

Zeitschrift: Rheinfelder Neujahrsblätter
Herausgeber: Rheinfelder Neujahrsblatt-Kommission
Band: 62 (2006)

Artikel: Über Jubiläen und Genüsse
Autor: Gottschall, Ute W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-894852>

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: 19.04.2026

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



«Haus zur Sonne»

Ein Ort, wo Geschichte lebendig

«Haus zur Sonne»

Ein Ort, wo Geschichte lebendig

Fricktaler Museum Tel. 061

«Haus zur Sonne»

Ein Ort, wo Geschichte lebendig

Fricktaler Museum Tel.

Über Jubiläen und Genüsse

Die Stadt Rheinfelden feierte 2005 ihr 875 Jahr Jubiläum. Doch ist dies nicht der einzige Grund in diesem Jahr zu feiern.

Das Fricktaler Museum «Haus zur Sonne» ist seit einem Jahr unter der Obhut der Ortsbürger Rheinfeldens und kann heuer ein 75 Jahr Jubiläum begehen. Am 26. November 1930 wurden die Verträge zur Schenkung des «Haus zur Sonne» an die Einwohnergemeinde Rheinfelden seitens der Erben Habich-Dietschy rechtsgültig. Mit der Schenkung dieses stattlichen Hauses war zur damaligen Zeit das Platzproblem für die stetig steigende Zahl der Sammlungsobjekte gelöst. Schon damals erkannten die Menschen in Rheinfelden, dass das Museum und seine Sammlung ein unterstützungswürdiges Projekt ist.

Was damals gut war, ist auch heute noch gut. Auf der Suche nach einer Geschenkidee für die Jubilarin Rheinfelden seitens des Komitees zur 875 Jahr Feier hatte der Confeiseur Ruedi Berner die zündende Idee. Mit dem Verkauf einer feinen Schokoladetafel sollten Gelder erwirtschaftet werden, die als Sponsoring für das Museum der Stadt als Geschenk überreicht werden. Eine feine Schokolade mit dem Bild des Museums auf der Verpackung.

Was im Fricktaler Museum schon eine liebe Gewohnheit geworden ist, sind weihnachtliche Ausstellungen, die mit einer besinnlichen Feierstunde eröffnet werden. Das Thema hatte bisher immer irgendeinen Bezug zum Weihnachtsfest. Wenn es dieses Jahr Schokolade als Geschenk gibt, was liegt dann näher als zu Schokolade-Genüssen und ähnlichen eine kleine Ausstellung zu zeigen? Zumal Weihnachten seit dem 19. Jahrhundert zu einem Freuden- und Gabenfest für Kinder geworden ist und Schokolade bei Kindern und Erwachsenen – die waren ja auch mal Kinder, wenngleich manche dies auch zu vergessen scheinen – sehr beliebt ist.

Ute W. Gottschall

Bild links:
Jubiläums-Schokolade.

Der Duft nach Schokolade und Kaffee oder feinen Gewürzen gehört für viele von uns zur Weihnachtszeit und Schokolade ist in Europa ein süßes und interessantes Kapitel der Kulturgeschichte.

Die Luxusgetränke hatten Auswirkungen in allen Bereichen der Kulturgeschichte. Die Formenvielfalt des Zubehörs war ein Zeichen der luxuriösen Differenzierung. Die Verfeinerung der Tafelsitten brachte die birnenförmige Kaffeekanne in die Mitte der Kaffeetafel, der Löffelständer enthielt die Löffel zum Rühren und die Zuckerdose war der Dienerschaft wegen zuweilen mit einem Schloss versehen. Teekannen waren eher bauchig und diese ursprünglich chinesische Form hat sich auch in den späteren Formen im roten Böttcher Steingut und bis heute erhalten. Teedosen waren schön gestaltet, weil sie auf dem Tisch aufgestellt wurden und Samoware und Wasserkessel zur Zubereitung des Teewassers sowie Teesiebe gehörten ebenfalls zu den Utensilien.

