

**Zeitschrift:** Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender

**Herausgeber:** Pro Juventute

**Band:** - (1948)

**Artikel:** Wie der Kaffeebaum zu einem der wichtigsten Kulturgewächse wurde

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-987846>

### **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:** 18.04.2026

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



Eine Kaffeeplantage in Brasilien. Wildwachsende Stauden erreichen eine Höhe von 5 Metern. Kultiviert hält man den Kaffeestrauch 1,5 Meter hoch, weil die Früchte leichter zu ernten sind.

## **WIE DER KAFFEEBAUM ZU EINEM DER WICHTIGSTEN KULTURGEWÄCHSE WURDE.**

Die Urheimat des Kaffeestrauches ist wahrscheinlich Abessinien; dort wächst er heute noch wild an steinigen Abhängen. Es gibt allerlei Geschichten über die Entdeckung des Kaffees als Genussmittel; die lustigste ist folgende: Vor alten Zeiten sah ein abessinischer Ziegenhirt, wie seine Tiere ganz gegen ihre sonstige Art die Nacht hindurch unruhig umherliefen und die tollsten Sprünge vollführten. Es stellte sich heraus, dass die Ziegen von einem bestimmten Strauche Blätter und Früchte gefressen hatten. Um der Sache auf die Spur zu kommen, kochte der schlaue Hirt Früchte von jenem Strauch und trank den Absud. Und siehe da, auch er blieb wach und munter!

Alten Urkunden zufolge soll das Kaffeetrinken schon um 875 n. Chr. in Persien Sitte gewesen sein. Bestimmt



Früchtetragender  
Zweig von *Coffea arabica*.

jedoch weiss man, dass der Kaffee zuerst Ende des 15. Jahrhunderts in Arabien getrunken wurde; ein Mufti (arabischer Rechtskundler) hatte ihn auf einer Reise durch Persien kennen gelernt und einige Säcke mit heimgenommen.

Der Sultan Selim brachte um das Jahr 1517, von einem Eroberungsfeldzug in Ägypten heimkehrend, Kaffee nach Konstantinopel. 37 Jahre später eröffneten zwei Syrer in Konstantinopel das erste Kaffeehaus. Es waren ebenfalls Türken, die den Kaffee in Mitteleuropa bekanntmachten; es geschah dies

allerdings ohne Absicht. Als die Türken nämlich bei der zweiten Belagerung von Wien im Jahre 1683 wiederum geschlagen abziehen mussten, vergassen sie in der Eile, ihre mitgebrachten Vorräte an Kaffee mitzunehmen. Diese fielen in die Hände der Sieger, und sofort eröffnete ein schlauer Pole in Wien das erste Kaffeehaus, unter dem Namen: „Zur blauen Flasche“.

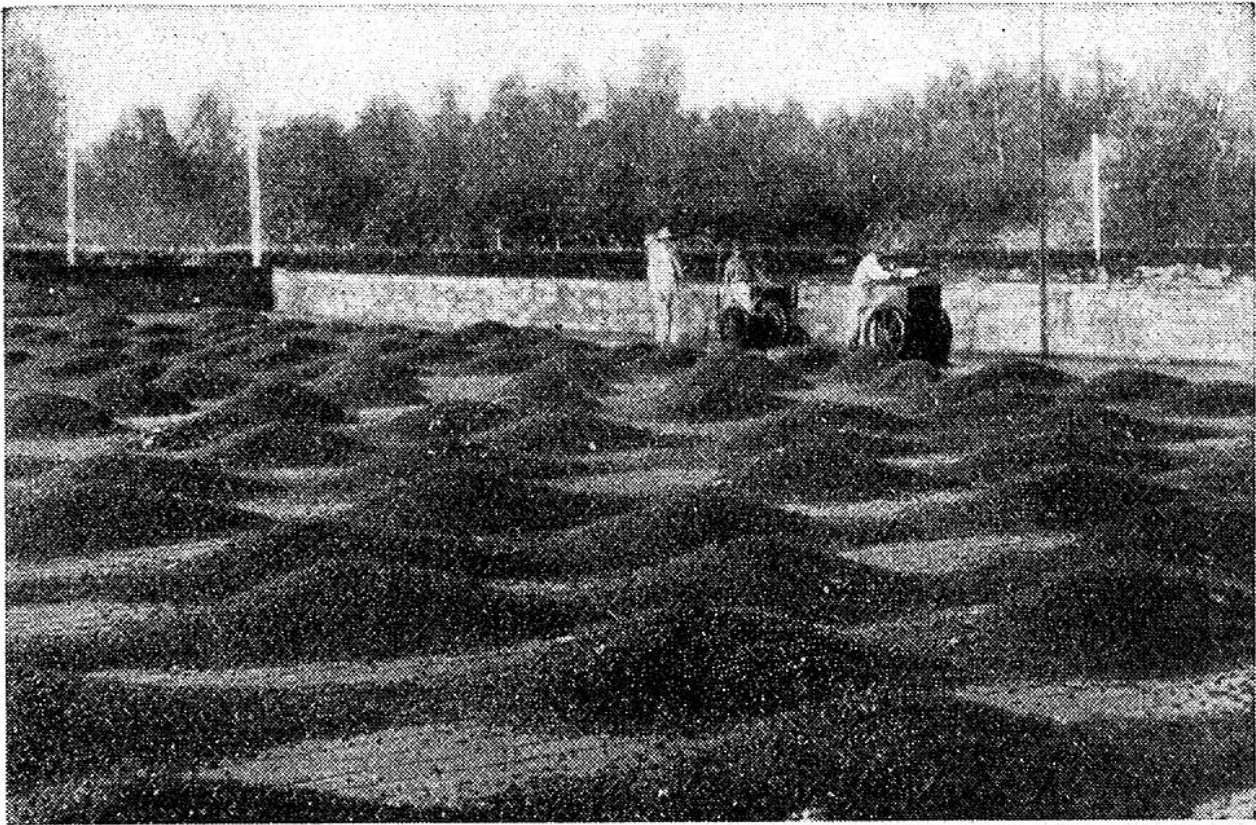
Im Jahre 1624 brachten auch Venezianer Kaffee nach Europa. Tüchtige Kaufleute witterten sofort ein gutes Geschäft und suchten den Kaffee zu verbreiten. Dabei passierte einem Amsterdamer Handelsmanne das folgende ergötzliche Geschichtlein: Er sandte an seinen Geschäftsfreund in Merseburg ein Probepäcklein Kaffee und ersuchte in



