

Martin Krieger

KAFFEE

Anbau, Handel und globale
Genusskulturen





Martin Krieger

KAFFEE

Anbau, Handel und
globale Genusskulturen

2. überarbeitete und aktualisierte Auflage

BÖHLAU

1. Auflage 2011

© 2023 by Böhlau Verlag GmbH & Cie. KG, Lindenstraße 14, D-50674 Köln
(Koninklijke Brill NV, Leiden, Niederlande; Brill USA Inc., Boston MA, USA;
Brill Asia Pte Ltd, Singapore; Brill Deutschland GmbH, Paderborn, Deutschland;
Brill Österreich GmbH, Wien, Österreich)
Koninklijke Brill NV umfasst die Imprints Brill, Brill Nijhoff, Brill Hotei, Brill Schönigh,
Brill Fink, Brill mentis, Vandenhoeck & Ruprecht, Böhlau, V&R unipress und Wageningen
Academic.

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen
schriftlichen Einwilligung des Verlages.

Umschlagabbildung: Jean-Etienne Liotard, Holländisches Mädchen beim Frühstück, ca. 1756;
© Abbus Archive Images/Alamy Stock Foto.

Korrektorat: Lektorat Buckreus, Regensburg
Einbandgestaltung: Guido Klütsch, Köln
Satz: Michael Rauscher, Wien

Vandenhoeck & Ruprecht Verlage | www.vandenhoeck-ruprecht-verlage.com

ISBN 978-3-412-52826-3

Inhalt

Vorwort zur zweiten Auflage	7
1. Kaffee: Eine Weltgeschichte	9
2. Was ist Kaffee?	19
3. Kaffa – Die Heimat des Kaffees	39
4. Arabia Felix	59
5. Kaffeekonsum in der islamischen Welt	79
6. Der Kaffee erreicht Europa	95
7. Das Kaffeehaus	117
8. Im Zeitalter der kolonialen Expansion	135
9. Welthandelsgut Kaffee	153
10. Kaffeerevolutionen	173
11. Deutschland – Kaffeeland	191
12. Auf dem Weg in die Zukunft	205
Anmerkungen	211
Quellen- und Literaturverzeichnis	227
Abbildungsnachweis	233
Register	235

Vorwort zur zweiten Auflage

Nach mittlerweile mehr als einem Jahrzehnt hat sich der globale Kaffeemarkt gewandelt, manche in der ersten Auflage verborgene Ungenauigkeit hat sich offenbart und neue Forschungen traten hinzu, was eine aktualisierte zweite Auflage nahelegte. Mein Dank gilt Ann-Catrien Federhaff und Sebastian Schmidt von meinem Kieler Team für ihre Mitarbeit sowie insbesondere Frau Dorothee Wunsch vom Böhlau Verlag für die Initiative zu diesem Buch und die engagierte Unterstützung. Ebenso danke ich den Firmen Paul Schrader (Weyhe bei Bremen) und Tchibo (Hamburg) für die freundliche Bereitstellung von Bildern.

Osterby, im Juni 2023.

1. Kaffee: Eine Weltgeschichte

Kaum ein Getränk prägt unser tägliches Leben mehr als der Kaffee. Er hat unseren Alltag erobert – als Muntermacher zum Frühstück, zur Förderung der Konzentration im Büro, in geselliger Runde am Nachmittag oder mit Schaum, Aromen und viel Milch professionell vom Barista in der Kaffeebar um die Ecke zubereitet. Der Begriff »Kaffeetrinken« steht dabei längst nicht mehr nur für den Genuss eines bestimmten Nahrungsmittels, sondern für eine gesellschaftliche Institution, die behagliches Beisammensein ebenso verspricht wie Kommunikation und menschliche Nähe. Neben dem Getränk an sich drückt sich unsere Vorliebe für den Kaffee auch in einer speziellen materiellen Kultur aus, die von Großmutterns Kaffeemühle, bis hin zu edlem Porzellan, Silberbesteck, Tablett und der French Press reicht. Aber auch aus Literatur und Musik ist er nicht mehr wegzudenken, gleich ob in der Wiener Kaffeehausmusik oder in Bachs »Kaffeekantate«. Legendenstatus beansprucht die Darstellung von Siegfried Lenz über die »Jütländischen Kaffeetafeln«. Denn auch bei unserem nördlichen Nachbarn erfreut sich das Getränk außerordentlicher Beliebtheit:

