

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 22 (1946-1947)
Heft: 5

Artikel: Die Kunst des Kaffee-Kochens
Autor: M.B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1068920>

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: 16.01.2026

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



KÜCHEN-SPIEGEL



«Nicht einmal Kaffee kochen kann sie», lautet das vernichtendste Urteil, welches über eine Hausfrau abgegeben werden kann. Ist es denn so einfach, Kaffee zu kochen? «Gewiß», wird einer mit der Sicherheit des Unwissenden versichern, «man gibt Kaffeepulver in eine Kanne, gießt heißes Wasser darüber, und der Kaffee ist fertig!» Etwas ist fertig; aber ob man der Brühe «Kaffee» sagen will oder nicht, ist Geschmacksache.

Richtiges Verständnis für guten Kaffee zeigt sich schon beim

Einkaufen

Ein Laie ist leider nicht in der Lage, den Kaffee dem Aussehen nach beurteilen zu

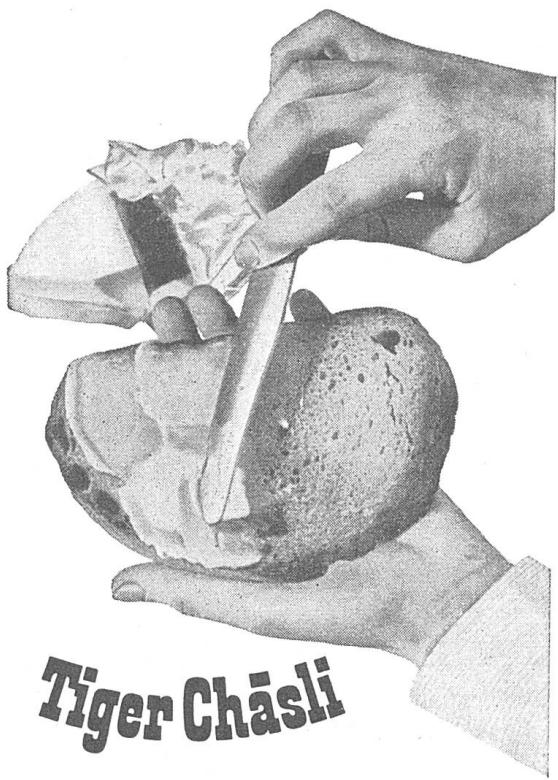
können. Wenn Sie deshalb in einen Laden gehen, um Kaffee zu kaufen, so müssen Sie entweder eine Ihnen bereits bekannte Packung oder eine ganz bestimmte Marke, die das Geschäft führt und die Sie kennen, verlangen, oder Sie wählen einfach aufs Geratewohl nach der Preisliste aus: für Milchkaffee wählt man eine billigere, für schwarzen Kaffee die teurere Sorte. Mit einer solchen Auswahl fährt der Laie nicht schlecht. Der Feinschmecker aber wird verschiedene Sorten ausprobieren und bei derjenigen, die ihm am besten schmeckt, bleiben.

Der Herkunftsland einer Sorte ist zugleich die Marke des Kaffees. Die bekanntesten Sorten sind:

1. Qualität: Menado, Java, Mokka.
2. Qualität: Malabar, Portorico, Guatamala.
3. Qualität: Mexiko, Columbia.
4. Qualität: Santos.

Santos wird bei uns am meisten verwendet; es ist brasilianischer Kaffee. Manchmal ist er auch mit andern Kaffeesorten gemischt, aber solange er mehr als die Hälfte Santos enthält, darf man ihn Santos nennen.

Die verschiedenen Kaffeesorten werden meistens gemischt. Es gibt Sorten, welche zu kräftig, andere, die zu eintönig sind, um sie für sich allein zu genießen. Vermischt mit anderm Kaffee hingegen können sie ausgezeichnet sein. Dieses Mischen ist eine besondere Kunst. Jede Firma hütet die genauen Mischungsverhältnisse



Allzeit bereit, hochfein und nahrhaft



der einzelnen Marken als Geschäftsgeheimnis.

Im allgemeinen gelten für den Einkauf des Kaffees die folgenden einfachen Regeln:

1. Gehen Sie in ein Vertrauengeschäft.
2. Kaufen Sie eine ganz bestimmte Marke, die Sie als Ihrem Geschmack entsprechend herausgefunden haben.
3. Kaufen Sie nur gerösteten Kaffee.
4. Kaufen Sie ihn in möglichst kleinen Quantitäten.