Neben den zweidimensionalen Darstellungen von Kaffee- oder Schokoladetrinkern gibt es auch Gruppen aus Meissner Porzellan, die die Gesellschaft von damals widerspiegeln, Herren und Damen und der Mohr, der die exotischen Köstlichkeiten kredenzte.

Da ein grosser Teil der Sammlung des Fricktaler Museums aus Objekten des 19. Jahrhunderts besteht, oder sich andererseits darauf bezieht, sind entsprechende Kannen und Gefässe zur Nutzung der luxuriösen Getränke vertreten. Tassen und tiefe Untertassen zum Schlürfen des Kaffees, Darstellungen von Frauen beim Kaffeekränzchen oder feine Porzellane zum Darbieten von Gebäck, welches die Lustgetränke begleitet hat. Wurden dann in der Weihnachtszeit die Gewürze, Zucker und Mehl bereitgestellt, um mit der Weihnachtsbäckerei zu beginnen, waren Model und Förmchen zur Verzierung der Gebäcke ebenso zur Stelle.

Die Schokolade, die neben den Lebkuchen und anderen Gebäcken an die Kinder verschenkt wurde, in Form von Engeln, Weihnachtsmännern oder «Santi Chläusen» und Knecht Rupprecht oder «Schmutzli» wurde in Formen von Metall mehrheitlich von Confiseurs hergestellt.

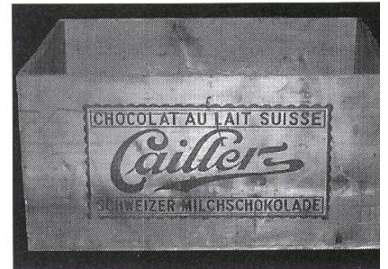
Gewürze

Die aromatischen Geschmacksstoffe, die bei der Zubereitung von Speisen und Getränken Verwendung finden, und insbesondere aus den pikanten Teilen von Pflanzen hergestellt werden, die in den tropischen Zonen Asiens und auf den indonesischen Molukken heimisch sind, werden in der Regel als Gewürze bezeichnet.

Sie werden seit Jahrtausenden überall auf der Welt genutzt, um Speisen Geschmack und Farbe zuzufügen. Ausserdem tragen Gewürze zur Konservierung von Lebensmitteln bei.

Doch nicht nur zur Konservierung von Nahrungsmitteln und zum Würzen wurden Kräuter und Gewürze verwendet; sie spielten auch eine wichtige Rolle in der Medizin. Gewürzen werden magische Kräfte nachgesagt. Sie reizen die Sinne, wecken Gefühle, gelten aber auch als Leidenschaft entfachende Aphrodisiaka. Sie haben krampflösende, desinfizierende, antibakterielle, wundheilende, appetitanregende und verdauungsfördernde Wirkstoffe, können therapeutisch und prophylaktisch eingesetzt werden. Diese spezifischen Wirkungen auf Körper, Geist und Seele waren der Grund, warum sie im Abendland zunächst in Apotheken vertrieben wurden. Vor der industriellen Fertigung von Pharmaka wurden häufig Kräuterarzneien verschrieben. Die heilkräftige Wirkung von Kräutern wird inzwischen wieder verstärkt genutzt.

Gewürzbäckereien kennt man schon seit frühen Zeiten. So genannte Gewürzbrocken waren ein Konfekt für mittelalterliche Gelage, welches verdauungsfördernde Wirkung hatte. Diese Backwaren gehören zu den historischen Vorboten unseres Weihnachtsgebäcks. Gewürze, die in der Weihnachtsbäckerei benutzt werden sind Fenchel, Anis, Koriander, Sternanis und Kardamom, Nelken, Zimt und Ingwer, Vanille, Zitronat und Orangeat und nicht zu vergessen Zucker und Schokolade. Ursprünglich wurden diese Backwaren mit Honig und Gewürzen aus dem Orient zunächst in Klöstern verarbeitet. Die im 11. Jahrhundert benannten Pfefferkuchen oder Pfefferzelten, waren mit verschiedenen Gewürzen hergestellt und zum Teil bitter, später lieblicher und süsser im Geschmack. Anis,



Transportkiste für Schokolade der Firma Cailler.

