

Kaffee-Wissen

UNNÜTZES WISSEN

für Kaffee- liebhaber



311

*verrückte, überraschende und wunderbar
unnütze Fakten über Kaffee*

...

Vorwort



Vorwort

Warum Kaffee viel mehr ist als nur ein Getränk

Kaffee ist für viele Menschen der erste kleine Lichtblick des Tages.

Noch bevor der Kopf richtig wach ist, läuft die Kaffeemaschine. Während manche ihren Espresso in wenigen Sekunden trinken, zelebrieren andere ihren Cappuccino wie ein kleines Morgenritual. Wieder andere brauchen einfach nur eine große Tasse Filterkaffee und möglichst wenig Gespräch, bevor der Tag beginnen darf.

Doch hinter diesem alltäglichen Getränk steckt eine erstaunlich große Welt.

Kaffee wächst an Pflanzen, deren Früchte zunächst kaum an das erinnern, was später in unserer Tasse landet. Er wurde verboten, geschmuggelt, verehrt und verteufelt. Kaffeehäuser wurden zu Treffpunkten für Händler, Künstler, Schriftsteller und politische Denker. Ganze Regionen leben vom Kaffeeanbau, und rund um die Welt haben sich völlig unterschiedliche Arten entwickelt, Kaffee zuzubereiten und zu genießen.

Und dann wären da noch die wirklich kuriosen Seiten der Kaffeewelt.

Warum heißt der Cappuccino eigentlich Cappuccino? Ist Espresso wirklich koffeinhaltiger als Filterkaffee? Weshalb schlürfen professionelle Kaffeeverkoster ihren Kaffee so laut? Warum gibt es Kaffeebohnen, die unglaubliche Preise erzielen? Und weshalb ist die Kaffeebohne streng genommen gar keine Bohne?

Genau um solche Fragen geht es in diesem Buch.

Du findest hier **311 verrückte, überraschende und manchmal wunderbar unnütze Fakten** über Kaffee, Koffein, Bohnen, Baristas, Kaffeehäuser, Rekorde und ungewöhnliche Traditionen aus aller Welt.

Manche Fakten werden dich überraschen.

Bei anderen wirst du vermutlich denken:

„Das kann doch nicht wahr sein.“

Und bei einigen wirst du dich vielleicht fragen, warum du dieses Wissen plötzlich unbedingt jemandem weitererzählen möchtest.

Genau dafür ist dieses Buch gedacht.

Es soll kein trockenes Kaffeelexikon sein und auch kein kompliziertes Fachbuch für professionelle Baristas. Stattdessen wartet auf dich eine unterhaltsame Reise durch die Welt des Kaffees – in kleinen Portionen, die sich wunderbar zwischendurch lesen lassen.

Beim Frühstück.

In der Bahn.

Vorwort

Auf dem Sofa.

Während einer Kaffeepause.

Oder natürlich mit einer frisch gebrühten Tasse direkt daneben.

Vielleicht schmeckt dein nächster Kaffee danach nicht völlig anders.

Aber du wirst ihn wahrscheinlich mit etwas anderen Augen betrachten.

Und spätestens wenn beim nächsten Treffen jemand behauptet, Espresso hätte grundsätzlich mehr Koffein als Filterkaffee, beginnt dein großer Auftritt.



So benutzt du dieses Buch



So benutzt du dieses Buch

311 Fakten zum Staunen, Schmunzeln und Weitererzählen

Dieses Buch besitzt keine komplizierten Regeln.

Du kannst vorne anfangen und dich Fakt für Fakt durch die Geschichte des Kaffees lesen.

Du kannst aber genauso gut irgendwo in der Mitte aufschlagen und schauen, welche kuriose Entdeckung dort auf dich wartet.

Die **311 Fakten** sind in verschiedene Themenbereiche aufgeteilt. Dadurch kannst du gezielt in die Bereiche springen, die dich gerade interessieren.

Du möchtest wissen, wo Kaffee ursprünglich herkommt?

Dann starte bei der Geschichte.

Du willst endlich verstehen, was Koffein eigentlich im Körper macht?

Dafür gibt es einen eigenen Abschnitt.

Du interessierst dich für Espresso, Cappuccino und Latte Art?

Auch dafür warten jede Menge Fakten auf dich.

Und wenn dir eher nach besonders seltsamen Geschichten, Rekorden und Kaffeemythen ist, wirst du ebenfalls fündig.

Dabei musst du dir natürlich nichts merken.

Dieses Buch ist schließlich kein Schulbuch.

Aber Vorsicht: Einige Fakten bleiben erstaunlich hartnäckig im Kopf.

Vielleicht kennst du nach ein paar Seiten plötzlich die Antwort auf Fragen, die dir vorher nie in den Sinn gekommen wären.

Vielleicht entdeckst du einen Mythos, den du selbst jahrelang geglaubt hast.

Oder du findest genau den einen Fakt, mit dem du beim nächsten Familienessen, im Büro oder beim Cafébesuch sämtliche Aufmerksamkeit bekommst.