Die Gastgeberin ließ es sich nicht nehmen, den Kaffee selbst einzuschenken, kräftigen, stark gebrannten Kaffee, und wem es aus der Tasse dampfte, der durfte auch gleich probieren, und auf einmal war ein Seufzen am Tisch, ein Stöhnen, man seufzte und stöhnte mit geschlossenen Augen, freimütig, anhaltend, die unendliche Wohltat bezeugend, die man heiß im Schlund spürte, wir seufzten ungetrübt mit und nickten zu dem vollständigen Bekenntnissatz, dass doch nichts über eine gute Tasse Kaffee gehe.¹

Kaffee bedeutet an dieser Stelle wesentlich mehr als ein bloßer Durstlöscher. Der aus der Tasse aufsteigende Dampf gehört als visuelles Erlebnis ebenso dazu wie der Duft der gerösteten Kaffeebohnen und deren anregende Wirkung. Bei Lenz geriert sich der Kaffee einmal mehr zur Metapher eines bestimmten Lebensgefühls, das doch im merkwürdigen Kontrast zu unserer Unkenntnis über die Herkunft der Kaffeepflanze und die lange Geschichte des Getränks steht.

Die Literatur eignet sich den Kaffee aber nicht allein in Hinblick auf den Konsum an. Unvergessen sind die Erinnerungen der dänischen Schriftstellerin Karen Blixen (1885–1962), die das spezifische Licht und die Stimmung des Plantagenlebens in den kenianischen Ngong-Bergen einfangen:

Zuzeiten ist es sehr schön auf einer Kaffeepflanzung. Zu Beginn der Regenzeit, wenn die Pflanzung in Blüte stand, bot sich ein leuchtendes Bild, eine Wolke von Kreideschienen im Nebel und Geriesel sechshundert Morgen weit übers Land gebreitet. Die Kaffeoblüten haben einen zarten bitterlichen Duft, ähnlich wie Schwarzdornblüten. Wenn das Feld sich von den reifen Kirschen rötete, wurden die Weiber und die Kinder – die Watoto – mit hinausgenommen, um mit den Männern den Kaffee von den Bäumen zu pflücken.²

Unverkennbar idealisiert sich der Anbau bei Karen Blixen durch eine europäisch-koloniale Brille. Die Einheimischen sind kaum mehr als Staffage; das Schicksal des Einzelnen wird allenfalls im Ausnahmefall und folkloristisch gefärbt wahrgenommen. Ganz anders wirkt der epochale Roman »Max Havelaar« des niederländischen Kolonialbeamten Eduard Douwes-Dekker (alias Multatuli, 1820–1887), dessen emotionale Kritik am ausbeuterischen Produktionssystem Niederländisch-Indiens im ausgehenden 19. Jahrhundert für heftige Debatten in der Heimat sorgte, weshalb der Autor schließlich ins deutsche Exil fliehen musste.³ Unmissverständlich klagt Multatuli die niederländische Kolonialobrigkeit an: »Gut, gut, alles gut! Aber ... DER JAVANER WIRD MISSHANDEL! ... Je lauter übrigens die Ablehnung meines Buches, umso lieber wird es mir sein, denn umso größer wird dann die Chance gehört zu werden. Und genau das will ich!«⁴ Die von Douwes-Dekker begründete sozialkritische Auseinandersetzung setzt sich bis in die Gegenwart fort und kulminiert heute in dem faktenbasierten Roman »Der Mönch von Mokka« von Dave Eggers. Darin wird das bemerkenswerte Leben des jungen Mokhtar Alkanshali geschildert, der aus dem amerikanischen Exil in seine krisengeschüttelte Heimat Jemen zurückkehrt, um anschließend das Kaffeehandelsunternehmen »Port of Mokka« zu gründen.⁵