Koriander und Kardamom, aber auch Nelken, Sternanis und Zimt, sowie Fenchel und Vanille waren damals unter dem Oberbegriff Pfeffer zusammengefasst.

Von den Orten «wo der Pfeffer wächst...» bis nach Europa war es oft ein langer Weg.

Kein Ereignis hat bisher die politische und kulturelle Vergangenheit der Menschen mehr verändert als der Gebrauch und Handel mit Gewürzen.

Die Bewohner der arabischen Halbinsel begannen bereits im frühen Altertum 2500 v. Chr. Gewürze aus Indien zu importieren. Bevorzugt waren Pfeffer, Kardamom, Zimt und verschiedene Ingwergewürze. Diese gelangten über Assyrien und Babylonien bis ans östliche Mittelmeer. Nach der Ausdehnung des griechischen Reiches unter Alexander dem Grossen gelangten die tropischen Gewürze auch ins westliche Mittelmeergebiet. Schon bei Griechen und Römern ist der intensive Gebrauch von Gewürzen belegt.

Nach dem Untergang des römischen Reiches kontrollierten die Araber den Handel nach Europa, der sich durch kriegerische Auseinandersetzungen aber verliert, bis die Kreuzzüge den Handel mit dem Orient in die Hand der Seemächte Genua und Venedig legen, welche auf diese Weise zu grossen Reichtümern gelangen. Dieses Monopol und die grosse Konkurrenz bewegen die Portugiesen, Spanier und Niederländer nach Auswegen und alternativen Handelsrouten zu suchen. So kam es auch zur Entdeckung Amerikas 1492 durch Kolumbus oder besser Cristobal Colón, während die Portugiesen den Weg nach Indien finden. Zwar suchten viele dieser frühen Entdecker nach Gold, doch sorgte der Gewürzhandel für die finanzielle Ausstattung der Expeditionen.

Die Portugiesen werden marktbeherrschend für Europa und lösen die italienischen Städte ab. Der Handel zwischen Lissabon und Europa geht später auf die Holländer über. Neue Gewürze wie Vanille, Cayennepfeffer und Piment kommen auf. Der Handel mit den klassischen Gewürzen wird für die Völker Europas so wichtig, dass Kriege entfacht werden. Die Unterdrückung und Ausbeu-

tung der Eingeborenen in den Erzeugerländern bringen den Handelsmächten England und Holland ungeheure Reichtümer.

«Safran macht den Kuchen gel»

Gewürze wie Gewürznelken, Muskatnuss und andere stammten ursprünglich von den Molukken, auch Gewürzinseln genannt, einer Inselgruppe, die im 14. Jahrhundert Teil des indonesischen Reiches Majapahit und später unter Kolonialherrschaft war, bis sie nach dem 2. Weltkrieg wieder zu Indonesien gehörte.

Noch heute gibt es einige seltene Gewürze, die nur unter erheblichem Aufwand hergestellt werden können, beispielsweise der Safran, das teuerste Gewürz, und die Vanille. Safran, der Gerichten aus dem Mittelmeerraum und dem Orient ihre Farbe gibt, stammt aus den von Hand gezupften Narben einer Krokus-Art aus dem östlichen Mittelmeergebiet. Vanille stammt von einer Orchidee, die handbestäubt werden muss und deren Schoten auf besondere Weise getrocknet werden müssen, bevor die Samen ihr Aroma abgeben.

Bis weit in die Zeit des Barock wurden Speisen vielfach mit dem sehr kostbaren Pfeffer gewürzt. Kostbar war er auch deshalb, weil er über weite Transportwege nach Europa gebracht wurde und viele Zölle den Preis erhöhten. Das Idiom, ...wo der Pfeffer wächst... drückt eben auch eine entsprechende räumliche bzw. geographische Distanz aus.

Gewürze traten in der Bedeutung des Handels erst später in den Hintergrund. Als gegen Ende des 18. Jahrhunderts sich die Lebensgewohnheiten in Europa ändern und der Gewürzverbrauch zurückgeht und sie auch an weiteren Orten geerntet werden konnten, werden Produkte wie Kaffee und Schokolade modern und liefern den Gewürzen den Rang als Prestigeobjekte ab.

