

# „MACHT MUNTER UNIERTREIBT DEN SCHLAF.“

**Produktion, Handel  
und Konsum  
von Kaffee  
vom 15. bis zum  
19. Jahrhundert**

Jürgen Schneider

*Um 1700 wurde der Kaffee in Europa bekannt; seitdem erfreut er sich größter Beliebtheit. Vor allem die Deutschen kürten ihm zu einer Art Nationalgetränk. So ergab das statistische Mittel für 1985 pro Bundesbürger immerhin 160 getrunzene Liter Kaffee, die Tasse für Tasse den großen Durst stüllten. Lesen Sie nach, wie der Kaffee ein Lieblingsgetränk Europas wurde.*

*Kaffe-Ernte in Brasilien.  
Lithographie von Moritz  
Rugendas, um 1821/25.  
(Privatbesitz)*



# MOCHA



**J**ohann Sebastian Bach (1685–1750) schrieb 1732 zu einem Libretto Picanders die Musik. Als ‚Kaffee Cantata‘ hat sie die Zeiten überdauert.

Nicolas Bernier (1664–1734) hatte die Kantate ‚Le Café‘ schon einige Jahre vorher geschrieben und sie 1703 im dritten Band seiner ‚Cantates françoises ou musique de chambre‘ publiziert.

Die deutsche Nationalneigung zum unmäßigen Kaffee- und Biertrinken wird auf zahlreichen Karikaturen des 18. Jhs. dargestellt. Neben ‚Herrn Bierwanst‘ ist oft eine nicht minder füllige ‚Frau Kaffeeschwester‘ zu sehen. Nach mehr als 250 Jahren hat sich bei den Lieblingsgetränken der Deutschen keinerlei Veränderung ergeben: 1985 wurden pro Kopf in der Bundesrepublik 145 Liter Bier und 160 Liter Kaffee getrunken. Andere Erfrischungsgetränke spielen gegenüber den zwei Hauptgetränken eine untergeordnete Rolle.

Das Bier erfuhr in seiner langen Geschichte verschiedene geschmackliche Verbesserungen und bessere Konservierungen, verblieb sonst aber seit germani-

Lloyd's Kaffeehaus. Das gegen Ende des 17. Jahrhunderts gegründete Lokal entwickelte sich bald zum Geschäftszentrum des Seeverversicherungsgewerbes. Nachdem Ende des 18. Jahrhunderts ‚Lloyd's‘ als regelrechte Versicherungsbörse in den Royal Exchange umzog, existierte Lloyd's Kaffeehaus als ‚normales‘ Lokal weiter.

scher Zeit in der Rolle eines echten Volksgetränks. Der Kaffee hingegen wurde erst Ende des 16. Jahrhunderts in Europa bekannt.

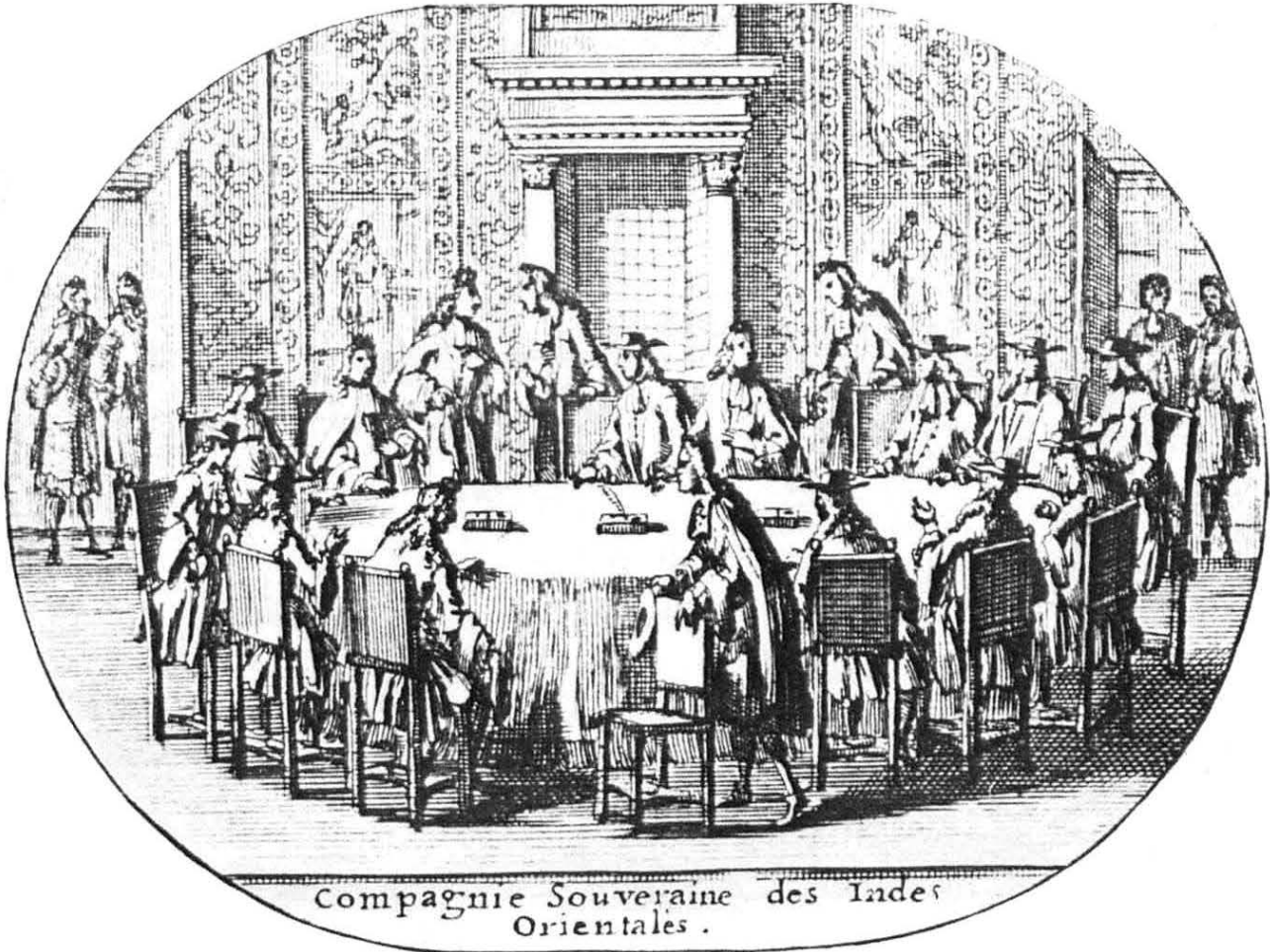
## I. Die Frühzeit des Kaffees (15.–17. Jahrhundert)