So hat der Kaffeegenuss heute wie in der Vergangenheit nicht allein mit der Pflanze selbst zu tun, sondern vielleicht noch viel stärker mit unserer kulturbedingten Wahrnehmung. Für denjenigen, der ihn das erste Mal trinkt, scheint er unangenehm und bitter; und den mit dem Kaffee nicht Vertrauten schmeckt er ebenso wenig wie Kindern. Erst der regelmäßige Konsum sensibilisiert uns für dessen Qualitäten, weshalb die Wissenschaft in diesem Falle vom »angeeigneten Geschmack« spricht.⁶ Ein solcher Gewöhnungsprozess vollzieht sich nicht nur tagtäglich unter zahllosen Individuen, sondern auch in längeren Zeiträumen unter ganzen Gesellschaften. So eignete sich Europa in der Zeit zwischen etwa 1600 und 1800 den Kaffee als Konsumgut an. Seitdem eröffnet uns die kleine, schwarze Bohne auch mental ganz neue Welten. Ebenso wie der Tee Assoziationen mit China und Indien weckt, verbinden wir ersteren mit dem westlichen



1 Illustration von Kirsten Reinhold zu Siegfried Lenz, Jütländische Kaffeetafeln.

Asien – eine Gegend, die erst in unseren Köpfen ihre spezifisch exotische Anziehungskraft entfaltet. Wer denkt nicht an den Kaffee, wenn er den Ortsnamen »Mokka« hört oder an arabisches Marktleben denkt?

Neben die kulturelle Bedeutung tritt die ökonomische Relevanz, denn der Kaffee stammt aus Tropen und Subtropen, wird aber zum großen Teil in gemäßigten Breiten konsumiert, was die Bohne zu einem der wichtigsten globalen Handelsgüter macht. Gegenwärtig werden jährlich in mehr als einhundert Anbauländern mehr als 10 Millionen t Rohkaffee produziert. Dabei bauen die Armen das Gut für die Reichen an, was zu sozialer Ungleichheit führt und Entwicklungsgefälle festigt. Seit beinahe einem halben Jahrtausend existieren internationale Kaffeemärkte und üben einen erheblichen Einfluss auf politische, gesellschaftliche und kulturelle Entwicklungen nicht nur in den produzierenden Regionen, sondern auch in den Verbraucherländern aus. Damit wird die Geschichte des Kaffees gleichsam zur Weltgeschichte.

Aus diesen Gründen setzt ein Buch über den Kaffee eine multiperspektivische Herangehensweise voraus. Der Konsument und Connaisseur wird zweifellos ei-

nen anderen mentalen und intellektuellen Zugang finden als der Plantagenbesitzer; und dieser wiederum einen anderen als der Tagelöhner. Während die Bohne für letzteren die Grundlage für einen kargen Lebensunterhalt bietet, kann sie dem ersteren höchsten Genuss und Ausdruck von Lebensqualität bedeuten. So stellt das Thema auch den vorliegenden Band vor die Herausforderung, dem Getränk möglichst in ganzheitlicher Perspektive gerecht zu werden – ein Anspruch, dem vielleicht nicht in jedem Falle entsprochen werden kann. Als zu unterschiedlich erweisen sich die vorliegenden Quellen, und auch der Standpunkt des Verfassers spielt wie in jedem anderen Buch eine nicht unerhebliche Rolle. Wenn im Folgenden der Schwerpunkt eher auf einem europäischen Blickwinkel liegt, so geschieht das in keiner Weise in Verkennung der großartigen Arbeitsleistung und der damit in aller Regel verbundenen einfachen, wenn nicht gar unwürdigen Lebensbedingungen, mit denen die Menschen in den Anbauregionen für unsere Liebe zum Getränk zahlen.

