**Zeitschrift:** Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

**Herausgeber:** Schweizerische Verkehrszentrale

**Band:** 38 (1965)

**Heft:** 7

**Werbung**

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 09.07.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch**

# Kaffee in der Schule der Weisheit

Vor etlichen hundert Jahren schon wussten Orientreisende von einer neuen Art von Gaststätten zu berichten, wo ein in Europa unbekannter, heisser Trank, Kaffee genannt, ausgeschenkt werde. Ein Trank, der lieblich dufte, köstlich schmecke, den Geist beflügle und die Gedanken klar mache. Da sich vor allem die Gelehrten und die Geistlichen in den Kaffeehäusern zum angeregten Meinungsaustausch trafen, nannte man diese Gaststätten «Schulen der Weisheit».

In Europa waren es vorerst natürlich die Adligen, dann aber auch die literarisch und wissenschaftlich Interessierten, die den Kaffee als das obligate Getränk bei ihren Zusammenkünften adoptierten. Und heute noch sind die ganz grossen Kaffeetrinker oftmals die Dichter und die Forscher.

Die ersten Kaffeebohnen kamen im 17. Jahrhundert, als die grossen Handelswege erschlossen waren, aus Afrika nach Europa. Damals war es auch, dass die Holländer, die kühnen Kolonialpolitiker, den Kaffeestrauch von Afrika über Mekka, Batavia, Surinam nach Ceylon, also in ihr eigenes Kolonialgebiet, verpflanzten und so den Kaffee im eigenen Reich kultivierten.

Die Zeremonien des Kaffeezubereitens wurden allerdings eher aus dem Orient übernommen. Besonders die türkische Art, bei der der Kaffee mehlfein gemahlen und mit dem Zucker zusammen zu einem sehr konzentrierten Trank gekocht wird, war bald weitherum bekannt. In den grossen Städten entstanden die Kaffeehäuser, Stammlokale von Studenten, von galanten Kreisen, aber auch von berühmten und berüchtigten Spielern.

Während die ausgewählten Kreise, die sich den damals noch sehr teuren Kaffee überhaupt leisten konnten, entzückt waren von dem wunderbar erregenden Getränk, entstand unter den Medizinern und Pseudomedizinern ein heftiges Pro und Kontra. Die einen erkannten schon zu jener frühen Zeit die günstige Wirkung auf Stoffwechsel und Blutkreislauf, andere dagegen behaupteten, er mache unfruchtbar und gar geisteskrank. Das waren natürlich arge Hypotheken, die man dem fremdländischen Getränk zu Unrecht auflud, und viele Jahrzehnte wurde die Ausweitung des Kaffeekonsums dadurch gehemmt. Wir Menschen von heute haben es besser, denn die Wissenschaft orientiert uns genau. Es ist uns bekannt, dass Koffein, der einst als schädlich bezeichnete Wirkstoff des Kaffees, in der Heilmittelindustrie grosse Bedeutung erlangt hat.

Grossen Aufschwung hat in den letzten Jahren der Sofortkaffee genommen, der, mit heissem Wasser angerührt, sofort trinkfertig ist. Das spart Zeit und Arbeit, und mit geringem Aufwand ist es möglich, sich jederzeit daheim und auch am Arbeitsplatz bei einer Tasse Inca Café zu entspannen. Und der Sofortkaffee ist genau so zuträglich wie der gewöhnliche Kaffee, wenn er mit der grossen Sorgfalt behandelt wird, die Thomi+Franck bei der Herstellung von Inca Café, Inca koffeinfrei und Incarom walten lässt. Der Sofortkaffee entsteht bei der Thomi+Franck AG nach dem aromaschonenden, natürlichen Prinzip der Kaffeefilter-Zubereitung, das der Hausfrau ja wohl vertraut ist. Deshalb schmecken Inca Café und Incarom denn auch so fein!

## THOMI + FRANCK AG BASEL

Seit über 100 Jahren im Dienste der Tischkultur

---

## Willkommen im Fürstentum Liechtenstein!

Verbringen Sie Ihre Ferien in Liechtenstein.
Ideale Ferienplätze im sonnigen Rheintal
und in der grossartigen Bergwelt des Rätikons
Herrlich gelegene Höhenkurorte (Malbun, 1600 m,
Sessellift; Steg, 1300 m; Gaflei, 1500 m;
Silum, 1500 m; Masescha, 1200 m)
Gepflegte Hotels und Gaststätten
Vaduz: Fürstliche Gemäldeausstellung
Rubens, Brueghel, van Dyck u. a.
Historisches Museum, Postmuseum

**Alle Auskünfte durch das Landesverkehrsbüro Vaduz Telefon 075 214 43**