Du kannst das Buch deshalb auf viele Arten nutzen:

- als kleine Lektüre zur Kaffeepause,
- als Geschenk für einen Kaffee-Fan,
- als Quelle für kuriose Allgemeinwissen,
- zum gemeinsamen Rätseln,
- als Gesprächsstoff,

So benutzt du dieses Buch

- oder einfach für den Spaß daran, Dinge zu wissen, die man eigentlich überhaupt nicht wissen muss.

Am Ende warten außerdem zusätzliche Quizfragen und kleine Wissensspiele auf dich.

Du kannst also testen, wie viel von den 311 Fakten tatsächlich hängen geblieben ist.

Und jetzt fehlt eigentlich nur noch eine Sache:

Kaffee holen, Lieblingsseite aufschlagen und loslesen.





T E I L 1



WO ALLES BEGANN

Kaffee, Legenden & eine ziemlich verrückte Geschichte

Teil 1

1 Die Legende von den tanzenden Ziegen

Die berühmteste Ursprungsgeschichte des Kaffees beginnt nicht mit einem Barista, sondern mit einer Herde Ziegen.

Der Legende nach bemerkte der äthiopische Ziegenhirte **Kaldi**, dass seine Tiere nach dem Fressen roter Früchte eines bestimmten Strauchs ungewöhnlich munter wurden. Sie sprangen herum und wollten angeblich selbst nachts nicht schlafen.

Kaldi soll die Früchte daraufhin zu einem Geistlichen gebracht haben. In einer später ausgeschmückten Version landeten die Früchte im Feuer, verbreiteten einen herrlichen Duft und wurden anschließend mit heißem Wasser aufgegossen.

Klingt nach der perfekten Geburtsstunde des Kaffees.

Das Problem: Historisch belegt ist Kaldi nicht. Die Geschichte taucht erst viele Jahrhunderte nach der angeblichen Entdeckung schriftlich auf. Sie gehört eher in die Kategorie **wunderschöne Legende** als in ein Geschichtsbuch.

Aber zugegeben: Tanzende Ziegen sind als Kaffeeentdecker schwer zu übertreffen.

• • •

2 Wo Kaffee vermutlich wirklich entdeckt wurde

Bei der Frage nach dem Ursprung muss man zwei Dinge unterscheiden:

die Kaffeepflanze und das Kaffeegetränk.

Wild wachsende Arabica-Kaffeepflanzen werden mit dem Hochland Ostafrikas, besonders dem heutigen Äthiopien, verbunden. Dort wuchs Kaffee lange, bevor Menschen begannen, ihn weltweit auf Plantagen anzubauen.

Für das geröstete und aufgebrühte Getränk, das unserem heutigen Kaffee näherkommt, liegen die frühesten überzeugenden historischen Hinweise dagegen aus dem **Jemen des 15. Jahrhunderts** vor.

Vereinfacht gesagt:

Äthiopien gab der Welt die Pflanze – im Jemen entwickelte sich eine frühe Kaffee tradition als Getränk.

Damit teilen sich zwei Regionen einen überzeugenden Platz in der frühen Kaffee Geschichte.

Teil 1

3 Warum Äthiopien als Heimat des Kaffees gilt

Äthiopien trägt den Titel „Wiege des Kaffees“ nicht nur wegen der Kaldi-Legende.

Die Region besitzt eine außergewöhnlich lange Verbindung zu wild wachsenden Kaffeepflanzen. Besonders **Coffea arabica**, die heute zu den wirtschaftlich wichtigsten Kaffeearten der Welt gehört, hat ihre natürlichen Wurzeln in dieser Region Ostafrikas.

Noch heute besitzt Äthiopien eine enorme Vielfalt an Kaffeeformen und lokalen Traditionen.

Das Faszinierende daran:

Bevor Kaffee ein Produkt in Pappbechern, Kapseln und Espressomaschinen wurde, war er schlicht eine Pflanze, die in afrikanischen Wäldern wuchs.

Vom wilden Strauch zur weltweiten Milliardenindustrie führte ein weiter Weg – begonnen hat er zwischen Bergen, Wäldern und roten Kaffeefrüchten.

...

4 Wie Kaffee seinen Weg auf die Arabische Halbinsel fand

Wie genau Kaffee vom ostafrikanischen Festland in den Jemen gelangte, lässt sich heute nicht lückenlos rekonstruieren.

Zwischen dem Horn von Afrika und der Arabischen Halbinsel bestanden jedoch seit Jahrhunderten Handelsverbindungen über das Rote Meer.

Im **15. Jahrhundert** ist Kaffee im Jemen deutlich besser dokumentiert. Besonders Sufi-Gemeinschaften nutzten das Getränk, um während langer nächtlicher Gebete, Rezitationen und religiöser Übungen wach zu bleiben.

Das war gewissermaßen ein sehr früher Einsatz von Koffein gegen Müdigkeit.