Kaffee und Schokolade sind warme Lustgetränke mit einem weit reichenden Einfluss auf kulturelle und gesellschaftliche Sitten und Gebräuche in Europa. Es sind aber auch Volksdrogen (aufgrund ihrer Bestandteile) die mit dem jüngsten Lustgetränk Coca Cola vergleichbar sind.



Der «Sarotti-Mohr» der 1886 in Berlin gegründeten Schokoladenfabrik.

Schokolade: Stärkungsmittel und Aphrodisiakum, Genussmittel und Götterspeise

Schokolade oder auch «braunes Gold» ist ein Genussmittel mit ungebrochener Faszination. Doch kaum jemand, der ein Stück Schokolade oder ein feines Praliné isst, macht sich klar, dass dieser Genuss für Europa nur mit viel Blutvergiessen und grausamer und rücksichtsloser Ausbeutung der Bevölkerung in den Anbauländern verbunden war.

Hergestellt wird die Schokolade aus Kakaomasse, Kakaobutter oder anderen pflanzlichen Fetten und weiteren Zutaten wie Zucker, Milch und Aromastoffen. Gleichzeitig wird sie auch als aromatischer Bestandteil vieler Süßwaren und Getränke verwendet.

Schokolade hat einen hohen Fett- und Zuckergehalt und dient als schneller Energielieferant. Aufgrund ihres Gehalts am Alkaloid Theobromin hat Schokolade eine leicht anregende Wirkung.

Schokolade wurde durch die Spanier nach Europa gebracht. Schon Cristobal Colón hatte auf seiner vierten Reise nach Honduras im Jahr 1502 diese kennen gelernt, und später zu Zeiten der spanischen Eroberung 1519 unter dem Abenteurer Hernán Cortés kam dieser bei den Azteken damit in Kontakt. Die Konquistadoren hatten beobachtet, dass die Ureinwohner diese Speise nicht nur als Zahlungsmittel verwendeten, sondern auch als Kraftspender, als Arznei und Heilmittel. 10 Bohnen entsprachen einem Kaninchen, 100 Bohnen einem Sklaven.

Die mythologische Überlieferung besagt, dass der Windgott Quetzalcoatl den Menschen den Xocoatl gebracht hat.

Bereits um 1000 v. Chr. bei den Olmecken bekannt, war der «cacau», ein Wort der Maya, in den alten Kulturen Mexikos bekannt, und um 600 n. Chr. erfolgte der Anbau seitens der Maya.

Bereits die Azteken hatten ein Rezept für Schokolade. Kaltes Wasser und Kakaogriess wurde mit einem Holzquirl vermischt und schaumig geschlagen. Dieser Göttertrank der Ureinwohner Südamerikas «Cacauatl» oder «chocolatl», was soviel wie Kakaowasser bedeutet, wurde neben

Gold und Edelsteinen vom Hof des Aztekenherrschers Moctezuma II durch die spanischen Konquistadoren 1528 nach Europa gebracht, wie auch andere Urpflanzen dieses Kontinentes: Mais, Bohnen, Tabak, Kürbisse, Tomaten und Kartoffeln.

Doch die südamerikanische, eher bittere Zubereitungsart mundete den Europäern weniger und die Spanier entwickelten ein eigenes Rezept für das Getränk, indem Zucker, Vanille, Zimt und Nelken hinzugefügt wurden. Das höfische Getränk war sehr teuer und wurde nur von reichen Adligen getrunken, denn auch der aus Zuckerrohr hergestellte Zucker war sehr kostspielig. Auch die Kirche und die Klöster erkannten die Schokolade als Nahrungsmittel und Kardinal Laurentius Brancati (1612-1693) bemerkte in seinem Buch über den Gebrauch von Kakao aus dem Jahr 1655, dass dieser als Fastengetränk akzeptabel sei. Was letztendlich auch im Interesse der Kirche war, da viele Orden am Gewinn des Handels partizipierten. Erst 1747 die Entdeckung, dass der Saft der Zuckerrübe den Kristallen des Zuckerrohres entspricht, führte einerseits bis 1806 zum Rückgang des Handels mit Zuckerrohr, andererseits wurde das Getränk zunehmend volkstümlicher.