Aufbewahren, rösten und mahlen

Die Regeln, an die man sich halten muß, um wirklich guten Kaffee zu kochen, wären schnell gelernt; doch leider ist es damit allein nicht getan. Selbst eine geübte Köchin, die den Kaffee mit einer Luxusmaschine nach allen Regeln der Kunst zubereitet, macht ihn schlecht, wenn sie ihn nicht mit Liebe und Verständnis herstellt. Und umgekehrt gibt eine billige Sorte ein gutes Getränk, wenn ihn eine Frau macht, die die richtige Einstellung zum Kaffeekochen besitzt, die durch ihr Verhalten zeigt, daß sie versteht: Kaffeekochen ist Präzisionsarbeit.

Diese fängt schon mit der sachgemäßen Aufbewahrung des Kaffees an. Rohkaffee hält sich in einem trockenen und luftigen Raum jahrelang. Man sagt sogar, Mokka, der ein Menschenalter hinter sich habe, sei mehr wert als sein Gewicht in Gold. Hingegen verliert gerösteter Kaffee auch bei richtiger Aufbewahrung (luftdicht verschlossen) sehr schnell das Aroma.

Wie lange läßt sich gerösteter Kaffee ohne Schaden aufbewahren? Schon nach vierzehn Tagen hat er, in einer Büchse luftdicht verwahrt, den größten Teil des Aromas verloren. Mindestens jede Woche sollte deshalb frisch gerösteter Kaffee eingekauft werden. Ein billiger, frisch gerösteter Kaffee kann bedeutend besser sein als ein teurer, zu lange Zeit gelagerter.

Der Kaffee soll möglichst fein gemahlen werden. Man kann die Feinheit

mittelst einer kleinen Schraube an der Kaffeemühle regulieren. Manche Frauen beachten dieses Schräubchen nicht und mahlen den Kaffee, ohne sich darum zu kümmern, wie fein er wird. Kaffee ist aber um so besser, je feiner er gemahlen ist, denn um so mehr Aroma kann dem Pulver entzogen werden.

Sehr oft wird heute der Kaffee fix-fertig geröstet und gemahlen, ja oft sogar schon mit den Zusätzen versehen, bezogen. Wer aber auf wirklich guten Kaffee Wert legt, mahlt ihn unmittelbar vor seiner Zubereitung selber — nicht aus Mißtrauen, das wir hier in der Schweiz wirklich nicht nötig haben — sondern deshalb, weil der frisch gemahlene Kaffee besser, aromatischer schmeckt.

Leider wird bei uns aus falsch verstandener Sparsamkeit punkto Zutaten von sehr vielen Frauen des Guten zuviel getan. Wir wollen damit keineswegs behaupten, daß Zichorie odere andere Zusätze, in leichter Dosierung angewendet, nicht auch ihre Berechtigung haben, besonders für den Familienkaffee. Ja es gibt sogar Feinschmecker, die behaupten, eine kleine Prise Zichorie erhöhe den Wohlgeschmack selbst des schwarzen Kaffees. Zichorie ist auch deshalb beliebt, weil sie den Kaffee dunkler färbt.

Bitter ist der Kaffee, wenn er schlecht und nach veralteter Methode geröstet ist. Das Rösten wird heute nur noch ganz selten im Privathaushalt besorgt. Es ist auch nicht zu empfehlen, weil der Kaffee im großen viel regelmäßiger und besser geröstet werden kann.

Bei der

Zubereitung des Kaffees

ist in erster Linie zweierlei zu beachten:

- a) Metallkannen sind zu vermeiden. Seien sie nun aus Silber oder gar aus Gold; vielleicht bilden sie einen Schmuck der Kredenz, aber es sind keine geeigneten Gefäße für Kaffee. Kaffee muß unbedingt in einem irdenen Topf angerichtet werden. Die

Was verdanken wir
Seb. Kneipp?
Die Lehre von der gesunden
Lebensweise und den guten
Kneipp
Malzkaffee

Marmaba
SCHAUMBÄDER

für die rationelle Schönheitspflege
verjüngen, erfrischen, reinigen,
pflegen und parfümieren die Haut.