Vom Jemen aus verbreitete sich Kaffee anschließend weiter nach Mekka, Kairo, Damaskus und in andere Zentren der islamischen Welt.

Der internationale Siegeszug hatte begonnen – lange bevor Europa überhaupt wusste, was ein Cappuccino ist.



Teil 1

5 Die ersten Kaffeehäuser der Welt

Wer das allererste Kaffeehaus der Welt eröffnet hat, lässt sich nicht so sauber beantworten, wie man es gern hätte.

Frühe öffentliche Orte des Kaffeetrinkens entstanden im arabischen und später im osmanischen Raum. Im 16. Jahrhundert entwickelten sich Kaffeehäuser zu festen Treffpunkten in bedeutenden Städten.

Besonders berühmt wurden die Kaffeehäuser von **Istanbul**, wo sich ab der Mitte des 16. Jahrhunderts eine ausgeprägte Kaffeehauskultur entwickelte.

Hier wurde nicht nur getrunken.

Menschen trafen sich, erzählten Geschichten, diskutierten, spielten, tauschten Neuigkeiten aus und hörten anderen beim Vortragen zu.

Das Prinzip wirkt überraschend modern.

Nur WLAN und Laptops fehlten noch.

...

6 Warum Kaffeehäuser einmal als gefährlich galten

Ein Raum voller Menschen, die wach sind, miteinander reden und über Politik diskutieren?

Für manche Herrscher klang das offenbar nicht nach gemütlicher Freizeitgestaltung.

Kaffeehäuser entwickelten sich schnell zu Orten, an denen Nachrichten, Gerüchte und politische Meinungen ausgetauscht wurden. Menschen konnten dort Kontakte knüpfen und über Dinge sprechen, die der Obrigkeit möglicherweise weniger gefielen.

Oft war gar nicht der Kaffee selbst das Problem.

Es waren die **Gespräche rund um die Tasse**.

Im Osmanischen Reich und später auch in England betrachteten politische Machthaber Kaffeehäuser zeitweise mit großem Misstrauen.

Eine Tasse Kaffee konnte niemanden stürzen.

Ein Raum voller diskutierender Menschen war aus Sicht mancher Regierungen schon interessanter.



Teil 1

7 Als Herrscher Kaffee verbieten wollten

Kaffee besitzt tatsächlich eine kleine Verbotsgeschichte.

Ein berühmtes Beispiel ereignete sich **1511 in Mekka**. Dort gingen Behörden zeitweise gegen Kaffee und seinen Verkauf vor. Die Entscheidung wurde allerdings schon kurze Zeit später von höherer Stelle aufgehoben.

Auch in anderen Ländern gerieten Kaffee und vor allem Kaffeehäuser immer wieder ins Visier der Herrschenden.

In England versuchte König **Charles II. 1675**, Kaffeehäuser schließen zu lassen. Die geplante Maßnahme löste so viel Widerstand aus, dass sie praktisch sofort wieder zurückgenommen wurde.

Damit zählt Kaffee vermutlich zu den wenigen Getränken, die politische Verbote überstanden haben und anschließend populärer wurden als zuvor.

...

8 Warum Kaffeetrinker verfolgt wurden

Das Verbot in Mekka blieb nicht nur Theorie.

Historische Darstellungen berichten, dass Kaffee beschlagnahmt und verbrannt wurde und auch Händler beziehungsweise Konsumenten von den Maßnahmen betroffen waren.

Hinter dem Streit steckte unter anderem die Frage, ob Kaffee religiös erlaubt sei. Kritiker versuchten, seine anregende Wirkung mit verbotenen berauschenden Substanzen in Verbindung zu bringen.

Andere widersprachen.

Und am Ende setzte sich der Kaffee durch.

Das ist rückblickend bemerkenswert:

Heute diskutieren Menschen darüber, ob drei oder vier Tassen am Tag zu viel sind.

Vor rund 500 Jahren konnte schon die grundsätzliche Frage, ob man Kaffee überhaupt trinken durfte, politische und religiöse Diskussionen auslösen.



9 Kaffee als „Wein des Islam“

Kaffee wurde später gern mit Formulierungen wie „**Wein Arabiens**“ oder sinngemäß als Alternative zum Wein beschrieben.

Dahinter steckt ein interessanter sprachlicher Zusammenhang.

Das arabische Wort **qahwa**, aus dem sich über das türkische *kahve* schließlich Wörter wie Kaffee, coffee und café entwickelten, wurde historisch auch mit Wein in Verbindung gebracht. Die genaue Etymologie ist allerdings nicht völlig eindeutig.

Entscheidend ist etwas anderes:

In muslimisch geprägten Gesellschaften, in denen Alkohol religiös verboten ist, bot Kaffee ein anregendes Getränk, das hervorragend zu geselligen Treffen passte.

Statt gemeinsam Wein zu trinken, konnte man sich eben bei einer Tasse Kaffee unterhalten.

Eine soziale Funktion, die das Getränk bis heute erfüllt.

...

