gewerblichen Arbeit“ und eine „Steigerung der Qualität vor allem des deutschen Kunstgewerbes“⁵⁹ zum Ziel setzte. Der Industriedesigner und Architekt Peter Behrens, Mitbegründer des Werkbundes, nahm sich 1914 für die Ausstellungsschau der Firma Kaiser's der „Lachenden Kaffeekanne“ an.⁶⁰ Die konische Form wich einer bauchigen Kanne mit stilisiertem Gesicht und geschwungenem Henkel, der ihr Lachen erhalten blieb. Jedoch dauerte es bis 1921, bis das neue Logo als Bildmarke eingetragen werden konnte und auf den Produkten erschien. Im Jahr 1925 erfolgte die Kombination mit dem umlaufenden Firmennamen.⁶¹

Neben dem einprägsamen Markenlogo entwickelte Kaiser's ein umfassendes Corporate Design, das sich durch die einheitliche Gestaltung aller visuellen Medien auszeichnet. Dieses umfasste das Design der Printmedien sowie jeglicher Produktverpackungen und Reklamematerialien (Flugblätter, Anzeigen, Plakate, Prospekte etc.), das Erscheinungsbild der Filialgeschäfte bis hin zur Kleidung der Verkäuferinnen und der Aufmachung der Lieferwagen. Das Corporate Design visualisierte in seiner Gesamtheit die organisationspezifischen Leitlinien, drückte den persönlichen Stil des Unternehmens aus und trug wesentlich zur Erfolgsgeschichte des Unternehmens bis zum Zweiten Weltkrieg bei.⁶²

-
- 1 Julia Laura Rischbieter: Mikro-Ökonomie der Globalisierung. Kaffee, Kaufleute und Konsumenten im Kaiserreich 1870–1914, Köln 2011, S. 214.
 - 2 Vgl. Annerose Menninger: Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.–19. Jahrhundert), Stuttgart 2004, S. 184 f.
 - 3 Vgl. Rischbieter: Mikro-Ökonomie, S. 55.
 - 4 Vgl. URL: www.probat.com/unternehmen/ueber-uns/historie (Stand: 16. März 2021).
 - 5 Vgl. Rischbieter: Mikro-Ökonomie, S. 56.
 - 6 Vgl. Syrus Archimedes Schwarzkopf: Der Kaffee in naturhistorischer, diätetischer und medizinischer Hinsicht, seine Bestandtheile, Anwendung, Wirkung und Geschichte, Weimar 1881, S. 37.
 - 7 Vgl. Britta Spies: Kaiser's Kaffee und Kommerzienrat Josef Kaiser. Vom Kolonialwarenhändler zum Kaufmann von Weltruf, Viersen 2017, S. 173.
 - 8 Vgl. Paul Günter Schulte: Kommerzienrat Josef Kaiser (1862–1950), in: Britta Spies: Kaiser's Kaffee und Kommerzienrat Josef Kaiser. Vom Kolonialwarenhändler zum Kaufmann von Weltruf, Viersen 2017, S. 13–42, S. 15.
 - 9 Vgl. Schulte: Kommerzienrat Josef Kaiser, S. 14.
 - 10 Vgl. Spies: Kaiser's Kaffee, S. 9.

- 11 Vgl. Schulte: Kommerzienrat Josef Kaiser, S. 18; Spies: Kaiser's Kaffee, S. 175; Malzkaffee erwies sich insbesondere in der Zeit des Ersten Weltkrieges als wichtiges Standbein, da in dieser Periode kaum bis kein Bohnenkaffee importiert werden konnte. Ferner wurde Malzkaffee in vielen Haushalten als Vollsubstitut konsumiert oder mit dem teuren Bohnenkaffee gemischt.
- 12 Vgl. Spies: Kaiser's Kaffee, S. 174.
- 13 Vgl. Schulte: Kommerzienrat Josef Kaiser, S. 15. 1926 bereiste Kaiser zum ersten Mal Brasilien und entdeckte, wo der von ihm bezogene Rohkaffee produziert wurde, vgl. Schulte: Kommerzienrat Josef Kaiser, S. 33.
- 14 Vgl. Schulte: Kommerzienrat Josef Kaiser, S. 23.
- 15 Vgl. Julius Hirsch: Die Filialbetriebe im Detailhandel, Bonn 1913, S. 55; Spies: Kaiser's Kaffee, S. 181.
- 16 Vgl. Hirsch: Die Filialbetriebe, S. 7.
- 17 Vgl. Hirsch: Die Filialbetriebe, S. 11.
- 18 Vgl. Hirsch: Die Filialbetriebe, S. 31–32.
- 19 Vgl. Hirsch: Die Filialbetriebe, S. 48. Die Röstereien belieferten Ende 1912 die folgende Anzahl an Filialen: Basel: 50, Breslau: 220, Heilbronn: 229, Viersen: 379, Spandau: 524.
- 20 Hirsch: Die Filialbetriebe, S. 38.
- 21 Vgl. Gerhard Regenthal: Ganzheitliche Corporate Identity. Profilierung von Identität und Image, Wiesbaden 2009, S. 84.
- 22 Vgl. Hirsch: Die Filialbetriebe, S. 41–55.
- 23 Vgl. Rischbieter: Mikro-Ökonomie, S. 216. 1914 gab es 1369 Kaiser's-Filialen in Deutschland und 51 Geschäfte in der Schweiz.
- 24 Die Summierung entspricht den Angaben von Hirsch: Die Filialbetriebe, S. 57. Bei der Betriebszählung im November 1912 belief sich die Zahl der Angestellten in den sieben Produktionsbetrieben auf 1533. In den Filialen waren 2076 Verkäuferinnen tätig, zuzüglich 66 Revisoren. Von 236 kaufmännischen Verwaltungsangestellten waren 170 in der Viersener Zentrale tätig. Hinzu kamen 13 Personen, die für die Versorgung der Niederlagen zuständig waren.
- 25 Vgl. Hirsch: Die Filialbetriebe, S. 36.
- 26 Zu den detaillierten Aufgaben eines Revisors bei Kaiser's Kaffee-Geschäft vgl. Hirsch: Die Filialbetriebe, S. 41–46. Zu der Beurteilungen der Verkäuferinnen durch die Revisoren vgl. Schulte: Kommerzienrat Josef Kaiser, S. 22 und Spies: Kaiser's Kaffee, S. 188.
- 27 Vgl. Spies: Kaiser's Kaffee, S. 185.
- 28 Vgl. Spies: Kaiser's Kaffee, S. 184, Spies präsentiert den Arbeitsvertrag von Rosa Rapp von 1909, der ein monatliches Einstiegsgehalt von 60 Mark festlegt, obwohl sie zuvor eine kaufmännische Tätigkeit ausgeübt hatte. Da Hirsch: Die Filialbetriebe, S. 59, sich auf ein Einstiegsgehalt von 65 Mark für das Jahr 1912 beruft, schien sich das Unternehmen an die gestiegenen Lebenskosten seiner Angestellten anzupassen. Siehe dort auch seine Aufstellung der gezahlten Entgeltpositionen.
- 29 Vgl. Hirsch: Die Filialbetriebe, S. 59.
- 30 Vgl. Spies: Kaiser's Kaffee, S. 184 f.
- 31 Vgl. Hirsch: Die Filialbetriebe, S. 59.
- 32 Vgl. Spies: Kaiser's Kaffee, S. 188.
- 33 Schulte: Kommerzienrat Josef Kaiser, S. 21.
- 34 Vgl. Schulte: Kommerzienrat Josef Kaiser, S. 21.
- 35 Vgl. Schulte: Kommerzienrat Josef Kaiser, S. 19.
- 36 Vgl. Schulte: Kommerzienrat Josef Kaiser, S. 24.
- 37 Vgl. Rischbieter: Mikro-Ökonomie, S. 223.
- 38 Vgl. Hirsch: Die Filialbetriebe, S. 44 f. und Rischbieter: Mikro-Ökonomie, S. 220.
- 39 Vgl. Erwin Paneth: Entwicklung der Reklame vom Altertum bis zur Gegenwart. Erfolgreiche Mittel der Geschäfts-, Personen- und Ideenreklame aus allen Zeiten und Ländern, München/Berlin 1926, S. 77.

- 40 Vgl. Hirsch: Die Filialbetriebe, S. 33, 42.
- 41 Vgl. Spies: Kaiser's Kaffee, S. 179. In Straßenfronten eingebundene Filialen erhielten ein solches Schild, Eckgeschäfte sogar zwei.
- 42 Vgl. Spies: Kaiser's Kaffee, S. 181.
- 43 Vgl. Spies: Kaiser's Kaffee, S. 178.
- 44 Hirsch: Die Filialbetriebe, S. 35. Die Standardisierung der drei Ausstattungsgrößen erfolgte vermutlich um 1900, als Kaiser's besonders stark expandierte und innerhalb von sieben Jahren (1898 bis 1905) etwa 800 Läden eröffnet und ausgestattet wurden, vgl. Schulte: Kommerzienrat Josef Kaiser, S. 18.
- 45 Spies: Kaiser's Kaffee, S. 180. Im Jahr 1925 übernahm Kaiser's zusätzlich eine neben dem Stammhaus gelegene Dampfschreinerei und professionalisierte die Einrichtungsherstellung.
- 46 Spies: Kaiser's Kaffee, S. 193, belegt diese Angabe mit einer Zeitungsannonce vom 29. August 1904, in der Kaiser's für die Einführung des Rabattsystems wirbt. Zucker war von der Rabattmarkenaktion ausgeschlossen, weil er als „Bedarfsartikel ersten Ranges“ als Lockmittel fungierte. Da man Zucker dort kaufte, wo er am günstigsten war, veräußerte Kaiser's ihn zum Selbstkostenpreis und gewährte auf dieses Produkt keinen zusätzlichen Rabatt. Hirsch: Die Filialbetriebe, S. 92, bestätigt, dass „der Zuckerpreis durch die Massenfilialen ständig niedrig gehalten werde“.
- 47 Vgl. Spies: Kaiser's Kaffee, S. 195. Es wird ein Rabattmarkenheft von 1914 abgebildet. Dies gibt ferner darüber Aufschluss, welche Warenvelfalt in den Filialen angeboten wurde.
- 48 Zur Handhabung des Rabattmarkensystems vgl. Hirsch: Die Filialbetriebe, S. 40 und Spies: Kaiser's Kaffee, S. 193, die ferner eine Stellungnahme von August Boss, Generalbevollmächtigter bei Kaiser's, zur Wiedereinführung der Rabattmarken im Jahr 1927 zitiert.
- 49 Spies: Kaiser's Kaffee, S. 194.
- 50 Vgl. Spies: Kaiser's Kaffee, S. 194.
- 51 Vgl. Spies: Kaiser's Kaffee, S. 194. Neben Kannen und Tellern konnte die Kundschaft für ihre Rabattmarken unter anderem Butter-, Zucker- oder Konfektdosen, Filteraufsätze, Milchgießer, Eierbecher, Kuchen- und Speiseplatten, Schüsseln und Terrinen oder Saucieren erwerben.
- 52 Vgl. Paneth: Entwicklung der Reklame, S. 172. Hirsch: Die Filialbetriebe, S. 45 gibt an, dass die Werbegeschenke insbesondere in der Weihnachtszeit ausgegeben wurden, in den letzten Jahren aber „erheblich nachgelassen“ hätten.
- 53 Vgl. Spies: Kaiser's Kaffee, S. 197.
- 54 Vgl. Spies: Kaiser's Kaffee, S. 201–203. Obwohl die Spielzeuge in großen Mengen ausgegeben wurden, sind nur wenige Exemplare erhalten.
- 55 Paneth: Entwicklung der Reklame, S. 54 f. und Spies: Kaiser's Kaffee, S. 213.
- 56 Rischbieter: Mikro-Ökonomie, S. 229 legt eine umfangreiche Motivanalyse von Reklamemarken dar.
- 57 Vgl. Schulte: Kommerzienrat Josef Kaiser, S. 22 und Spies: Kaiser's Kaffee, S. 172. Da der Kaffee überwiegend in diesen Papiertüten verkauft wurde und es sich um Wegwerfartikel gehandelt hat, haben sich diese Verpackungen jedoch wenig bis gar nicht erhalten.
- 58 Vgl. Paneth: Entwicklung der Reklame, S. 121.
- 59 URL: <https://www.deutscher-werkbund.de/wir-im-dwb/werkbund-geschichte/chronik-des-deutschen-werkbundes-1907-bis-1932/> (Stand: 27. Februar 2021).
- 60 Vgl. Spies: Kaiser's Kaffee, S. 189.
- 61 Vgl. Spies: Kaiser's Kaffee, S. 190.
- 62 Vgl. Regenthal: Ganzheitliche Corporate Identity, S. 171 f.

Pia Froese und Anna Dohmen

Von Liebesgaben, Zitterkaffee und Schmuggelgut

Kaffeeversorgung in der Zeit des Nationalsozialismus und im Zweiten Weltkrieg

In den 1930er-Jahren hatte sich nahezu in ganz Europa eine umfassende Kaffeekultur entwickelt. Das schwarze Heißgetränk wurde nicht mehr nur zu Hause konsumiert, sondern zunehmend auch in Cafés und Restaurants.¹ Kaffee war zu einem wichtigen Wirtschaftsgut geworden: Während es 1875 im neu gegründeten Deutschen Reich noch keine Kaffeeröstbetriebe gab, waren 1882 bereits 161 Firmen aktiv.² Ende der 1930er-Jahre wuchs die Zahl der Betriebe auf 5000 Röstereien und 115 Firmen, die sich auf den Import von Kaffee spezialisiert hatten.³ Seit Ende des 19. Jahrhunderts war Hamburg die Stadt mit dem bedeutendsten europäischen Importhafen für Kaffee, weshalb sich dort viele deutsche Kaffeehändler niederließen.



Beladen eines Schiffes mit Kaffeesäcken in Les Cayes, Haiti. Fotografie von Andries Augustus Boom, 1912. Sammlung Rijksmuseum Amsterdam.

Der Handel mit Kaffee florierte bis zum Ersten Weltkrieg. Doch dann kam es in Folge des Kriegsbeginns zu umfassenden Handelsbeschränkungen, nachdem der Kaffeehandel ab 1916 unter staatliche Kontrolle gestellt worden war.⁴ Die Kaffee-Importeure bemühten sich darum, nicht die Kontrolle über ihr Gewerbe zu verlieren. Doch ab 1917 kam der Kaffeehandel vollständig zum Erliegen, da Kaffee nicht als „lebensnotwendiges Konsumgut“⁵ gesehen wurde. Erst 1925 konnten nach der Wiedereröffnung der Kaffeebörse die Interessen der Kaffee-Importeure und die Wünsche der konsumierenden Verbraucher wieder erfüllt werden.⁶ In der Zeit ohne Kaffeeimporte hatten industriell produzierte Kaffee-Ersatzstoffe große Bedeutung erlangt.

Wollen Sie eine wirklich vorzügliche und dabei doch
äußerst preiswerte Tasse Kaffee trinken, so versuchen Sie

Müller's Qualitäts-Kaffee

Konsum-Mischung	das Pfd.	2.40 Mk.
Santos-Mischung	"	2.60 "
Haushalts-Mischung	"	2.80 "
Spezial-Mischung	"	3.— "
Hausmarke	"	3.20 "
Hotel-Mischung	"	3.60 "
Java-Mischung	"	4.— "
Mokka-Mischung	"	4.— "

Täglich frische Röstung

Kaffee Hag
Tee, Kakao, Schokolade

Für 20 Mark Bons vergüte ich
1 Mark in bar oder in Waren

Erich Müller, Kaffee-Rösterei
Neuß, Niederstraße 60, Telephon 4362

Anzeige im „Neußer Geschenk-Kochbuch“, 1920er-Jahre. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

Als Grundstoff für die Surrogate wurde genutzt, was verfügbar war: „Sie verwendeten alles – von Kolanüssen und Mehl bis hin zu Chicorée, Erbsen oder Gerste.“⁷

Zu Beginn der 1930er-Jahre stabilisierte sich der Rohkaffeehandel wieder, weshalb die Zahlen bei der Herstellung von Ersatzkaffee leicht sanken, der Konsum von Bohnenkaffee aber stark anstieg.⁸ Die Jahre bis zum Zweiten Weltkrieg waren dann zunächst von einem Aufschwung im Rohkaffeehandel geprägt.

Kaffeehandel im Nationalsozialismus

Mit der Machtübernahme der Nationalsozialisten gingen die Kaffee-Importeure relativ gelassen um, denn obwohl die Nationalsozialisten „eine Wirtschaftspolitik propagierte[n], die sich am Prinzip der weitgehenden Autarkie zu orientieren versprach, entwickelten sich die Kaffeeimporte ebenso wie der Kaffeekonsum auch nach der Machtübertragung an die NSDAP und bis zum Kriegsbeginn 1939 weiter positiv“.⁹ Den Nationalsozialisten war klar, dass die Verfügbarkeit von Bohnenkaffee für die Menschen, die den Ersten Weltkrieg und die Wirtschaftskrisen der Weimarer Republik miterlebt hatten, ein Indikator für Wohlstand war. Wenn Kaffee zur Verfügung stand, bedeutete das für die Bevölkerung, dass sich das Leben normalisiert hatte und die politische Lage stabil war. Dieses Gefühl wollten die neuen Machthaber nutzen. Durch den hohen Zoll war der eingeführte Bohnenkaffee zudem eine wichtige Einnahmequelle für den Staat.¹⁰

Die große Bedeutung, die Kaffee als Wirtschafts- und Konsumgut hatte, führte dazu, dass die Nationalsozialisten in den Kaffeehandel eingriffen, diesen staatlich reglementierten und schließlich sogar übernahmen.¹¹ Sie bemühten sich, die Hamburger Kaffeehändler politisch und ideologisch gleichzuschalten. Ab 1937 wurden die noch in Deutschland verbliebenen jüdischen Kaffeehändler gezwungen, ihre Firmen zu verkaufen.¹² Seit März 1937 gab es eine „Überwachungsstelle für Kaffee“ in Hamburg, die den Warenverkehr entlang der gesamten Wertschöpfungskette überwachen sollte. Im August 1939 wurde die „Überwachungsstelle“ zur „Reichsstelle“ unter Leitung von Heinrich Reichelt umgebaut, bis diese im Januar 1943 mit der „Reichsstelle für Tabak“ zusammengelegt wurde.¹³

Jedoch konnten auch die staatlichen Eingriffe ein grundlegendes Problem nicht beseitigen: Gegen Ende der 1930er-Jahre stieg der Kaffeekonsum in der Bevölkerung stetig an, während auf der anderen Seite die Menge des auf dem Markt verfügbaren Rohkaffees stark abnahm. So war der Bedarf an Kaffee beispielsweise im Jahr 1937 um 14 Prozent im Vergleich zum Vorjahr gestiegen.¹⁴ Und im Jahr 1938 tranken die Deutschen erstmals mehr Bohnenkaffee als Ersatzkaffee.¹⁵ Das Deutsche Reich entwickelte sich zu dem zweitgrößten Kaffeeverbraucher in Europa.¹⁶ Durch die Abhängigkeit von Importen gab es je-

doch immer wieder Schwankungen in der Versorgung. Insbesondere die Unzuverlässigkeit der Hauptimporteure Brasilien und Kolumbien, deren Anteil an den Gesamtimporten des Deutschen Reiches bei über 60 Prozent lag, war ein Problem.

Im Jahr 1937 verbrannte Brasilien 17,2 Millionen Sack Kaffee, um durch künstliche Verknappung einen Mindestpreis für den exportierten Kaffee zu erhalten. Zum Vergleich: Die weltweite Nachfrage nach Kaffee lag zu diesem Zeitpunkt bei 26,4 Millionen Sack pro Jahr; der brasilianischen Aktion fiel also eine Menge zum Opfer, die ausgereicht hätte, um mehr als die Hälfte des weltweiten Bedarfs an Kaffee zu decken. Diese Reduzierung der zum Import verfügbaren Menge wurde auch im Deutschen Reich spürbar, insbesondere durch die gleichzeitig weiter stark wachsende Nachfrage nach Bohnenkaffee.¹⁷ Hinzu kam, dass seit einigen Jahren jährlich 10 bis 13 Prozent des importierten Kaffees für die Versorgung der Wehrmacht reserviert waren.

Von 197.000 importierten Tonnen Rohkaffee waren im September 1938 nur noch 67.000 Tonnen übrig. Die staatliche Kontrolle der Bestände an Rohkaffee wurde daraufhin verschärft.¹⁸ Dazu gehörte auch das im November 1938 ausgesprochene Werbeverbot für Kaffee, das die Nachfrage in der Bevölkerung jedoch kaum beeinflusste.

Der Mangel in der Kaffeeverversorgung der Bevölkerung machte sich bereits im Januar 1939, also gut acht Monate vor Kriegsbeginn, deutlich bemerkbar. In den Geschäften konnten Kunden maximal 100 Gramm Kaffee erwerben. Zudem wurde laut Gesetz bevorzugt, wer als Stammkunde bei einem Händler registriert war.¹⁹ Die einfache Laufkundschaft erhielt – soweit überhaupt noch etwas von der begehrten Ware übrig war – nur 25 bis 40 Gramm Bohnenkaffee.²⁰ Durch das System des „Stammkundenverzeichnisses“ versuchte das NS-Regime, den Mangel zu verbergen, indem lange Warteschlangen vor den Geschäften verhindert wurden.²¹



Kaffeedose der Firma A. Zuntz sel. Wwe KG, ca. 1920 bis 1930. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.