Kahwa, ein arabisches Wort ungewissen Ursprungs, bildet die Basis für das in den verschiedenen Sprachen benutzte Wort ‚Kaffee‘. Im Hochland von Äthiopien wuchs der Kaffee in großen Mengen wild, und von hier gelangte er vermutlich Ende des 14. Jahrhunderts nach Südwestarabien in die mittleren Höhenlagen des jemenitischen Hochlandes. Die Gewohnheit, Kaffee zu trinken, kam im Jemen wahrscheinlich von den Sufis, einer Art von Mönchen. In Mekka gab es be-

reits im ausgehenden 15. Jahrhundert einige Kaffeehäuser. Die Träger der Kaffeeverbreitung wurden der Islam und die Osmanen. In Kairo wurde der Kaffee im ersten Jahrzehnt des 16. Jhs. bekannt, und zwar mittels der Sufis des Jemen. Über rege Beziehungen zu den heiligen Stätten und Ägypten gelangte das Handelsgut Kaffee nach Syrien, Persien, der Türkei und Nordafrika. Pilger hatten einen wesentlichen Anteil an der Verbreitung. 1554 eröffneten zwei Kaufleute, Hakim aus Aleppo und Dschens aus Damaskus, das erste Kaffeehaus in Konstantinopel.

Erstmals in Europa erwähnt wurde der Kaffee von dem schwäbischen Kaufmannssohn, dem Augsburger Arzt und Botaniker Leonhard Rauwolf. Im Gewand eines armenischen Händlers und mit einem großen Warenvorrat versehen, bereiste Rauwolf 1573–76 den Orient und gelangte über Tripolis und Aleppo bis nach Bagdad. Dort hielt er sich länger auf. Er beabsichtigte insbesondere die Erforschung der Wege, die von hier aus, geheimen Berichten zufolge, zu den

# MOCHA



Compagnie Souveraine des Indes Orientales.

Reichtümern Indiens führen sollten. Von Bagdad mußte Rauwolf vorzeitig nach Aleppo zurückkehren. Über Tripolis und Venedig kehrte er 1576 nach Augsburg zurück. 1582 publizierte er seine ‚Raisz in die Morgenländer‘. Im VIII. Kapitel, unter der Überschrift ‚Von großen Gewerben und Handlungen der Stadt Halepo, item der Türcken mancherlay Speysen, Getränken, Ceremonien und auch ihrer sonder weiß zum Essen und Trinken zusitzen‘, heißt es: „Unter anderem haben sie ein gutes Getränk, das sie hoch halten. Chaube von ihnen genannt. Das ist beinahe wie Tinte so schwarz und bei Gebrechen, besonders des Magens, sehr dienlich. Diese pflegen sie frühmorgens zu trinken, auch an öffentlichen Orten, vor jedermann ohne Scheu, aus tiefen Schalen von Ton oder Porzellan, so warm, wie sie es ertragen können. Sie setzen oft an, machen aber kleine Schlückchen und lassen es gleich weitergehen, so wie sie nebeneinander im Kreise sitzen.“

Erstmals wurde der Kaffeebaum von Prospero Alpino (1553–1617) beschrie-

Eine Sitzung des Direktoriums der Niederländischen Ostindienkompanie, der ‚Heren Zeventien‘, die die Leitlinien der Ein- und Verkaufspolitik der Kompanie bestimmten. Stich aus der anonym veröffentlichten ‚Histoire abrégée des Pays Bas‘, Amsterdam 1701.

ben. Alpino ging 1580 als Arzt mit dem venezianischen Konsul nach Kairo. In seinem berühmten Werk ‚De plantis Aegypti‘, Padua 1592, wurden über 50 damals unbekannte Pflanzen, unter ihnen der Kaffeebaum, eingehend dargestellt.