10 Wie Mekka zum frühen Kaffeezentrum wurde

Mekka war nicht nur ein religiöses Zentrum, sondern auch ein enorm wichtiger Begegnungsort.

Pilger aus vielen Regionen reisten in die Stadt – und mit ihnen zirkulierten Nachrichten, Gewohnheiten, Waren und natürlich auch kulinarische Entdeckungen.

Kaffee verbreitete sich vom Jemen nach Mekka und Medina und von dort weiter in andere Teile der islamischen Welt.

Das war für seine Verbreitung ein gewaltiger Vorteil.

Wer eine neue Gewohnheit in einer Stadt kennenlernte, die jedes Jahr Menschen aus unterschiedlichsten Regionen besuchten, konnte diese Gewohnheit anschließend mit nach Hause nehmen.

So funktionierte gewissermaßen **Mundpropaganda mit Koffein**.

Nicht über soziale Medien – sondern über Handelswege und Pilgerreisen.



Teil 1

11 Die geheimen Kaffeebohnen von Jemen

Der Jemen war über lange Zeit eines der wichtigsten Zentren des frühen Kaffeehandels.

Besonders der Hafen **Mokka** – **englisch Mocha** – wurde so eng mit dem Kaffeehandel verbunden, dass sein Name bis heute in der Kaffeewelt weiterlebt.

Jemenitische Händler hatten natürlich wenig Interesse daran, dass andere Länder einfach eigene große Kaffeeplantagen anlegten.

Um die Kontrolle über das lukrative Geschäft ranken sich Geschichten darüber, dass keimfähige Bohnen und Pflanzen streng geschützt worden seien.

Wie konsequent solche Maßnahmen tatsächlich umgesetzt wurden, ist historisch nicht in jedem Detail eindeutig.

Fest steht jedoch:

Der Jemen spielte über lange Zeit eine Schlüsselrolle in Produktion und Export.

Und der Name eines kleinen Hafenortes lebt heute auf Speisekarten rund um die Welt weiter.

• • •

12 Wie Kaffeepflanzen aus Arabien geschmuggelt wurden

Eine der berühmtesten Geschichten handelt von einem muslimischen Pilger namens **Baba Budan**. Der Überlieferung zufolge soll er im 17. Jahrhundert keimfähige Kaffeesamen aus dem arabischen Raum nach Indien gebracht haben.

Besonders gern wird erzählt, es seien **genau sieben Bohnen** gewesen, die er heimlich mitnahm.

Das klingt wunderbar – ist aber eher Legende als lückenlos belegte Kriminalakte.

Sicher ist dagegen, dass sich der Kaffeeanbau im 17. Jahrhundert zunehmend über Arabien hinaus ausbreitete.

Europäische Kolonialmächte brachten Kaffeepflanzen später nach Asien, in die Karibik sowie nach Mittel- und Südamerika.

Damit verlor der Jemen Schritt für Schritt seine außergewöhnliche Stellung als Zentrum der Kaffeeversorgung.

Aus einer regionalen Pflanze wurde eine globale Nutzpflanze.

13 Der Siegeszug des Kaffees nach Europa

Europäische Händler kamen durch den Handel mit dem Osmanischen Reich und dem östlichen Mittelmeerraum immer stärker mit Kaffee in Kontakt.

Besonders italienische Handelsstädte spielten bei seiner frühen Verbreitung eine Rolle.

Im 17. Jahrhundert wurde Kaffee in Europa zunehmend bekannt.

Von Italien aus und über weitere Handelswege verbreitete sich das Getränk nach England, Frankreich, in die Niederlande, in deutschsprachige Gebiete und darüber hinaus.

Anfangs war Kaffee exotisch, teuer und erklärungsbedürftig.

Dann geschah etwas, das bei neuen Genussmitteln oft passiert:

Die Menschen probierten ihn.

Und wollten mehr davon.

Innerhalb vergleichsweise kurzer Zeit entstanden Kaffeehäuser in zahlreichen europäischen Städten.

...

14 Warum Europäer Kaffee zunächst misstrauten

Stell dir vor, jemand stellt dir im 17. Jahrhundert eine Tasse mit einer schwarzen, bitteren, unbekannten Flüssigkeit hin und erklärt:

„Das trinken die Menschen im Osmanischen Reich.“

Nicht jeder Europäer war sofort begeistert.

Kaffee war ungewohnt, schmeckte völlig anders als bekannte Getränke und war eng mit einer fremden Kultur verbunden. Entsprechend entstanden Gerüchte, religiöse Vorbehalte und medizinische Diskussionen.

Gleichzeitig wurde Kaffee auch wegen möglicher gesundheitlicher Wirkungen verkauft und beworben.

Genau diese Mischung aus Misstrauen und Faszination machte ihn interessant.

Je mehr Menschen ihn probierten, desto normaler wurde das Getränk.

Das Fremde aus dem Orient verwandelte sich allmählich in einen festen Bestandteil des europäischen Alltags.