Diese Kakaopflanze aus Südamerika erhielt 1735 seitens des Botanikers Carl von Linné ihren Namen *Theobroma cacao*, was soviel wie «Speise der Götter» bedeutet. Er hatte entdeckt, dass im Kakao ein ähnlich anregender Stoff wie Koffein, das danach benannte Theobromin enthalten ist.

Ernte und Verarbeitung

Die Ernte des Kakao erfolgt heute noch wie zu Zeiten der Azteken. Die Bohnen werden mit der Machete in Handarbeit vom Baum abgeschnitten. Die Erntezeit ist von Oktober bis März.

Der Verarbeitungsprozess der Kakaosamen, die als Kakaobohnen bezeichnet werden, ist komplex. Die Frucht-ernte wird als Brei drei bis neun Tage lang gebeizt oder fermentiert. Während dieser Zeit sterben die Samen ab und werden braun. Die Enzyme, die durch die Fermentierung aktiviert werden, setzen die Substanzen frei, die den Kakao-

bohnen später während des Röstens ihren typischen Schokoladengeschmack verleihen. Die Bohnen werden anschliessend in der Sonne getrocknet und mittels spezieller Maschinen gereinigt, bevor sie geröstet werden, so dass sich der volle Schokoladengeschmack entfalten kann. Der Transport erfolgt in Jutesäcken. In einer Bruchmaschine werden die Bohnen von ihren Schalen und Keimlingen befreit und zu Kakaobruch vermahlen. Während des Mahlens schmilzt das Fett, und es entsteht eine klebrige Flüssigkeit, die Kakaomasse. Diese wird entweder dazu verwendet, Süssigkeiten aus Schokolade herzustellen, oder sie wird hydraulisch entölt, abgekühlt und gemahlen, um Kakaopulver zu produzieren. In Konchen genannten Maschinen, wird die Kakaomasse sehr intensiv gemischt, dass sie geschmeidig wird. Die Kakaobutter wird neben der Lebensmittelindustrie auch in der Pharmaindustrie und Kosmetik verwendet. Die ersten Schokoladen enthielten wenig kostbare Kakaobutter, sondern waren eher fettarm und zum Teil mit Mehl versetzt, was sie billiger machen sollte.

Ein Stück Kolonialgeschichte

Die europäischen Staaten mit den Kaufleuten als treibenden Kräften beschlossen zur Optimierung ihres Gewinns in den tropischen Gebieten Schokolade intensiv, das heisst auf Plantagen anzubauen. Landgewinnung erfolgte durch Eroberung oder durch «Kauf» von den Stammeshäuptlingen für wenig Geld und ein paar Fässer Brandwein. Ein weiteres für Europa unrühmliches Kapitel ist dann die Bewirtschaftung der Plantagen, die sehr arbeitskräfteintensiv angelegt waren, und nur mit Zwangsarbeitern, gleichbedeutend mit Sklaven erfolgen konnte. Die Haltung der Europäer gegenüber der einheimischen Bevölkerung ist noch heute in Beschreibungen und Tagebüchern nachzulesen und evoziert Kopfschütteln. Dieses nicht nur unrühmliche, sondern auch sehr traurige Kapitel der Geschichte ist gleichzeitig sehr umfangreich, und kann an dieser Stelle nicht eingehend behandelt werden.

Über die Art des Genusses

Wie bildliche Darstellungen aus dem 18. Jahrhundert be-

legen, wurde Schokolade in Europa zu Anfang aus chinesischen Teetassen getrunken, weil man über kein anderes Porzellan verfügte. Man bemerkte aber schnell, dass diese für den Schaum ausgesprochen unpraktisch waren. So wurden in den europäischen Porzellanmanufakturen (die erste war 1708 gegründet worden) spezielle Schokoladentassen entwickelt, die einen hohen ausschwingenden Rand und zum Teil zwei gegenüberliegende Henkel und einen Standring für gute Standfestigkeit beim Rühren hatten.