Die Ankunft von europäischen Kaufleuten in Mocha und am Roten Meer war für die Geschichte des Kaffees außerordentlich wichtig. Bis dahin hatten ausschließlich der Südemen und bestimmte Gebiete Äthiopiens der gesamten islamischen Welt Kaffeebohnen geliefert. Die jemenitischen Herrscher hatten strenge Maßnahmen ergriffen, um jeden Versuch von Ausländern zu verhindern, Kaffeesamen oder -pflanzen zu exportieren.

Die in Mocha handelnden europäischen Kaufleute dachten zunächst, die Preisbildung bei Kaffee wäre ähnlich wie auf westeuropäischen Handelsbörsen. Dem war jedoch nicht so. Die Produzenten der Region, die auf kleinsten Flächen den Kaffeebaum pflanzten, gewährten keinen Großhandelsrabatt. Kleinere Mengen konnten ohne Schwierigkeiten gehandelt werden. Wenn den Kleinstpflanzern der Preis an der Küste zu niedrig war, kamen sie einfach nicht zum Kaffeemarkt in Bayt-al-Fakih.

Auf den Rücken von Kamelen wurde der Kaffee aus dem Landesinnern an die Küste transportiert. Von dort gelangte er auf zwei Wegen in das Osmanische Reich. Die wichtigere Route war die, welche über Djidda und Suez nach Kairo verlief. Vom internationalen Handelszentrum Kairo aus wurde der Kaffee weiter ins Innere des Osmanischen Reiches, aber auch nach Europa und dort insbesondere nach Marseille, vermittelt. Bedeutende Mengen von Kaffee gelangten über Basrah den Euphrat hinauf.

Bereits 1609/10 wurden Schiffe der eng-



A. Matham fecit.

lischen Ostasienkompagnie nach Mocha geschickt, um die kommerziellen Möglichkeiten zu erkunden. Seit der Mitte des 17. Jahrhunderts wurde Kaffee regelmäßig um das Kap der Guten Hoffnung nach Europa exportiert. Die Exporte durch die englische Ostindienkompagnie waren zwischen 1664 und 1700 bedeutend. Aber erst 1716 errichtete die englische Kompagnie eine permanente Niederlassung in Mocha. Chaudhuri gibt für die späte Errichtung einer Niederlassung zwei Gründe an: (1) Die Opposition der Kaufleute von Surat und (2) Nicht-muslimische Schiffe sollten nicht zu nahe an Djidda und an die heilige Stadt Mecca kommen. Der Export von Kaffee bewirkte einen Zufluß von Edelmetallen, vor allem Silber, welches den arabischen Kaufleuten erlaubte, Luxusprodukte aus Indien zu importieren, die wiederum mit diesem Edelmetall bezahlt werden mußten. Der Kaffeexport war die Basis von beträchtlichen ländlichen und städtischen Einkommenssteigerungen in den Produktionsgebieten.

## II. Produktionsausweitung

Mit der Gewohnheit, Kaffee zu trinken, einem Genuß, der sich in Europa und der

Der Kaffeehafen Mocha am Roten Meer, wohin der in den jemenitischen Bergregionen um Beit al Faki gewonnene Kaffee geliefert wurde.