In Apotheken, Drogerien, Parfümerien
und beim guten Coiffeur



**Was sich bewährt hat,
muß gut sein!**

... sagt sich die erfahrene Hausfrau und hält sich an die seit über einem halben Jahrhundert bewährten und beliebten Maggi-Produkte, die sich täglich als unentbehrliche Helfer der Hausfrau erweisen.

MAGGIS PRODUKTE
sind nie versagende
Qualitäts-Produkte!

Kanne soll vor der Benutzung vorgewärmt werden.

b) Wichtig ist, aufs Mal nur soviel Kaffee zuzubereiten, wie man gerade nötig hat. Früher war es in jeder rechten Familie üblich, daß die Mutter morgens beim ersten Anfeuern eine große Portion Kaffee machte, die für den ganzen Tag, manchmal auch für zwei bis drei Tage auszureichen hatte. Das war wohl sehr ökonomisch und hatte damals auch deshalb seine Berechtigung, weil das Anfeuern eine komplizierte Sache war. Wie die letzten Tassen dieses Kaffee-Engros schmeckten, weiß ich nicht. Sicher aber nicht mehr so gut wie die ersten. Aufgewärmer Kaffee ist eigentlich kein Kaffee mehr. Er sollte nie ein zweites Mal gekocht, höchstens im Wasserbad aufgewärmt werden.

Und nun die Zubereitung selber. Am besten ist *der filtrierte Kaffee*. Das Kaffee-pulver wird in den Aufsatz (Sieb) einer vorgewärmten Porzellan-Kaffeekanne gegeben. Dann gießt man kochend-heißes Wasser darüber. Es soll möglichst langsam durch das Pulver sickern. Deshalb darf nie mit dem Löffel im Kaffee-pulver gerührt werden, damit die Flüssigkeit schneller abfließt. Wünscht man den Kaffee ganz prima, so gießt man vorerst $\frac{1}{8}$ Liter Wasser über das Pulver, deckt sogleich zu, gießt dann nochmals gleich viel Wasser darüber usw., bis das Wasser verbraucht ist. Diese Methode ist allen andern vorzuziehen.

Für schwachen Kaffee ist pro normale Frühstückstasse ($\frac{1}{4}$ Liter) 8 bis 10 Gramm, für starken auf die gleiche Menge Wasser 15 Gramm Kaffee zu verwenden.

Das für den Kaffee verwendete Wasser darf nicht längere Zeit gekocht haben, doch soll es auch beim zweiten und dritten Aufguß unbedingt siedend über das Pulver kommen. Filtrierter Kaffee ist heller als zum Beispiel Aufgußkaffee, aber trotzdem ebenso stark.

Eine andere Methode, die viel schnel-

ler geht als das Filtrieren, ist *das Aufbrühen*. Man gibt Kaffeepulver in ein Porzellan- oder irdenes Gefäß und schützt das nötige Quantum kochendes Wasser darüber. Dann läßt man den Kaffee zugedeckt sieben Minuten ziehen und gießt ihn durch ein Sieb ab.

Die sparsamste Zubereitung ist *das Aufkochen*. Kaffeepulver wird mit dem kalten Wasser aufs Feuer gesetzt und beim Kochen kurz aufgewallt. Darauf zieht man die Pfanne vom Feuer, läßt den Kaffee fünf Minuten stehen und passiert ihn durch ein Sieb. Blitzschnell hergestellt ist ein guter Kaffee aus dem Kaffee-Extrakt-Pulver. Dieses Pulver ist oft ein Helfer in der Not.

Die meisten Kaffeemaschinen, die elektrischen und die andern, beruhen auf der Filtermethode. Diese Maschinen, und ganz besonders die elektrischen, sind außerordentlich praktisch. Sie vereinfachen die Zubereitung und geben sehr guten Kaffee, doch ideal sind sie nicht, da Kaffeepulver nicht mit Metall in Berührung kommen sollte.

Eine ausgezeichnete, nur in Berggegenden bekannte Methode ist die folgende: Man kocht Milch auf mit wenig oder gar keinem Wasser. Kurz vor dem Siedepunkt wird Kaffeepulver in die Pfanne gegeben, ein « Wall » darüber gekocht, eine Minute stehen gelassen und dann angerichtet, indem man erst beim Einschenken in die Tassen das Sieb benutzt. Diese Methode ist heutzutage, in der Zeit der strengen Milchrationsierung, ein Wunschtraum, aber ein schöner! Trinkt jemand einen solchen Kaffee in einer Alphütte und hat er Angst, er verbrenne sich dabei den Mund, so gibt er einen tüchtigen Gutsch Nidel in die Tasse.