Hellblau emaillierte Kaffeekanne, Anfang 20. Jahrhundert. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

In dieser Situation, in der der Genuss von Kaffee im Alltag üblich geworden war, aber nur noch wenig Bohnenkaffee verfügbar war, griff man wieder auf die lange bekannten und bewährten Surrogate zurück: 1939 konsumierte die Bevölkerung 40 Prozent mehr Ersatz-Kaffee als im Vorjahr.²² Mit Kriegsbeginn im September 1939 brach der Kaffeeimport endgültig ein. „Der Ausbruch des Zweiten Weltkrieges setzte dem Boom der Kaffeegeschäfte ein plötzliches Ende. Der Handel in Hamburg kam fast sofort zum Erliegen. Die Börse wurde geschlossen, die Vorräte für die Wehrmacht beschlagnahmt.“²³

Die Versorgung der Zivilbevölkerung

Am 27. August 1939, vier Tage vor dem Beginn des Zweiten Weltkrieges mit dem Überfall auf Polen, begann in Deutschland die Rationierung von Lebensmitteln.²⁴ Ein Neusser Zeitzeuge erinnerte sich:

„Der Beginn des Zweiten Weltkrieges Anfang September 1939 war etwas derartig Niederschlagendes für das ganze Schützenfest. Das Fest ist gelaufen, alle drei Tage lang.²⁵ Aber am Montag sah man schon, daß die ersten Schützen eingezogen waren, nicht mehr mitmarschierten. Auch mein Bruder ist am Kirmesmontag eingezogen worden. Ich bin noch mitmarschiert. Meine Frau hat am Kirmessonntag im [ehemaligen] ‚Hospital‘ an der Brückstraße, wo noch Dienststellen der Stadtverwaltung untergebracht waren, die ersten Lebensmittelkarten ausgegeben.“²⁶

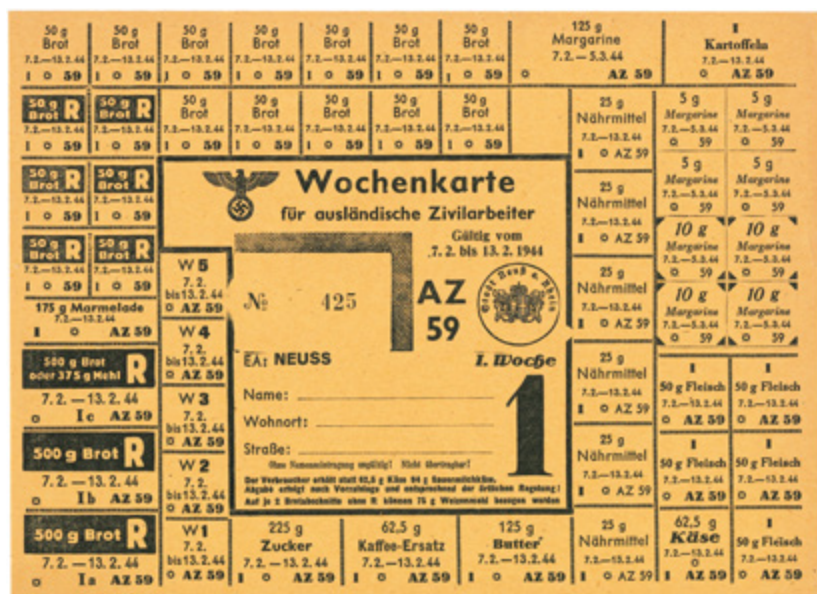
Lebensmittelkarten bestimmten also bereits vor Kriegsbeginn den Alltag der Menschen. Die „Verordnung zur vorläufigen Sicherstellung des lebenswichtigen Bedarfs des deutschen Volkes“ trat am 27. August 1939 in Kraft. Lebensmittel wie Fleisch, Milch, Öl, Fett, Zucker, Marmelade und Mehl sowie Genussmittel wie Tee, Kaffee und Kaffeeersatz durften nun nur noch mit behördlicher Genehmigung an Verbraucher ausgegeben werden.²⁷ Kohle und Seife gab es ebenfalls nur auf Bezugsschein. Im Verlauf des Krieges kamen Bezugsscheine für Brot, Rauchwaren, Kleider usw. hinzu. Unterschieden wurde zwischen Normalverbrauchern, Schwerarbeitern und Schwerstarbeitern, die verschieden große Rationen erhielten.²⁸ Zudem gab es „landwirtschaftliche Selbstversorger“, denen lediglich kleine Rationen zustanden, da sie zur eigenen Versorgung beitragen konnten. Auch zwischen Kleinkindern, Kindern und Jugendlichen wurde unterschieden.

Der Kriegs-Ernährungsplan vom April 1939, der vom Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft halbjährlich erstellt wurde, um die Versorgung mit Lebensmitteln im Kriegsfall zu berechnen, hielt fest, dass es im Fall eines Kriegsausbruchs nur noch Bohnenkaffee für drei Monate geben würde. Dieser könne aber auf 16 Monate gestreckt werden, wenn jeder Bürger pro Woche eine Ration von 7 Gramm Bohnenkaffee und 56 Gramm



1944 erhielten die Neusser 250 Gramm Kaffee-Ersatz im Monat zugeteilt. „Nährmittelfarte. Gültig vom 7.2. bis 5.3.1944“, Lebensmittelkarte der Stadt Neuss. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

Ersatzkaffee erhielt.²⁹ Die kombinierte Menge von 63 Gramm Kaffee und Kaffee-Ersatz wurde dann auch für die ersten Lebensmittelrationen festgelegt. Allerdings wurden zunächst wöchentlich 20 Gramm Bohnenkaffee und 43 Gramm Ersatzkaffee ausgeben. Bereits am 8. September kam es zu einer Änderung: Jeder erhielt nun 125 Gramm Kaffee-Ersatz pro Woche und keinen Bohnenkaffee mehr. Am 9. September wurden alle Bohnenkaffeebestände beschlagnahmt und ein Röstungsverbot ausgesprochen. Vorhandene Restbestände durften von Einzelhändlern in Mischungen abverkauft werden.³⁰ Am 10. Oktober 1939 folgte ein endgültiges Verbot für den Verkauf von Bohnenkaffee. Nur durch ein ärztliches Attest konnten Schwerkranke, Frischoperierte und Schwerverletzte Bohnenkaffee erhalten. Ansonsten war der „echte“ Kaffee Soldaten an der Front vorbehalten.³¹



Zwangsarbeiter erhielten 1944 2,5 Kilogramm Brot und 62,5 Gramm Kaffee-Ersatz pro Woche. „Wochenkarte für ausländische Zivilarbeiter. Gültig vom 7.2. bis 13.2.1944“, Lebensmittelkarte der Stadt Neuss. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

Für die nationalsozialistische Führung um Propagandaminister Joseph Goebbels war Kaffee – anders als beispielsweise Brot oder in geringerem Maße auch Fleisch – kein Grundnahrungsmittel, das für die Bevölkerung lebensnotwendig war. Goebbels äußerte sich immer wieder über „Kaffeetanten“, die den Konsum von Kaffee über die Pflicht des Verzichts, wie es sich für jeden tüchtigen Deutschen gehöre, stellen würden.³² Um der Bevölkerung den Verzicht schmackhaft zu machen, argumentierte er ähnlich wie die Hersteller von Ersatz- und entkoffeinertem Kaffee: Der ausbleibende Kaffeekonsum sei nicht nur im Sinne der Volksgemeinschaft, vielmehr fördere er sogar die Gesundheit, statt ihr zu schaden. Bei der Einstufung von Kaffee als „kein lebensnotwendiges Nahrungs- oder Genußmittel“³³ berücksichtigte Goebbels jedoch einige wichtige Punkte nicht, die die Einstellung der deutschen Bevölkerung gegenüber dem vermeintlich verzichtbaren Luxusgut prägten. So war Kaffee längst kein Getränk mehr, das nur von einigen wenigen älteren Damen am Sonntagsstisch konsumiert wurde; vielmehr war Kaffee in den Vorjahren des Zweiten Weltkrieges zu einem weiter-

breiteten, für nahezu alle soziale Schichten zugänglichen und alltäglichen Getränk geworden, dessen Konsum sich immer mehr institutionalisiert und ritualisiert hatte und stetig gewachsen war.³⁴

Durch den ausgegebenen Ersatzkaffee sollte die Bevölkerung ihre Gewohnheiten des Kaffeetrinkens beibehalten können. Der Kaffee-Ersatz war in der Bevölkerung jedoch keineswegs beliebt, und viele wünschten sich den Bohnenkaffee zurück. Ein Zeitzeuge erinnert sich an Folgendes: „Ich weiß noch, wie meine Mutter die rosafarbene Kaffeemarke nahm, sie auf den Boden warf, unter ihren ausgetretenen braunen Schuhen zertrampelte und schimpfte: ‚Ich hasse Ersatzkaffee! Ich hasse ihn! Ich will echten Kaffee!‘“³⁵

Ab April 1942 wurde dann auch die Zuteilung von Ersatzkaffee deutlich reduziert: Die deutsche Zivilbevölkerung war seit Kriegsbeginn die Abgabe von 125 Gramm Kaffee-Ersatz pro Person und Woche gewohnt, 1942 wurde die Ration dann um die Hälfte auf nur noch 62,5 Gramm gekürzt. Diese Menge blieb bis zum Kriegsende konstant. Ursächlich für die Kürzung waren die ab der zweiten Jahreshälfte 1941 zunehmend knapper werdenden Getreidevorräte.³⁶ Ähnlich war die Situation im Ersten Weltkrieg gewesen: Ab Dezember 1917 waren die Getreidevorräte so knapp, dass nur noch 250 Gramm Ersatzkaffee pro Person ausgegeben wurden. Diese Menge bezog sich jedoch nicht auf eine Woche, sondern auf einen Zeitraum von 45 Tagen.³⁷ Rechnet man diesen Wert um, so ergibt sich ein Wochenwert von ungefähr 42 Gramm, die Rationen waren also noch deutlich geringer gewesen als im Zweiten Weltkrieg.

Sonderzuteilungen

Erst über ein Jahr später – im September 1940 –, nachdem die Wehrmacht bereits Polen und Frankreich erobert und besetzt hatte, wurde wieder echter Bohnenkaffee an die Bevölkerung des Deutschen Reiches ausgegeben. Die nun einsetzende Versorgung mit Kaffee war jedoch nicht durch neu aufblühende Handelsbeziehungen mit den lateinamerikanischen Hauptexporteuren Brasilien und Kolumbien zurückzuführen – de facto war der Import von ausländischen Waren durch die Seeblockade gegen das Deutsche Reich schwierig geworden – oder eine Folge der Freigabe der militärischen Vorräte für die Zivilbevölkerung. Vielmehr hatte man die gesamten Kaffeevorräte der besetzten Ostgebiete beschlagnahmt und gab diesen Kaffee an die deutsche Bevölkerung weiter. Bis März 1941 konnte nun pro Kopf 50 Gramm Bohnenkaffee anstelle der zuvor zugewiesenen 125 Gramm Ersatzkaffee bezogen werden. Juden, Polen, Zivil- und Kriegsgefangene sowie die Bewohner der besetzten Ostgebiete wurden von den Rationen ausgeschlossen.³⁸ Der Zeitpunkt war strategisch gewählt: Die Stimmung in der Bevöl-

kerung war schlecht, da mit dem Beginn des Krieges gegen die Sowjetunion das Ende des Krieges in die Ferne rückte und die Folgen der Kämpfe durch britische Luftangriffe erstmals auch in der Heimat zu spüren waren.³⁹

Die Abgabe und Verteilung des begehrten Produktes war jedoch weiterhin streng reglementiert: Ohne Vorbestellung konnte kein Kaffee erworben werden. Zunächst musste im Kaffeegeschäft die Rationskarte abgestempelt werden, danach konnte der Besitzer der Karte an einem vorgegebenen Tag mit dieser Karte wieder im Geschäft erscheinen, um seine Ration abzuholen. In der Regel erfolgte die Ausgabe in alphabetischer Reihenfolge des Nachnamens.⁴⁰ Diese Prozedur erschwerte den Bezug des Kaffees, andererseits dürften diese Mühen den anschließenden Genuss des „echten“ Bohnenkaffees noch weiter aufgewertet haben. Nachdem Ende März 1941 die Periode der Zuteilung von Kaffee endete, erhielt die Zivilbevölkerung wieder ausschließlich Ersatzkaffee anstelle von echtem Kaffee.

Die große Bedeutung, die Kaffee in der Bevölkerung besaß, wurde von der Führungsspitze des Propagandaministeriums gezielt eingesetzt: Anlässlich der Weihnachtsfeiertage in den Jahren 1940 bis 1943 sowie an den Osterfeiertagen 1942 konnte einmalig pro erwachsener Person 60 beziehungsweise 50 Gramm reiner Bohnenkaffee anstelle von Ersatzkaffeeprodukten bezogen werden.⁴¹ Die Ausgabe von Kaffee sollte über die ausbleibenden militärischen Erfolge und die immer schlechter werdende Versorgung der Bevölkerung hinwegtäuschen.⁴²

Außerhalb dieser Sonderzuteilungen wurde Kaffee auch an die Bewohner von durch Luftangriffe besonders betroffene Gebiete ausgegeben. In der 16. Zuteilungsperiode im Oktober 1940 erhielten die Bewohner der betroffenen Bezirke 75 Gramm Kaffee – deutlich mehr als die übrige Bevölkerung. In diesem Kontext etablierte sich der Begriff „Zitterkaffee“, der die beruhigende Wirkung von Kaffee nach dem Stress der Luftangriffe umschreibt.⁴³ Als die Bombenangriffe weiter zunahmen, waren die für diesen Zweck vorgesehenen Bohnenkaffee-Vorräte bald aufgebraucht. Bei Luftangriffen der Alliierten wurden 1943 auch die Hamburger Kaffeebörse und alle Kaffeehandlungshäuser zerstört.⁴⁴ Zu Weihnachten 1944 konnte es keine Sonderzuteilungen von Bohnenkaffee mehr geben. Der „echte Kaffee“ verlor dennoch nie an Beliebtheit: Im März 1945 kostete ein Pfund Bohnenkaffee auf dem Schwarzmarkt 1000 Reichsmark; im April/Mai 1945 stieg der Preis bis auf über 2000 Reichsmark.⁴⁵

Die Versorgung der Streitkräfte

Anders als bei der Zivilbevölkerung wurde Kaffee bei den Streitkräften nicht als entbehrliches Luxusgut, sondern als Bestandteil der Grundversorgung eingestuft. Die Wehrmachtsführung sah in der ungebrochenen Zuteilung von Kaffee eine Möglichkeit, koffeinhaltige Getränke als Aufputzmittel einzusetzen oder durch den Genuss des beliebten Heißgetränks die Moral der Soldaten aufrechtzuerhalten oder zu steigern – eine Ansicht, die sich nur wenig von der Einschätzung der Bedeutung von Kaffee in den amerikanischen Streitkräften unterschied.⁴⁶

Die Politiker in den USA erkannten früh, wie wichtig Kaffee für ihre Einsatzkräfte war: Kaffee wurde als kriegswichtiger Rohstoff eingestuft, der die Motivation der Soldaten hochhalten bzw. steigern sollte. Während des Zweiten Weltkrieges erhielten die G.I.s in ihren täglichen Rationen auch löslichen Kaffee zugeteilt.⁴⁷ Mark Pendergrast, ein US-amerikanischer Journalist und Autor, betont die Bedeutung des Getränks für die Frontsoldaten: „für eine heiße Tasse Kaffee [würde der G.I.] in einem eisig kalten Schützenloch so ziemlich alles tun“⁴⁸.

Im Deutschen Reich wurden seit Mitte der 1930er-Jahre zwischen 10 und 13 Prozent der jährlichen Kaffee-Importe für die Wehrmacht zurückbehalten; bei Kriegsbeginn im September 1939 reservierte man nahezu alle noch vorhandenen Kaffeevorräte für militärische Zwecke.⁴⁹ Ein Teil der Bohnen wurde zu speziellen Produkten verarbeitet: So produzierte die deutsche Firma Kaffee HAG unter anderem einen stark koffeinhaltigen Tubenkaffee, der an die Besatzungen von U-Booten und an Flugzeugpiloten ausgegeben wurde. Zudem stellte man für die Land- und Seestreitkräfte einen konzentrations- und leistungssteigernden Instantkaffee her. Mit der Produktion war der deutsche Ableger der Nestlé AG betraut, die Deutsche Aktiengesellschaft für Nestlé Erzeugnisse, da der schweizerische Mutterkonzern die Belieferung der deutschen Armee ablehnte.⁵⁰

Die Menge des für das Militär reservierten Röstkaffees lag zwischen 15.000 und 21.000 Tonnen pro Jahr.⁵¹ Nimmt man als Grundlage die Höchstmenge von 21.000 Tonnen pro Jahr und multipliziert diese Zahl mit der Anzahl der Jahre seit der Macht ergreifung der Nationalsozialisten im Jahr 1933 bis zum Kriegsbeginn 1939, ergibt sich eine Vorratsmenge von 147.000 Tonnen Kaffee, die zu Beginn des Krieges in den Magazinen der Wehrmacht vorrätig gewesen sein müssen.⁵² Von dieser Menge muss jedoch der Jahresbedarf abgezogen werden, der noch in Friedenszeiten verbraucht wurde.

Wie lange diese Vorräte ausreichten, um die Soldaten der Wehrmacht regelmäßig mit Kaffee zu versorgen, ist unklar. Gesichert ist jedoch, dass die Feldrationen der Soldaten Kaffee enthielten – zumindest so lange, bis sich die angelegten Vorräte dem Ende

zuneigten. Die tägliche Zuteilung lag bei acht Gramm Kaffee pro Kopf, dies entsprach einer Menge von ungefähr drei Teelöffeln Kaffee.⁵³ Auf den ersten Blick ist diese Menge bescheiden, im Vergleich zur Zivilbevölkerung gab es jedoch einen entscheidenden Unterschied: Die Angehörigen der Streitkräfte konnten weiterhin regelmäßig, sogar täglich Kaffee konsumieren.

Schmuggel und Liebesgaben

Nachdem über die Lebensmittelrationen kein Bohnenkaffee mehr zu erhalten war, entwickelten sich Schwarzmarkt und Schmuggel. Die über diese Wege beschafften Mengen können nur schwer bestimmt werden.⁵⁴ Der Schmuggel war zu Beginn des Krieges eher gering gewesen und hauptsächlich durch Wehrmachtsangehörige entlang ihrer Reiserestrecken betrieben worden. Da 1940 die Grenzen zu den Niederlanden und zum Reichsprotectorat Böhmen und Mähren wegfielen, wurde der Schmuggel von Kaffee, Tee, Tabak und Schokolade de facto legalisiert.⁵⁵ Das Röstverbot von Bohnenkaffee bestand allerdings weiter, ausdrücklich auch in den neu hinzugekommenen Gebieten. Ausgenommen davon waren nur Mengen unter fünf Kilogramm, die ausdrücklich für den privaten Gebrauch bestimmt waren und von Soldaten auf ihren Reisen mitgeführt oder als „Liebesgabe“ mit der Post von ihnen an ihre Angehörigen geschickt wurden.⁵⁶

Soldaten konnten per Feldpostpaket Waren von der Front oder aus den besetzten Gebieten an ihre Familienmitglieder im Deutschen Reich senden. Diese Möglichkeit der Warenversendung wurde durch die Soldaten genutzt, um Süßigkeiten⁵⁷ und Kaffee nach Hause zu schicken.⁵⁸ Welchen Umfang der Bezug von Kaffee aus Feldpostpaketen angenommen hat, ist noch nicht ausreichend erforscht. In Feldpostbriefen finden sich jedoch Anmerkungen, in denen über den Versand von Kaffee berichtet wird. Die Möglichkeit, die Familien daheim zu versorgen, wird je nach Einsatzort der Soldaten unterschiedlich gewesen sein. In den Jahren 1939 und 1940 wird der Zugang zu Kaffee für die Soldaten während der Besetzung Frankreichs und Polens noch deutlich einfacher gewesen sein, als dies später gegen Ende des Krieges und nach dem Rückzug der Wehrmacht aus den besetzten Gebieten der Fall war.

Zudem war in dieser Zeit die wöchentliche Versorgung der Soldaten mit Kaffee durch die Feldrationen noch gewährleistet, so dass sie zusätzlichen oder beschlagnahmten Kaffee an ihre Angehörigen schicken konnten. Nach der Beschlagnahmung der Kaffeeresourcen in den besetzten Gebieten und der Umverteilung dieser Vorräte an die deutsche Bevölkerung zwischen September 1940 und März 1941 dürfte der Versand von Kaffee an Angehörige weiter zurückgegangen sein, da nun keine Vorräte im großen Stil mehr verfügbar waren.



Deutscher Besatzungssoldat und niederländische Frau mit einer Tasse Kaffee im niederländischen Noordwijk, etwa 1941 bis 1943. Sammlung Rijksmuseum Amsterdam.

Neben dem Versand in Feldpostpaketen gab es für die Soldaten noch eine weitere Möglichkeit, Kaffee an ihre Angehörigen weiterzugeben. Waren die Soldaten auf Fronturlaub in der Heimat, durften sie in ihrem Gepäck Waren in das Gebiet des Deutschen Reiches einführen. Allerdings transportierten viele Landser in ihrem Gepäck dermaßen viel, dass sich die Wehrmachtsführung gezwungen sah, die zulässige Importmenge von Konsumgütern zu beschränken. Ab Januar 1942 galt für Fronturlauber die Regel, dass maximal so viel an Waren mitgebracht werden dürfe, wie man in zwei Händen und ohne Beihilfe von zusätzlichen Gegenständen, beispielsweise Trageriemen und Taschen, tragen könne. Die Einfuhrmöglichkeiten waren also in dieser Hinsicht beschränkt, allerdings durften die meisten Produkte weiterhin nahezu uneingeschränkt per Feldpostpaket verschickt werden.⁵⁹ In welchen Mengen Kaffee über die Post und durch Heimaturlauber ins Deutsche Reich gelangte, ist schwer einzuschätzen. Malte Zierenberg spricht in seiner Monografie zum Schwarzmarkt in Berlin davon, dass die Warensendungen der Soldaten aus ganz Europa dazu beigetragen haben, den Schwarzmarkt mit wichtigen und exquisiten Gütern zu versorgen.⁶⁰ Unklar bleibt jedoch, wie hoch der Anteil des Kaffees an diesem Warenstrom war.