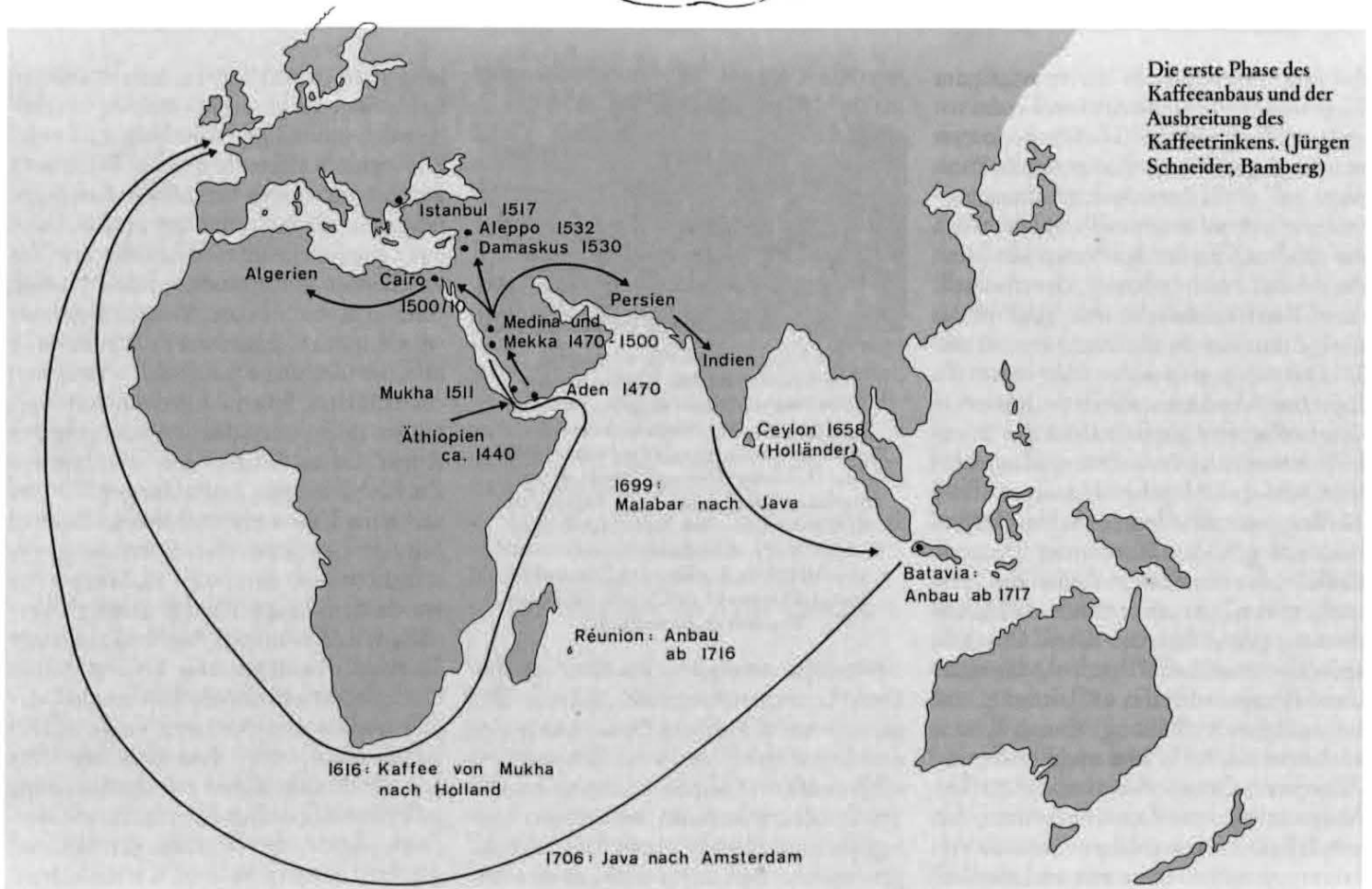
Portugiesische, holländische, englische, französische, arabische und türkische Schiffe liefen diesen Hafen im Laufe des 17. Jahrhunderts in ständig steigender Zahl an. Stich aus einer 1646 in Amsterdam verlegten Sammlung von niederländischen Reiseberichten zur Geschichte der Niederländischen Ostindien-Kompagnie.

übrigen Welt im 17. und 18. Jahrhundert schnell ausbreitete, und der Zunahme der Nachfrage ging das Monopol, welches die Erzeugerregionen des Roten Meeres besaßen, zu Ende. Ceylon und Java, die Karibik und Südamerika begannen ihre Rolle als Großproduzenten. Arabien konnte mit seinen relativ geringen Erzeugungsmengen die rasch steigende Nachfrage nicht mehr befriedigen. Der Anbau wurde immer mehr erweitert und schließlich auf alle geeigneten Zonen der Erde ausgedehnt. 1658 begannen die Holländer mit dem Kaffeeanbau auf Ceylon, und 1711 wurde der

erste Kaffee aus Java in Amsterdam öffentlich versteigert. Im Jahre 1713 kam der Kaffeebaum nach Haiti und Santo Domingo, 1715/17 nach der Ile Bourbon (dem heutigen La Réunion), 1718 nach Surinam, 1723 nach Pará am Amazonas und nach Martinique in der Karibik. 1760 brachten die Portugiesen den Kaffeebaum von Goa in Indien nach Rio de Janeiro.

1789 produzierte Haiti mit 400 000 Sklaven und 30 000 weißen Pflanzern 60 Millionen Pfund Kaffee. Fünfzig Jahre zuvor lag der europäische Verbrauch insgesamt nur bei ca. vier Millionen Pfund. Frankreich importierte 1787 rund 38 000 Tonnen Kaffee, davon wurden jedoch 36 000 Tonnen wieder exportiert, und zwar insbesondere von Bordeaux, Nantes und Le Havre aus in die Niederlande und nach Hamburg und von dort weiter in den baltischen Bereich und nach ganz Mitteleuropa. Nach 1730 re-exportierte Marseille den Kaffee aus Martinique ins östliche Mittelmeer. Brasilien konnte nach 1815 seinen Weltmarktanteil ständig erhöhen: 1841 hatte Brasilien an der Kaffee-Weltproduktion einen Anteil von 36,8% und 1848 von 50,0%.