Worum geht es in dem vorliegenden Buch also? Wir wollen versuchen, eine Reise durch die lange und vielfältige Geschichte des Anbaus, Handels und Konsums von Kaffee zu unternehmen – eine Reise, die uns durch viele Regionen der Erde führen und mehr als ein halbes Jahrtausend umspannen wird. Es ist das Ziel des Buches, zu zeigen, dass Kaffeekonsum in großem Maße kulturbedingt ist, dass dessen im 17. Jahrhundert vielleicht noch ungeahnter weltweiter Siegeszug in erster Linie in den Köpfen der Menschen und mit ganz konkreten Assoziationen begann. Außerdem ist es ein Anliegen, die enorme ökonomische Reichweite dieses Getränks aufzuzeigen. Es ist nicht nur die eigene Vergangenheit, die sich in der schimmernden Oberfläche einer Tasse schwarzen Kaffees widerspiegelt, sondern auch eine weltwirtschaftliche Verflechtung, in der nicht allein die Arbeitsleistung der die Bohnen erntenden Menschen eine Rolle spielt, sondern in ebensolchem Maße das Klima, Mikroben, Kriege, Modeerscheinungen und der Staat.

Zunächst wird es in Kapitel 2 aber um die Frage gehen, worum es sich beim Kaffee eigentlich handelt. Oft kommt das Getränk in Pulverform (sei es als gemahlene Bohne oder als Instantversion) zu uns. Kaum etwas erinnert dabei noch an die eigentliche Pflanze und deren Frucht, in der sich die Bohne einst befand. Und nur Wenigen mag bewusst sein, dass jene bis zu einem Jahr lang an der Pflanze zur Reife heranwuchs, während sich die Aromastoffe herausbildeten, die erst mit der Röstung zur Entfaltung kommen. Ebenso wenig verbindet uns mit den Anbaugebieten und den einzelnen Sorten, die ursprünglich eine enorme genetische Breite aufwiesen. So sollte es uns also zunächst darum gehen, die Kaffeepflanze in ihrem natürlichen Umfeld kennenzulernen: Von welcher Ge-



2 Geröstete Kaffeebohnen.

stalt ist sie, wie bilden sich die Früchte heraus, wie definieren sich die optimalen Anbaubedingungen?

Der allgemeinen Wahrnehmung nach liegt die Wiege des Kaffees im orientalischen Raum, worauf unter anderem der Name der *Coffea arabica* verweist. Kaum ist die Tatsache bekannt, dass die Pflanze ursprünglich nicht aus Arabien, sondern aus den Urwäldern Afrikas stammt. Wie in Kapitel 3 untersucht werden soll, existierten in der südwestlichen Peripherie des heutigen Staates Äthiopien in der Provinz Kaffa spätestens im 15. Jahrhundert Anbau und Konsum. Hier haben die Biologen die größte genetische Vielfalt der Pflanze festgestellt, und hier bewahrte sich unter der indigenen Bevölkerung bis in die Gegenwart ein hochentwickeltes Zeremoniell um das Getränk. Während der Kaffee aus der äthiopischen Provinz Kaffa jedoch lange Zeit als minderwertig und nicht wettbewerbsfähig galt, zählt er heute zu den begehrten Spezialitäten auf dem globalen Markt.

Eine Karriere als global gefragtes Luxusgut machte das Getränk aber erst von der Arabischen Halbinsel aus, wo es vermutlich seit dem 16. Jahrhundert in größerem Umfang angebaut wurde. Schwer lassen sich allerdings die realen Anfänge von der landläufigen Legendenbildung trennen. Wie in Kapitel 4 untersucht werden soll, entwickelte sich an der Schwelle zur Neuzeit das westliche

Küstengebirge des Jemen zu einem bedeutenden Anbaugebiet, von wo aus die Bohnen nicht nur Eingang in die Märkte des westlichen Asiens, sondern später auch Europas fanden. Wir wollen versuchen, den Anbau in den von Schluchten und einsam gelegenen Weilern gekennzeichneten Bergen ebenso zu rekonstruieren wie die aufwendige Reise des Rohkaffees in die Küstenebene und in die Hafenorte des Jemen. Dabei lässt sich auf frühe europäische Reiseberichte stützen, denn seit dem ausgehenden 17. Jahrhundert hielten sich in wachsender Zahl europäische Kaufleute und Reisende im Lande auf. Auch wenn die wenigsten von ihnen die Anbaugebiete je mit eigenen Augen sahen, konnten sie doch immerhin vom Hörensagen darüber berichten.