Der Schwarzmarkt

Wie beschrieben sank die Menge des offiziell zugeteilten Kaffees in der Zivilbevölkerung während des Krieges immer weiter. Aber neben den offiziellen Wegen gab es noch andere Möglichkeiten, das begehrte Produkt zu erlangen – auf mehr oder weniger legalen Wegen. Einer dieser Zugänge war der Schwarzmarkt. Er ermöglichte den Handel mit Waren, die aufgrund der Rationierungen nicht mehr oder nur in sehr geringen Mengen zu erwerben waren. Das heute vorherrschende Bild des Schwarzmarkts, auf dem sich größere Menschenmengen in der Öffentlichkeit trafen und über seltene und begehrte Waren feilschten, war – zumindest für die Anfangsphase des Zweiten Weltkrieges – im Deutschen Reich nicht zutreffend. Vielmehr fand der Schwarzmarkt im Privaten statt; oft wurden Termine zum Tausch von Waren vereinbart, die in der eigenen Wohnung oder im eigenen Haus stattfanden. Die Praxis des Warentauschs war jedoch keineswegs eine vereinzelt auftretende Erscheinung, sondern seit Kriegsbeginn handelte es sich dabei um ein Massenphänomen.⁶¹ Erst in den letzten Kriegsmonaten verlagerte sich der Schwarzmarkt in die Öffentlichkeit; es entstanden Märkte an frei zugänglichen Orten, die es mehr Menschen ermöglichten, an den illegalen Tauschgeschäften teilzunehmen.⁶²

Neben hochwertigen Genussmitteln und begehrten Konsumartikeln wie Stoffen, Zigaretten, Lebensmitteln, französischem Cognac oder Schnaps wurde dort auch Kaffee verkauft.⁶³ Die Preise auf dem Schwarzmarkt waren um ein Vielfaches höher als vor Kriegsbeginn. Eines der Produkte, die weder in Geschäften gekauft noch auf Rationskarten bezogen werden konnten, war Kaffee. Diejenigen, die über die notwendigen Mittel und Kontakte verfügten, suchten daher nach anderen Möglichkeiten, Kaffee zu erwerben. So berichtet beispielsweise eine Krefelder Zeitzeugin davon, dass ihre Großmutter während des Krieges viel Geld für Kaffee auf dem Schwarzmarkt ausgegeben habe, teilweise habe sie bis zu 800 Mark pro Pfund bezahlt.⁶⁴ Die Preisangabe ist sehr nahe an den ermittelten Werten von Nicole Petrick-Felber, die den Preis für ein Pfund Kaffee im März 1945 mit 1000 Reichsmark angibt. Der Preisunterschied von 200 Mark lässt sich mit den Preisschwankungen, die es je nach Region, Verfügbarkeit, Nachfrage und Jahr gegeben haben wird, erklären.

Neben Zigaretten setzte sich Kaffee auf dem Schwarzmarkt als Tauschmittel durch, vor allem da der Preis auch nach Kriegsende anhaltend hoch blieb.⁶⁵ Da Kaffee lange haltbar war, platzsparend verpackt und leicht transportiert werden konnte, eignete er sich besonders gut als „Ersatzwährung“ bei Tauschgeschäften.

Die Wertschätzung von Kaffee auf dem Schwarzmarkt als Handelsgut und Tauschmittel spiegelt die große Bedeutung, die das Getränk zu dieser Zeit in der Bevölkerung hatte. Kaffee war kein Luxusgut, sondern Teil des Alltagslebens. Situationen, in denen Kaffee getrunken wurde, etwa beim sonntäglichen Treffen mit der Familie, waren emotional besetzt. Der „echte“ Bohnenkaffee wurde in einer Zeit, in der das Leben in allen Momenten durch den Krieg geprägt wurde und die Zukunft unklar war, zu einem Symbol für die Zeit vor dem Krieg.

-
- 1 Max Pendergrast: Kaffee. Wie eine Bohne die Welt veränderte, 3. Aufl., Bremen 2006, S. 205; Nicole Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit. Die Versorgung mit Kaffee im „Dritten Reich“, 1938–1945, in: Christiane Berth, Dorothee Wierling und Volker Wunderich (Hg.): Kaffeewelten. Historische Perspektiven auf eine globale Ware im 20. Jahrhundert, Göttingen 2015, S. 129–152, hier: S. 132, 133, 230.
 - 2 Julia Laura Rischbieter: Röster: Die Geburt eines neuen Wirtschaftszweiges. Globaler Wettbewerb und lokale Konsumentenwünsche im Deutschen Kaiserreich, in: Christiane Berth, Dorothee Wierling und Volker Wunderich (Hg.): Kaffeewelten. Historische Perspektiven auf eine globale Ware im 20. Jahrhundert, Göttingen 2015, S. 35–55, hier: S. 37.
 - 3 Pendergrast: Kaffee, S. 232.
 - 4 Vgl. Dorothee Wierling: Mit Rohkaffee handeln. Hamburger Importeure im 20. Jahrhundert, in: Christiane Berth, Dorothee Wierling und Volker Wunderich (Hg.): Kaffeewelten. Historische Perspektiven auf eine globale Ware im 20. Jahrhundert, Göttingen 2015, S. 105–127, hier: S. 107.
 - 5 Wierling: Mit Rohkaffee handeln, S. 114.
 - 6 Vgl. Wierling: Mit Rohkaffee handeln, S. 114.
 - 7 Pendergrast: Kaffee, S. 230.
 - 8 Vgl. Nicole Petrick-Felber: Kriegswichtiger Genuss. Tabak und Kaffee im „Dritten Reich“, Jena 2013, S. 37.
 - 9 Wierling: Mit Rohkaffee handeln, S. 114.
 - 10 Vgl. Wierling: Mit Rohkaffee handeln, S. 114 f.
 - 11 Wierling: Mit Rohkaffee handeln, S. 116.
 - 12 Vgl. Wierling: Mit Rohkaffee handeln, S. 119.
 - 13 Vgl. Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 132.
 - 14 Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 133.
 - 15 Vgl. Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 133.
 - 16 Otto Amonn: Kaffee, Tee und Kakao. Ihr Verbrauch in den Industriestaaten der westlichen Welt nach dem zweiten Weltkrieg, Berlin 1954, S. 21.
 - 17 Pendergrast: Kaffee, S. 205.
 - 18 Vgl. Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 133 f.
 - 19 Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 132–134.
 - 20 Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 135.
 - 21 Vgl. Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 135 f.
 - 22 Vgl. Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 137.
 - 23 Wierling: Mit Rohkaffee handeln, S. 120.
 - 24 Vgl. Arnulf Huegel: Kriegsernährungswirtschaft Deutschlands während des Ersten und Zweiten Weltkriegs im Vergleich, Konstanz 2003, S. 329.
 - 25 Die privaten Feiern setzten sich das ganze Schützenfest über fort. Das offizielle Programm wurde jedoch nach der Schützenparade am Sonntag beendet, auch das Vogelschießen, mit dem ein neuer Schützenkönig ermittelt werden sollte, fand 1939 nicht statt, vgl. Joseph Lange: Bürger und Bürgersöhne, Neuss 1998, S. 431–436.
 - 26 Susana Kauffels: Die nationalsozialistische Zeit (1933–1945) in Neuss. Zeitzeugenberichte, Neuss 1988, S. 240.
 - 27 Vgl. Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 138.
 - 28 Vgl. Manfred Müller: Neuss unterm Hakenkreuz. Die NSDAP und ihre Gegner in einer katholischen Stadt des Rheinlandes, Essen 1988, S. 160.
 - 29 Vgl. Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 138.
 - 30 Vgl. Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 138 f.

- 31 Vgl. Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 139 f.
- 32 Auszug aus einem Aufsatz von Reichsminister Joseph Goebbels, zitiert nach Fritz Blaich: Wirtschaft und Rüstung im „Dritten Reich“, Düsseldorf 1987, S. 96, 97.
- 33 Auszug aus einem Aufsatz von Reichsminister Joseph Goebbels, zitiert nach Blaich: Wirtschaft und Rüstung, S. 96.
- 34 Der Konsum von Kaffee verlagerte sich immer mehr in die Öffentlichkeit, so wurde Kaffee vermehrt in Cafés und Restaurants konsumiert. Siehe auch Auszug aus einem Aufsatz von Reichsminister Joseph Goebbels, zitiert nach Blaich: Wirtschaft und Rüstung, S. 97.
- 35 Pendergrast: Kaffee, S. 248, Hervorhebungen vom Autor übernommen.
- 36 Stadtarchiv (StA) Wuppertal, Nahrungsmittelkarte 57 für den Zeitraum vom 13. Dezember 1943 bis zum 9. Januar 1944. Siehe auch: StA Wuppertal, Nahrungsmittelkarte 58–64, alle aus dem Jahr 1944.
- 37 StA Krefeld, 9/3534, Schreiben des Landrats (B.Nr. 21663) an den Bürgermeister von Uerdingen vom 28. Dezember 1917.
- 38 Vgl. Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 144.
- 39 Vgl. Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 143.
- 40 Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 144, 146.
- 41 StA Wuppertal EZ 2, Weihnachts-Sonderkarten 1 bis 3 für landwirtschaftliche Selbstversorger vom 13.12.1943 bis zum 06.02.1944. In den Jahren 1940 und 1941 lag die Menge bei 60 Gramm pro Person, 1942 und 1943 dann nur noch bei 50 Gramm, vgl. Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 147–149.
- 42 Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 149.
- 43 Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 145.
- 44 Vgl. Pendergrast: Kaffee, S. 248.
- 45 Vgl. Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 150.
- 46 Petrick-Felber: Kriegswichtiger Genuss, S. 118.
- 47 Franz A. Koehler: Special rations for the armed forces 1946–53, Washington D.C. 1958, S. 22, 23.
- 48 Pendergrast: Kaffee, S. 247.
- 49 Pendergrast: Kaffee, S. 236.
- 50 Krieger: Kaffee, S. 232, 237.
- 51 Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 137.
- 52 Eigene Berechnung, basierend auf den Zahlen von Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit. Die errechnete Höchstmenge kann nur einen groben Richtwert darstellen, da sie beispielsweise nicht die Mengen an Kaffee berücksichtigt, die bereits vor Kriegsbeginn von der Wehrmacht verbraucht wurden.
- 53 Zahlen entnommen aus URL: <http://www.lexikon-der-wehrmacht.de/Soldat/Verpflegung.htm> (Stand: 19. März 2021).
- 54 Vgl. Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 141.
- 55 Vgl. Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 141 f.
- 56 Vgl. Petrick-Felber: Zwischen Mangel und Gefälligkeit, S. 142.
- 57 Fabian Benkowitsch, Kathrin Kiefer und Markus Raasch: Die Soldatenfamilie aus Kindersicht. Ein Beitrag zur Gesellschaftsgeschichte der beiden Weltkriege in akteurszentrierter Perspektive, in: Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte 103/2016, Heft 3, S. 287–315, hier: S. 298.

- 58 Vereinzelt finden sich Hinweise in den Feldpostbriefen, in denen über den Versand von Kaffee berichtet wird. Häufiger schreiben Soldaten jedoch über Waren, die sie selbst aus der Heimat erhalten haben, beispielsweise Brot, Wurst und Kuchen. Vgl. Feldpostbrief des Soldaten Karl, Nachname unbekannt, vom 21. Januar 1943. Online eingesehen unter URL: <http://www.feldpost-archiv.de/07-13-heinz.shtml> (Stand: 17. März 2021). Feldpostbrief eines unbekanntem Verfassers vom 4. März 1945. Online eingesehen unter URL: <http://www.feldpost-archiv.de/07-03-paul.shtml> (Stand: 17. März 2021). Kreisarchiv Soest, P 3, Nr. 837, 811, 852, Feldpostbriefe von Heinrich Varnholt an seine Eltern aus den Jahren 1940, 1941 und 1943. In den Briefen bittet die Mutter ihren Sohn mehrmals, ihr nochmal Kaffee zu schicken, URL: <https://www.archive.nrw.de/archivsuche> – Suchbegriff „Kaffee“, Ergebnisse des Kreisarchivs Soest (Stand: 19. März 2021).
- 59 Malte Zierenberg: Stadt der Schieber. Der Berliner Schwarzmarkt 1939–1950, Göttingen, S. 145.
- 60 Zierenberg: Stadt der Schieber, S. 144.
- 61 Zierenberg: Stadt der Schieber S. 11, 85.
- 62 Zierenberg: Stadt der Schieber, S. 11, 12.
- 63 Zierenberg: Stadt der Schieber, S. 149, 150, 157.
- 64 Archiv der NS-Dokumentationsstelle Krefeld, Bestand 7.10, Zeitzeugeninterview mit Inge Schnell, S. 11.
- 65 Auch nach Kriegsende erreichten die Kaffeepreise nicht ihren Vorkriegswert, noch im Oktober 1946 lag der Preis für ein Kilogramm Bohnenkaffee je nach Ort zwischen 100 und 650 Reichsmark, vgl. Willi A. Boelcke: Der Schwarzmarkt 1945–1948. Vom Überleben nach dem Kriege, Braunschweig 1986, S. 106.

„Kaffee-Panzer“ in der „Mokka-Türkei“

Kaffeeschmuggel im Aachener Grenzgebiet nach dem Ersten und dem Zweiten Weltkrieg

Unmittelbar nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges war die belgische Kaffeemarke „Mokaturc“ ein bekanntes und beliebtes Schmuggelgut. Populär wurde die Marke in Aachen unter dem Namen „Mokka Türck“, aus dem sich das Wortspiel „Mokka-Türkei“ entwickelte.¹ Mit der „Mokka-Türkei“ war das Grenzgebiet um Aachen und in der Eifel gemeint, wo zu dieser Zeit der Kaffeeschmuggel unfassbare Dimensionen annahm. Manche sprachen von der „Kaffeefront“ oder bezeichneten die regionale Grenze im Jargon der Wehrmacht als „Hauptkampflinie des Kaffeeschmuggels“. Diese martialischen Bezeichnungen erstaunen für das – aus heutiger Sicht – eher wenig bedeutende Delikt „Kaffeeschmuggel“. Aber tatsächlich spiegelt sich hier der Versuch, mit naiver Ironie² die damaligen Geschehnisse zu verarbeiten. Denn über mehrere Jahre war die Situation an der westlichen Grenze durch eine zunehmend eskalierende Gewaltspirale geprägt, die zu zahlreichen Todesopfern führte.

Schmuggel in der Zwischenkriegszeit

Der Schmuggel als Alltags- und Massenphänomen im Aachener Grenzgebiet ist nicht erst in der unmittelbaren Nachkriegszeit entstanden. Nach Vorläufern im 19. Jahrhundert entwickelte sich in der Phase nach dem Ersten Weltkrieg der Schmuggel als Not- und Armutsdelikt, aber auch als Teil einer professionell organisierten, kriminellen Bandenstruktur. Die Praktiken dieses Schmuggels und die Konfrontation mit den staatlichen Grenzbehörden weisen dabei deutliche Parallelen zu der Situation nach dem Zweiten Weltkrieg auf. Die Geschehnisse nach 1945 können daher „nicht als eigenständiges historisches Phänomen, sondern als Schlussphase eines wesentlich älteren Gewaltverhältnisses der Grenze“ betrachtet und verstanden werden.³

Nach der deutschen Niederlage im Ersten Weltkrieg und dem Versailler Friedensvertrag von 1919 setzten die alliierten Besatzungsmächte der linksrheinischen Gebiete die geltende deutsche Verordnung über die Einfuhr von Lebensmitteln und Waren außer Kraft. Sofort begann eine massenhafte Zufuhr insbesondere von Luxuswaren aus dem Ausland, während die am Rhein neu entstandene Zollgrenze ihrerseits von Schmugglern unterlaufen wurde. Die Grenze im Westen war damit zum „Loch im Westen“ geworden.⁴

Seit dem 19. Jahrhundert war das Hauptzollamt am Bahnhofplatz die zentrale deutsche Zollbehörde des Aachener Grenzgebietes. Für die eigentliche Grenzkontrolle waren untergeordnete Zollämter zuständig, die aufgrund der neuen Grenzziehung zum Nachbarland Belgien neu organisiert werden mussten. Zur Schmuggelbekämpfung bestand in Aachen seit Beginn der 1920er-Jahre zudem ein Zollgrenzkommissariat, das seit 1922 als Zollfahndungsstelle bezeichnet wurde.⁵

Die schlechte Ernährungslage in Deutschland, die hohe Arbeitslosigkeit in der Bevölkerung und die von schwankenden Kursen abhängigen Preise ließen den Schmuggel in den Jahren nach dem Ersten Weltkrieg rasant ansteigen. Die Aachener Bevölkerung überquerte die Grenze, um günstiger im Ausland einzukaufen und sich mit alltäglichen Lebensmitteln zu versorgen. Manche trieben sogar mehr oder weniger offen Handel mit den geschmuggelten Waren. Auch auf niederländischer und belgischer Seite konnte man durch dieses Preisgefälle Geschäfte machen, sodass sich entlang der Grenze auf deutschem, belgischem und niederländischem Territorium eine regelrechte Schmuggel-Infrastruktur in Form von „Schmuggelbuden“, Verkaufsständen und Gaststätten entwickelte.⁶



Kaffeemühle der Firma Peter Dienes
„PEDE“ (Mod. 409), um 1930.
Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

Waren es zu Beginn der 1920er-Jahre überwiegend Verbrauchsgüter, die für das Überleben notwendig waren, so verlagerte sich der Schmuggel nach 1926 auf Genuss- und Luxuswaren wie Kaffee, Kakao und Zigaretten sowie auf hochwertige Bekleidungs- und Möbelstücke, mit denen sich hohe Gewinne erzielen ließen. Schrittweise entstanden rund um den Aachener Markt und den Kaiserplatz zahlreiche Schwarzmärkte, auf denen die begehrten Konsumgüter zu haben waren. In dieser Phase des massenhaft einsetzenden Schmuggels mobilisierten sich Schmugglerkolonnen, die in Extremfällen 100 bis 200 Personen umfassten. Auch gepanzerte Schmuggelfahrzeuge kamen bereits zum Einsatz. Eine gut organisierte Logistik ermöglichte dabei einen reibungslosen Transport der Waren in die Großstädte an Rhein und Ruhr und sogar bis nach Hamburg oder Berlin. Nach Schätzungen wurden alleine im Grenzabschnitt zwischen Venlo und Sief bei Aachen zwischen 60.000 und 80.000 Kilogramm Kaffee täglich „eingeschwärzt“. Dabei gingen die Zollbehörden davon aus, dass nur fünf bis zehn Prozent der Schmuggelaktivitäten überhaupt aufgedeckt wurden.⁷

Da man befürchtete, dass auf diese Weise ganze Wirtschaftszweige zum Erliegen kommen könnten, reagierte man mit Gegenmaßnahmen, wie einer verstärkten Grenzbewachung, zusätzlichen Zollbeamten, höheren Strafen und dem Einsatz von Kraftfahrzeugen.⁸ Die Zollbehörden machten zudem von einem Gesetz Gebrauch, das vor dem Hintergrund dieser Ausnahmesituation an der rheinischen Westgrenze erlassen worden war.⁹ Nach diesem „Gesetz über den Waffengebrauch des Grenzaufsichtspersonals und der Reichsfinanzverwaltung“ vom 2. Juli

1921 war es grundsätzlich erlaubt, gezielte Schüsse abzugeben – und dies nicht nur in Situationen der Notwehr oder zur Abwehr einer drohenden Gefahr, sondern auch dann, wenn sich ein Schmuggler durch Flucht einer Grenzkontrolle zu entziehen versuchte. Ziel dieser Bestimmung war allerdings das Stellen, nicht das Töten eines Schmugglers.¹⁰

Die Maßnahmen zeigten jedoch nicht den gewünschten Erfolg. Während der Weltwirtschaftskrise, in der die Zahl der Arbeitslosen und gleichzeitig auch die Preise von Lebensmitteln rasant anstiegen, erreichte der Schmuggel der Zwischenkriegszeit seinen Höhepunkt. Das Hauptzollamt Aachen leitete alleine im März 1932 über 5000 Strafverfahren ein. In dieser relativ kurzen Zeit wurden 365 Kilogramm Kakao, 1743 Kilogramm Tabak, 14.652 Kilogramm Kaffee und 1.452.000 Zigaretten beschlagnahmt.¹¹

Die Reichsfinanzverwaltung verschärfte erneut die Grenzüberwachung. Waren zunächst etwa 325 Beamte zur Kontrolle auf den rund 240 Grenzkilometern der Hauptzollämter Heinsberg, Düren, Prüm und Aachen postiert, so kam man im November 1932 bereits auf eine Gesamtzahl von 1000 Beamten.¹² Bei der Aufstockung ihres Personals griffen die Zollbehörden auf ehemalige Reichswehrangehörige zurück, die mit schweren Karabinern ausgerüstet wurden, um den Schmuggel zu beenden oder zumindest einzudämmen.¹³

Die Aachener Zeitung „Echo der Gegenwart“ berichtet von 33 im Rahmen der Schmugglerbekämpfung erschossenen Menschen, weit mehr als 100 sind durch Schüsse teils schwer verletzt worden. Alle Todesschüsse ereigneten sich im Zeitraum von 1930 bis 1933, besonders stark häuften sie sich zwischen April 1931 und Mai 1932, als alleine 22 der 33 Opfer ums Leben kamen. Zu diesem Zeitpunkt fielen fast monatlich Schüsse mit tödlichem Ausgang. Betrachtet man die 33 Todesfälle genauer, so zeigt sich, dass an der Grenze zu Belgien 15 und an der Grenze zu den Niederlanden 18 Schmuggler getötet wurden.