Teil 1

15 Der Papst und die angeblich teuflische schwarze Brühe

Eine der schönsten Kaffeelegenden Europas dreht sich um **Papst Clemens VIII.**

Der Geschichte zufolge wollten Gegner den Kaffee als Getränk der Muslime ablehnen. Der Papst soll ihn daraufhin selbst probiert und so köstlich gefunden haben, dass er sinngemäß erklärte, man dürfe ein derart gutes Getränk nicht allein den Ungläubigen überlassen.

In manchen Versionen „tauft“ er den Kaffee anschließend sogar symbolisch.

Die Geschichte wird seit Langem gern erzählt.

Nur gibt es ein Problem:

Für die dramatischen Dialoge und die angebliche Kaffeetaufe fehlen überzeugende zeitgenössische Belege.

Besser merken:

Großartige Kaffeeanekdote – aber keine sicher dokumentierte Papstgeschichte.

...

16 Europas erste Kaffeehäuser

Im 17. Jahrhundert begann Europas Kaffeehausboom.

In England eröffnete **1650 in Oxford** eines der ersten bekannten Kaffeehäuser des Landes.

Nur zwei Jahre später, 1652, eröffnete **Pasqua Rosée** ein Kaffeehaus in London.

Danach ging es schnell.

Innerhalb weniger Jahrzehnte entstanden zahlreiche Lokale, in denen Menschen Kaffee tranken, Nachrichten lasen, Geschäfte machten und diskutierten.

Auch in anderen europäischen Städten entwickelten sich eigene Kaffeekulturen.

Dabei war ein Kaffeehaus weit mehr als ein Ort, an dem Getränke verkauft wurden.

Es war gleichzeitig Treffpunkt, Nachrichtenbörse, Diskussionsraum und manchmal sogar Geschäftszentrale.

Ein moderner Coworking-Space hätte damals vermutlich einfach „Coffee House“ geheißen.

Teil 1

17 Warum Kaffeehäuser Treffpunkte für Intellektuelle wurden

Kaffeehäuser boten etwas, das damals nicht selbstverständlich war:

einen vergleichsweise offenen Raum für Gespräche.

Dort trafen sich Händler, Schriftsteller, Wissenschaftler, Studenten, Politiker und andere neugierige Menschen.

Man las Zeitungen und Flugblätter, diskutierte wissenschaftliche Ideen oder stritt über Politik.

Besonders im England des 17. und frühen 18. Jahrhunderts wurden Kaffeehäuser eng mit der entstehenden öffentlichen Debattenkultur verbunden.

Sogar Mitglieder der **Royal Society** trafen sich nach wissenschaftlichen Zusammenkünften in Kaffeehäusern zum weiteren Austausch.

Kaffee machte Menschen natürlich nicht automatisch klüger.

Dafür bot das Kaffeehaus einen idealen Ort, an dem kluge – und vermutlich auch weniger kluge – Menschen miteinander reden konnten.

• • •

18 Kaffee und die Entstehung moderner Nachrichtenkultur

Bevor jeder innerhalb von Sekunden Nachrichten auf dem Smartphone abrufen konnte, musste Information irgendwie anders reisen.

Kaffeehäuser wurden dafür zu wichtigen Umschlagplätzen für Informationen.

Viele englische Kaffeehäuser hielten Zeitungen, Flugblätter und andere Druckschriften für ihre Gäste bereit. Neuigkeiten wurden gelesen, vorgelesen und diskutiert.

Daneben verbreiteten sich Informationen durch Briefe, Gerüchte und sogenannte Nachrichtenläufer.

Manche Häuser spezialisierten sich sogar auf bestimmte Themen.

Wer wissen wollte, welche Schiffe angekommen waren, welche Waren gehandelt wurden oder was politisch geschah, konnte im richtigen Kaffeehaus sehr gut informiert sein.

Ein Kaffeehaus war damit manchmal gleichzeitig Café, Nachrichtenseite und Kommentarspalte.

Nur ohne „Gefällt mir“-Button.

Teil 1

19 Wie Kaffee die Geschäftswelt beeinflusste

Einige berühmte Unternehmen und Institutionen besitzen überraschend koffeinhaltige Wurzeln.

Das bekannteste Beispiel ist **Lloyd's of London**.

Ende des 17. Jahrhunderts betrieb Edward Lloyd in London ein Kaffeehaus, das besonders von Kaufleuten, Reedern, Seeleuten und Menschen aus dem Schifffahrtsgeschäft besucht wurde.

Dort wurden Informationen über Schiffe und Handelsreisen ausgetauscht – und auch Risiken versichert.

Aus diesem Umfeld entwickelte sich später der berühmte Versicherungsmarkt Lloyd's of London.

Auch andere Londoner Kaffeehäuser wurden Treffpunkte für Händler, Makler und Finanzgeschäfte.

Manchmal veränderte eine Tasse Kaffee eben nicht nur den Nachmittag.

Manchmal entstand daneben gleich eine ganze Branche.

...