# MOCHA



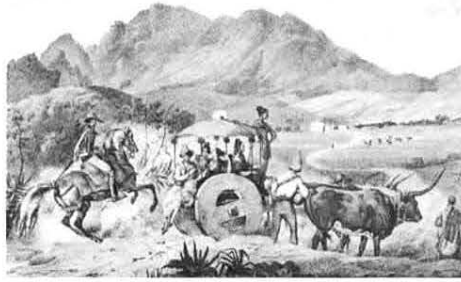
### III. Die Ausbreitung des Kaffeetrinkens in Europa

Das Entstehen von Kaffeehäusern kann als gewisser Anhaltspunkt für die Ausbreitung des Kaffeetrinkens angesehen werden. Erste Zeugnisse finden sich in den Ländern, welche die längsten und intensivsten kommerziellen Beziehungen mit der Levante hatten: Italien, Frankreich, England und Holland. Das älteste europäische Kaffeehaus, das ‚Café Florian‘, wurde 1647 unter den Arkaden am Markusplatz in Venedig eröffnet. Das berühmteste Café in Rom wurde 1760 von einem griechischen Unternehmer in der Via Condotti gegründet: das ‚Café del Greco‘ mit dem späteren Zusatz ‚antico‘. Das Greco wurde zu einem ausgeprägten Sammelpunkt für deutsche Künstler und Literaten und erhielt deshalb den Beinamen ‚Café Tedesco‘. Hier verkehrten u.a. Johann Wolfgang von Goethe, Heinrich Tischbein, Karl Moritz, Friedrich Rückert, Richard Wagner, Schopenhauer, Lenbach und Böcklin. Jacob, ein syrischer Jude, eröffnete 1650 in Oxford das erste Kaffeehaus in England. Bereits zwei Jahre später gründete der Grieche Pasqua Rosee, der zuvor bei

dem Londoner Levantekaufmann Daniel Edwards als Diener tätig war, ein Café in London. Der Straßburger Kaufmann Zetzner, der 1702 in London weilte, fand dort mehr als tausend Kaffeeshenken. Edward Lloyd, Besitzer von ‚Lloyd’s Coffee House‘ in der Lombard Street, gründete für seine Gäste 1696 das merkantile Wochenblatt ‚Lloyd’s News‘, welches aber wegen seiner politischen Unvorsichtigkeit bald unterdrückt wurde und erst seit 1726 als ‚Lloyd’s List‘ wieder erschien. ‚Lloyd’s List‘ diente hauptsächlich den Schiffsinteressen, namentlich dem Versicherungswesen, dessen Vertreter ihr Geschäft in ‚Lloyd’s Coffee House‘ konzentrierten. So entwickelte sich die Gesellschaft, welche sich 1771 als ‚New Lloyd’s‘ an der Ostseite der Börse niederließ. ‚Lloyd’s Coffee House‘ war damit die Keimzelle für das noch heute größte Versicherungsunternehmen der Welt. Um 1650 importierte der wohlhabende Marseiller Kaufmann Jean de la Roque bei seiner Rückkehr von einer Geschäftsreise nach Konstantinopel eine kleinere Menge Kaffee in seine Heimatstadt. 1671 wurde in Marseille von Le-

vantehändlern das erste Kaffeehaus in der Nähe der Börse gegründet. Ludwig XIV. empfing 1669 den türkischen Gesandten Soliman Aga als Bevollmächtigten des Sultans Mohammed IV. in Versailles. Während der politischen Verhandlungen zelebrierte Soliman Aga das in seiner Heimat übliche Kaffeeritual. Deshalb übernahm der französische Hof auch die Sitte des Kaffeegenusses. Waren im ausgehenden Spätmittelalter und in der frühen Neuzeit Völlerei und Trunkenheit bei Tische auch bei „feinen Leuten“ nichts Ungewöhnliches, so brachte das 17. Jahrhundert unter Führung Frankreichs die Eßkunst in neue Formen, welche im Grunde bis heute Gültigkeit haben. Die ‚Küchenrevolution‘ erfolgte zunächst nur in kleinsten höfischen Kreisen und breitete sich langsam auf die weiteren Bevölkerungsschichten aus. Das exklusive Eßverhalten einer kleinen Oberschicht erzeugte eine Sucht zur Imitation in anderen Bevölkerungskreisen. Die darauf automatisch eintretende Entwertung der neuen Eßetikette löste wiederum eine Fortentwicklung der Eßsitten an der Spitze der Gesellschaft aus. Norbert Elias glaubt, daß durch die französische Küche und

# MOCHA



Die Familie eines Kaffeepflanzers in Nordbrasilien auf dem Weg zur Kirche. Zeichnung von Moritz Rugendas. Kaffee gelangte über Französisch- und Niederländisch-Guayana in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts nach Brasilien, wo aufgeklärte Kronbeamte des portugiesischen Königs die Anlage von Kaffeepflanzungen förderten. Die Kaffeepflanzler brachten es bald zu erheblichem Wohlstand und lösten den Zuckerpflanzleradel als führende Schicht in Brasilien ab. (Privatbesitz)

die daran anknüpfende Verfeinerung der Eßgewohnheiten eine Art von neuem sozialen Mechanismus in Gang gesetzt wurde, wie es ihn vorher in dieser Form nicht gab. Zum Bereich der Eßkunstverfeinerungen in Frankreich gehört auch die Übernahme des Kaffeetrinkens und des damit verbundenen Zeremoniells durch den französischen Hof, der für das übrige Europa Modellcharakter besaß. In Deutschland wurden die imitierten französischen Sitten, zuerst praktiziert in den höfischen Gesellschaften der Partikularherrschaften, wiederum Modell für die Ober- und Mittelschichten.