Der Kaffee wurde im Jemen nicht bloß für einen stetig größer werdenden Konsumentenkreis in Europa angebaut, sondern anfänglich in erster Linie für einen beträchtlichen Verbrauch im islamisch geprägten Asien und dem nördlichen Afrika. Zwischen Mokka, Djidda, Alexandria, Konstantinopel und dem indischen Surat avancierte das Getränk, wie in Kapitel 5 zu untersuchen, schon früh zu einem beliebten Muntermacher, wobei nicht allein die gemahlene Bohnen Verwendung fanden, sondern auch das getrocknete Fruchtfleisch der sie umhüllenden Schale in Form des *kisber*. Dabei war der Kaffee immer auch ein soziales Getränk, das mit Vorliebe in den berühmten (und teils auch berüchtigten) arabischen Kaffeehäusern genossen wurde, die in der zeitgenössischen Wahrnehmung oft auch als Stätten der Prostitution und des vorgeblich unmoralischen Glücksspiels galten. Schon bald zog der Konsum daher das Auge der weltlichen Obrigkeit und der Geistlichkeit auf sich. Und unter den muslimischen Gelehrten entspann sich eine Debatte über reale und vermeintliche moralische Gefahren und um die Frage, ob der Genuss mit den islamischen Glaubensvorschriften vereinbar sei.

Lange, bevor der Kaffee erstmals auf einem Schiff um das Kap der Guten Hoffnung herum zu uns gelangte, hatte er bereits über das westliche Asien und die Levante Europa erreicht. In der Anfangszeit des 16. und 17. Jahrhunderts galt jener hier in erster Linie als Medizin oder Luxusgut und wurde auf Grund des hohen Preises allenfalls von den Eliten in kleinen Mengen eingenommen. Bald gediehen jedoch auch in den botanischen Gärten Europas erste Kaffeepflanzen und wurden an den Königshöfen (beispielsweise bei Ludwig XIV. von Frankreich) zu begehrten Geschenken. Kapitel 6 stellt das allmähliche Eindringen des Kaffees nach Europa vor, das mit einer gelehrten Debatte um dessen Herkunft wie auch um den gesundheitlichen sowie wirtschaftlichen Schaden und Nutzen einherging. Erst im 18. Jahrhundert erreichte er mit stetig steigenden Importen auch breitere Bevölkerungsschichten und veränderte deren Konsumverhalten

nachhaltig. Anstatt der traditionellen Biersuppe gab es nunmehr morgens zum Frühstück Kaffee. Und mit einem wachsenden Freizeitbewusstsein im Zuge der Aufklärung entwickelte sich das neue Nahrungsmittel zu einem festen Bestandteil von Pausen, die den Arbeitstag strukturierten. In diesem Zusammenhang bildete sich eine spezifische materielle Kultur heraus, die sich heute anhand der zahllos überlieferten Nachlassinventare rekonstruieren lässt.

Auch wenn das Getränk in zunehmendem Maße die private Sphäre erreichte, ist doch keine Institution enger mit ihm verbunden als das Kaffeehaus. In Kapitel 7 wollen wir die Geschichte dieser Einrichtung nachvollziehen, die im westlichen Asien ihren Ursprung hatte, sich seit der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts aber auch in Europa geradezu explosionsartig vermehrte. Eine Vorreiterrolle nahmen hier die nordwesteuropäischen Handelsriesen England und die Niederlande ein, aber auch im nord- und mitteldeutschen Raum zogen die Kaffeehäuser in immer größerem Umfange Kundschaft an. Hier wurde bei weitem nicht nur der legendäre schwarze Trank konsumiert, sondern jene Etablissements entwickelten sich ebenso zu Informationsbörsen, Orten der Kommunikation und des kommerziellen Austausches. So bedeutet es auch keinen Zufall, dass Lloyd's of London – eine der heute weltweit führenden Versicherungsbörsen – seinen Ursprung im Londoner »Lloyd's Coffee House« hat.