20 Warum manche Kaffeehäuser „Penny Universities“ hießen

Für ungefähr einen Penny konnte man in manchen englischen Kaffeehäusern nicht nur Kaffee bekommen, sondern auch Zugang zu Zeitungen, Gesprächen und neuen Ideen.

Daher entstand der berühmte Spitzname:

„Penny Universities“ – Penny-Universitäten.

Natürlich bekam niemand nach drei Cappuccinos einen Universitätsabschluss.

Der Name spielte vielmehr darauf an, wie viel Wissen und Diskussion man für sehr wenig Geld erleben konnte.

Menschen lauschten Vorträgen, diskutierten Politik, Wissenschaft oder Literatur und tauschten Neuigkeiten aus.

Für Menschen ohne Zugang zu einer echten Universität konnten solche Orte besonders spannend sein.

Im Grunde war das Prinzip überraschend modern:

Du kaufst ein Getränk – und bleibst wegen der Gespräche drei Stunden sitzen.

Teil 1

21 Frauen und die frühen Kaffeehäuser

Die berühmten englischen Kaffeehäuser werden gern als reine Männerwelt beschrieben.

Ganz so einfach war die Geschichte allerdings nicht.

Männer dominierten viele dieser öffentlichen Räume deutlich, doch Frauen waren keineswegs vollständig verschwunden. Sie arbeiteten als Bedienungen, führten Kaffeehäuser und tauchen auch als Besucherinnen in historischen Darstellungen auf.

Trotzdem waren die gesellschaftlichen Möglichkeiten von Frauen stark eingeschränkt.

Gleichzeitig verlagerte sich der Konsum anderer Heißgetränke – besonders Tee – zunehmend in den privaten Haushalt, wo Frauen eine viel größere Rolle spielten.

Die Geschichte von Kaffee und Tee ist damit zugleich eine Geschichte darüber, **wer sich wo treffen durfte und wie Öffentlichkeit organisiert war**.

An einer Tasse lässt sich sogar gesellschaftliche Geschichte ablesen.

• • •

22 Der kuriose Protest gegen kaffeetrinkende Männer

Im Jahr **1674** erschien in London eine Schrift mit einem grandiosen Titel:

„The Women's Petition Against Coffee“ – Die Petition der Frauen gegen Kaffee.

Darin wurde beklagt, Männer verbrachten zu viel Zeit in Kaffeehäusern und vernachlässigten deswegen ihre Frauen.

Noch pikanter:

Dem Kaffee wurde sogar vorgeworfen, die männliche Leistungsfähigkeit zu schwächen.

Ob die Schrift tatsächlich eine ernst gemeinte Petition von Frauen war, ist fraglich. Historiker betrachten sie vielmehr im Kontext der satirischen und politischen Flugschriften jener Zeit.

Kurz darauf erschien sogar eine Antwort, die den Kaffee verteidigte.

Man sieht:

Schon lange vor Internet-Kommentarspalten konnten Menschen leidenschaftlich über Getränke streiten.

23 Wie Kaffee den Tee herausforderte

Heute gilt Großbritannien als Teeland.

Doch das war keineswegs immer so eindeutig.

Im 17. Jahrhundert waren sowohl Kaffee als auch Tee exotische Neuheiten. Kaffeehäuser wurden zunächst zu wichtigen Treffpunkten, und auch Tee wurde teilweise dort verkauft.

Im Laufe des 18. Jahrhunderts wurde Tee jedoch günstiger, leichter verfügbar und immer stärker Bestandteil des britischen Haushalts.

Die East India Company und der expandierende globale Handel spielten dabei eine entscheidende Rolle.

Kaffee verschwand deshalb nicht.

Aber Tee gewann in Großbritannien einen kulturellen Stellenwert, den Kaffee dort lange nicht erreichte.

Das vielleicht Kurioseste daran:

Das Land, das wir heute automatisch mit „Tea Time“ verbinden, war zuvor regelrecht von Kaffeehäusern begeistert.

...

24 Kaffee auf königlichen Höfen

Natürlich blieb ein exotisches Luxusgetränk nicht lange außerhalb der Paläste.

Im Frankreich des 17. Jahrhunderts wurde Kaffee auch am Hof von **Ludwig XIV.** bekannt. Besonders eine osmanische Gesandtschaft trug dazu bei, Kaffee in der Pariser Gesellschaft modisch erscheinen zu lassen.

Das Getränk passte perfekt in eine Welt, in der seltene Waren aus fernen Ländern Status versprachen.

Später gelangten lebende Kaffeepflanzen in europäische botanische Gärten.

Damit wurde aus königlicher Neugier plötzlich etwas wirtschaftlich sehr Bedeutendes:

Europäische Mächte begannen, Kaffee in ihren Kolonien anzubauen.

Was zunächst in eleganten Tassen an europäischen Höfen serviert wurde, wurde schließlich Teil eines riesigen weltweiten Handelssystems.

25 Wie aus einem exotischen Getränk ein Welterfolg wurde

Innerhalb weniger Jahrhunderte legte Kaffee eine enorme Reise zurück.