Als Begründer des französischen Kaffeehaustyps gilt der Florentiner Procopo Cultelli, der um 1660 in Italien die Herstellung von Speiseeis erfand. 1689 gründete er gegenüber der alten Comédie française das ‚Café Procope‘, das unter den Literaturcafés des 18. Jahrhds. eine hervorragende Stellung einnahm, u. a. verkehrten dort Voltaire und Rousseau.

An keinem Ort der Welt hat das Kaffeehaus so tief in die Zeit eingegriffen, nirgends hat es einen solchen Grad an Verfeinerung und einen so rührend menschlichen Einfluß erreicht wie in Wien. Es ist für den Genius loci der Stadt wie für die Mentalität ihrer Bewohner schlechthin kennzeichnend geworden. Lange ist behauptet worden, Georg Franz Koltchitzky habe den Kaffee in Wien eingeführt; stellte er doch 1683 die Verbindung zwischen der eingeschlossenen Stadt Wien und dem jenseits der Osmanenzelte stehenden Heer Herzog Karls V. von Lothringen her. Neuere Forschungen ergaben jedoch, daß er an der Kaffeessiederei keinen Anteil hatte. Die erste kaiserliche Lizenz zur Errichtung eines Kaffeehauses erhielt am 17. Januar 1685 der ‚hofbefreite‘ Armenier Johannes Diodato, Sohn eines Levantekaufmanns, der bereits mit kleinen Kaffeemengen gehandelt hatte. Diodato erhielt bald „bürgerliche“ Konkurrenz von dem in Eriwan geborenen Isaac de Lucca, der 1697 als bürgerlicher Kaffeessieder genannt wird. Zu diesem Zeitpunkt hatten auch schon die Armenier Andreas Pain und Philipp Kamberg sowie Leopold Rieß und der getaufte Türke Stephan Devich ihr Privileg erhalten.

Bereits Tacitus hatte in seiner 98 n. Chr. erschienenen Schrift ‚De origine, situ, moribus ac populis Germanorum‘, vulgo ‚Germania‘, über die Germanen festge-

stellt: „Am wenigsten konnten sie den Durst“ ertragen (Germania, Kap. 4). Der permanente Kampf der Deutschen gegen den Durst hatte im 16./17. Jahrhundert schlimmste Formen angenommen. Trunksucht, wüste und maßlose Zechgelage hatten alle Schichten erfaßt. Zeitgenössische Berichte und auch Ausländer, die Deutschland bereisten, zeichnen haarsträubende Bilder.

Im Wein, Bier und Brantwein traten dem Kaffee in Deutschland mächtige Rivalen entgegen. Das erste Kaffeehaus in Deutschland wurde 1677 von einem englischen Kaufmann in Hamburg gegründet. Es folgten die Städte Frankfurt a. M., Dresden und Regensburg. In Nürnberg gründete ein gewisser Stör im Jahre 1684 das erste Kaffeehaus hinter dem Rathaus, in Stuttgart 1712 David Ulrich Aulber ein solches unter dem Namen ‚König von England‘. Das erste Kaffeehaus in Berlin wurde von einem Schwarzen namens Olivier eröffnet. Er flüchtete nach der Aufhebung des Ediktes von Nantes mit dem Strom der französischen Hugenotten nach Deutschland. 1711 erhielt Olivier die Konzession zur Eröffnung des ‚Café Royal‘.

Der holländische Arzt und Philosoph Cornelius Bontekoe führte als Leibmedikus des Großen Kurfürsten Friedrich Wilhelm bereits 1675 den Gebrauch von Kaffee und Tee als brandenburgische Hausgetränke ein. Bontekoes sog. Cartesianische Heilmethode bestand vor allem in der Verordnung unglaublicher Mengen von Kaffee und Tee, die den Kreislauf des Blutes und damit die Hei-