Betroffen war besonders das heutige Stadtgebiet von Aachen, vor allem der Ort Lichtenbusch, der durch die Grenze in einen deutschen und einen belgischen Teil getrennt wird und durch diese besondere geografische Lage günstige Voraussetzungen für den Schmuggel bot.¹⁴

Die Opfer waren – mit Ausnahme eines zufällig in die Geschehnisse geratenen gehörlosen Spaziergängers im Alter von 74 Jahren – Männer im jungen Erwachsenenalter. Nur fünf der Opfer waren im motorisierten Großschmuggel tätig und starben bei dem Versuch der Zollbeamten, das Schmuggelfahrzeug gewaltsam anzuhalten. Bei den übrigen Getöteten handelte es sich überwiegend um Kleinschmuggler oder Mitglieder von Schmuggelkolonnen, die auf Halterufe oder Warnschüsse nicht



Rechteckiger Blechschaukasten der Kaffeerösterei Friedrich Bommer in Düsseldorf, um 1930. Sammlung Clemens Sels Museum Neuss.

reagiert hatten und vor einer Festnahme fliehen wollten.¹⁵ Die Schützen blieben bis auf einen Beamten, der einen unbeteiligten Passanten durch einen Warnschuss getötet hatte, straffrei.¹⁶

Nach Angaben von Holger A. Dux sowie Heinrich Brammertz wurde im Jahr 1931 auch ein Mord an einem Zollbeamten verübt, der sich allerdings in der Berichterstattung des „Echos der Gegenwart“ nicht verifizieren lässt.¹⁷ Sicher ist jedoch, dass auch Zollbeamte teils massiver Gewalt der Schmuggler zum Opfer fielen. Berichtet wird in diesem Zusammenhang nicht nur von bewaffneten Durchbrüchen motorisierter Schmugglerbanden, bei denen Zollbeamte verletzt wurden, sondern auch von brutalen Misshandlungen durch die Kleinschmuggler, etwa zur Abwehr von Festnahmen oder zur Befreiung gestellter Gruppenmitglieder.¹⁸ Die Techniken des Schmuggelns und die Anwendung direkter Gewalt bei der Schmuggelbekämpfung wirken wie eine Vorwegnahme der Situation in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg.¹⁹

Nach der Machtergreifung Hitlers im Januar 1933 setzte die nationalsozialistische Partei zur Sicherung des Staates einen verstärkten Schutz der Grenzen durch. Gleichzeitig veränderte das Jahr 1933 auch die traditionellen Aufgaben des Aachener Zolls, da Zollbeamte in verstärktem Maße polizeiliche Aufgaben übernehmen mussten. 1937 wurde der bestehende Zollgrenzdienst in den militärähnlichen „Zollgrenzschutz“ umgewandelt und um den „verstärkten Grenzaufsichtsdienst“ erweitert. Der Schmuggel zählte nunmehr zu denjenigen Straftaten, die eine Todesstrafe nach sich ziehen konnten. Die systematische Kontrolle der Grenze und die zusätzliche Errichtung von Sperren sollten den Schmuggel beenden. In der Tat kam dieser praktisch zum Erliegen, sodass das „Loch im Westen“ für geschlossen erklärt werden konnte.²⁰

Die „Aachener Kaffeefront“

Nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges setzte die britische Besatzungsmacht wieder eine deutsche Zollverwaltung ein, allerdings unter strikter Überwachung der alliierten Behörden. Ab dem 1. September 1945 nahm das am Bahnhofplatz gelegene Hauptzollamt Aachen schrittweise wieder seinen Dienst auf. Einige Monate später folgte die Wiedererrichtung eines Zollgrenzschutzes und einer Zollfahndungsstelle, die die Kontrolle der Grenze übernahmen. Die Kompetenzen waren jedoch zunächst stark eingeschränkt.²¹

Das Überschreiten der Grenze war Deutschen unmittelbar nach dem Krieg ausschließlich mit einer schriftlichen Genehmigung der alliierten Besatzungsbehörden möglich. Ein Verstoß gegen das alliierte Recht konnte bis hin zur Verhängung der Todesstrafe sanktioniert werden. Um den unerlaubten Grenzübertritt einzudämmen und den Schmuggel zu verhindern, richtete die

britische Militärverwaltung zum 1. Februar 1946 einen etwa ein Kilometer breiten Landstreifen an der deutsch-niederländischen und an der deutsch-belgischen Grenze ein, der zur „Grenz-Sperrzone“ erklärt wurde.²²

Trotz dieser Maßnahmen entwickelte sich ein zunehmendes Unterlaufen der Grenze, das an die Praktiken der Zwischenkriegszeit anknüpfte und bald eine vergleichbare Größenordnung erreichte.²³ Damit setzte eine neue Konjunktur des Schmuggelns ein, über die deutschlandweit berichtet und die als ein neues „Loch im Westen“ beschrieben wurde. Bezeichnungen wie „Aachener Kaffeefront“, „sündige Grenze“ oder – in humoristischer Anlehnung an die belgische Kaffeemarke Mokaturc – als „Mokka-Türkei“ oder „Mekka des Mokka“ erlangten rasch überregionale Bekanntheit.²⁴

Anfangs war die Schmuggeltätigkeit von der extremen Lebenssituation im Nachkriegsdeutschland geprägt. Durch den akuten Mangel an Verbrauchsgütern in den ersten Jahren nach Kriegsende stellte der Schmuggel im Aachener Grenzgebiet zunächst eine Überlebensstrategie notleidender Menschen dar. Zeitzeugen berichten, dass sich in dieser Zeit vor allem die jugendliche Landbevölkerung in Kolonnen organisierte, um Lebensmittel über die Grenze zu schmuggeln. Wichtige Schmuggelwaren in dieser frühen Phase waren neben Lebensmitteln auch Medikamente und Drogen wie das Antibiotikum Penicillin, das Aufputzmittel Pervitin und das Betäubungsmittel Morphin. Zu den Überlebenstechniken zählte auch das Durchsuchen der Trümmer in den zerbombten Städten nach Wertgegenständen wie Silberbesteck, Schmuck, Fotoapparaten, Elektroartikeln, Stahlwaren und Werkzeugen, die dann jenseits der Grenze gegen Lebensmittel, aber auch gegen begehrte Schmuggelgüter wie Kaffee, Tabak, Schokolade, Tee, Spirituosen und andere Waren eingetauscht werden konnten.²⁵

Die erste Schmuggelanzeige wurde am 4. Dezember 1945 vom Hauptzollamt Aachen aufgenommen – sie betraf ein Pfund Kaffee. Von diesem Zeitpunkt an nahm die Zahl der Verstöße rasant zu: Wurden im Jahr 1947 noch 7561 Fälle registriert, so waren es nur zwei Jahre später bereits 51.557.²⁶

Das Ausmaß deutet sich auch in einem Pressebericht an, in dem der Aachener Zollrat Heinrich Brammertz im Rückblick auf das Jahr 1949 zitiert wird: „Wenigstens 200.000 Menschen seien direkt am Schmuggel beteiligt gewesen. Die Zahl der indirekt Beteiligten sei mindestens dreimal so hoch. 70.000 Schmuggler, darunter ein Drittel Jugendlicher seien allein in der Kartei des Zollgrenzdienstes verzeichnet.“²⁷

Die Gründe für den massenhaft einsetzenden Schmuggel waren naheliegend: Der niedrige Kaffeepreis in Belgien und die unverhältnismäßig hohe Verbrauchssteuer in Deutschland verur-



Dienstmütze eines Zollbeamten, 1950er- bis 1960er-Jahre. Privatbesitz.

sachten ein erhebliches Preisgefälle, das angesichts der fortdauernden Nachfrage nach Bohnenkaffee äußerst lukrative Geschäftsmöglichkeiten eröffnete. Im Juni 1948, nach der Währungsreform, lag die Verbrauchssteuer bei 30 DM pro Kilo Rohkaffee und 54 DM pro Kilo Röstkaffee. Diese Steuer wurde zwar auf 10 DM pro Kilo Rohkaffee gesenkt, aber das Preisgefälle blieb bestehen: So konnten die Schmuggler in Belgien ein Kilo Kaffee für etwa 8 DM einkaufen und in Deutschland für 14 bis 16 DM verkaufen.²⁸



In Belgien kostete 1 Kilogramm Kaffee nur etwa 8 DM, in Deutschland dagegen 14 bis 16 DM.

In Anbetracht des Finanzbedarfs der Länder und des Bundes lässt sich eine hohe Besteuerung auf ein Luxusgut wie Kaffee zur Generierung von Einnahmen durchaus nachvollziehen. Allerdings hatte sich bereits in der Zwischenkriegszeit gezeigt, dass ein starkes Preisgefälle zwischen Deutschland und den Nachbarländern den Schmuggel beförderte. Und tatsächlich beteiligten sich auch nun wieder zahlreiche Einwohner der Stadt Aachen und der ländlich geprägten Eifelgemeinden an groß angelegten Schmuggelaktionen. Während Klein- und Gelegenheitschmuggler die Waren zur Eigenversorgung oder der Versorgung des eigenen Dorfes über die Grenze brachten, agierten Groß- und Bandenschmuggler im Auftrag überregional und international agierender Schieberorganisationen. In der Folgezeit bildeten sich an der deutsch-belgischen Grenze die beiden wesentlichen Formen des Groß- und Bandenschmuggels aus: der Kolonnenschmuggel sowie der motorisierte Großschmuggel. Eine Hauptroute dieses gewerblich betriebenen Schmuggels führte vom Antwerpener Hafen über Aachen zu den Märkten in Düsseldorf, Köln und im Ruhrgebiet sowie zu den Großröstereien in ganz Deutschland.²⁹

Kolonnenschmuggel

Zu Beginn der unmittelbaren Nachkriegszeit dominierte der Klein- und Kolonnenschmuggel, der die ursprünglichste Form des Bandenschmuggels bildete. In den meisten Fällen stammten die „Läufer“ oder „Träger“ der Kolonnen aus Orten in unmittelbarer oder relativer Grenznähe. Denn der illegale Grenzübertritt war an genaue Kenntnisse der örtlichen Gegebenheiten

gebunden. Die Teilnehmer stammten vor allem aus den Arbeitervierteln der Stadt Aachen und zahlreichen ländlichen Eifelgemeinden. Oft bildeten sich die Kolonnen straßenweise aus, sodass sich die Mitglieder untereinander kannten. Schmugglerkolonnen von 200 bis 300 Personen, die Marschpakete von je etwa 30 Kilogramm Rohkaffee über die Grenze trugen, waren in dieser Phase keine Seltenheit.³⁰ Insbesondere in den Jahren vor der Währungsreform 1948 rekrutierten sich überdies auch ortsfremde Kolonnen aus Großstädten an Rhein und Ruhr, die hierfür mit Lastwagen ins grenznahe Gebiet pendelten. Die Kolonnen bestanden überwiegend aus jungen erwachsenen Männern. Denn sowohl die körperliche Kraft als auch das Durchsetzungsvermögen spielte in dieser Schmugglerszene eine ganz entscheidende Rolle. Immer wieder kam es zum Einsatz körperlicher Gewalt, etwa zur Behauptung der eigenen Position, zur Bestrafung von Verrätern oder bei Überfällen auf Zollbeamte. Häufig waren die Schmuggler mit Messern, Schlagstöcken oder ähnlichen Waffen ausgerüstet. Aber nur sehr selten wurden auch Schusswaffen mitgeführt, da schon ihr Besitz in der Besatzungszeit die Verhängung der Todesstrafe nach sich ziehen konnte.³¹

Daneben bildeten sich auch Gruppen aus der jugendlichen Landbevölkerung heraus. Denn bei einem Aufgriff der Zollbeamten erwarteten Jugendliche weitaus mildere Strafen als Erwachsene. Insbesondere in den beiden Industriestädten Eschweiler und Stolberg entwickelte sich eine Jugendszene, die sogenannten „Rabatzler“. Die Kinder und Jugendlichen setzten bei einer drohenden Festnahme darauf, „Rabatz zu machen“, um die Situation für die Zollbeamten zu chaotisieren und damit effektiv die Fluchtchancen möglichst vieler Kolonnenläufer zu verbessern.³²

Als eine weitere Variante städtischen Schmuggels entwickelte sich die „polnische oder jugoslawische Kolonne“, bei der die gemeinsame Nationalität ausschlaggebend war. Für Schlagzeilen sorgte auch die sogenannte „Geisterkolonne“, die durch ihre Taktik weitgehend im Verborgenen agierte und 1953 einen Zollhund als Geisel genommen hatte, um festgenommene Kolonnenmitglieder freizupressen.³³

Bereits in dieser frühen Phase zeigt sich deutlich, dass der Rückgriff auf vertraute Techniken des Schmuggelns aus der Zwischenkriegszeit eine große Bedeutung hatte. Mit dem Einsetzen des „Wirtschaftswunders“ und dem damit einhergehenden steigenden Wohlstand der Bevölkerung im Laufe der 1950er-Jahre verschob sich der Klein- und Kolonnenschmuggel hin zu einem gewinnträchtigen, aber gleichzeitig auch technisch und organisatorisch sehr anspruchsvollen Großschmuggel mit motorisierten Fahrzeugen, der ebenfalls auf den Erfahrungen aus der Zeit nach dem Ersten Weltkrieg aufbaute.³⁴

Motorisierter Großschmuggel

Es waren „Kaffeepanzer“, die eine neue Eskalation in diesem Konflikt einleiteten, der seit 1946 besonders im Raum Aachen und der Eifel tobte und mal irrwitzige, mal dramatische Züge trug.³⁵ „Kaffeepanzer“ waren gepanzerten Lastwagen, die zum Schutz vor einem Beschuss durch Zollbeamten an der Frontscheibe, am Motor und an den Reifen mit Stahlplatten verkleidet waren und von den Mitgliedern motorisierter Banden zum Transport von Schmuggelware genutzt wurden. Bei den zum Schmuggel eingesetzten Personenwagen bevorzugten die Großschmuggler vor allem schnelle und stark motorisierte Personenwagen der amerikanischen Marken Buick, Cadillac, Chrysler und Packard, die nach dem Ausbau der Innenausstattung mit Schmuggelgut beladen und über die Grenze geschafft wurden.³⁶ Die Fahrer versuchten, die Schmuggelware auf selten überwachten Feld- und Waldwegen an sämtlichen Kontrollposten des Zolls vorbeizuführen. Stieß man allerdings auf eine Zollkontrolle, so blieb als einzige Option, gewaltsam durchzubrechen, in der Hoffnung, die Zollbeamten bei der anschließenden Verfolgungsjagd abhängen zu können. Um einen solchen Grenzdurchbruch der motorisierten Großschmuggler zu unterbinden, versperrte der Zoll bei Grenzkontrollen die Durchfahrt mit Stacheldraht oder Nagelbrettern, welche die Reifen zerstechen sollten. Auf diese Sperrmittel reagierten die Schmuggler wiederum mit einer speziellen Bereifung der Fahrzeuge.³⁷

Dieses regelrechte „Wettrüsten“ erreichte schließlich im Juli 1950 beziehungsweise im Winter 1952/53 seinen Höhepunkt. Den Ausgangspunkt markierte der Einsatz gestohlener Panzerspähwagen aus britischen beziehungsweise belgischen Militärbeständen des Zweiten Weltkrieges.³⁸ Ein aufgemalter Stern sollte diese besonders gut geschützten, gleichzeitig allerdings sehr auffälligen Wagen als amerikanische Armeefahrzeuge tarnen.³⁹ Um die Zollfahrzeuge bei einer Verfolgungsjagd zu stoppen, streuten die Schmuggler durch eine Luke im Heck Eisenkrallen, sogenannte „Krähenfüße“, aus oder warfen schwere Kaffeesäcke als Hindernis auf die Fahrbahn.⁴⁰ Zusätzlich blendeten sie die Verfolger mit grellen Lampen und durch das Ausstreuen von Pfeffer, Asche oder Rauchbomben.⁴¹ Um die gewaltsamen Durchbrüche dieser Panzerspähwagen zu verhindern, rüstete der Zoll mit einer 24 Stunden hindurch einsatzbereiten Sondereinheit, bestehend aus Motorrädern und PS-starken Wagen der Marke Mercedes-Benz und Porsche, auf. In Aachen setzte die Zollverwaltung ab 1952 schließlich auch zwei besonders schnelle Porsche ein, die mit Kehrbesen an der vorderen Stoßstange zum Schutz der Reifen vor „Krähenfüßen“ ausgerüstet waren. Als „Besenporsche“ erlangten diese Fahrzeuge bundesweite Bekanntheit. Zusätzlich statteten die Zollbehörden die Verfolgungsfahrzeuge im Aachener Grenzgebiet mit einer Funksprechanlage aus, um die Effizienz der Schmuggelbekämpfung zu erhöhen. Die Aachener Zollbeam-

ten entwickelten schließlich nach dem Prinzip der „Krähfüße“ die sogenannten „Igelketten“, die beim Herannahen eines Schmuggelwagens auf die Fahrbahn gelegt wurden und selbst robuste Spezialreifen lahmlegen konnten.⁴²

Welches Ausmaß die Schmuggelbekämpfung annehmen sollte, zeigen mehrere militärähnlich organisierten Großfahndungsaktionen wie die Unternehmen „Eifel“ im Dezember 1950, „Martha“ im Winter 1951/52 oder „Martha II“ zur Jahreswende 1952/53, für die Zollbeamte für mehrere Wochen, zum Teil auch Monate aus dem gesamten Bundesgebiet zusammengezogen wurden. Diese großangelegten Aktionen sollten nicht nur den Schmuggel unterbinden, sondern auch die Stärke des Staates demonstrieren.⁴³

Den Schmuggel zum Erliegen gebracht haben diese Maßnahmen allerdings kaum. Erst mit einer Grundsatzentscheidung im August 1953 verlor die Einschmuggelung von Schmuggelkaffee und damit auch der motorisierte Großschmuggel schlagartig an Bedeutung.

Todesschüsse an der Grenze

An der gesamten westlichen Landesgrenze erreichte der Schmuggel nach dem Zweiten Weltkrieg eine bis dahin und seitdem völlig neue Größenordnung. Angesichts der zunehmenden Intensität der Schmuggeltätigkeiten stellten die Zollbehörden zur engmaschigen Grenzkontrolle massenhaft junge Männer ein, die aus dem Krieg zurückgekehrt oder Flüchtlinge aus Ostpreußen waren. Viele bewarben sich für den Zollgrenzdienst mangels besserer Alternativen. Denn der Dienst der Zollbeamten war durch schlechte Arbeitsbedingungen, miserable Wohnverhältnisse, eine völlig unzureichende Ausrüstung, schlechte Bezahlung und auch durch Frustration und Neid auf den hohen Gewinn der professionellen Großschmuggler geprägt.⁴⁴ Die Aufstiegschancen der Zollbeamten ergaben sich lediglich durch besondere Erfolge wie das Aufgreifen von Schmugglern und das Sicherstellen von Schmuggelgut.⁴⁵

Die von zahlreichen weiteren Maßnahmen – verstärkte Grenzsperrungen, Ausstattung mit Kraftfahrzeugen, besondere technische Hilfsmittel – flankierte personelle Aufstockung ging seit 1946 mit einer schrittweisen Wiederbewaffnung der Zollbeamten einher. Waren diese zunächst mit Messern, Schlagstöcken und funktionsunfähigen Waffen ausgerüstet, folgte wenig später die Ausstattung mit schweren Karabinern aus britischen Beständen.⁴⁶ Dabei erhielten die Zöllner lediglich eine kurze Ausbildung im Waffengebrauch. Da diese schweren Waffen selbst einem geübten Schützen kein „sicheres Treffen“ erlauben und oft schwere oder tödliche Verletzungen zur Folge haben, ist es nicht verwunderlich, dass sich die Todesfälle genau in dieser Phase häuften. Aus diesem Grund ersetzten die Aachener Zollbehörden Anfang 1950 die schweren Karabiner im Grenzauf-

sichtsdienst durch Pistolen. Als Alternative zum Waffengebrauch kamen ab diesem Zeitpunkt auch Hunde verstärkt zum Einsatz.⁴⁷

Maßgeblich für den Einsatz von Waffen war – wie in der Phase der Weltwirtschaftskrise – das „Gesetz über den Waffengebrauch des Grenzaufsichtspersonals und der Reichsfinanzverwaltung“ von 1921. Die Abgabe gezielter, aber nicht tödlicher Schüsse auf flüchtende Schmuggler nach erfolgtem Aufruf und Warnschüssen war demnach erlaubt.⁴⁸

Nach der Zählung des Bundesfinanzministeriums kamen im Aachener Bezirk seit der Wiedereinführung des Zollgrenzschutzes am 1. April 1946 insgesamt 26 Schmuggler ums Leben.⁴⁹ Alle Todesfälle ereigneten sich im Zeitraum von 1946 bis 1952 sowie im Februar 1964. 23 Fälle lassen sich der Grenze zu Belgien, drei der zu den Niederlanden zuordnen. Sie häuften sich besonders im Aachener Stadtwald und im Bereich des Zollgrenzkommissariats Walheim in den Jahren 1947/48. Allein 17 der 26 Todesfälle ereigneten sich damit noch vor Gründung der Bundesrepublik im Jahr 1949. Ab 1954 fielen mit einer Ausnahme im Jahr 1964 keine Todesschüsse durch Zollbeamte mehr.⁵⁰ Betrachtet man diese Entwicklung, so lässt sich eine deutliche Parallele zur Zeit nach dem Ersten Weltkrieg erkennen. Die Todesfälle ereigneten sich sowohl in der Zwischenkriegszeit als auch in der unmittelbaren Nachkriegszeit vor allem in Phasen, in denen die Zollbehörden mit einer massenhaften Rekrutierung von Reichswehrangehörigen bzw. von jungen Männern und einer gleichzeitigen schweren Bewaffnung auf den Kontrollverlust an der westlichen Landesgrenze reagierten.⁵¹

Die Getöteten waren ausnahmslos Schmuggler oder des Schmuggels Verdächtige im Alter von 14 bis 43 Jahren, darunter fünf Jugendliche im Alter von 14 bis 19 Jahren. Die meisten stammten aus den grenznah gelegenen Städten und Dörfern. Bei 24 Getöteten handelte es sich um Klein- oder Kolonnenschmuggler, die in aller Regel unbewaffnet waren. Lediglich zwei der Todesfälle ereigneten sich bei der Bekämpfung des motorisierten Großschmuggels.⁵² In 17 von 26 Fällen gaben die Zollbeamten als Grund für ihren Waffengebrauch einen Fluchtversuch der verdächtigen Schmuggler an. Die Schüsse waren also auf Menschen abgegeben worden, die nicht auf Halterufe oder Warnschüsse reagiert hatten. In fünf weiteren Fällen verwiesen die Beamten auf eine Notwehrsituation oder auf eine Selbstverteidigung im Handgemenge.⁵³ Die Todesschüsse wurden durch Polizei und Staatsanwaltschaft untersucht, die Verfahren allerdings recht zügig wieder eingestellt. Damit blieben ohne Ausnahme alle beteiligten Zollbeamten straffrei.⁵⁴