Die Schokolade generierte wegen ihrer Zubereitung das aufwendigste Porzellan. Da Schokolade sehr heiss und schaumig getrunken wurde, waren neben den speziellen Tassen auch spezielle Kannen nötig. Sie hatten mehrheitlich einen seitlichen Henkel und Füsschen, um sie auf eine Warmhalteflamme stellen zu können, im Deckel befand sich oftmals ein mit einem Schieber verschliessbares Loch für den Quirl.



Koppchen und Unterschale, altes Trinkgeschirr zum Genuss von Kaffee.

Schokolade in der Literatur

«Schon trommelt zur Parade! Wo bleibt die Schokolade?» Seit Kakao und Schokolade entdeckt ist, also seit ungefähr 500 Jahren gibt es eine «Schokoladeliteratur». Der obige, vielleicht der witzigste Reim über Schokolade, stammt von Gottfried August Bürger aus seiner Geschichte über die Prinzessin Europa. Doch auch in Schillers «Räubern» und in der Commedia dell'Arte gehört die Schokolade hinzu.

Durchaus ambivalent ist der sicher auch bekannte Ausspruch «jemanden durch den Kakao zu ziehen» und Erich Kästner veröffentlichte 1930 den folgenden Reim: «Nie dürft ihr so tief sinken, als den Kakao, durch den man euch zieht, auch noch zu trinken.»

Und in unser aller Namen rief eigentlich auch schon Carlo Goldoni in der Mitte des 18. Jahrhunderts «Viva pur la cioccolata e colui che l'ha inventata... es lebe die Schokolade und der, der sie erfunden hat.» In Deutschland wurde Schokolade zu Beginn des 17. Jahrhunderts eingeführt. Das Getränk avancierte zum Beliebtesten des Adels und am preussischen Hof war es eine grosse Auszeichnung zur Schokolade, damit war die Schokolade-Tafel gemeint, zugelassen bzw. eingeladen zu sein.

Auch berühmte Männer wie der Dichter Friedrich Schiller und Johann Joachim Winkelmann, der Begründer der klassischen Archäologie, waren von der Schokolade «zum Aufwachen am Morgen und zum Munterbleiben bei der Nachtarbeit» begeistert. Johann Wolfgang von Goethe hatte sogar ein Schokolade-Reiseporzellan für den stilvollen Genuss unterwegs, denn er war der Meinung: «Wer eine Tasse Schokolade getrunken hat, der hält einen ganzen Tag auf der Reise aus. Ich tue es immer, seit Herr von Humboldt es mir geraten hat.»

Die Entdeckung des hohen Nährwertes der Schokolade machte sie zum Volksnahrungsmittel. Man nannte sie auch die Milch des Alters. Um 1850 war die Trinkschokolade in Spanien in allen Volksschichten eingeführt und bis zum Ende des 19. Jahrhunderts dann im gesamten Europa. Mit der Einführung dieses exotischen Heissgetränkes veränderte sich das Ernährungsverhalten. Die Morgensuppe wurde vielfach von heisser Schokolade abgelöst. Dies führte auch zur Gründung vieler Schokoladeherstellerfirmen: 1826 Suchard in der Schweiz, 1831 Cadbury/ Birmingham, 1839 Stollwerk in Köln und 1868 Sarotti in Berlin, um nur einige zu nennen.

Die Erfindung des aus Zusatz von Kakao hergestellten Pralines erfolgte seitens Monsieurs Prasnin, Koch des französischen Marschalls Plessis. Er überzog Marzipankugeln mit Schokolade.

Kaffee

Ein Lexikoneintrag über Kaffee könnte ungefähr so lauten: Kaffee, ist die Bezeichnung für eine Pflanze aber auch für die Samen bzw. Bohnen derselben, die der Bestandteil eines aus ihnen hergestellten gleichnamigen Getränkes sind. Dieses hatte neben Tee und Schokolade weit reichende Auswirkungen auf die europäische Kulturschichte.