lung jeder Krankheit befördern sollten. Seine Wunderkuren schränkten zumindest den unmäßigen Alkoholgenuß ein. Die erste Kaffeeschenke in Würzburg wurde von einem türkischen Kriegsgefangenen eröffnet, der am 24. Juni 1695 nach entsprechender Vorbereitung in der Kirche des Juliusspitals auf den Namen Johann Ernst Nicolauß Strauß getauft worden war. Handwerk, Verwaltung und die kirchliche Laufbahn waren ihm verschlossen. Er erhielt jedoch vom Spital 50 Taler, um „damit seine gelernte Kunst Cavé, Schokolade und andere Zuckerbäckereien anzufangen“. Der türkische Konvertit muß sich an Bischof Johann Gottfried von Guttenberg gewandt haben, denn am 23. März 1697 wurde dem „Supplicanten gnädigst verwilligt, daß er mittels Aushengung einer Tafel oder Schildes seine Profession mit Caffeesieden und anderen männiglich dahier treiben und exerciren möge“. „Der Fürstbischof wollte dem getauften Türken ein Unterkommen verschaffen, ohne zu bedenken, daß das Getränk, mit welchem dieser die Würzburger bekannt machte, dereinst in acht Kaffee-Schenken öffentlich und in allen Wohnungen der Armen und Reichen privatim in großen Quantitäten werde verzehrt werden, während Tausende von Gulden dafür ausser Landes gehen“, wie Dr. Denzinger in einer Notiz 1847 bemerkte.

Die ersten Kaffeehausbesucher kamen vorwiegend aus begüterten Adels- und Kaufmannskreisen, die sich das teure Luxusgetränk leisten konnten. In den ersten Dekaden des 18. Jahrhunderts dehnte sich der Kaffeegenuß auf alle größeren Städte, besonders im nördlichen Deutschland, aus. In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts drang der Kaffee auch in die Dörfer. „Doch blieben große räumliche, wie soziale Unterschiede weiterhin bestehen. Entscheidend war, ob der Kaffee bereits vorhandene Getränke ersetzen konnte oder nicht. Recht einfach war die Ablösung der wenig geschmacksanreizenden Biersuppen und des teuren Brantweines. Sehr viel schwieriger war der Ersatz des Hafer-, Buchweizen- oder Roggenbreis durch Kaffee mit Brot und Aufstrich, weil dies einen starken Eingriff in die bäuerliche Wirtschaft bedeutete (z. B. in die Häufigkeit des Brotbackens), was nicht schnell und reibungslos vor sich gehen konnte. Insgesamt gelang der Einbruch in das



herkömmliche Mahlzeitsystem zunächst sehr viel eher in Nord- und Mittel- als in Süddeutschland. Die süddeutsche Küche mit ihren vielen Mehlspeisen behinderte nicht nur die Eingliederung des Kaffees, sondern auch der Kartoffel.“ (Teuteberg, S. 41).

Johann Georg Krünitz stellte 1789 in der von ihm herausgegebenen Oeconomischen Encyclopädie die Vor- und Nachteile des Kaffeetrinkens gegenüber: „Der Kaffee macht munter und vertreibt den Schlaf; in dieser Absicht würde er also in manchen Fällen als ein nützliches Mittel, besonders bey fetten, trägen, schläferigen und phlegmatischen Personen, zu gebrauchen seyn. Wenn aber Gelehrte, um die Nacht durch zu studiren, oder auch Andere, um sich des Schlafes zu erwehren, des Abends spät Kaffee trinken, so ist solches gar nicht zu billigen.“ (S. 186) Das Kaffeetrinken hat aber auch Nachteile: „Es ist also auch so sehr unwahrscheinlich nicht, daß ein übermäßiger Gebrauch des Kaffees die männliche Kraft benehme.“ (S. 186) „Westindische Kaffeeseinseln hat Deutschland auch nicht; also ist alles Geld, was der Kaffee kostet, für Deutschland völlig verloren.“ (S. 193) Ein Arzt versicherte, er getraue sich beinahe schon durch den ersten Anblick in einem Dorfe zu bestimmen, ob das Kaffeetrinken daselbst schon seit einigen Jahren allgemein sei. „Die Leute hätten durchgängig das frisch robuste Aussehen nicht mehr, sondern eine bleiche Farbe, und etwas schwächliches in der Mine. Die Bauernweiber bekämen Nervenkrankheiten, wie Damen aus der Stadt, würden empfindsam hysterisch etc.“ (S. 194).

Bei der Versammlung der königl. churfürstlichen Landwirtschaftsgesellschaft zu Celle wurden 1777 fünf Aufgaben, den Kaffee betreffend, vorgelegt, die der Archidiakon Reß von Wolfenbüttel beantwortete. Auf die Frage, „was der jetzige häufige Gebrauch des Kaffees für merklich und sichtbare Veränderungen im ökonomischen Zustande der Menschen bisher gewirkt habe“, antwortete er:

„Manchen neuen Aufwand veranlaßt, nämlich:

1. Den Ankauf des Porzellans. Man muß, die Mode befiehlt es, nicht allein zum eigenen täglichen Gebrauch, sondern auch für Fremde besondere Tassen haben.

2. Die auch ganz neue Verwahrung des

Hausrathes durch das übrige Kaffeegeräth. Man hat jetzt Brenner, Mühlen, Töpfe, Kannen und mehrere Kleinigkeiten nöthig, die unsere Vorfahren nicht brauchten.