Von wild wachsenden Pflanzen in Ostafrika führte sein Weg zum frühen Kaffeeanbau im Jemen, weiter in die Städte des Nahen Ostens und schließlich in europäische Kaffeehäuser.

Dann verbreiteten europäische Handels- und Kolonialmächte die Kaffeepflanze über große Teile der tropischen Welt.

Java, die Karibik sowie Mittel- und Südamerika entwickelten sich zu wichtigen Anbaugebieten.

Damit wurde aus einem regionalen Getränk eine globale Handelsware.

Doch etwas blieb bemerkenswert konstant:

Menschen trinken Kaffee nur selten einfach, weil sie Flüssigkeit brauchen.

Sie treffen sich dabei. Sie reden. Sie arbeiten. Sie machen Pause. Sie diskutieren.

Und vielleicht erklärt genau das den größten Teil seines Erfolgs.

*Kaffee verkauft nicht nur Geschmack und Koffein – sondern seit
Jahrhunderten auch ein kleines Stück gemeinsame Zeit.*





T E I L 2

• • •

DIE BOHNE, DIE GAR KEINE BOHNE IST

Überraschendes über Kaffeepflanzen

Teil 2

26 Warum die Kaffeebohne eigentlich keine Bohne ist

Wir nennen sie Kaffeebohne.

Botanisch gesehen ist das allerdings ungenau.

Die sogenannte Kaffeebohne ist nämlich **der Samen einer Frucht**.

Diese Frucht wächst an der Kaffeepflanze und wird wegen ihres Aussehens meist **Kaffeekirsche** genannt.

Im Inneren befinden sich normalerweise zwei Samen.

Erst nach Entfernen des Fruchtfleisches, Trocknen, Aufbereiten und Rösten sehen diese Samen so aus, wie wir Kaffeebohnen kennen.

Eine echte Bohne gehört dagegen zu den Hülsenfrüchten.

Streng genommen müsste deine Packung eher heißen:

„Geröstete Samen von Kaffeefrüchten.“

Klingt nur deutlich weniger gemütlich.

...

27 Was sich wirklich in einer Kaffeekirsche befindet

Eine Kaffeekirsche besteht aus deutlich mehr als nur zwei Bohnen.

Ganz außen liegt die Schale.

Darunter befindet sich Fruchtfleisch, das im reifen Zustand leicht süßlich sein kann.

Weiter innen liegen mehrere dünne Schichten, die die Samen umgeben.

Dazu gehören unter anderem eine schleimige Fruchtschicht sowie die sogenannte Pergamenthaut.

Ganz im Inneren sitzen normalerweise **zwei Kaffeebohnen mit ihren flachen Seiten gegeneinander**.

Bei der Kaffeeaufbereitung müssen viele dieser äußeren Schichten entfernt werden.

Die unscheinbare braune Bohne in deiner Küche war ursprünglich gut verpackt.



Teil 2

28 Warum Kaffeekirschen meist rot werden

Kaffee Früchte sind zu Beginn ihrer Entwicklung grün.

Während sie reifen, verändert sich ihre Farbe.

Bei vielen Sorten werden sie schließlich kräftig **rot oder dunkelrot**.

Diese Farbänderung hilft den Erntehelfern zu erkennen, welche Früchte reif sind.

Aber rot ist nicht die einzige Möglichkeit.

Es gibt auch Kaffeesorten, deren reife Früchte **gelb oder orangefarben** werden können.

Die Farbe allein sagt übrigens nicht automatisch, ob der spätere Kaffee besser schmeckt.

Sie zeigt vor allem:

Die Frucht hat einen bestimmten Reifegrad erreicht.

Vor dem Rösten zeigt Kaffee deutlich mehr Farbe, als das fertige Getränk vermuten lässt.

...

29 Die zwei berühmtesten Kaffeearten

In der Gattung **Coffea** gibt es zahlreiche Arten.

Den Weltmarkt dominieren jedoch vor allem zwei:

Coffea arabica und **Coffea canephora**.

Letztere ist den meisten Menschen unter dem Namen **Robusta** bekannt.

Arabica wird oft wegen seines komplexeren und feineren Aromas geschätzt.

Robusta gilt dagegen als widerstandsfähiger und enthält normalerweise deutlich mehr Koffein.

Daneben existieren weitere Kaffeearten wie Liberica und Excelsa beziehungsweise Kaffeeformen, die unter solchen Handelsnamen angeboten werden.

Doch wenn du morgens eine zufällige Packung Kaffee aus dem Supermarkt greifst, stehen die Chancen gut, dass darin Arabica, Robusta oder eine Mischung aus beiden steckt.



Teil 2

30 Arabica gegen Robusta

Arabica und Robusta unterscheiden sich nicht nur im Geschmack.

Arabica wächst meist in höheren, gemäßigteren Lagen und reagiert empfindlicher auf ungünstige Bedingungen.