Immer seltener kamen die begehrten Bohnen schließlich über das Mittelmeer und die Levante nach Mittel-, West- und Nordeuropa, sondern die überaus erfolgreich agierenden europäischen Ostindienkompanien brachten jene im 18. Jahrhundert auf dem Seeweg vom jemenitischen Mokka direkt nach London, Amsterdam, Kopenhagen oder anderenorts. Der Erwerb des Gutes im Jemen war kostspielig, und die europäischen Kaufleute vor Ort litten unter einer ausufernden Korruption und Vetternwirtschaft. Wie in Kapitel 8 zu betrachten, entstanden auf Grund dieser Erfahrungen schon bald, ganz im Sinne des Merkantilismus, Pläne, den Kaffee auch in den eigenen tropischen Kolonien anzubauen. Unter teils konspirativen Umständen schmuggelten die Europäer keimfähige Kaffeebohnen und Pflanzen aus dem Jemen heraus. Diese wuchsen und vermehrten sich überaus erfolgreich beispielsweise in Niederländisch-Indien, Südamerika sowie in der Karibik und legten damit den Grundstein für eine eigenständige europäisch-koloniale Produktion, während der jemenitische Kaffee gegen Ende des 18. Jahrhunderts an Reputation und Bedeutung einbüßte.

Während die einstige, am Roten Meer gelegene Metropole Mokka schließlich nur noch ein Schatten ihrer selbst war und zu einem Trümmerfeld verkam, erlebte der Kaffee im 19. Jahrhundert einen bis dahin ungeahnten Siegeszug um die Welt. Erstmals entstand ein globaler Kaffeemarkt, bei dem Angebot und

Nachfrage die Preise sowohl beim Produzenten als auch beim Konsumenten bestimmten und die Monopole der Handelskompanien ein Ende fanden. Die Preise sanken dauerhaft und machten das Getränk quasi für jedermann erschwinglich. Vor diesem Hintergrund untersucht Kapitel 9 den Aufschwung des Anbaus in den Kolonien sowie den damals jungen südamerikanischen Staaten ebenso wie die Globalisierung von Produktion, Transport und Konsum im Zeitalter des Imperialismus. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurde selbst Deutschland mit seinen afrikanischen Kolonien zu einem Kaffeeproduzenten, auch wenn es mengenmäßig mit den übermächtigen Wettbewerbern nicht mithalten konnte. Bald schon verbanden Eisenbahnen die Anbaugelände im Landesinneren mit den Seehäfen, was die Transportkosten ebenso reduzierte wie die aufblühende Dampfschiffahrt auf den Weltmeeren. Krisen in den Produktionsregionen – wie etwa durch den Kaffeeroast verursachte Missernten – und die Weltkriege konnten das globale Wachstum der Kaffeewirtschaft allenfalls phasenweise ausbremsen, nicht jedoch dauerhaft hemmen. Seit dem Zweiten Weltkrieg kamen neue Produzenten hinzu, wie etwa Vietnam, das heute in diesem Feld zu den Großen zählt.

Wie wir in Kapitel 10 betrachten wollen, führten aber nicht nur ein unvergleichliches quantitatives Wachstum, sondern auch regelrechte qualitative Kaffeerevolutionen in den Konsumentenländern zu einer gänzlich neuen Sicht auf das Produkt. Huldigte die Erfindung des koffeinfreien Kaffees in erster Linie der Lebensreformbewegung des ausgehenden 19. Jahrhunderts, stellt der Siegeszug des Löslichen seit Ende der 1930er Jahre eine Hommage an die Beschleunigung des Alltags der Gegenwart dar. Ein ganz neues Lebensgefühl vermittelte dann seit den 1950er Jahren die Innovation der Kaffeebar im Westen. Der Siegeszug der weltweit operierenden Kaffeehaus-Ketten und der Pappbecher führten nochmals zur Revolutionierung unseres Verhältnisses zum Getränk.