Die Todesschüsse führten zu Unruhen und Protestbekundungen in der grenznahen Bevölkerung und bei politischen und kirchlichen Repräsentanten. Auch die Presse beteiligte sich an

dieser politisch aufgeladenen Diskussion. In zahlreichen kritischen Beiträgen sprachen Journalisten von einer „Vernichtung von Menschenleben“⁵⁵ sowie einer „Todesliste des Zoll-Grenzschutzes“⁵⁶ und prangerten die Unverhältnismäßigkeit eines Waffeneinsatzes zur Bekämpfung des Schmuggels an.⁵⁷

Trotz dieser umfassenden Kritik hielt das Bundesfinanzministerium an den geltenden Waffengebrauchsbestimmungen fest. In einem in den „Finanzpolitischen Mitteilungen des Bundesministeriums für Finanzen“ veröffentlichten Artikel vom 25. November 1952 hieß es dazu: „Wenn deshalb dieser hohe Einnahmeausfall schon Anlass genug sein sollte, dass die Öffentlichkeit sich geschlossen gegen das Schmuggelunwesen stellt, dann müßte sie auch darin übereinstimmen, den Beamten des Zollgrenzdienstes den Kampf gegen das organisierte Schmugglertum zu erleichtern. Dazu gehört auch das Recht des Waffengebrauchs für dringende Fälle.“⁵⁸ Das Bundesfinanzministerium rechtfertigte in seiner Stellungnahme den Waffengebrauch zudem unter Verweis auf sieben Beamte, die im gleichen Zeitraum von Schmugglern getötet worden seien: „Diese Zahlen ergeben eindeutig, wie unentbehrlich und notwendig der Gebrauch der Waffe an der Grenze ist.“⁵⁹

Tatsächlich waren auch Zollbeamte der Gewalt von Schmugglern ausgesetzt. So wurde zu dieser Zeit ein Mord gegen einen Zöllner verübt. Obwohl der Verdacht nahelag, dass der Betroffene von einem Schmuggler erschossen worden sein könnte, blieb der Mord unaufgeklärt.⁶⁰ Ein weiterer Zöllner starb an den Folgen einer Schlägerei mit einer Gruppe Betrunkener aus dem Mützenicher Schmuggelmilieu in der Silvesternacht 1949/50. Ein Dritter verschwand am 24. Oktober 1951 spurlos. Zunächst vermuteten die Zollbehörden, der Zollbeamte sei von Schmugglern erschlagen und sein Leichnam anschließend auf belgischem Gebiet vergraben worden. Später stellte sich jedoch heraus, dass er sich vermutlich das Leben genommen hatte.⁶¹

Senkung der Kaffeesteuer

Nach der Währungsreform im Juni 1948 trat im Vereinigten Wirtschaftsgebiet ein neues Gesetz zur Kaffeesteuer in Kraft. Diese wurde mit dem Artikel VIII des Anhangs zum Gesetz Nr. 64 der Militärregierung als Verbrauchssteuer eingeführt. Galt die neu eingeführte Kaffeesteuer zunächst nur in dem Gebiet der britischen und amerikanischen Besatzungszone, wurde sie nach der Gründung der Bundesrepublik Deutschland im Mai 1949 schließlich auch auf die ehemalige französische Besatzungszone und West-Berlin ausgedehnt.⁶² Neben der Umsatzsteuer und der Tabak- sowie Teesteuer bildete die Kaffeesteuer nun das Rückgrat der Bundesfinanzen.⁶³ Alleine im Jahr 1949 konnten so 280 Millionen DM und im darauffolgenden Rechnungsjahr sogar 340,1 Millionen DM erwirtschaftet werden.⁶⁴

Gleichzeitig führte diese im Vergleich zum Nachbarland Belgien unverhältnismäßig hohe Verbrauchssteuer zu einem massenhaft einsetzenden Kaffeeschmuggel. Welche Größenordnung der Schmuggel annehmen sollte, lässt sich einigen Statistiken entnehmen. Zwischen 1946 und 1954 wurden durch die drei Aachener Hauptzollämter über 137.000 Anzeigen wegen Kaffeeschmuggels erfasst und fast 578.000 Kilogramm Kaffee beschlagnahmt. Die Zollfahndungsstelle Aachen registrierte im selben Zeitraum 266.357 Kilogramm geschmuggelten Kaffee, beschlagnahmte 149 Fahrräder, 155 Motorräder, 242 Lastkraftwagen und 553 Personenkraftwagen wegen ihrer Benutzung für den Schmuggel und stellte Geldmittel in Höhe von 1.597.698 DM sicher.⁶⁵ Dabei gingen die Behörden allerdings davon aus, dass überhaupt nur etwa fünf bis zehn Prozent der Schmuggelware entdeckt werden konnte. Etwa die Hälfte des bundesdeutschen Kaffeekonsums, so vermutet man, dürfte im Jahr 1949 Schmuggelware gewesen sein, im Aachener Gebiet sogar 90 Prozent. Nach gängigen Schätzungen errechnet sich hieraus allein für das Jahr 1949 ein Steuerausfall von 360 Millionen DM und ein Wertverlust für die Volkswirtschaft von 150 Millionen DM.⁶⁶

In der Innenpolitik blieb die Kaffeesteuer deshalb ein ständiger Streitpunkt zwischen den verschiedenen Parteien. In zahlreichen Plenarsitzungen des Deutschen Bundestages wurde immer wieder über eine Kaffeepreissenkung oder sogar Abschaffung der Kaffeesteuer diskutiert. Die Regierung unter Kanzler Konrad Adenauer beschloss schließlich wenige Monate vor der Bundestagswahl 1953, die Kaffeesteuer zu senken. Am 30. Juli 1953 wurde das neue Kaffeesteuergesetz durch den Bundestag verabschiedet. An Stelle des Steuerbetrages von 10 DM pro Kilo Rohkaffee trat ein Steuerbetrag von 3 DM pro Kilo Rohkaffee und 4 DM pro Kilo Röstkaffee.⁶⁷

Vor dem Hintergrund des wirtschaftlichen Aufschwungs und der damit einhergehenden Normalisierung der Lebensverhältnisse der Bevölkerung entfiel in der Folge der Hauptanreiz für den massenhaften Schmuggel von Kaffee. Der von Finanzminister Schäffer zuvor immer wieder befürchtete Steuerausfall trat nicht ein. Vielmehr konnten die Einnahmen aus dem legalen Handel die Mindereinnahmen schon im Jahr 1954 kompensieren. Seit der Kaffeesteuersenkung registrierten die Zollbehörden an der Aachener Grenze einen starken Rückgang des Schmuggels. Dieser erreichte im Oktober 1954 erstmals wieder ein Maß, das mit dem anderer Grenzabschnitte vergleichbar war.⁶⁸

1 Myriam Kroll und Thomas Müller (Hg.): Mokka Türck & Marihuana. Schmuggel an der Aachener Grenze, Aachen 2015, S. 4.

2 Kroll/Müller: Mokka Türck, S. 4.

3 Thomas Müller: Grenze und Gewalt. Ermittlung zu den Todesschüssen an der „Aachener Kaffeefront“, in: Zeitschrift des Aachener Geschichtsvereins 117/118 2015/2016, S. 223–256, hier: S. 225 f.

- 4 Müller: Grenze und Gewalt, S. 227 f.; Heinrich Brammertz: Zoll in Aachen, als Manuskript vervielfältigt von der Oberfinanzdirektion Köln, 1958, S. 396–417.
- 5 Holger A. Dux und Thomas Müller: Vom „Loch im Westen“ zur „Sündigen Grenze“. Schmuggel als regionales Massenphänomen in der Zwischen- und Nachkriegszeit, in: Myriam Kroll und Thomas Müller (Hg.): Mokka Türck & Marihuana. Schmuggel an der Aachener Grenze, Aachen 2015, S. 50–81, hier: S. 55.
- 6 Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 55.
- 7 Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 55 f.
- 8 Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 56.
- 9 Brammertz: Zoll in Aachen, S. 224.
- 10 Müller: Grenze und Gewalt, S. 227.
- 11 Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 56.
- 12 Müller: Grenze und Gewalt, S. 229; „Die Schmuggler könnten eine Großstadt füllen“, in: Echo der Gegenwart, 5. November 1932.
- 13 Müller: Grenze und Gewalt, S. 229; Brammertz: Zoll in Aachen, S. 491.
- 14 Müller: Grenze und Gewalt, S. 229–234.
- 15 Hermann Jung: Armee auf Schleichwegen. Erlebtes und Erlauschtes vom Schmuggelkrieg im Westen, Köln 1932, S. 106–111.
- 16 Müller: Grenze und Gewalt, S. 229–235; „Unbeteiligter durch einen Warnschuß getötet“, in: Echo der Gegenwart, 26. April 1932.
- 17 Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 56; Brammertz: Zoll in Aachen, S. 493.
- 18 Müller: Grenze und Gewalt, S. 234 f.; Jung: Armee auf Schleichwegen, S. 106–111; „Der ewige Kampf an der Grenze“, in: Echo der Gegenwart, 25. Juli 1930.
- 19 Müller: Grenze und Gewalt, S. 227.
- 20 Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 58.
- 21 Brammertz: Zoll in Aachen, S. 536–592; Müller: Grenze und Gewalt, S. 235 f.
- 22 Müller: Grenze und Gewalt, S. 235 f.; „Ein Kilometer Sperr-Grenzzone“, in: Aachener Nachrichten, 18. Januar 1946.
- 23 Igor Oberberg: Das Loch im Westen, in: Filmarchiv des Bundesarchivs.
- 24 Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 62.
- 25 Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 62.
- 26 Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 62.
- 27 Aachener Nachrichten, 23 Januar 1950, zitiert nach Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 63.
- 28 Dietmar Seher: Als die Grenze zum Nachbarn sündig war, in: Der Westen, 4. Juli 2014, URL: <https://www.derwesten.de/wochenende/als-die-grenze-zum-nachbarn-suendig-war-id9557544.html> (Stand: 3. April 2021); Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 66 ff.
- 29 Oberberg: Das Loch im Westen; Juliano de Assis Mendonça: Bannware – Liebesgabe – Trägerkolonne. Eine kurze Typologie des Nachkriegsschmuggels, in: Myriam Kroll und Thomas Müller (Hg.): Mokka Türck & Marihuana. Schmuggel an der Aachener Grenze, Aachen 2015, S. 34–47, hier: S. 39.
- 30 Wolfgang Trees: Schmuggler, Zöllner und die Kaffeepanzer. Die wilden Nachkriegsjahre an der deutschen Westgrenze, Aachen 2002, S. 306–315; Mendonça: Bannware, S. 39 f.
- 31 Trees: Schmuggler, S. 308; Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 64 f.
- 32 Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 65; Mendonça: Bannware, S. 39.
- 33 Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 65.
- 34 Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 69.
- 35 Christoph Gunkel: Schmuggel in der Nachkriegszeit. Kaffeepanzer im Bohnenkampf, in: Der Spiegel, 7. September 2009, URL: <https://www.spiegel.de/geschichte/schmuggel-in-der-nachkriegszeit-a948482.html> (Stand: 5. April 2021).
- 36 Trees: Schmuggler, S. 240; Mendonça: Bannware, S. 43–45.

- 37 Mendonça: Bannware, S. 45; Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 69.
- 38 „Panzerwagen aus der Tabora-Kaserne entführt“, in: Hermann Olle: Chronik der Zollgrenze, 15.10.52– 31.3.53, Heft 5, S. 63.
- 39 Trees: Schmuggler, S. 18–23; Mendonça: Bannware, S. 45.
- 40 „Kaffeesäcke als Wurfgeschosse. Flüchtende Schmuggler verletzten einen Zollbeamten schwer“, in: Hermann Olle: Chronik der Zollgrenze, 1950, Heft 2, S. 24.
- 41 Trees: Schmuggler, S. 198–214.
- 42 Trees: Schmuggler, S. 267–282; „Mit Funkwagen auf Schmugglerjagd. Erlebnis an der Westgrenze – Erste Erfahrungen mit UKW-Einsatz“, in: Hermann Olle: Chronik der Zollgrenze, 1951, Heft 3, S. 8 ff.
- 43 Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 70 f.
- 44 „Warum ‚wählten‘ 60 Prozent Mocca Turc? Gespräch mit zwei gefallenen Zöllnern“, in: Hermann Olle: Chronik der Zollgrenze, 15.10.52–31.3.53, Heft 5, S. 9 f.
- 45 Heinrich Brammert: Chronik des Hauptzollamts Aachen-Bahnhofplatz 1956 bis 1964, als Manuskript vervielfältigt von der Oberfinanzdirektion Köln, Aachen 1964, S. 158–169; „Am Ende des Lateins?“, in: Hermann Olle: Chronik der Zollgrenze, 1952, Heft 4, S. 32 ff.
- 46 Brammert: Zoll in Aachen, S. 555; Trees: Schmuggler, S. 178.
- 47 Brammert: Zoll in Aachen, S. 555; Müller: Grenze und Gewalt, S. 237 f.
- 48 Müller: Grenze und Gewalt, S. 238.
- 49 Müller: Grenze und Gewalt, S. 239.
- 50 Brammert: Chronik des Hauptzollamts, S. 150–176.
- 51 Müller: Grenze und Gewalt, S. 243.
- 52 Müller: Grenze und Gewalt S. 243 f.; Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 71.
- 53 Müller: Grenze und Gewalt, S. 244.
- 54 Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 71.
- 55 „Kriminalpolizei untersucht Tragödie von Aachen-Sief. Der Tote war 18 Jahre alt – Waffengebrauchsbestimmungen dringend revisionsbedürftig“, in: Hermann Olle: Chronik der Zollgrenze, 1952, Heft 4, S. 36.
- 56 „Ist ein Menschenleben so billig?“, in: Aachener Volkszeitung, 7. Januar 1948.
- 57 Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 71.
- 58 „Der Waffengebrauch im Zollgrenzdienst. Kampf gegen das organisierte Schmugglertum. Eine Stellungnahme des Bundesfinanzministeriums“, in: Hermann Olle: Chronik der Zollgrenze, 15.10.52– 31.3.53, Heft 5, S. 25–28.
- 59 Ebd.
- 60 „Zollbeamter erschossen aufgefunden“, in: Aachener Volkszeitung, 15. November 1948; Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 71.
- 61 Müller: Grenze und Gewalt, S. 248 f.
- 62 Patrik Hof: Wer wird mit Kaffee Milliardär, in: Coffee with Passion, 11. September 2020, URL: <https://www.coffeewithpassion.de/kaffeesteuer/> (Stand: 10. April 2021).
- 63 Mündlicher Bericht des Ausschusses für Finanz- und Steuerfragen (11. Ausschuss) vom 16. Mai 1950, in: Deutscher Bundestag. URL: <https://dip21.bundestag.de/dip21/btd/01/009/0100964.pdf> (Stand: 10.04.2021).
- 64 Hof: Wer wird mit Kaffee Milliardär.
- 65 Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 74 f.
- 66 Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 75.
- 67 Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 73 f.
- 68 Dux/Müller: Vom „Loch im Westen“, S. 73 f.

Der Mützenicher Kaffeeschmuggel-Prozess

Am 16. März 1951 stoppte die Kölner Zollfahndung in Köln-Bickendorf einen PKW vom Typ Opel-Super 6 und machte in dem Fahrzeug einen ungewöhnlichen Fund: 260 Kilogramm Röstkaffee.¹ Dieser Fahndungserfolg lieferte den Startschuss für einen der größten Strafprozesse der Nachkriegszeit: den Mützenicher Kaffeeschmuggel-Prozess.² Der Prozess, der 52 Angeklagte betraf, begann vor dem Landgericht Aachen am 19. Januar 1953 und fand mit dem Urteil am 7. Februar 1953 seinen Abschluss.³ Der Prozess beleuchtet die Thematik des Kaffeeschmuggels in der Nachkriegszeit von 1945 bis 1953 wie durch ein Brennglas. Durch die Berichterstattung vieler, auch überregionaler und internationaler Zeitungen löste der Prozess großes Interesse in der Öffentlichkeit und eine heftige Diskussion aus.



Neuss-Grevenbroicher Zeitung vom 2. Februar 1953.

Der Kaffeeschmuggel war an der deutschen Westgrenze, dem sogenannten „Loch im Westen“, besonders lukrativ, da in der britischen Zone eine hohe Steuer auf Röstkaffee festgelegt und dann in der Bundesrepublik beibehalten worden war. Der Schmuggel nahm solche Dimensionen an, dass er zu empfindlichen Steuerverlusten führte. Die Eindämmung des Kaffeeschmuggels wurde somit 1950 sogar zum Thema im Bundeskabinett der jungen Regierung, wie das folgende Zitat zeigt: „Zu dieser vom Bundeskanzler zum Haushaltsbericht aufgeworfenen Frage erklärt der Bundesminister für Finanzen, daß der jährliche Ausfall von Einnahmen infolge des Schmuggels auf 800 Mio. DM zu veranschlagen sei. Wenn ihm die uneingeschränkte Gerichtsbarkeit in Zoll- und Devisensachen eingeräumt und der Zollgrenzschutz wirksam ausgestaltet werde, halte er es für möglich, die Schmugglertätigkeit auf weniger als 1/3 des gegenwärtigen Umfangs einzuschränken.“⁴

Der Mützenicher Kaffeeschmuggel

Der Schmuggel war in der Nachkriegszeit allgegenwärtig und trat in vielen verschiedenen Formen auf: als Transitschmuggel, Besatzungsschmuggel, Liebesgabenschmuggel oder Banden- und Kolonnenschmuggel.⁵ Der Mützenicher Kaffeeschmuggel ist der letzten Kategorie zuzuordnen. Beteiligt war eine größere Gruppe von Menschen an verschiedenen Positionen. Die Kolonnenführer verfügten über gute Kontakte zu belgischen Händlern. Bis zur Einführung der D-Mark tauschten sie ungerösteten Kaffee gegen andere Waren, später kauften sie ihn direkt gegen Bargeld an. Der Kaffee wurde an versteckte Depots in der Nähe der belgisch-deutschen Grenze geliefert. Verschiedene Schmugglerkolonnen brachten den Kaffee dann in aufgeschnallten, 30 Kilogramm schweren Säcken zu Fuß über die (grüne) Grenze nach Deutschland, wo der Kaffee in Scheunen oder anderen geeigneten Räumen zwischengelagert wurde. Von dort transportierten meist weibliche Helfer die Bohnen mit Autos an Röstereien der rheinischen Metropolen Köln und Düsseldorf. Der Schmuggel hatte ein so hohes Organisationsniveau erreicht, dass er auch die abnehmenden Röstereien einschloss; verkauft wurde der geröstete Kaffee anschließend auf rheinischen Großmärkten.⁶



Kaffee wurde in den Geschäften nicht abgepackt nach Gewicht verkauft. Ladenwaagen, 1950er- und 1960er-Jahre. Sammlung Bazaar.

Die Gewinnspannen zwischen dem Einkauf des Rohkaffees in Belgien und dem Verkauf in Deutschland waren enorm: Nach Einführung der D-Mark betrug die Zollgebühr für 1 Kilogramm Röstkaffee 10 DM. Die Preisdifferenz zwischen versteuertem und geschmuggeltem Kaffee war damit so hoch, dass alle Beteiligten, ob Organisatoren, Händler, Kolonnenführer, Träger, Lageristen oder Hehler, an dem Schmuggel gut verdienten. Auch bestechliche Beamte des lokalen Zollgrenzschutzes, die den Schmugglern Informationen über Dienstpläne weitergaben oder ihnen die Grenzschranken ohne Kontrolle öffneten, profitierten vom Kaffeeschmuggel und gehörten zu den Angeklag-

ten im späteren Kaffeeschmuggel-Prozess. Im Gegensatz zum Zollgrenzdienst, dessen Aufgabe in der Überwachung und Sicherung der Grenze bestand, war die organisatorisch selbstständige Zollfahndung für die Aufdeckung und Verfolgung von Zollvergehen zuständig.⁷

Das Dorf Mützenich

Das Zentrum des Schmuggels lag in Mützenich, einem kleinen Ort bei Monschau, direkt an der belgischen Grenze. Organisatorische Besprechungen sowie das Anwerben der Träger fanden meist in Mützenicher Gaststuben statt. Auch bei der im März 1953 durch die Zollfahndung gestoppten Schmuggelfahrt, die zum Auslöser des späteren Prozesses wurde, führten die Spuren nach Mützenich.

Mützenich liegt rund 30 Kilometer südlich von Aachen und gehört heute als dessen westlichster Stadtteil zu Monschau, war aber bis 1971 eigenständige Gemeinde des damaligen Kreises Monschau. Seine besondere Lage unmittelbar an der Grenze zu Belgien begünstigte den Schmuggel. Südwestlich des Dorfes verläuft die Trasse der Vennbahn. Diese Eisenbahnlinie – heute ein Radweg – war 1885 aus militärstrategischen Gründen gebaut und 1921 nach den Pariser Vorortverträgen Belgien zugesprochen worden.⁸ Nachdem die Eisenbahnlinie zur neuen Grenze geworden war, wurde Mützenich zu einer deutschen Exklave auf belgischem Gebiet ohne direkten Zugang nach Deutschland.

Wirtschaftlich hatte die Grenzziehung nach 1919 für Mützenich den Verlust des Hinterlandes zur Folge. Die Einwohner des ohnehin strukturschwachen Gebietes („preußisch Sibirien“) lebten zu einem wesentlichen Teil von der Waldbewirtschaftung, Viehzucht und der in Monschau ansässigen Textilindustrie. Ackerbau war in Folge der Bodenbeschaffenheit kaum möglich. Der für die Mützenicher wichtige Wald, der sich nach der Neuordnung jenseits der deutschen Grenze auf belgischem Gebiet befand, durfte von ihnen zwischen den beiden Weltkriegen zunächst gegen eine Pachtzahlung an Belgien weiter genutzt werden. Nach dem Zweiten Weltkrieg änderte sich dies jedoch und den Dorfbewohnern wurde das Betreten des Waldes unter hohen Strafandrohungen untersagt.