Robusta verträgt Wärme meist besser und ist gegenüber manchen Krankheiten widerstandsfähiger.

Geschmacklich verbindet man Arabica oft mit größerer aromatischer Vielfalt, Säure und Süße.

Robusta kann kräftiger, erdiger und bitterer wirken.

Doch daraus sollte man nicht ableiten:

Arabica gut – Robusta schlecht.

Hochwertiger Robusta kann hervorragend schmecken, während schlechter Arabica alles andere als ein Genuss sein kann.

Die Pflanzenart allein entscheidet eben noch nicht über die Qualität in deiner Tasse.

• • •

31 Welche Bohne mehr Koffein enthält

Hier gewinnt Robusta deutlich.

Robusta-Bohnen enthalten im Durchschnitt erheblich mehr Koffein als Arabica-Bohnen.

Je nach Sorte und Bedingungen können die Werte schwanken, doch grob kann Robusta **etwa doppelt so viel Koffein** enthalten.

Das hat für die Pflanze einen Vorteil.

Koffein kann ihr dabei helfen, sich gegen bestimmte Fraßfeinde und Schädlinge zu verteidigen.

Die höhere Koffeinmenge trägt gleichzeitig zum kräftigeren und oft bittereren Geschmack von Robusta bei.

Wer glaubt, die edler klingende Arabica-Bohne müsse automatisch den stärkeren Wachmacher liefern, liegt daneben.

Manchmal steckt ausgerechnet in der unscheinbareren Bohne der größere Koffein-Kick.

Teil 2

32 Warum Arabica empfindlicher ist

Arabica ist ein wenig die Diva unter den wirtschaftlich bedeutenden Kaffeearten.

Die Pflanzen bevorzugen vergleichsweise milde Temperaturen und bestimmte Höhenlagen.

Große Hitze, Frost, Trockenheit oder Krankheiten können ihnen erheblich zusetzen.

Besonders gefürchtet ist der **Kaffeerost**, eine Pilzkrankheit, die Blätter befällt und Ernten stark reduzieren kann.

Robusta kommt mit einigen schwierigen Bedingungen besser zurecht.

Das erklärt auch seinen Namen:

robusta – robust.

Ganz unverwundbar ist natürlich auch Robusta nicht.

Wer Arabica anbaut, muss besonders genau darauf achten, dass Klima, Boden und Pflege zusammenpassen.

...

33 Wie groß eine Kaffeepflanze werden kann

Kaffeepflanzen können deutlich größer werden, als man beim Anblick einer Kaffeepflanzung vermuten würde.

Je nach Art und Wachstumsbedingungen können sie sich zu mehreren Meter hohen Sträuchern oder kleinen Bäumen entwickeln.

Manche Kaffeearten erreichen ohne Rückschnitt sogar Höhen von **mehr als zehn Metern**.

Auf Plantagen lässt man es meistens nicht so weit kommen.

Die Pflanzen werden regelmäßig zurückgeschnitten und deutlich niedriger gehalten.

Der Grund ist sehr praktisch:

Eine Kaffeekirsche in drei Metern Höhe lässt sich wesentlich einfacher pflücken als eine in zehn Metern.

Auf Plantagen entsteht so eine Art Kaffee-Bonsai im großen Stil.

Teil 2

34 Warum Kaffee am Äquator besonders gut wächst

Kaffee liebt tropische Bedingungen.

Viele wichtige Anbauregionen liegen daher relativ nah am Äquator.

Dort gibt es meist ausreichend Wärme, passende Niederschläge und lange frostfreie Perioden.

Doch tropisch bedeutet nicht automatisch:

je heißer, desto besser.

Besonders Arabica bevorzugt oft kühlere Höhenlagen innerhalb der Tropen.

Darum wachsen berühmte Kaffees nicht unbedingt im heißen Flachland, sondern teilweise an Berghängen.

Der Äquator liefert die richtige geografische Ausgangslage.

Die Höhe sorgt oft dafür, dass die Temperaturen angenehmer werden.

Kaffeepflanzen sind anspruchsvoller, als ihr robuster Strauch-Look vermuten lässt.

• • •

35 Der sogenannte Kaffeegürtel

Die meisten Kaffeeanbaugebiete der Welt befinden sich in einem breiten Streifen rund um den Äquator.

Dieser wird oft **Coffee Belt – Kaffeegürtel** – genannt.

Er liegt ungefähr zwischen dem Wendekreis des Krebses im Norden und dem Wendekreis des Steinbocks im Süden.

Darin befinden sich bekannte Kaffeeproduzenten wie Brasilien, Kolumbien, Äthiopien, Kenia, Vietnam, Indonesien und viele weitere Länder.

Natürlich wächst Kaffee nicht an jeder Stelle innerhalb dieses Gürtels automatisch gut.

Höhe, Temperatur, Regen, Boden und viele andere Faktoren spielen ebenfalls eine Rolle.

Trotzdem gilt:

Wer Kaffee auf einer Weltkarte sucht, muss vor allem rund um die Mitte des Globus schauen.