Die Kaffeebohnen werden tüchtig gespült und gewaschen, und dann unter regelmässigem Umschaufeln zunächst nur oberflächlich an der Sonne getrocknet.

dem beiliegenden Schreiben, „diese Körner fein zu mahlen oder zu zerstoßen und dann im Wasser zu kochen“. Als die tüchtige Hausfrau des Merseburger Kaufmannes die unbekannteren Bohnen in der Hand hielt, dünkte sie es, Wasser sei für das neue Getränk denn doch nicht fein genug. Sie kam auf den genialen Gedanken, für die Zubereitung eine gute Fleischbrühe zu verwenden, und flugs ging sie auch ans Werk. Ihr Mann kostete nur einen einzigen Schluck von diesem Wundertrank... dann setzte er sich hin und schrieb seinem Freunde in Amsterdam einen sehr groben Brief. — Ursprünglich wurde stets nur ein Absud von ungerösteten Kaffeebohnen gemacht. Wann und wo das Rösten der Bohnen, wodurch das Aroma erst recht zur Geltung kommt, erfunden wurde, ist unbekannt. Im Orient wird der Kaffee nicht gemahlen, sondern zu feinem Pulver zerstampft, das nach dem kochenden Wasserüberguss mitgetrunken wird.

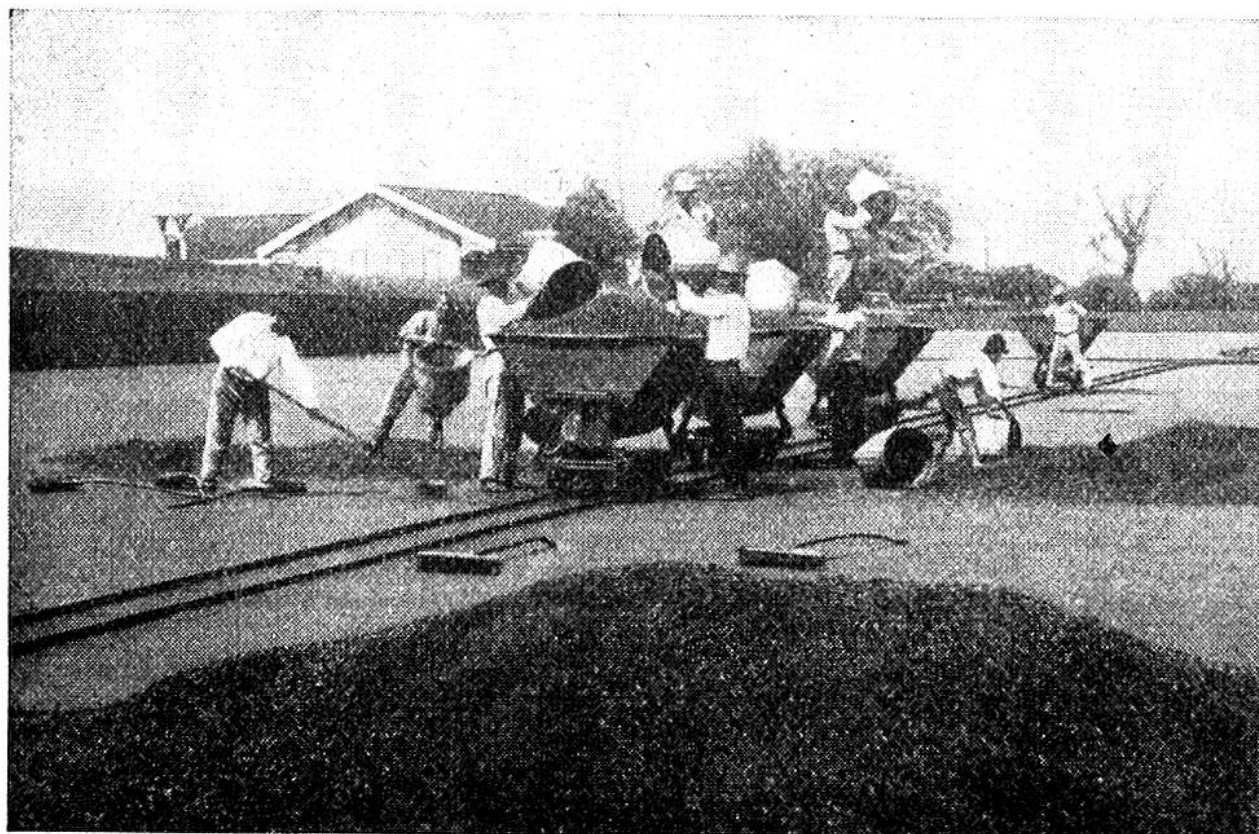
Nach der Mitte des 16. Jahrhunderts verboten einige Sultane die Kaffeehäuser, weil dort oft politische Zusammenkünfte stattfanden. Auch in Europa stiess zuerst die Verbreitung



Zum Auslesen werden die Kaffeebohnen zu kleinen Haufen aufgeschichtet. Von der mehr oder weniger geschickten Sortierung hängt die Qualität und der daraus erzielte Preis ab.

des Kaffeetrinkens auf erhebliche Schwierigkeiten. Lange Zeit bestanden in vielen Ländern Verbote gegen die Einführung und den Verkauf von Kaffee, denn die Obrigkeiten rechneten ihn zu den „berüchtigten Verführern des Volkes“. Selbst der sonst fortschrittliche Friedrich der Grosse