Die wirtschaftlichen Verhältnisse der Mützenicher kurz nach Ende des Zweiten Weltkrieges waren miserabel und die Kriegsfolgen im gesamten Gebiet Eupen-Malmedy und Eifel erheblich. Nach der erfolglosen Ardennenoffensive der Wehrmacht Ende 1944 war das Gebiet Schauplatz verbissener Rückzugsgefechte gewesen und dementsprechend in Teilen verwüstet und auch vermint. Nach der nach Kriegsende wieder bestehenden Grenze zu Belgien war Mützenich erneut an drei Seiten von belgischem Staatsgebiet umgeben und durch die Eisenbahnli-

nie vollständig abgeschlossen. Für die nach Gründung von Nordrhein-Westfalen zuständige Landesregierung in Düsseldorf stand diese Grenzregion jedoch nicht auf der Prioritätenliste. Vor diesem Hintergrund verfasste der Mützenicher Gemeinderat am 23. April 1949 einen Petitionsbrief an den belgischen Ministerpräsidenten Henri Spaak mit der Bitte, den kürzlich ausgesprochenen Verzicht auf Grenzgebiete, die Belgien im Londoner Sechsmächteabkommen⁹ zugesprochen worden waren, darunter auch Mützenich, zurückzunehmen.¹⁰ Mützenich wäre damit erstmals belgisches Staatsgebiet geworden. Für die Mützenicher hätte dieser Schritt aus wirtschaftlicher Sicht unter anderem die Verbindung mit ihrem Wald und das Ende von Ressourcenabfuhr, insbesondere von Holz, im Rahmen belgischer Reparationsleistungen bedeutet.

Letztendlich blieb es jedoch bei dem Verzicht der belgischen Regierung auf bestimmte Grenzgebiete, darunter auch Mützenich, wohl auch aus geringem Interesse an den strukturschwachen Territorien. Die schwierige wirtschaftliche Situation und die exponierte Lage mit einem verwirrenden Grenzverlauf waren die wichtigsten Gründe für die Schmuggeltätigkeit, an der sich ein Großteil der Einwohner beteiligte.

Die Anklageschrift im Mützenicher Kaffeeschmuggelprozess

Nach dem einleitend beschriebenen Aufgriff des Hehler-PKWs am 16. März 1951 in Köln, der möglicherweise durch einen Hinweis aus Mützenich erfolgte¹¹, leitete die Kölner Zollfahndung umfangreiche Ermittlungstätigkeiten ein. Unter anderem wurden mehrere Beschuldigte im Kölner Gefängnis „Klingelpütz“ in Untersuchungshaft genommen – ein Umstand, der im Zusammenspiel mit „robusten“ Verhörmethoden die Aussagebereitschaft der Beschuldigten erhöhte. Die Kölner Zollfahndung wollte sich nicht mehr nur mit der Verfolgung einzelner Straftäter begnügen, sondern vielmehr das System des organisierten Schmuggels mit einer Großaktion aufrollen. In Folge der Ermittlungen wurden schließlich mehr als 100 Personen angeklagt, 52 davon in dem Mützenicher Kaffeeschmuggel-Prozess.¹²

In der Anklageschrift des Oberstaatsanwaltes am Landgericht Aachen vom 3. November 1952 wurde den 52 Beschuldigten gewerbsmäßige Steuerverkürzung, bandenmäßige Verbindung, unerlaubte Devisenausfuhr, die Organisation und Anführung von Schmuggelbanden, Beihilfe zum Bandenschmuggel in Form von Lagerhaltung und Fahrdiensten bei Kaffeetransporten sowie Beamtenbestechung zur Last gelegt. Unter den Angeklagten waren auch drei Beamte des Zollgrenzdienstes, die der Vorteilsannahme gegen Verrat von Dienstgeheimnissen und der Erleichterung des Schmuggels durch Unterlassen von Kontrollen beschuldigt wurden.¹³ Die geschätzte Menge des durch die Beschuldigten von Belgien nach Deutschland ge-

schmuggelten Kaffees wurde mit 85 Tonnen Röstkaffee und einer Steuerhinterziehung von mehr als einer Million D-Mark beziffert, wobei die tatsächlichen Mengen deutlich darüber gelegen haben dürften.¹⁴ Je nach Funktion der Beschuldigten variierte die vermutliche individuelle Bereicherung – für einen der Hauptbeteiligten nahm die Staatsanwaltschaft rund 30.000 DM in zwei Jahren an.¹⁵

Die Anklagebegründung wird wie folgt eingeleitet: „Das deutsch-belgische Grenzgebiet der Eifel südlich von Aachen hat wegen seiner unübersichtlichen und manchmal jeder wirtschaftlichen Vernunft entbehrenden Grenzziehung, wegen seiner eine straffe Kontrolle gleichfalls erschwerenden Landschaftsgestaltung und wegen der durch die rheinischen Groß-Städte begünstigten Absatzmöglichkeiten von jeher dem Schmuggel besonders starke Anreize gegeben.“¹⁶ Auch an anderen Stellen geht die Anklageschrift auf die allgemeinen Hintergründe des Kaffeeschmuggels ein: So wird dargelegt, dass sich der Kaffeeschmuggel besonders nach der Einführung der D-Mark am 21. Juli 1948 lohnte, weil zuvor der Kaffee in Belgien nur gegen schwierig und umständlich zu beschaffendes Tauschgut wie Porzellan, Silberbestecke oder Fotoapparate zu erlangen war. Auch auf das unausgewogene „Kräftegleichgewicht“ zwischen Zollbeamten und Schmugglern wird eingegangen – vermutlich auch aus politischen Gründen, um die Beteiligung der drei angeklagten Beamten des Zollgrenzschutzes am Kaffeeschmuggel zu relativieren: „Der schwere und aufopferungsvolle Einsatz der an Zahl weit unterlegenen und vor dem Bestehen einer schlagkräftigen Bundesfinanzverwaltung oft mangelhaft ausgerüsteten Zollgrenzbeamten war solch gut organisierten Schmuggelbanden, mit denen naturgemäß das ganze Dorf sympathisierte, nicht gewachsen.“¹⁷

Prozessverlauf und Berichterstattung in den Zeitungen

Am 19. Januar 1953 begann der Mammutprozess vor dem Aachener Landgericht. Im Vordergrund standen die Ermittlungsergebnisse der Kölner Zollfahndung, wobei der Vorsitzende Richter Hans Keutgen und auch die Staatsanwaltschaft zum Teil sehr kritisch auf die Ermittlungs- und Verhörmethoden der Zollfahndung eingingen und um einen fairen Prozess bemüht waren.¹⁸

Der Prozess stieß auf sehr großes öffentliches und auch überregionales Interesse. Die Kölnische Rundschau kam in ihrem Beitrag vom 4. November 1952 „Fall Mützenich wird in Aachen verhandelt – 52 Schmuggler angeklagt – Geht der Zoll zu hart vor? – Man hätte 1949 einen Strich ziehen sollen!“ schon vor Prozessbeginn zu dem Ergebnis, dass es sich bei dem Mützenicher Kaffeeschmuggel um organisierten Schmuggel gehandelt habe und die Angeklagten nicht aus Not, sondern aus Bereicherungsabsicht gehandelt hätten und insoweit keine Milde verdienten.¹⁹ Für die Jahre 1945 bis 1949 wurde dem Schmuggel

noch zugestanden, nach Kriegsende der Linderung großer Not in einer wirtschaftlich vernachlässigten und vom Krieg verwüsteten Region gedient zu haben. Danach habe es sich aber um organisierten Bandenschmuggel gehandelt, der nicht aus Not heraus geschehen sei. Aus diesem Grund solle auch das Strafrechtsreformgesetz vom 31. Dezember 1949 keine Anwendung finden, das Bagatelldelikte unter bestimmten Bedingungen straf-frei stellte. Durch dieses Gesetz war zwar der Schmuggel nicht direkt erfasst worden, wurde aber in analoger Anwendung in den ersten Jahren nach 1949 meist nur sehr milde bestraft. Allerdings findet sich in der gleichen Zeitung ein differenzierterer Kommentar-Beitrag vom 20. September 1952, der die hohe Kaffeesteuer für den Schmuggel mit verantwortlich machte und darauf hinwies, dass eine Senkung der Kaffeesteuer zu geringeren Ausgaben für den Zollgrenzschutz führen würde.²⁰

Das liberale Grenz-Echo, eine deutschsprachige Zeitung für Ostbelgien mit Redaktion in Eupen, lobte das moderate Plädoyer des Staatsanwaltes, der sehr wohl zwischen der Not mancher Angeklagten und den Bereicherungsabsichten der Bandenführer differenzierte.²¹ Besonders harte Strafen seien jedoch für die drei angeklagten Zollbeamten gerechtfertigt. Am Ende des Artikels wird der Staatsanwalt wie folgt zitiert: „Verbrecher müssen mit aller Härte bestraft werden. Diese Mützenicher aber sind keine Verbrecher, und ich möchte wünschen, dass sie durch das Urteil aus dieser illegalen Lage zu einem ehrlichen Leben der Arbeit geführt werden.“²²



Korten's Kaffee. Kaffee wurde in Deutschland bis zum August 1953 hoch besteuert. Kaffeedose der Neusser Kaffeerösterei Carl Korten, 1952. Sammlung Rabe, Clemens Sels Museum.

Pressestimmen aus Belgien und den Niederlanden belegen, dass der Mützenicher-Schmugglerprozess nicht nur regional wahrgenommen wurde. Die Zeitungsberichterstattung beschäftigte sich sehr mit der schwierigen wirtschaftlichen Situation der Mützenicher Bevölkerung und brachte – auch angesichts der sehr hohen Kaffeesteuer – durchaus Verständnis für den Kaffeeschmuggel auf. Die niederländische Zeitung *De Linie* berichtete am 31. Oktober 1952: „Nehmen Sie zum Beispiel das

friedliche, abgelegene Bergdorf Mützenich, das alte Mutinaeum, das neben dem Krieg und der hartnäckigen Blockade des Zweiten Weltkrieges auch ein drastisches Beispiel für behördliche Willkür ist.“²³ Die belgische Zeitung *Le Soir* berichtete am 29. Januar 1953 über den Schmuggel-Prozess. Auch diese Zeitung schrieb ausführlich über die Inhaftierung der Dorfbewohner im Kölner Klingelpütz und die Verhörmethoden der Kölner Zollfahndung. Auch wurde die von der Verteidigung eingebrachte Grenzdebatte aus dem Jahr 1949 thematisiert: „Mützenich wurde auf Beschluss der Großmächte in Paris Belgien zugesprochen, ebenso wie Roetgen. Belgien hat von diesem Recht keinen Gebrauch gemacht. Aber wenn wir das Dorf Mützenich verlieren, ist das nur die Schuld des Zolls.“²⁴

Die Berichterstattung der Zeitungen, insbesondere der niederländischen und belgischen, zeigt deutlich, dass der Prozess eine politische Dimension bekommen hatte. Bezugnahmen auf Verhörmethoden aus der Zeit des Nationalsozialismus, die Erinnerung an die Grenzdiskussion von 1949 sowie die Kontroverse über die Kaffeesteuer liefern hierzu deutliche Anhaltspunkte.

Die Urteile

Am 7. Februar 1953 wurden die Urteile im Mützenicher Kaffeeschmuggel-Prozess gesprochen. Nach dem Plädoyer des Staatsanwaltes und den Einlassungen und der Verhandlungsführung des Vorsitzenden Richters waren sie keine wirkliche Überraschung mehr: 47 von 53 Angeklagten (ein Angeklagter war noch gegenüber der ursprünglichen Anklageschrift hinzugekommen) wurden zu insgesamt 214 Monaten und zwei Wochen Gefängnis, 13.800 DM Geldstrafen und 2.050.300 DM Wertersatzstrafen verurteilt.²⁵



Neuss-Grevenbroicher Zeitung vom 9. Februar 1953.

Damit waren die Urteile deutlich unter dem möglichen Strafmaß geblieben. Dies galt jedoch nicht in Bezug auf die drei beamteten Zollsekretäre, die sich hatten bestechen lassen. Die Wertersatzstrafen berücksichtigten die durch den Schmuggel entstandenen Steuerausfälle; sie konnten aufgrund ihrer Höhe von den Verurteilten wahlweise bezahlt oder „abgesessen“ werden, wobei ein Tag Gefängnis 10.000 DM Straferleichterung einbrachte.

Die Urteilsbegründung war sehr darauf bedacht, politische Einflussnahmen zu negieren, und sollte vor allem auf die individuelle Situation der Mützenicher Schmuggler abstellen: „Es gibt Schmuggler, die auch noch für eine Gewinnspanne von nur 50 Pfennig weiterschmuggeln, weil sie jede Ordnung ablehnen. [...] Hier sitzen keine Rabatzer [schmuggelnde Jugendbanden] und notorische Schmuggler mit Gummischuhen und Schnee-Tarnhemd, sondern mehr oder weniger Leute, die durch Not oder den Anreiz des leichten Geldverdienens zum Schmuggel verführt worden sind. Die meisten sind ehrliche und ordentliche Menschen, allenfalls verschmutzte Bauernjungen.“²⁶

Der Mützenicher Pfarrer Heinrich Scheidt (Dorfpfarrer von 1947 bis 1977), der sich bereits nach der Verhaftung und Inhaftierung für die Angeklagten aus Mützenich eingesetzt hatte, war nach Prozessende zusammen mit dem Landtagsabgeordneten für den Kreis Monschau, Josef Hofmann, federführend an einem Gnadenverfahren für die Verurteilten beteiligt. Mit Schreiben vom 31. Mai 1954 wurde dem Gnadengesuch für 32 der insgesamt 47 Verurteilten im Kaffeeschmuggel-Prozess vom Justizminister des Landes Nordrhein-Westfalen, Rudolf Amelunxen, stattgegeben. Damit wurden die Gefängnisstrafen zur Bewährung ausgesetzt und für die Geld- und die Wertersatzstrafen sehr großzügig bemessene Ratenzahlungen gewährt. Keinen Gnadenerweis erhielten die Initiatoren des Schmuggels, rückfällig gewordene Täter und die drei wegen Bestechung verurteilten Zollbeamten.²⁷ Pfarrer Scheidt setzte sich auch später noch für eine weitere Reduktion der Wertersatzstrafen ein, die dann allerdings in der Zuständigkeit der Oberfinanzdirektion Köln lag. Die Anträge wurden zunächst abgelehnt, jedoch ist unklar, welche Geldstrafen letztendlich tatsächlich beglichen wurden.²⁸

Auswirkungen auf die Kaffeesteuer-Gesetzgebung

Die Einnahmen aus der Kaffee- und Teesteuer trugen trotz der Einnahmeausfälle durch den Schmuggel spürbar zur Finanzierung des Bundeshaushaltes bei.²⁹ Insoweit war eine 1953 in Betracht gezogene Senkung der Kaffee- und Teesteuer im Bundeskabinett keinesfalls unumstritten, wobei sich insbesondere Finanzminister Fritz Schäffer vehement dagegen aussprach. Bundeswirtschaftsminister Erhard erwartete jedoch bei einer Kaffeesteuersenkung einen Nachfrageschub, der bei einer Senkung der Steuer von 10 DM auf 3 DM pro Kilo zu einer Verdreifachung der Nachfrage führen würde.³⁰ Spätere wissenschaftliche Untersuchungen belegen, dass der Kaffeeverbrauch sehr stark einkommensabhängig war und die Einnahmeausfälle in Folge der niedrigeren Steuern durch ein einkommensbedingtes Anwachsen des Verbrauchs tatsächlich mehr als ausgeglichen wurden.³¹

Letztendlich war es Bundeskanzler Konrad Adenauer, der die Entscheidung zugunsten einer Steuersenkung für Kaffee und Tee herbeiführte: „Der Bundeskanzler stellt fest, daß im Hinblick auf die für den Nachmittag des 20.5.1953 vorgesehene Sitzung des Finanzausschusses des Bundestages eine gemeinsame Linie der Bundesregierung in der Frage der Kaffee- und Teesteuer gefunden werden müsse. [...] Von verschiedenen Abgeordneten wird darauf hingewiesen, daß die psychologischen Auswirkungen einer Ablehnung der Kaffeesteuersenkung auf die breite Masse, insbesondere der weiblichen Wählerschaft, nicht unterschätzt werden dürften.“³² Gemäß § 2 Abs. 1 Kaffeesteuergesetz vom 30. Juli 1953³³ betrug der Steuersatz je Kilo Rohkaffee nunmehr 3 DM, was einer Minderung von 7 DM entsprach.

Eine unmittelbare Auswirkung des Mützenicher Kaffeeschmuggel-Prozesses auf diese Kaffeesteuersenkung und damit die Austrocknung des gewerblichen Schmuggels dürfte schwer nachweisbar sein. Die große Publizität des Prozesses, nicht zuletzt auch in der ausländischen Presse, und die damit verbundene Diskussion über den Schmuggel als Ausweg aus einer Notsituation und über die Sinnhaftigkeit sehr hoher Verbrauchssteuern auf Kaffee konnte der Politik nicht gelegen kommen und auch nicht ignoriert werden, insbesondere weil auch die katholische Kirche zumindest Verständnis für die Schmuggler aufgebracht hatte.³⁴ Insoweit spricht viel dafür, dass der Mützenicher Kaffeeschmuggel-Prozess mit zur Senkung der Kaffeesteuer 1953 beigetragen hat.

„Unser Schmugglerdorf“



Denkmal „Der Schmuggler“ an der belgischen Grenze bei Mützenich.

Nach der umfangreichen Ermittlung der Kölner Zollfahndung mit zahlreichen Verhaftungen und dem Vorwurf zweifelhafter Verhörmethoden konnte der 1952 anberaumte „Mammutprozess“ nicht das werden, was Staatsanwaltschaft und Richter stets beschworen: ein Strafprozess wie viele andere.

Das große mediale Interesse blieb – auch wenn Staatsanwaltschaft und Richter dies stets dementierten – nicht ohne Einfluss auf das Prozessgeschehen. Durch den Prozess rückte eine wirtschaftlich vernachlässigte Grenzregion mit sehr wechselhafter Geschichte, deren Situation sich in der Nachkriegszeit 1945 bis 1953 nur sehr langsam verbessert hatte, in die Wahrnehmung der Öffentlichkeit.

Die Ereignisse haben Mützenich geprägt und die Erinnerung an den Schmuggel ist heute immer noch sehr lebendig; das Dorf bezeichnet sich als „unser wunderschönes Schmugglerdorf“. Einmal im Jahr findet ein Schmugglerfest mit „Schmugglerwürstchen und -steaks“ statt, auch ein Denkmal erinnert an die Mützenicher Schmuggelzeit. Nach Pfarrer Heinrich Scheidt wurde, auch in Anerkennung seines Einsatzes für die Mützenicher Schmuggler, eine Straße in Mützenich benannt. Angesichts einer mehr und mehr romantisierenden Darstellung und Überlieferung ist jedoch fraglich, inwieweit die Erinnerungskultur der tatsächlichen Realität in der Nachkriegszeit gerecht wird. Heute ist in Mützenich die oft romantisch verklärte Sicht auf den Kaffeeschmuggel, in den ein ganzes Dorf „in Eintracht“ verstrickt war, jedoch mit der Dankbarkeit verbunden, dass die wirtschaftliche Prosperität und der gemeinsame europäische Markt diese Art von Schmuggel überflüssig gemacht haben.