Inwieweit dieser Wandel auch das Leben in Deutschland prägte und prägt, ist Gegenstand von Kapitel 11. Wieso ist Deutschland ein Kaffeeland, und aus welchem Grund hatte der Tee hierzulande die geringeren Chancen? Es liegt nicht zuletzt am Bild dieses Getränks, das uns seit mehr als einem Jahrhundert die Werbung vermittelte, wonach der Genuss einer »guten Tasse« ein Gefühl von Heimeligkeit bedeutete. Assoziationen mit der erfolgreichen Arbeit im Büro sowie dem gelungenen Familienfest kamen auf. Dieses Bild bröckelt zusehends, was auch hierzulande den Weg der geschmacklichen Globalisierung ebnet. Abschließend wirft dieses Buch einen Blick auf aktuelle Trends und Probleme, aber auch auf zunehmend in den Blick rückende Folgen des Klimawandels für den Anbau.

Die große kommerzielle und kulturelle Bedeutung des Kaffees brachte eine außerordentlich breite Forschung hervor, die heute ganze eigenständige Bibliographien füllt und hier unmöglich in ihrer Breite berücksichtigt werden kann. Einen guten Überblick zur Kaffeepflanze in ihrem natürlichen Kontext bieten bereits 1934 (und in zweiter Auflage 1960) Coolhaas, de Fluiter und Koenig; wesentlich ausführlicher und einen jüngeren Forschungsstand reflektierend (allerdings sich auch eher an den Plantagenbesitzer als an den Historiker wendend) ist die tausendseitige, von Jean Nicolas Wintgens herausgegebene, Gesamtschau über die Anbau- und Verarbeitungsmethoden der Bohne.⁷

Nur selten wurde der Versuch unternommen, die Vergangenheit des Kaffees in einer globalen Gesamtschau zu betrachten. Eine Pionierleistung stellt dabei Heinrich Eduard Jacobs Studie »Sage und Siegeszug des Kaffees. Die Biographie eines weltwirtschaftlichen Stoffes« aus dem Jahre 1934 dar, die heute zu den lesenswerten Klassikern zählt und verdienstvollerweise in jüngerer Zeit unter leicht verändertem Titel erneut herausgegeben wurde.⁸ Jacob, der mit seiner Publikation bisweilen als der »Erfinder des Sachbuches« gilt, stellt den Kaffee als Subjekt, ja geradezu als Helden dar, der seit Jahrhunderten die Welt in seinen Bann zieht.⁹ Auch wenn aus heutiger Sicht nicht mehr in allen Details zutreffend, hat Jacobs Buch nachfolgende Arbeiten angeregt und vorangebracht. Insbesondere erscheint der Topos, wonach das Getränk Religionen und Kulturen zusammenführe, aus heutiger Sicht aktueller und wünschenswerter denn je. Da sein Buch bereits 1935 ins Englische übersetzt wurde, berufen sich heute auch spätere, englischsprachige Gesamtschauen, etwa »The World of Caffeine« von Bennett Alan Weinberg und Bonnie K. Bealer auf den Doyen der Kaffeegeschichtsforschung.¹⁰

Besonders fiel die Sozialgeschichte des Kaffeetrinkens bei den Historikern auf fruchtbaren Boden, vor allem die vielfältige Geschichte des Kaffeehauses. Während ältere Werke wie das Buch von Wolfgang Jünger, aber auch die lesenswerte und illustrierte Studie »Kaffee und Kaffeehaus« von Ulla Heise auf einen breiteren Leserkreis zielen, existieren heute ebenso spezifische Fachstudien zum Kaffeehaus, die diese Institution im Umfeld des frühneuzeitlichen gesellschaftlichen Wandels verorten. Besonders zu empfehlen ist an dieser Stelle Brian Cowans »The Social Life of Coffee« mit einem Schwerpunkt in Großbritannien.¹¹

