

# **Beste**

# **Bohne**



**...googeliges über ein  
beliebtes Getränk**

# Kaffee...



**zusammengetragen von Moni Stender**

**Illustration Clipart**

**verlag at home krummbek 2018**

**siehe auch [www.allerleiwort.de](http://www.allerleiwort.de)**



**Kaffee** ist ein koffeinhaltiges anregendes Getränk von leicht bitterem Geschmack und schwarzbrauner Farbe, das zubereitet wird, indem heißes Wasser über den gemahlene Kaffee geschüttet wird.

...sagt das Internet-Wörterbuch



## Ein bisschen Geschichte

Geschichte bedeutet Geschehen, doch die Entdeckung des Kaffees beruht auf eine Legende. Aber es könnte durchaus so gewesen sein.

Der Maronitenmönch Antonius Faustus Naironus beobachtete eine Ziegenherde im Königreich Kaffa, dem heutigen Äthiopien. Einige Ziegen fraßen von einem Strauch mit weißen Blüten und roten Früchten. Diese Tiere hüpfen und sprangen stundenlang munter durch die Gegend, sogar zu nachtschlafender Zeit. Die übrigen Tiere begaben sich bei Einbruch der Nacht zur Ruhe. Den Hirten war das natürlich nicht so ganz geheuer und sie wandten sich mit ihrem Problem an die Mönche des Klosters in der Nähe. Einer der Hirten startete allerdings einen Selbstversuch. Wie seine Ziegen, knabberte auch er einige rote Beeren. Und siehe da, nach kurzer Zeit war er hellwach und piff auf die Nachtruhe. Die Mönche aber bereiteten aus den kirschartigen Früchten einen Aufguss. Vom Geschmack ist nichts überliefert, doch die belebende Wirkung blieb auch hier nicht aus. Bis tief in die Nacht hinein herrschte fortan Leben im Kloster. Die Mönche beteten und redeten miteinander, ohne müde zu werden.

Eine andere Überlieferung sagt, dass der Hirte, er wird übrigens Kaldi genannt, die rohen und ungenießbaren Früchte wieder ausgespuckt hat, und zwar direkt ins Feuer. Der Duft von Kaffee umwehte seine Nase – die Idee des Röstens war geboren.

Vielleicht war es so. Die Region Kaffa im Südwesten des heutigen Äthiopiens gilt jedenfalls als das Ursprungsgebiet des Kaffees. Schon im 9. Jahrhundert ist erstmalig die Rede davon. Von dort gelangte der Kaffee nach Arabien. Irgendwann im 15. Jahrhundert kam Mensch auf die Idee, die roten Beeren zu rösten und zu mahlen.



Die rohen Bohnen wurden in einer großen Eisenpfanne geröstet, anschließend grob gemahlen oder mit einem Mörser zerstampft. Mit Wasser und Zucker wurden die Brösel in einer Tonkaraffe, einer sogenannten **Jabana**, aufgekocht und in kleinen Schalen serviert.

Arabien war der Vorreiter im Kaffeeanbau und hatte schon bald eine Monopolstellung. Das Zentrum war al- Mukha im heutigen Jemen. Die Stadt hieß zur damaligen Zeit Mocha, auch Mokka genannt.



## **Was heißt das eigentlich – Kaffee?**

Der Ursprung liegt im Arabischen. Das Wort lautet **QAHWA** und bedeutet in der Übersetzung eigentlich Wein. Wörtlich allerdings: „Der Trank, der aus Beeren gemacht wird“. Und

da ja bekanntlich Alkohol, also auch Wein, den Muslimen verboten war, wurde der Kaffee wegen seiner anregenden Wirkung „Wein des Islam“ genannt.



Das Wort Kaffee ist erst später entstanden. In Europa nannte man das Gebräu **Koffee**, in Deutschland wurde aus dem „o“ ein „a“, also Kaffee. Die Franzosen beharrten auf einem eigenen Begriff und nannten die dunkle Flüssigkeit vornehm **café**.