-
- 1 Stadtarchiv Aachen, Staatsanwaltschaft Aachen vom 3. November 1952, Anklageschrift im Kaffeeschmugglerprozess vor dem Landgericht Aachen, Gerichtsnummer 2 Js 889/52, S. 20 [Archivnummer noch nicht vergeben].
 - 2 Holger A. Dux und Thomas Müller: Vom „Loch im Westen“ zur „sündigen Grenze“. Schmuggel als regionales Massenphänomen in der Zwischen- und Nachkriegszeit, in: Myriam Kroll, Thomas Müller und Alexander Barth (Hg.): Mokka Türck und Marihuana. Schmuggel an der Aachener Grenze, Aachen 2015, S. 50–83, hier: S. 71.
 - 3 Wolfgang Trees: Schmuggler, Zöllner und die Kaffeepanzer. Die wilden Nachkriegsjahre an der deutschen Westgrenze, Aachen 2002, S. 327, 331.
 - 4 Bundeskabinett: Kabinettsprotokoll vom 17. März 1950, Top E. Schmuggel, in: Kabinettsprotokolle der Bundesregierung online, URL: https://www.bundesarchiv.de/cocoon/barch/0000/k/k1950k/kap1_2/kap2_21/para3_15.html?highlight=true&search=Kaffee&stemming=true&field=all#Start (Stand: 19. März 2021).
 - 5 Juliano De Assis Mendonça: Bannware, Liebesgabe, Trägerkolonne. Eine kurze Typologie des Nachkriegsschmuggels, in: Myriam Kroll, Thomas Müller und Alexander Barth (Hg.): Mokka Türck und Marihuana. Schmuggel an der Aachener Grenze, Aachen 2015, S. 34–49, hier: S. 34–39.
 - 6 Dux/Müller: Vom "Loch im Westen", S. 68.
 - 7 Zur Organisation und den Aufgaben von Zollgrenzdienst und Zollfahndung nach 1949 im Einzelnen vgl. Walter Eulitz: Der Zollgrenzdienst. Seine Geschichte vom Beginn des 19. Jahrhunderts bis zur Gegenwart, Bonn 1968, S. 271–288.
 - 8 Gotthard Kirch und Hans-Jürgen Serve: Die Vennbahn. Auf dem Rad von Aachen nach Luxemburg, 2. Aufl., Eupen 2014, S. 10–12.
 - 9 Londoner Sechsmächtekonferenz zwischen den westlichen Besatzungsmächten und den Beneluxstaaten vom 23. Februar bis 2. Juni 1948.
 - 10 „Dolchstoß in Mützenich“, in: Der Spiegel 1949, Heft 24; „Landesverrat oder Selbstbestimmungsrecht? Die Mützenicher wollen zu ihrem Wald“, in: Frankfurter Rundschau, 2. Juli 1949.
 - 11 „Mokka geschultert – marsch – marsch“, in: Welt am Sonnabend, 18. Oktober 1952.
 - 12 „Mokka geschultert – marsch – marsch“, in: Welt am Sonnabend, 18. Oktober 1952.
 - 13 Stadtarchiv Aachen, Staatsanwaltschaft Aachen vom 3. November 1952, Anklageschrift im Kaffeeschmugglerprozess vor dem Landgericht Aachen, Gerichtsnummer 2 Js 889/52, S. 1–19 [Archivnummer noch nicht vergeben].
 - 14 Ebenda, S. 23.
 - 15 Ebenda, S. 29.
 - 16 Ebenda, S. 22.
 - 17 Ebenda, S. 27.
 - 18 Trees: Schmuggler, S. 327–330.
 - 19 „Fall Mützenich wird in Aachen verhandelt. 52 Schmuggler angeklagt. Geht der Zoll zu hart vor?“, in: Kölnische Rundschau, 4. November 1952.
 - 20 „Unmoralische Finanzverwaltung“, in: Kölnische Rundschau, 20. September 1952.
 - 21 „Vor dem Ende des Mützenich-Prozesses. Diese Mützenicher sind keine Verbrecher!“ von Henri Michel, in: Eupener Grenz-Echo, 2. Februar 1953.
 - 22 Zitiert aus der Berichterstattung im Eupener Grenz Echo, 2. Februar 1953.
 - 23 „Herbsttocht naar de Koffiegrens“, in: De Linie, 31. Oktober 1952; Übersetzung durch den Verfasser, im Original: „Neem bijvoorbeeld het vredige, teruggetrokken liggende heuveloord Mützenich het oude Mutinaeum, terzijde oorlog en de hardnekkige blokkade van de tweede ook dit dorp Mützenich een drastisch exempel van officiele willekeur.“
 - 24 „Le procès des fraudeurs de Muetzenich“, in: Le Soir, 29. Januar 1953; Übersetzung durch den Verfasser, im Original: „Muetzenich, par décision des grandes puissances à Paris, a été accordé à la Belgique, ainsi que Roetgen. La Belgique

n ' a pas fait usage de ce droit. Mais si nous perdons le village de Muetzenich, ce sera uniquement la faute de la Douane.“

- 25 „214 Monate Gefängnis, zwei Millionen Wertersatz“, in: Aachener Volkszeitung, 9. Februar 1953.
- 26 Zitiert nach der in der Aachener Volkszeitung vom 9. Februar 1953 wiedergegebenen Urteilsbegründung.
- 27 Stadtarchiv Aachen, Brief vom 31. Mai 1954, der Justizminister des Landes Nordrheinwestfalen, Rudolf Amelunxen, Düsseldorf, an Pfarrer Heinrich Scheidt zum Gnadenverfahren im Mützenich-Prozess [Archivnummer noch nicht vergeben].
- 28 Stadtarchiv Aachen, Oberfinanzdirektion Köln, Schreiben vom 12. Mai 1956: Antwort auf den Antrag auf Erlass von Abgaben aus Billigkeitsgründen, Köln, gerichtet an den Mützenicher Pfarrer Heinrich Scheidt [Archivnummer noch nicht vergeben]; dazu auch Peter Josef Weiß: Vor und nach dem Schmuggelprozeß, in: Jahrbuch des Geschichtsvereins des Monschauer Landes 1979, S. 75–80.
- 29 Vgl. Fußnote 3.
- 30 Kabinettsitzung der Bundesregierung am 16. Januar 1953: Kabinettsprotokoll, Top 8, Entwürfe zu einer Kaffee- und Teesteuersenkung, in: Kabinettsprotokolle der Bundesregierung online, URL: https://www.bundesarchiv.de/cocoon/barch/0000/k/ki1953k/kap1_2/kap2_2/para3_9.html?highlight=true&search=Kaffee&stemming=true&field=all#highlightedTerm (Stand: 19. März 2021).
- 31 Berndt Leibert: Die Auswirkungen der Kaffeesteuer auf den Kaffeeverbrauch in der Bundesrepublik Deutschland, in: Weltwirtschaftliches Archiv 91/1963, S. 327–349.
- 32 Sondersitzung des Bundeskabinetts vom 20. Mai 1953, Top 1, Kaffee- und Teesteuer, in: Kabinettsprotokolle der Bundesregierung online, URL: https://www.bundesarchiv.de/cocoon/barch/0000/k/k1953k/kap1_2/kap2_28/para3_2.html?highlight=true&search=Kaffee%20&stemming=true&field=all#highlightedTerm (Stand: 22. März 2021).
- 33 Kaffeesteuergesetz vom 30. Juli 1953, Bundesgesetzblatt, Jahrgang 1953, Teil 1, S. 708.
- 34 Vgl. die Silvester-Predigt 1946 in Köln von Kardinal Joseph Frings, in der das „fringsen“, die später umgangssprachlich so genannte Beschaffung von unbedingt Lebensnotwendigem, als zulässig angesehen wurde.

Fair-Trade-Kaffee und die NEWI in Neuss

Kaffee zählt in Deutschland zu den beliebtesten Getränken. In aktuellen Umfragen geben die meisten Befragten an, Kaffeetrinker zu sein.¹ Ihren oft täglichen Konsum begründen sie häufig mit der Funktion als „Wachmacher“ oder als „Energiegeber“. Kaffee wird häufig am Morgen konsumiert. Viele trinken jedoch auch am Nachmittag oder zu einer anderen Tageszeit eine oder mehrere Tassen Kaffee. Für gewöhnlich sind die befragten Kaffeekonsumenten Genießer der gewöhnlichen Kaffeeprodukte aus den Supermärkten; hierzu zählen auch verarbeitete Produkte wie der koffeinfreie Kaffee. Als regelmäßige Konsumenten von Fair-Trade-Kaffee bezeichnen sich hingegen nur wenige Personen. Gleichwohl ist fair gehandelter Kaffee ein gefragtes Produkt, auch in Deutschland. Unter den fair gehandelten Produkten im Einzelhandel ist er sogar bis heute Spitzenreiter.² Spätestens seit den 1990er-Jahren und der Schaffung eines deutschen Fair-Trade-Siegels³ dürfte „Fair-Trade“ jedem deutschen Bürger ein Begriff sein, schließlich bietet nahezu jede der größeren Supermarktketten inzwischen Kaffeemarken und andere Produkte mit dem „TransFair“-Siegel in ihrem Sortiment an.



„Neusser Kaffee“ wird als fair gehandelter Kaffee von der Stadt Neuss vertrieben.

Entstehung des fairen Handels

Die Anfänge des fairen Handels führen in die 1950er-Jahre zurück. Als der Kalte Krieg, der Konflikt zwischen den Supermächten USA und Sowjetunion, in seiner Hochphase war, wurde die Welt zwischen diesen „aufgeteilt“. Von dieser Teilung der Welt waren aber nicht alle Staaten betroffen. Die neutralen Nationen stammten meist aus dem globalen Süden. Für sie entwickelte sich rasch die Bezeichnung „Dritte Welt“, die aber dann zu einem Synonym für Entwicklungsländer wurde.⁴ Schon in den 1940er-Jahren wurde bereits die erste Fair-Trade-Organisation „Ten Thousand Villages“ von Mennoniten in den Vereinigten Staaten gegründet. Sie ist bis heute eine der größten Fair-Trade-Organisationen Nordamerikas und betrieb anfangs vor allem fairen Handel mit Handwerksprodukten der Einheimischen.⁵ Wichtiger für den heutigen Stellenwert von Fair-Trade waren jedoch andere Organisationen aus den wohlhabenden Industrienationen, nämlich Kirchen und ihre Verbände,⁶ die humanes Handeln als religiöse Pflicht verstanden. So wurde in Aachen 1958/59 das katholische Hilfswerk Misereor und einige Kilometer weiter im niederländischen Kerkrade die Stiftung S.O.S. gegründet.⁷ Tatsächlich hatte die Dekolonisierung statt Unabhängigkeit für viele Länder eine neue Abhängigkeit geschaffen.

Die neu gegründeten Initiativen an der niederländisch-deutschen Grenze waren nicht die einzigen, die sich damit befassen, auch die internationale Politik nahm die Probleme der Länder des globalen Südens wahr. Spätestens als die Vereinten Nationen 1961 das „Jahrzehnt der Entwicklung“ ausriefen, unterstützten viele westliche Staaten die „Dritte Welt“. Bundesweit hielten es zu Beginn der 1960er-Jahre sowohl katholische als auch evangelische Kirchenverbände für notwendig, Hilfswerke einzurichten.⁸

Allerdings fußte die kirchliche Hilfe keineswegs nur auf humaner Intention. Ein weiterer Grund für die Unterstützung war die Furcht der Kirchen, dass Entwicklungsländer sich zu sozialistischen Staaten entwickeln und sich der Sowjetunion annähern könnten.⁹ Ende der 1960er-Jahre sind zwei wesentliche Kernpunkte der weiteren Entwicklung des Fairen Handels zu erkennen. Erstens schließen sich S.O.S. und Misereor in dieser Zeit für gemeinsame Projekte zusammen. Zweitens kommt es zu neuen Denkanstößen in der Entwicklungstheorie. Die vor allem in Lateinamerika entworfene Dependenztheorie besagt, dass die Länder des globalen Südens von den Industrienationen abhängig sind.¹⁰ Dependenztheoretiker sehen darin die Hauptursache für die Unterentwicklung der Entwicklungsländer. Diese Denkweise beeinflusste letztendlich auch das Handeln der Akteure auf dem Feld des Fairen Handels. Statt lediglich Hilfe durch den Verkauf von handwerklichen Produkten zu geben, wollten die Organisationen jetzt zudem bewusstseinsbildend wirken. Die Menschen in den Industrienationen sollten lernen, unter welchen Umständen die Einwohner der „Dritten Welt“ lebten. Berthold Burkhardt vom evangelischen Hilfswerk Brot für die Welt formulierte 1971 den „Gedanken des gerechten Ausgleichs statt der milden Gabe“.¹¹ Das Bewusstsein für Entwicklungsländer in breiten Bevölkerungsteilen hatte schon durch die Bewegung von 1968 zugenommen.¹² Die politischen Auseinandersetzungen im Zuge der Studentenunruhen wurden auch häufig mit Appellen zur erhöhten Aufmerksamkeit für die „Dritte Welt“ verbunden.¹³ Doch war Fair-Trade kein Projekt der 68er-Bewegung, tatsächlich prägten in den 1970er- und 1980er-Jahren vor allem Kirchenorganisationen das Feld des Fairen Handels.¹⁴

Als Startpunkt für einen als fair definierten Handel kann das Jahr 1970 gelten.¹⁵ Damals schufen katholische und evangelische Verbände mit der Aktion Dritte Welt Handel (A3WH) ein erstes Zentrum für Fairen Handel.¹⁶ Die A3WH wollte Waren aus Entwicklungsländern importieren und diese mit entwicklungspolitischen Botschaften vermarkten. Anfang der 1970er-Jahre wurden immer mehr eigene Verkaufsläden eingerichtet, so zum Beispiel in Wuppertal, wo auch die Gesellschaft zur Partnerschaft mit der Dritten Welt (GEPa) von mehreren kirchlichen Organisationen als GmbH gegründet wurde.¹⁷ Allerdings führte die neue Ausrichtung auf bewusstseinsbildenden Warenver-

kauf zu einem Richtungsstreit mit der niederländischen S.O.S., mit der Misereor, von der die A3WH unterstützt wurde, bisher stets kooperiert hatte. 1978 kam es innerhalb der Bewegung zu einem weiteren Konflikt, der sogar die Auflösung der A3WH zur Folge hatte.¹⁸ Da über den künftigen Kurs keine Einigkeit erzielt werden konnte, werde die langjährige Zusammenarbeit zwischen der evangelischen Jugend (AEJ) und der katholischen Jugend (BDKJ) beendet, erklärte das Trierer Bistumsblatt 1978.¹⁹ Die pädagogische Zielsetzung der A3WH sollte jedoch weiterhin verfolgt werden. Katholische wie auch evangelische Jugendverbände setzten sich generell stark für den Fairen Handel und die Unterstützung der Entwicklungsländer ein.²⁰ So organisierten BDKJ und AEJ 1970 in 70 Städten der BRD sogenannte „Hungermärsche“.²¹ Rund 30.000 Teilnehmer konnten mobilisiert werden, um Kritik an der offiziellen Entwicklungspolitik zu äußern.²² Parallel zum Engagement der Kirchen auf dem Feld des Fairen Handels entstand als Folge der 68er-Bewegung die Nische des alternativen Handels. Dieser sollte eine Alternative zu herkömmlichen Konsumgütern liefern.²³ Der alternative Handel ist ebenso wichtig für die Entwicklung des Fairen Handels, da er in den 1980er-Jahren nahezu mit diesem verschmolz. In dieser Zeit gewann der Faire Handel zunehmend Konsumenten aus dem linken Spektrum hinzu.

Nach einigen Jahren vorwiegend mit Kunden aus dem alternativen und kirchlichen Umfeld begann 1988 eine neue Epoche des Fairen Handels. In diesem Jahr entstand mit Max Havelaar das erste Label für Fair-Trade in den Niederlanden, das auch in der Schweiz fortan als Siegel für fairen Handel galt.²⁴ Faire Produkte wurden jetzt erstmals als solche gekennzeichnet, falls sie bestimmte Kriterien erfüllten. Mit der Zertifizierung wollten die Akteure des Fairen Handels eine breitere Konsumentenschicht erreichen, sie wollten „raus aus der Nische“.²⁵ Auch in Deutschland wollten die handelnden Akteure ein Zertifizierungssystem nach fairen Kriterien einrichten. 1992 wurde schließlich die Organisation TransFair e. V. in Köln gegründet.²⁶ Diese handelt nicht selbst mit den Produkten, sondern überwacht vielmehr die Einhaltung der Regeln. Außerdem hat TransFair die Aufgabe, Handelsketten, Röster und Importfirmen für den Fairen Handel zu gewinnen.²⁷ „Aus der Alternative zum konventionellen wurde nun die Alternative im konventionellen Markt – und damit aus dem alternativen endgültig der Faire Handel“, beschreibt Ruben Quaas die Gründung von TransFair e. V. und dem damit verbundenen Gütesiegel für faire Produkte. Die Konkurrenz, die in den Anfangsjahren etwa mit Max Havelaar bestand, wurde 1997 mit der Gründung der Fair Trade Labelling Organizations International (FLO) beendet.²⁸ Neben den Weltläden kamen nun weitere Geschäfte hinzu, die faire Waren vertrieben. In den folgenden Jahren und Jahrzehnten boten immer mehr Supermärkte Fair-Trade-Produkte in ihren Sortimenten an. Die Supermarktkette Lidl richtete im Jahr 2016, zehn Jahre, nachdem erstmals faire Produkte in ihrem Angebot zu erhalten

waren,²⁹ beispielsweise das „Fairtrade-Jahr“ aus und erhielt dafür im selben Jahr den Fair-Trade-Award in der Kategorie „Handel“.³⁰ Bis heute verstärkte sich der Verkauf fair gehandelter Produkte immer weiter. Wie aus dem Geschäftsjahresbericht von TransFair e. V. für 2019 hervorgeht, stiegen die Ausgaben von Verbrauchern für fair gehandelte Produkte in diesem Jahr um 26 Prozent.³¹

Bei der Entstehung des fairen Handels lässt sich bis Ende der 1960er-Jahre von einer Wohltätigkeitsbewegung sprechen. Dem Handel aus Solidarität in den 70er-Jahren entsprang dann die Konsolidierung und Professionalisierung in den 80er-Jahren. Und von 1990 bis heute fanden ein stetiges Wachstum und eine steigende Kommerzialisierung statt.³²

Kaffee wird das erste faire Lebensmittel

Aus Guatemala wurde 1973 das erste fair gehandelte Lebensmittel der Welt durch die A3WH importiert.³³ Es war ein sogenannter Indio-Kaffee, benannt nach der Ethnie der Produzenten.³⁴ Gemäß dem Motto „Brüderschaft trinken“, mit dem auch auf öffentlichen Plakaten geworben wurde,³⁵ sollten guatemaltekische Kleinbauern direkt für den Kaffeeanbau entlohnt werden.³⁶ Die „Coyotes“, wie die Einheimischen die Zwischenhändler bezeichnen, die sonst einen Großteil des Gewinns erhielten, wurden umgangen.³⁷ Schon 1969 war die Fedecocagua in Guatemala gegründet worden,³⁸ die heute der größte Kaffee-Produzenten-Dachverband Guatemalas ist und seit 1975 auch mit der GEPA zusammenarbeitet.³⁹ Tatsächlich verbesserte sich die wirtschaftliche Situation der Kleinbauern Guatemalas durch die Entstehung der Fedecocagua. Allerdings hatte der Kaffeeweltmarkt ab Mitte der 1970er-Jahre mit Turbulenzen zu kämpfen.⁴⁰ Die Kaffeepreise stiegen am Ende des Jahrzehnts rapide an, eine Entwicklung, die im Jahr 1979 ihren Höhepunkt fand.⁴¹ Der Faire Handel befand sich zu dieser Zeit in einer Krise. Die A3WH löste sich auf und es gab Berichte, in denen auf das zu geringe Mitspracherecht der guatemaltekischen Kleinbauern hingewiesen wurde. Zudem musste die GEPA in dieser Zeit sinkende Umsatzzahlen verzeichnen. Später gab es außerdem Proteste gegen den Indio-Kaffee, weil die Exportsteuer auf die Kaffeeprodukte die rechte Militärregierung des Landes unterstützen würde.⁴² Die Akteure auf dem Feld des Fairen Handels engagierten sich nun in einem anderen lateinamerikanischen Land, nämlich in Nicaragua.⁴³



Mehr als die Hälfte des weltweit angebauten Kaffees stammt aus Lateinamerika.

In Nicaragua hatten die Sandinisten 1979 die Macht übernommen und den vorherigen, langjährigen Diktator Anastasio Somoza Debayle gestürzt.⁴⁴ Der nicaraguanische Kaffee unterschied sich nicht wesentlich von dem konventionellen auf dem Weltmarkt, hatte jedoch einen symbolischen Wert.⁴⁵ Denn der nicaraguanische Kaffee sollte ein Mittel zur Unterstützung der sandinistischen Revolution und des nicaraguanischen Staates

sein. Mit dem rustikal klingenden Namen „Sandino-Dröhnung“ wurde das neue Produkt verkauft.⁴⁶ Das Segment des Fairen Handels bot aber nur punktuell eine Alternative zu herkömmlichen Strukturen. So gab es Kritik daran, dass die Gewinne nicht von den Kleinbauern, sondern von großen Kaffeekonzernen eingefahren würden. Die verbreitete Skepsis und die Beschuldigungen durch das linke Spektrum blieben bis zu den ersten Zertifizierungen bestehen. Als fair gehandelter Kaffee dann einer breiteren Konsumentenschicht durch Verkauf in den Supermärkten zugänglich wurde, kam es zu einer Wende auf dem Kaffeemarkt. Kaffee wurde im Zuge der Gründung von TransFair e. V. 1992 zum ersten in Deutschland zertifizierten fairen Produkt. Damals lag der Anteil von fair gehandeltem Kaffee am gesamten deutschen Kaffeemarkt bei lediglich 0,3 Prozent. Im Jahr 2009 wurden schon etwa 5,5 Millionen Kilogramm fairer Kaffee von 40 Herstellern in Deutschland verkauft. Der Anteil am Gesamtmarkt stieg bis dahin auf 1,3 Prozent, was etwa im Vergleich zu Großbritannien ein sehr geringer Wert ist, denn dort betrug der Anteil fair gehandelter Bohnen im selben Jahr rund 25 Prozent.⁴⁷ Der Absatz von fairen Kaffeeprodukten stieg jedoch weiter, 2019 etwa um 12 Prozent.⁴⁸ Damit ist der Kaffee mit weitem Abstand das umsatzstärkste Produkt unter den fair gehandelten Waren. Dahinter folgen Kakao sowie Bananen und andere Südfrüchte.⁴⁹ Für Verbraucher ist fairer Kaffee um 20 Prozent teurer als herkömmlich hergestellter Kaffee.⁵⁰

Fair gehandelte Produkte im Vergleich zu konventionell hergestellten Waren

Was lässt ein Produkt wie Kaffee überhaupt „fair“ werden?⁵¹ Es gibt immer ein produzierendes und ein konsumierendes Land. Die produzierenden Länder sind meistens Länder der „Dritten Welt“, da Kaffee nur in Regionen wachsen kann, in denen ein bestimmtes Klima herrscht. Kaffee braucht feuchtes und zugleich tropisches Klima für eine gute Ernte.⁵² So gibt es viele Plantagen rund um den Äquator, zum Beispiel in Ruanda, Guatemala, Mexiko, Nicaragua oder Brasilien. Die meisten Länder, in denen natürlicher Kaffeeanbau möglich ist, zählen zu den Entwicklungs- und Schwellenländern. Bei einer normalen Wertschöpfungskette finden zehn Schritte auf dem Weg vom produzierenden Kleinbauern zum Konsumenten statt. Auf der Produktionsseite geben die Kleinbauern den Kaffee zur Verarbeitung ab, von da geht er an die Zwischenhändler, die wiederum den Kaffee an die Exporteure abgeben. Sogenannte Broker fungieren dann als Vermittler zwischen den Exporteuren und Importeuren aus dem konsumierenden Land.⁵³ Der Fair-Trade ist dafür verantwortlich, dass die Kleinbauern den Erlös des Exports direkt erhalten. Die Zwischenhändler fallen in dieser Wertschöpfungskette genauso wie Exporteure und Broker heraus, an deren Stelle tritt der Fair-Trade.⁵⁴ Fairer Handel soll eine Abhängigkeit der Kleinbauern von den Zwischenhändlern und Rohkaffeemaklern verhindern.⁵⁵ Dies ist eines der drei wich-

tigsten Ziele von Fair-Trade, welche die vier Dachorganisationen des fairen Handels 2001 festlegten.⁵⁶ Die Kleinbauern bilden oft selbst Gruppen, die gemeinsam als Kooperativen oder Genossenschaften mit ihren Partnern verhandeln.⁵⁷ Da es immer wieder Schwierigkeiten mit der Glaubwürdigkeit und der Nachweisbarkeit eines „fairen Handels“ gab, wurden um 1990 Zertifikations-Labels gegründet. Eine Zertifizierung erfolgt nach festgelegten Kriterien. Seit 1993 vergibt TransFair Lizenzen für Fair-Trade-Siegel. Dabei müssen sich alle Beteiligten – Importeure, Betriebe und Handelsunternehmen – an diese Kriterien halten.⁵⁸ Viele Nationen haben eigene Trans-Fair-Organisationen, in Deutschland ist dies Fairtrade Deutschland,⁵⁹ in Großbritannien Oxfam und in den Niederlanden und der Schweiz Max Havelaar.⁶⁰ Regelmäßig muss zudem die Arbeit vor Ort nach fairen Standards kontrolliert werden. Zertifikationsmechanismen erzeugen eine Win-Win-Situation für alle Beteiligten.⁶¹ Die nachhaltige Entwicklung in diesen Ländern ist ein zweites wichtiges Ziel des fairen Handels.⁶² So konnten durch die höheren Einnahmen in einigen Produktionsländern Schulen und lokale Gesundheitseinrichtungen errichtet werden.⁶³ Inzwischen geht fair angebaute Kaffee zudem oft mit ökologischem Anbau einher. Über die Hälfte des fair gehandelten Kaffees wird ökologisch angebaut.⁶⁴ Fairer Kaffee wird daher auch oft zugleich als Bio-Kaffee vertrieben, zertifiziert mit dem Güte- und Prüfsiegel für Bio-Produkte.⁶⁵ 2013 waren bereits 40 Prozent des fairen Kaffees weltweit nach Zertifikationsstandards angebaut.⁶⁶ Das dritte Hauptziel besteht in der Gestaltung des internationalen Handels. So soll heutzutage das ultimative Ziel eines gerechten globalen Handelssystems erreicht werden, statt Konkurrenz soll Partnerschaft das Modell der Zukunft werden.⁶⁷

Die Neusser Eine-Welt-Initiative e. V. (NEWI)

Der Handel mit Fair-Trade-Produkten erfolgt vor allem über mehrere überregional agierende Unternehmen. Dazu zählen vor allem die im Jahr 2000 in Wuppertal gegründete Gesellschaft zur Partnerschaft mit der Dritten Welt mbH, kurz GEPA, sowie El Puente in Niedersachsen und die WP (Weltpartner) in Süddeutschland (Ravensburg).