Die bis heute wichtige Wirtschaftspflanze Kaffee ist erst spät in der abendländischen Kultur anzutreffen. Um die Wende des 14./15. Jahrhunderts taucht in Südarabien ein Getränk mit belebender Wirkung aus kleinen roten Früchten eines Baumes auf und breitet sich schnell aus.

Wo und wann Kaffee zum ersten Mal kultiviert wurde, ist unbekannt. Vermutlich wurde er um 675 erstmals in Arabien in der Nähe des Roten Meeres angebaut. Im 15. und 16. Jahrhundert begann man, in der jemenitischen Region Arabiens ausgedehnte Kaffeepflanzungen anzulegen.

Nach der Übernahme durch die Türken breitet sich das Getränk auch in Europa aus, noch vor der Türken Schlacht vor Wien.

Der Transport des Rohstoffes erfolgte vielfach mit Karawanen, aber auch über die arabischen Häfen Dschidda und Mocha. Der Name dieser Hafenstadt wurde später zum Qualitätsbegriff «Mokka», der heute noch für einen besonders starken Kaffee verwendet wird.

Der Kaffeekonsum nahm während des 17. Jahrhunderts in Europa stark zu, was Holländer bewog, Kaffee in ihren Kolonien anzubauen. 1714 gelang es Franzosen, einen Setzling des Kaffeebaumes lebend auf die Westindische Insel Martinique zu bringen und erfolgreich anzupflanzen. Diese einzelne Pflanze war der Grundstock grosser Plantagen in Lateinamerika.

Der Kaffeehandel wurde ein sehr einträgliches Geschäft und auch hier waren Kolonialmächte wie die Niederländische Ostindien-Kompanie zur Stelle, um mit ausbeuterischen Methoden hohen wirtschaftlichen Gewinn zu erzielen. Begünstigt wurde die Unterdrückung der Eingeborenen durch die Kooperation korrupter Herrscher, die vor der Versklavung ihrer Völker nicht zurückschreckten.

Als kulturhistorische Auswirkung stieg aber auch das Interesse Europas und seiner Bewohner an den exotischen Ländern. Es war die Zeit der völkerkundlichen Sammlungen, der Türkenkabinette und Orangerien, wie die botanischen Gärten damals genannt wurden.

Alle Warnungen von Ärzten und Heilkundigen, die das Gebräu als gefährlich verurteilten, bleiben nahezu wirkungslos. Aus dieser frühen Zeit stammt vermutlich ein Kinderlied mit folgendem Text: «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 Muselman, der das nicht lassen kann.»

Der Genuss von Kaffee hatte natürlich auch unterschiedliche gesellschaftliche Auswirkungen. Er schuf neue Mittelpunkte für das gesellschaftliche Leben. Nach dem Beispiel des Orients, wo die beiden ersten Kaffeehäuser, kahveh-kanes genannt, 1554 in Konstantinopel, dem heutigen Istanbul eröffnet worden sein sollen; wurde auch in Europa zahlreiche Konkurrenz tätig. Wann und wo das erste Kaffeehaus eröffnet wurde, ist nicht gesichert. Möglicherweise wurde zunächst in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts in der Handelsmetropole Venedig, das erste europäische Kaffeehaus, die «Bottega da caffè» am Markusplatz eröffnet, dem auch hier sehr schnell viele weitere folgten. Von der Begeisterung für das neue Getränk zeugt das 1750 geschriebene Stück «La Bottega del caffè» (Das Kaffeehaus) des venezianischen Dramatikers Carlo Goldoni.

Durch den kulturellen Austausch mit dem osmanischen Reich vor und nach den Türkenkriegen kommt es einerseits zur Beeinflussung der europäischen Kultur, zur Turkomanie, die sich in Mode und gesellschaftlichem Verhalten ausdrückt, aber auch die Osmanen nehmen verstärkt Elemente der europäischen Kultur auf.

Die Europäer beobachteten die Osmanen beim Kaffeegenuss in den Kaffeehäusern. Diese nahmen das heiße Getränk aus kleinen Schälchen, den so genannten Koppchen zu sich. Porzellanmanufakturen in Europa, in Berlin oder Meissen und an anderen Orten produzierten solche Koppchen für den europäischen Bedarf aber auch für den Porzellanliebenden Osmanen.