## Das Geheimnis des Kaffees

Was die meisten Menschen am Kaffee so schätzen, ist seine anregende Wirkung. Doch woher kommt die eigentlich? Klar, Koffein! Weiß doch jeder! Die Substanz heißt mit wissenschaftlichem Namen **Trimethylxantin**. Hört sich doch gleich viel besser an, oder? In Tee, in der Cola-Nuss und, man höre und staune, auch im Kakao ist die gleiche Substanz enthalten, die eine stimulierende Wirkung auf das zentrale Nervensystem hat.

## Warum „Türkentrunk“?



Ein bekanntes Kinderlied heißt so, vielleicht kennen es  
noch einige:

C-A-F-F-E-E

Trink nicht zu viel Kaffee,  
nicht für Kinder ist der Türkentrunk,  
schwächt die Nerven,  
macht dich blass und krank.  
Sei doch kein Muselmann,  
der das nicht lassen kann.

Die Türken besaßen im 16. Jahrhundert diverse Ländereien in Syrien, im Jemen und in Ägypten. Viele Anbauggebiete waren dadurch in osmanischer Hand. Was lag da näher, als den Kaffee in alle Himmelsrichtungen des osmanischen Reiches zu verbreiten? Sogar bis hin ins südöstliche Europa.

Die ersten Kaffeehäuser entstanden. Dort wurde nicht nur Kaffee getrunken, sondern auch Unterhaltung in Form von Theater und erzählten Geschichten geboten. Das erste Kaffeehaus wurde 1554 in Konstantinopel eröffnet.

Gegen Ende des 16. Jahrhunderts war es brandgefährlich ein Kaffeetrinker zu sein. Murat der 3., Herrscher des osmanischen Reiches, erließ aus glaubenstechnischen Gründen ein Kaffeeverbot, um das sich aber kaum jemand kümmerte, weil es so gut wie nicht kontrolliert wurde. Doch sein Nachfolger war da schon rabiater. Murat der 4. ließ die Kaffeehäuser ganz einfach abreißen, Kaffeetrinker mussten mit harten Strafen rechnen.



Einige ganz schlaue tarnten ihre Kaffeehäuser als Barbierläden. Erst im 19. Jahrhundert herrschte wieder Ruhe, jedenfalls für die Kaffeetrinker des osmanischen Reiches.



# Kaffeehäuser

Der Kaffee machte natürlich nicht an den Grenzen des osmanischen Reiches halt. Auch in anderen europäischen Ländern eröffneten Kaffeehäuser:



1645 in Venedig am Markusplatz

1650 in Oxford

1652 in London

1659 in Marseille

1672 in Saint Germain eine Kaffeebude

1673 in Bremen

1677 in Hamburg

Als erstes Pariser Café gilt das Café Procope, das 1689 von dem Sizilianer Francesco Procopio dei Coltelli dort eröffnet wurde.

In Wien war es der Armenier Johannes Theodat, der dort 1685 für besondere Dienste das Privileg erhielt, zwanzig Jahre lang als einziger Händler der Stadt Kaffee zu verkaufen. Und was machte er? Logisch, er eröffnete ein Kaffeehaus!

Zuerst war Kaffee nur ein Getränk für die gut betuchte Elite der Gesellschaft. So trafen sich in den Kaffeehäusern nur die Reichen und Schönen der Gesellschaft. Doch nach und nach wurde Kaffee billiger, die Kaffeehäuser wurden zum Anlaufpunkt für Künstler, Schriftsteller, Schauspieler, eigentlich für alle Schichten und Berufsgruppen. Hier wurde über Gott und die Welt diskutiert, hauptsächlich aber über die jeweilige politische und wirtschaftliche Situation.

Kaffee gab es nicht nur als schwarze Brühe, sondern auf Wunsch auch mit Milch, Sahne oder Zucker.



Kaffee war zu einem wichtigen Handelsgut geworden. Die Idee, das Produkt mit Einfuhrzöllen und Steuern zu belegen, wurde geboren.