Daneben gibt es inzwischen auch eine Reihe von lokalen Organisationen, zu denen auch die Neusser Eine-Welt-Initiative e. V. (NEWI) gehört, die jedoch ein eingetragener Verein ist und somit an einer ganz anderen Stelle im Feld des Fairen Handels verortet werden muss als beispielsweise die GEPA als GmbH. Die NEWI braucht für den Vertrieb ihres eigenen Kaffees einen Importeur. „Früher war das die GEPA“, erklärt Gisela Welbers, die Vorsitzende der NEWI.⁶⁸ Heute stammt der Kaffee, den die NEWI vor allem in regionalen Kircheneinrichtungen vertreibt, von El Puente aus Norddeutschland.⁶⁹

Die NEWI e. V. besteht seit dem 2. Oktober 1990⁷⁰ und wurde durch die bundesweite Aktion „Eine-Welt-für-alle“ angeregt.⁷¹ An dieser Informationskampagne unter Schirmherrschaft des damaligen Bundespräsidenten Richard von Weizsäcker nahmen verschiedene Neusser NGOs und Verbände teil. Daraus entstand die Idee, auch nach Abschluss der Aktion weiter miteinander zu arbeiten.⁷² „An der Gründung der NEWI waren vor allem Kirchenverbände beteiligt, aber auch andere Akteure wie der B.U.N.D. beispielsweise“, sagt Gisela Welbers.⁷³ Heutzutage ist die NEWI ein gemeinnütziger Zusammenschluss von Weltläden, kirchlichen Arbeitskreisen und weiteren Institutionen.⁷⁴ Wie Gerd Deihle, Vorsitzender des Eine-Welt-Netzes NRW, 2015 betonte, war das Bemerkenswerte an der NEWI, dass diese sich rasch in der Breite der Neusser Gesellschaft verankerte.⁷⁵ Dies lässt sich einordnen in eine allgemeine Entwicklung zu Beginn der 1990er-Jahre, als das Feld des fairen Handels immer mehr in den Fokus einer breiten Konsumentenschicht geriet. 1992 zählte die junge NEWI sogar zu den Mitbegründern des Siegelverbands TransFair.⁷⁶ Die NEWI versteht sich aber vor allem als Vermittler, so Gisela Welbers.⁷⁷ Sie war selbst lange Regionalpromoterin für entwicklungspolitische Bildungsarbeit für Neuss und den linken Niederrhein.⁷⁸



„Neuss Café“ ist fair gehandelter Kaffee der Kampagne „Rheinische Affaire“.

Seit Mai 2002 konnte die NEWI einen fairen Kaffee in Neuss und Umgebung etablieren. Der „Neuss-Café“ ist Teil der Kampagne „Rheinische Affaire“. Zu dieser Kampagne gehören neben Neuss auch andere Städte im Rheinland wie Leverkusen oder Köln, die eine eigene Variante eines fairen Kaffees in Einrichtungen ihrer Kommune anbieten.⁷⁹ In den ersten sieben Jahren wurden nach Angabe der NEWI von dieser fairen Kaffeeseite bereits rund sieben Tonnen konsumiert,⁸⁰ 2015 waren es schon zwölf Tonnen.⁸¹ Ein Anteil des Erlöses aus den Kaffeeverkäufen in den Weltläden der jeweiligen Städte fließt in die Eine-Welt-Arbeit ein.⁸² Der El-Puente-Kaffee der „Rheinischen Affaire“ ist zudem der erste Kaffee gewesen, der von der Europäischen Union das Bio-Siegel für ökologischen Anbau erhalten hat.⁸³ Die Arbeit der NEWI hat dazu beigetragen, dass Neuss 2009 als insgesamt erst zweite Stadt bundesweit den Titel „Fairtrade-Town“ von TransFair e. V. verliehen bekam.⁸⁴ Der Rhein-Kreis Neuss erhielt ebenfalls mehrfach den Titel „Fairtrade-Kreis“.⁸⁵

Kaffee, das allererste Fair-Trade-Lebensmittel der Welt, besitzt einen besonderen Stellenwert unter den fairen Lebensmitteln. Bis heute ist er das umsatzstärkste Produkt in der Branche. Sowohl für die GEPA in Wuppertal als auch für die NEWI in Neuss ist der Kaffee das wichtigste Produkt. Dies zeigt, welchen Stellenwert Kaffee in der Gesellschaft hat und dass Kaffee einen Trend wie Fair-Trade prägen und erfolgreich machen kann.

-
- 1 Ergebnis einer im Rahmen des Projektseminars „Geschichte des Kaffees und der Kaffeehauskultur“ im Wintersemester 2020/21 von Werner Schwabe, Valentin Schneider, Florian Ulf und Werner Schneider im eigenen Bekanntenkreis durchgeführten Befragung.
 - 2 Vgl. Trans-Fair e. V.: MIT FAIRTRADE ZU MEHR NACHHALTIGKEIT. JAHRES- UND WIRKUNGSBERICHT 2019/2020, S. 9. URL: https://www.fairtrade-deutschland.de/service/mediathek?tx_igxmediathek_mediathek%5Baction%5D=list&tx_igxmediathek_mediathek%5Bcontroller%5D=Medium&cHash=47f61ebb-53318c6f55d331d3ef0bb638 (Stand: 21. Dezember 2021).
 - 3 Vgl. Ruben Quaas: Fair Trade: Eine global-lokale Geschichte am Beispiel des Kaffees, Köln 2015. S. 351.
 - 4 Vgl. Quaas: Fair Trade, S. 57.
 - 5 Vgl. Quaas: Fair Trade, S. 55.
 - 6 Vgl. Michael von Hauff: Fair Trade: Ein Konzept nachhaltigen Handelns. 3. überarb. Aufl., Konstanz/München 2018. S. 81.
 - 7 Vgl. Quaas: Fair Trade, S. 53.
 - 8 Vgl. Quaas: Fair Trade, S. 58 f.
 - 9 Vgl. Ruben Quaas: Der Kaffee der Gerechtigkeit. Wertzuschreibungen des fair gehandelten Kaffees zwischen 1973 und 1992, in: Christian Berth, Dorothee Wierling und Volker Wunderich (Hg.): Kaffeewelten: Historische Perspektiven auf eine globale Ware im 20. Jahrhundert, Göttingen 2015, S. 249–267, hier: S. 250.
 - 10 Vgl. Bundeszentrale für Politische Bildung, Stichwort: „Dependenztheorie“. URL: <https://www.bpb.de/izpb/9092/glossar> (Stand: 22. Dezember 2020).
 - 11 Vgl. Quaas: Fair Trade, S. 74–76.
 - 12 Vgl. Benjamin Möckel: Consuming anti-consumerism: The German fairtrade movement and the ambivalent legacy of „1968“, in: Contemporary European History 28/2019, S. 550–565, hier: S. 550.
 - 13 Vgl. Monika Sigmund: Genuss als Politikum. Kaffeekonsum in beiden deutschen Staaten, Berlin u. a. 2015, S. 233.
 - 14 Vgl. Möckel: Consuming, S. 551.
 - 15 Vgl. Möckel: Consuming, S. 554.
 - 16 Vgl. Quaas: Fair Trade, S. 86.
 - 17 Vgl. Quaas: Fair Trade, S. 150.
 - 18 Vgl. Trierer Bistumsblatt, 14. Mai 1978. URL: <https://blog.archiv.ekir.de/2018/03/15/aus-der-aktion-dritte-welt-handel-wird-eine-welt-handel/zeitungsartikel-aktion-dritte-welt-handel-loest-sich-auf/> (Stand: 27. Dezember 2020).
 - 19 Vgl. ebenda.
 - 20 Vgl. Quaas: Der Kaffee der Gerechtigkeit, S. 251.
 - 21 Aus der „Aktion Dritte Welt Handel“ wird „Eine Welt Handel“. URL: <https://blog.archiv.ekir.de/2018/03/15/aus-der-aktion-dritte-welt-handel-wird-eine-welt-handel/> (Stand: 27. Dezember 2020).
 - 22 Vgl. ebenda
 - 23 Vgl. Möckel: Consuming, S. 552.
 - 24 Vgl. Quaas: Fair Trade, S. 285.
 - 25 Quaas: Fair Trade, S. 291.
 - 26 Vgl. Holger Baum und Dieter Offenhäuser: Kaffee: Armut – Macht – Märkte. Ein Produkt und seine Folgen, Unkel/Bad Honnef 1994, S. 96.
 - 27 Vgl. Baum/Offenhäuser: Kaffee, S. 96.
 - 28 Vgl. Quaas: Fair Trade, S. 356.
 - 29 Vgl. von Hauff: Konzept, S. 86.
 - 30 Vgl. URL: <https://www.fairtrade-deutschland.de/aktiv-werden/aktuelle-aktionen/fairtrade-award/ifc/award-rueckblick-2016> (Stand: 21. Dezember 2021).

- 31 Vgl. Trans-Fair e. V.: Mit Fairtrade zu mehr Nachhaltigkeit. Jahres- und Wirkungsbericht 2019/2020, S. 16. URL: https://www.fairtrade-deutschland.de/service/mediathek?tx_igxmediathek_mediathek%5Baction%5D=list&tx_igxmediathek_mediathek%5Bcontroller%5D=Medium&cHash=47f61ebb-53318c6f55d331d3ef0bb638 (Stand: 21. Dezember 2021)
- 32 Vgl. von Hauff: Konzept, S. 80–86.
- 33 Vgl. Sigmund: Genuss, S. 234.
- 34 Vgl. Quaas: Fair Trade, S. 117.
- 35 Vgl. Quaas: Fair Trade, S. 135.
- 36 Vgl. Quaas: Fair Trade, S. 138.
- 37 Vgl. Michael E. Conroy und Ann Grodnik: Fair Trade coffee in the United States: Why companies join the movement, in: Douglas Murray, Laura T. Reynolds und John Wilkinson: Fair Trade. The challenges of transforming globalization, New York 2007, S. 83–103, hier: S. 86.
- 38 Vgl. Fedecocagua: URL: <https://www.gepa.de/gepa/themenspecials/fairissimo/fedecocagua.html> (Stand: 21. Dezember 2021).
- 39 Vgl. ebenda.
- 40 Vgl. Quaas: Fair Trade, S. 155.
- 41 Vgl. Christopher Bacon: Confronting the coffee crisis: Fair Trade, sustainable livelihoods and ecosystems in Mexico and Central America, Cambridge 2008, S. 157, Abb. 7.1.
- 42 Vgl. Sigmund: Genuss, S. 234.
- 43 Vgl. Quaas: Fair Trade, S. 181.
- 44 Vgl. Martin Reischke: Revolution der Sandinisten in Nicaragua. Damals Begeisterung, heute Entsetzen, Deutschlandfunk Kultur, 10. Juli 2019, URL: <https://www.deutschlandfunkkultur.de/revolution-der-sandinisten-in-nicaragua-damals-begeisterung-100.html> (Stand: 5. Januar 2021).
- 45 Vgl. Quaas: Kaffee, S. 257.
- 46 Vgl. Quaas: Kaffee, S. 257.
- 47 Vgl. zu den hier genannten Zahlen Sigmund: Genuss, S. 237–238.
- 48 Vgl. Trans-Fair e. V.: Mit Fairtrade zu mehr Nachhaltigkeit. Jahres- und Wirkungsbericht 2019/2020, S. 9. URL: https://www.fairtrade-deutschland.de/service/mediathek?tx_igxmediathek_mediathek%5Baction%5D=list&tx_igxmediathek_mediathek%5Bcontroller%5D=Medium&cHash=47f61ebb-53318c6f55d331d3ef0bb638 (Stand: 21. Dezember 2021)
- 49 Vgl. ebenda.
- 50 Vgl. Baum/Offenhäuser: Kaffee, S. 100.
- 51 Vgl. Dominic Loske: Hält Fairtrade, was es verspricht? Eine wertschöpfungsorientierte Analyse der Fair-Trade-Kaffee Supply Chain, Essen 2017, S. 11–12.
- 52 Vgl. Reinhard Löbber: Lebensmittel: Waren, Qualitäten, Trends. 5. überarb. Aufl., Haan-Gruiten 2013.
- 53 Vgl. Loske: Fairtrade, S. 11.
- 54 Vgl. Conroy/Grodnik: Fair Trade coffee, S. 85.
- 55 Vgl. Loske: Fairtrade, S. 12.
- 56 Vgl. Patrick Schenk: Die soziale Einbettung moralischer Kaufentscheidungen: Eine integrative Erklärung des Konsums fair gehandelter Produkte, Wiesbaden 2018, S. 33.
- 57 Vgl. Schenk: Die soziale Einbettung, S. 33.
- 58 Vgl. Löbber: Lebensmittel, S. 433.
- 59 URL: <https://www.fairtrade-deutschland.de/was-ist-fairtrade/fairtrade-siegel> (Stand: 26. Dezember 2020).
- 60 Telefongespräch mit Gisela Welbers, Vorsitzende der NEWI e. V., am 22. Dezember 2020.
- 61 Vgl. Conroy/Grodnik: Fair Trade Coffee, S. 88.
- 62 Vgl. Schenk: Soziale Einbettung, S. 32.

- 63 Vgl. Conroy/Grodnik: Fair Trade coffee, S. 89.
- 64 Vgl. Löbbert: Lebensmittel, S. 433.
- 65 WWF: Wofür steht das Bio-Siegel?, URL: <https://www.wwf.de/aktiv-werden/tipps-fuer-den-alltag/vernuenftig-einkaufen/das-bio-siegel> (Stand: 4. Januar 2021).
- 66 Vgl. Jonathan Morris: Coffee: A global history, London 2019, S. 169.
- 67 Vgl. Morris: Coffee, S. 34.
- 68 Telefongespräch mit Gisela Welbers am 22. Dezember 2020.
- 69 Vgl. URL: <https://www.die-rheinische-affaire.de> (Stand: 4. Januar 2021).
- 70 Vgl. NEWI: „Darf’s ein bisschen fair sein?“. 25 Jahre Neusser-Eine-Welt-Initiative, Neuss 2015, S. 54.
- 71 Vgl. NEWI: „Darf’s ein bisschen fair sein?“, S. 4.
- 72 Vgl. NEWI: „Darf’s ein bisschen fair sein?“, S. 54–55.
- 73 Telefongespräch mit Gisela Welbers am 22. Dezember 2020.
- 74 Vgl. Neusser-Eine-Welt-Initiative e. V., URL: <http://www.newi-ev.de/wir-ueberuns> (Stand: 21. Dezember 2021).
- 75 Vgl. NEWI: „Darf’s ein bisschen fair sein?“, S. 4.
- 76 Vgl. Neusser-Eine-Welt-Initiative e. V., URL: <http://www.newi-ev.de/wir-ueberuns> (Stand: 21. Dezember 2021).
- 77 Telefongespräch mit Gisela Welbers am 22. Dezember 2020.
- 78 Vgl. NEWI: „Darf’s ein bisschen fair sein?“, S. 5.
- 79 Vgl. URL: <https://www.die-rheinische-affaire.de> (Stand: 4. Januar 2021).
- 80 Vgl. Neusser-Eine-Welt-Initiative e. V., URL: <http://www.newi-ev.de/wir-ueberuns> (Stand: 21. Dezember 2021).
- 81 Vgl. NEWI: „Darf’s ein bisschen fair sein?“, S. 6.
- 82 Vgl. Neusser-Eine-Welt-Initiative e. V., URL: <http://www.newi-ev.de/wir-ueberuns> (Stand: 21. Dezember 2021).
- 83 Telefongespräch mit Gisela Welbers am 22. Dezember 2020.
- 84 Vgl. URL: <https://www.neuss.de/leben/umwelt-und-gruen/fairtrade-town-neuss> (Stand: 21. Dezember 2020).
- 85 Vgl. URL: <http://fair-im-rhein-kreis-neuss.de> (Stand: 21. Dezember 2020).

Abbildungsnachweis

Jost Auler: S. 118 (3/2021), 119 (7/2021)

Bazzar Rösterei GmbH & Co. KG: S. 17

Clemens Sels Museum Neuss: S. 10, 28, 33, 36, 37, 38, 45, 50, 51, 58, 97, 101, 108, 113, 121, 127, 130, 137, 148, 150, 151

Lena De Bruin: S. 9, 13, 18, 125, 176, 187, 193

Deutscher Kaffeeverband: S. 11, 14 unten, 27, 105, 115

Inga Eifert: S. 190

Gestumblindi - Eigenes Werk, CC BY-SA 4.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=110923277> (Stand: 16.01.2022): S. 183

Johann Georg Krünitz, Oeconomische Encyclopädie, oder allgemeines System der Land- Haus- und Staats-Wirtschaft in alphabetischer Ordnung über, Band 32, 1784, Fig. 1768; http://www.kruenitz1.uni-trier.de/background/entries_vol032a.htm (Stand: 22.11.2021): S. 64

Martin Langenberg: S. 15 unten, 62, 79 oben, 65, 82 unten, 162, 180

LVN – Liegenschaften und Vermessung Neuss: S. 78

Till Lodemann: S. 89, 92, 93, 94

Niederrheinisches Museum für Volkskunde Kevelaer: S. 84

Carl Pause: S. 12, 14, 16 oben, 24, 52, 55, 66, 67, 69, 70, 79 unten, 80, 81 oben, 117, 128, 133, 149, 163, 165, 166

Rika Pause: S. 16 unten

Katja Peters: Muckefuck oder Kaffeersatz aus der heimischen Natur, 2. Aufl., Wittendörp 2014. URL: <https://www.celticgarden.de/wp-content/uploads/2014/10/kaffeersatz.pdf> (Stand: 13. Januar 2022): S. 120

Pixabay: S. 14 Mitte, 15 oben, S. 20

Rijksmuseum Amsterdam: S. 26, 31, 42, 63, 83, 85, 106, 147, 156

Jörg Schanze: S. 23

Stadtarchiv Neuss: S. 61, 99, 175, 181

Britta Spies: S. 135, 140, 141, 142, 143, 144

Impressum

Kaffee ist fertig! Karriere eines Heißgetränks

Herausgegeben von Carl Pause im Auftrag der Stadt Neuss

Autoren: Carl Pause, Margrit Schulte Beerbühl, Mikdat Aydin Kirici, Jokubas Gaucius, Florian Ulf, Marc Lotzwick, Anton Götz, Till Lodemann, Karin Striewe, Fee Gruppe, Christa Bernard, Merve Köybasi, Jost Auler, Vanessa Reekers, Alina Norres, Pia Froese, Anna Dohmen, Nikola Dietel, Werner Schwabe, Valentin Schneider

Redaktion: Britta Spies

Umschlaggestaltung: Lena de Bruin, Danny Freytag

Druck: Das Druckhaus

© Stadt Neuss und die Autoren

ISBN 978-3-948760-04-5

Neuss: Clemens Sels Museum Neuss, 2022

Bibliographische Information der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliographie; detaillierte bibliographische Daten sind im Internet über <http://dnd.de> abrufbar.

Die Publikation erscheint anlässlich der Ausstellung „Kaffee ist fertig. Karriere eines Heißgetränks“, die vom 22. Mai bis zum 25. September 2022 im Clemens Sels Museum Neuss zu sehen ist.