Hierzulande wird sehr viel

Milchkaffee

getrunken. Es ist nur schade, daß er im allgemeinen nicht besser zubereitet wird. Das liegt sowohl am Zubereiten des Kaffees wie auch an der Milch. Viele Frauen glauben, zum Teil aus Sparsamkeit, zum



UNBESCHWERT GEHT SIE ZUM SPORT

Die fortschrittliche Frau verwendet heute die bewährte unsichtbare Monatshygiene INTREX

12 × INTREX
und immer vergnügt!



In allen Apotheken, Drogerien und Fachgeschäften

Teil aus Unkenntnis, für den Milchkaffee sei der billigste, schwächste Kaffee gut genug. Nun ist aber heute der Kaffee kein solcher Luxus mehr wie früher, wo nur zu ganz feierlichen Angelegenheiten eine Kaffeebohne mehr als gewöhnlich verwendet wurde. Auch für Milchkaffee ist ein guter, nicht zu schwacher Kaffee nötig. Man braucht dementsprechend weniger davon. Milch, die beinahe, aber nicht ganz zum Kochen kam, schmeckt besser als richtig aufgekochte. Auch gibt sie keinen dicken Nidel auf dem Topf, der ja doch von den wenigsten geschätzt wird. Wenn die Milch nach dem Aufkochen tüchtig mit dem Schneebesen geschlagen wird, arbeitet man der Nidelbildung entgegen.

In ganz besonders hohem Ansehen steht der Mokka-Kaffee. Er ist verhältnismäßig teuer, weil er den Nimbus trägt, die beste Sorte zu sein, obschon durchaus nicht immer mit Recht. Mokka ist arabischer Kaffee. Die Araber erzählen:

Ein Gläubiger zog sich einst in die Wüste zurück, um dort in aller Stille über die Größe Allahs zu meditieren. Dabei überfiel ihn ein fast unüberwindliches Schlafbedürfnis, welches ihn in seinem Tun störte. Um seinem Gotte zu dienen, schnitt der Mann beide Augenlider ab und warf sie von sich. Alsgleich wuchsen daraus zwei Sträucher empor, die grünten, blühten und Frucht trugen, und zwar so rasch, daß man dem Wachstum zusehen konnte. Eine Stimme vom Himmel aber

gab dem Gläubigen Anweisung: Danach braute er sich den allerersten Kaffee der Welt und wurde nach dem Genuss dieses Getränkes zur Belohnung für seine Tapferkeit nie wieder von lästigem Schlafe überwältigt. Allah selber hatte ihm durch den Wunderstrauch das Mittel zum Wachbleiben geschenkt. Wer wollte sich deshalb noch darüber wundern, daß der Kaffee uns wachhält?

Und daß der Kaffee, auch unser Milchkaffee, eine Gabe des Himmels ist, wird von allen denen richtig geschätzt, die jahrelang im Ausland leben mußten und dabei erfuhren, was man andernorts Kaffee nannte. In Nordafrika zum Beispiel wurde ein Getränk unter dem Namen Kaffee hergestellt, das aus gerösteten und gemahlenen Dattelkernen und Eicheln und aus beim Rösten ziemlich angebrannten Rübenschalen bestand. Dies im Erdteil, welchem Allah vor Jahrhunderten die ersten Kaffeesträucher schenkte!

Die Sitte, den Milchkaffee mit Zucker zu trinken, wird von Ausländern als echt schweizerisch betrachtet. Dabei ist dem Kaffee früher hierzulande noch ganz anderes angetan worden. In der Mitte des letzten Jahrhunderts fügte man dem Kaffewasser stets eine Prise Salz bei. Am längsten erhielt sich dieser Brauch in den Berggegenden des Berner Oberlandes, doch ist er bei Beginn unseres Jahrhunderts nach und nach ausgestorben.

*"Wo's Kinder hat, ob gross, ob klein,
soll VINDEX stets im Hause sein"*

VINDEX-Kompressen und VINDEX-Wundsalbe in Tuben zur raschen und zuverlässigen Wundheilung.