3. Die Anlegung der Besuchszimmer, die unstreitig in den meisten Häusern ihren Ursprung dem Kaffee zu danken haben, da alle alte Leute wissen, daß sie zu Anfange dieses Jahrhunderts noch in den wenigsten Häusern vorhanden waren, weil man sie durchaus nicht eher brauchte, als bis es anfang zur guten Lebensart zu gehören, daß wenigstens die Hausfrau Kaffeebesuch annahm.

4. Die Ausgabe für den Kaffee und dessen Zubehör selbst. Die Nahrung des Bierbrauens fiel an den meisten Orten so, wie der Gebrauch des Kaffees gestiegen ist“.

Kaffee führte die Nachmittagsbesuche oder die sog. Kaffeewisiten ein. Früher kam man im Sommer in Gärten und im Winter in öffentlichen Häusern zusammen, „und versparte die kostbaren Versammlungen auf Hochzeiten, Kindtaufen, Begräbnissen, und andere Familienfeste. Und dies waren fast, außer der kirchlichen Zusammenkunft, die einzigen Gelegenheiten, wobey sich Frauenzimmer, das nicht nahe verwandt oder vernachbart war, einander sah“. Die Hausfrau blieb unter den Kindern und dem Gesinde, sprach die Base in Familienangelegenheiten, die Nachbarin oder Schulbekannte in häuslichen und ging am Sonntag in ihren Garten oder auf einen Spaziergang. Die unstreitig jetzt viel geschwinderen Abwechslungen und viel weiteren Ausbreitungen der Kleider- und anderer Moden sind recht sichtbare Folgen von den häufigen Zusammenkünften der Menschen. Der Langeweile bei den Kaffeewisiten setzte man das Spiel entgegen, „nicht das scherzhafte, unschädliche unserer Vorfahren, sondern das neuere, vornehmere, das Spiel um Geld“.

Auf der Suche nach neuen Genußmitteln hat der Mensch einen scharfen Instinkt bewiesen: Ihm entging kein dazu verwendbares, noch so unscheinbares Gewächs. Die warmen Getränke Kaffee, Tee und Schokolade bewirkten eine Revolution innerhalb des jahrtausendalten Getränkeverzehr und im Mahlzeitsystem. Hans Jürgen Teuteberg sieht den Hauptgrund darin:

„Der Kaffee (auch in seinen Surrogatfor-

men!) befriedigt die wichtigen psychosozialen Bedürfnisse des Menschen: Er regt nicht nur alle Sinnesorgane an, sondern trägt zugleich zum Vergnügen, zur Entspannung und vor allem zur mitmenschlichen Kommunikation bei. Der gesellschaftsverbindende Charakter des Kaffeehauses, das jahrhundertalte ständische Barrieren durchbrechend Literatur, Kunst, Musik, Wirtschaft und Politik mannigfach inspirierte, kann für den Fortgang der Zivilisation und damit auch für den sozio-kulturellen Wandel nicht hoch genug veranschlagt werden. Das Kaffeetrinken darf daher ohne Übertreibung als eine spezifische Ausdrucksform der entstehenden bürgerlich-industriellen Gesellschaft begriffen werden, da es neue Formen der sozialen Gesellung beförderte. Durch den Abbau der sozialen Schranken in den Kaffeehäusern wurden der bürgerlichen Freiheit wie Freizeit neue Wege eröffnet. Nicht zufällig sind viele Zeitungen sowie politische Clubs und damit Ideen zu den bürgerlichen Revolutionen in Kaffeehäusern entstanden. Der ernährungsphysiologische Wert der Kaffeebohne war sicherlich stets gering, desto wichtiger wurde aber der Symbolgehalt der entstehenden Kaffeepause. Sie ist als bewußtes Gegenstück der Erholung und Entspannung zu der sich rationalisierenden Arbeitszeit nicht mehr fortzudenken.“ (Teuteberg, S. 52) □

### Hinweise zum Weiterlesen

*Peter Albrecht:* Kaffee. Zur Sozialgeschichte eines Getränkes. Braunschweig 1980. (Veröffentlichungen des Braunschweigischen Landesmuseums, Nr. 23)

*Heinrich Eduard Jacob:* Sage und Siegeszug des Kaffees. Die Biographie eines weltwirtschaftlichen Stoffes. Hamburg 1952

*Wolfgang Jünger:* Herr Ober, ein' Kaffee! Illustrierte Kulturgeschichte des Kaffeehauses. München 1955

*Ph. von Lützelburg:* Die Wege des Kaffees in der Welt. In: Ibero-Amerikanisches Archiv XIII/2, 1939/40, S. 106-135

*Karl Téply:* Die Einführung des Kaffees in Wien. Wien 1980

*Hans Teuteberg:* Kaffeetrinken sozialgeschichtlich betrachtet. In: Scripta Mercaturae 14.1, 1980, S. 27-54

### DER AUTOR

*Jürgen Schneider,* geb. 1937, ist Inhaber des Lehrstuhls für Wirtschafts- und Sozialgeschichte an der Universität Bamberg.