## Kaffee als Volksgetränk

Ungefähr ab der Mitte des 19. Jahrhunderts stand die Tasse Kaffee auf fast jedem Frühstückstisch.

Die arme Bevölkerung braute aus dem Kaffee eine Suppe, in die Brot gebrockt wurde. Mensch hatte festgestellt, dass Kaffee nicht nur eine anregende, sondern auch eine das Hungergefühl dämpfende Wirkung hatte.

Für ganz Eilige kam 1901 der lösliche Kaffee auf den Markt. Der Japaner Dr. Sartori Kato erfand die braunen Krümel. 1938 vermarktete die Firma Nestlé das ganze kommerziell als *Instantkaffee*.



Für Empfindliche kam 1905 der Durchbruch. Ludwig Roselius gelang es, den Kaffee vom Koffein zu befreien. Fortan wurde dieser weltweit als *Kaffee HAG* gehandelt.

Eine nicht wirkliche Konkurrenz des Kaffees waren und sind die Kaffee-Ersatzgetränke. In Notzeiten hat Mensch versucht, aus Getreide, Pflanzenteilen oder -samen kaffeeähnliche Getränke zu zaubern. Malz - oder Zichorienkaffee sind wohl die bekanntesten.

Der Muckefuck ist kein Ersatz, sondern einfach nur dünner oder gestreckter Kaffee. Abgeleitet wird das Wort von *Mocca faux*, was falscher Kaffee bedeutet.



## Kaffeewissen

Der teuerste Kaffee der Welt kommt aus Indonesien und heißt **Kopi Luwak**. Übersetzt heißt das **Katzenkaffee**. Eine Schleichkatzenart frisst die Kaffeekirschen, verdaut sie aber nicht. Wenn die Kerne auf natürlichem Weg wieder zum Vorschein kommen, werden sie geröstet. 250g kosten um die 100,-Euro.



Unsere britischen Nachbarn bauten für BBC1 einen VW Scirocco so um, dass er statt mit Benzin mit Kaffee fuhr. Logisch, dass sie das Fahrzeug Car-Puccino tauften. Ist aber nicht besonders wirtschaftlich. Ein Kilo Kaffee reicht nur für fünf Kilometer.



Schwedische Forscher haben im Rahmen einer Krebsstudie festgestellt, dass bei Frauen mit einem bestimmten Gen durch regelmäßigen Kaffeekonsum die Brüste schrumpfen.

Blaues Licht macht genauso wach wie Kaffee. Angeblich wird es deshalb in Operationssälen eingesetzt.



In Österreich bekommt man die verschiedensten Kaffeekreationen. Außer der Wiener Melange mit geschäumter Milch kann man noch unter ca. vierzig anderen Kaffe Zubereitungen wählen.



Es gibt weltweit achtzig verschiedene Kaffeepflanzensorten, aber nur zwei davon werden kommerziell genutzt. Das sind die Bohnen von Arabica und Robusta.



84,4 % aller Bundesbürger über vierzehn Jahre sind Kaffeetrinker. Damit könnte sich Deutschland von der Biertrinker- zur Kaffeetrinkernation wandeln.



# Kaffee – weltweit

Kaffee ist nach Erdöl das zweitwichtigste Handelsgut. Im 18. Jahrhundert lag der Verbrauch bei 600.000 Sack weltweit. Im Jahr 2000 war der Bedarf auf 104 Millionen gestiegen.



Über den Erdball verteilt gibt es 25 Millionen Kaffeebauern.



Nach den Berechnungen der Vereinten Nationen gab es im Jahr 2012 weltweit 15.351.544.500 Kaffeebäume.



Weltweit werden laut Statistik pro Sekunde 28.935 Tassen Kaffee getrunken. Das bedeutet, dass sich 104.166.667 Menschen zeitgleich ein Kännchen gönnen.

**Dieses Büchlein erhebt keinen Anspruch  
auf Vollständigkeit.**



**Quelle aller Fakten, Statistiken und  
Kuriositäten ist Google.**