Das Kaffeehaus wurde auch in Europa zur sozialen und politischen Institution. Von Venedig ausgehend fand die neue Kaffeehauskultur rasch ihren Weg in die Metropolen Europas, nach Mailand und Rom, nach Paris, Zürich und London. Die Bezeichnung Kaffeehaus ist heute in Österreich, insbesondere in Wien, üblich, während man im übrigen Europa von Cafés spricht.

Kaffeehäuser sind für einen längeren Verbleib mit Tischen und Stühlen eingerichtet, im Unterschied beispielsweise zur italienischen Bar. Welche weiteren Getränke und welche (Süss-)Speisen in einem Kaffeehaus oder

Café angeboten werden, hängt von den regionalen Gepflogenheiten ab. Das Wiener Kaffeehaus ist für seine breite Palette verschiedener Kaffeesorten und -zubereitungen berühmt geworden. Zum unverzichtbaren Angebot eines Wiener Kaffeehauses gehört ein umfangreiches Sortiment an Zeitungen und Zeitschriften, die den Gästen zur Lektüre zur Verfügung stehen.

Das erste Kaffeehaus Wiens lag gleich neben dem Stephansdom. Gegründet wurde es 1683 von dem polnischen Dolmetscher Franz Georg Kolschitzky, der sich – der Legende nach – bei der Befreiung Wiens von der osmanischen Belagerung hervorgetan und dafür die Erlaubnis erhalten hatte, mit dem von den Belagerern erbeuteten Kaffee ein Gewerbe zu betreiben. Da den Wienern aber das neue türkische Getränk nicht schmeckte, erfand Kolschitzky den «Wiener Kaffee»: gefiltert (also ohne Satz), mit Honig gesüsst und mit Sahne verfeinert. Zum Andenken an den Sieg liess er Brötchen in Form des türkischen Halbmondes backen – unsere heutigen Hörnchen oder Croissants. Zeitgenössische Stiche zeigen Kolschitzky in einem türkischen Kostüm, in dem er sein Kaffeehaus führte.

Den Aufenthalt im Kaffeehaus hatte man schon bei der männlichen Gesellschaft im Orient beobachtet, wo der Aufenthalt von Frauen in denselben sehr unüblich ist. Männer sitzen dort und betrachten das Leben, diskutieren, trinken Kaffee und lassen Perlenschnüre durch die Hände gleiten. Diese Art des «Lotterlebens» war natürlich auch in Europa für Frauen nicht erwünscht. Diese trafen sich zu tugendhaften Kaffeekränzchen, die im privaten Bereich abgehalten wurden. Nach der Meinung Christoph Bernoullis ist «Die Befreiung der Frau...die grösste Leistung der Aufklärung, der Toleranz und des Kaffees.»

Der Luxus des Kaffees drückt sich in der europäischen Gesellschaft auch in der Verfeinerung des Lebensstils aus. Für die neuen Getränke bedurfte es neuer Gefässe. Da zu Anfang in Europa noch kein Material und keine Form für diese Getränke vorhanden waren und die Pokale und Becher aus Metall, die für Bier und Wein ganz nützlich waren, sich für die heissen Getränke überhaupt nicht bewährten, andererseits das Glas aber zu empfindlich war,

kam es zu grossen Importen von Porzellan zunächst aus China. Lediglich Kannen für Tee und Kaffee, für Sahne und Zuckerdosen waren aus Metall geschaffen und zum Teil mit Holzgriffen versehen. Nach dem Austausch mit den Osmanen, dem Entstehen von Porzellanmanufakturen in Europa und der Produktion der neuen Trinkgefässe, nahmen die Vorläufer unserer heutigen Tassen Einzug in das Repertoire.

Das Trinken des Kaffees in Deutschland erfolgte bis ins 18. Jahrhundert nach einer Prozedur, die zu dieser Zeit in England und Frankreich bereits verpönt war. Der Kaffee in die Tasse eingeschenkt, wurde zur besseren Abkühlung in die leicht schalenförmigen Untertassen geschüttet und daraus geschlürft.