belegte den Kaffee mit einer hohen Steuer und erliess Bestimmungen, wonach niemand Kaffee brennen durfte, der nicht einen „Brennschein“ erworben hatte. Von Zeit zu Zeit wurden die Privathäuser durch Landjäger, die der Volksmund so treffend „Kaffeeriecher“ nannte, nach verbotenem Kaffee durchsucht. All dem zum Trotz gewann der Kaffee immer mehr Verbreitung, bis er schliesslich zum Volksgenussmittel wurde.

Im Jahre 1690 gelang es den Holländern, in Java den ersten Kaffee zu pflanzen und so das arabische Monopol zu brechen. Sie sandten 1710 ein Kaffeebäumchen nach Amsterdam in den botanischen Garten. Dieses Bäumchen wurde zum Stammbaum der Millionen Kaffeepflanzen von



Der an der Sonne getrocknete K a f f e e kommt nachher noch in Trockenhäuser, um glashart gedörst zu werden.

Südamerika und Westindien; die Holländer schickten nämlich einen Ableger nach Niederländisch-Guayana und einen zweiten als Geschenk an Ludwig XIV., der ihn weiter nach Martinique und Französisch-Guayana sandte. Von dort gelangte der Kaffee nach Brasilien.

Vier Jahre muss der Kaffee-Plantagenbesitzer warten, bis die kleinen Stauden die ersten Bohnen tragen. Ehe diese vier Jahre um sind, haben Anlage und Löhne viele Tausende von Franken verschlungen. Ist es aber endlich so weit, dann ergeben die Kaffeebäumchen eine ziemlich regelmässige Ernte, und der Pflanzler kann vom Ertrage leben, wenn der Kaffeepreis entsprechend ist.

Heute wird Kaffee in fast allen heissen Gebieten der Erde angepflanzt. Die Weltanbaufläche beträgt etwa 1 750 000 Hektaren. Brasilien ist mit 1,1 Millionen Hektaren Anbaufläche der Hauptproduzent von Kaffee. Es lebt fast ausschliesslich vom Ertrag seines Kaffeebaus; 75 % seiner Ausfuhr sind Kaffee.