Daneben nimmt die Wirtschaftsgeschichte einen großen Raum ein. Den Beginn machte die Erforschung des europäischen Kompaniehandels der Frühen Neuzeit, in dessen Zusammenhang auch der Kaffee in das Blickfeld der Wissenschaftler geriet. Neben Kristof Glamanns Buch zum niederländischen Ostindienhandel bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts geht vor allem K. N. Chaud-

huri in seiner Studie »The Trading World of Asia and the English East India Company« auf das Thema ein. Hier geraten erstmals auch vergleichsweise moderne Markt- und Preisbildungsmechanismen in den Blick der historischen Forschung.¹² Seit der Jahrtausendwende weitete sich die wirtschaftsgeschichtliche Perspektive auch um die ökonomischen und sozialen Folgen für die Produktionsländer und die dortigen Menschen. Gleich ob auf Java, in Ceylon, Nicaragua oder Brasilien – der Kaffee veränderte in den vergangenen beiden Jahrhunderten die sozio-ökonomischen Strukturen der ländlichen Bevölkerung grundlegend und nicht immer zum Positiven, wie aus dem von Clarence-Smith und Topik herausgegebenen Sammelband »The Global Coffee Economy in Africa, Asia, and Latin America, 1500–1989« mehr als deutlich wird. In jüngerer Zeit wurde auch die Kaffeegeschichte Deutschlands tiefer untersucht, was nicht nur für den Braunschweiger Handel im Laufe der Jahrhunderte¹³ gilt, sondern auch für das 20. Jahrhundert mit all seinen Verwerfungen.¹⁴

Vielfältiger als die Darstellungen zur Geschichte des Kaffees sind die Quellen, auf die sich die einschlägigen Studien stützen. So gut wie nichts existiert aus der Anfangszeit des Kaffeeanbaus im afrikanischen Kaffa, wenig aus der Frühzeit im Jemen. Ungleich mehr Dokumente sind hingegen in den Archiven der europäischen Ostindiengesellschaften seit der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts erhalten. Hinzu treten zeitgenössische wissenschaftliche Abhandlungen, Reisebeschreibungen, Prosa und Poesie, in neuerer Zeit ökonomische Analysen und seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert in immer größerem Maße die Werbung. Fremdsprachige Zitate aus den Quellen werden in diesem Buch in deutscher Übersetzung wiedergegeben, es sei denn, sie sind so knapp und prägnant, dass eine Übersetzung ihnen den besonderen Charakter nehmen würde.

Sollte dieses Buch die Leserin und den Leser anregen, die lange Geschichte und die großen weltwirtschaftlichen Zusammenhänge zu erkennen, die sich in der morgendlichen Kaffeetasse spiegeln, hat es seinen Zweck erfüllt.

2. Was ist Kaffee?

Schon längst dampfte in den Tassen der Europäerinnen und Europäer der belebende Kaffee, als noch kaum bekannt war, woher die blass-gelblichen Bohnen stammten, die erst geröstet ihre charakteristische schwarzbraune Farbe annehmen. 1686 erschien in Bautzen eine Schrift über die drei neuen Getränke Kaffee, Tee und Schokolade, verfasst von dem aus einer alten Ulmer Familie stammenden Jacob Spon (1645/47–1685). Darin informiert der Verfasser seine Leser:

Café ist eine Art fremder Hülsen-Früchte / so groß / wie bey die Bohnen / und denen auch sonst nicht gar ungleich / an einem Ende rund / am andern breit / und in der mitten gespalten / von Farbe nicht recht weiß / auch nicht recht gelbe; steckt in einer doppelten Schale oder Rinde / deren die inwendige sehr dünne / und der Farbe nach wie der Kern; die auswendige aber schwärtzlich und gar dicke ist.¹

Spon beschreibt korrekt die helle Farbe der in der Frucht zweifach vorkommenden Bohne. Jede für sich sei von einer dünnen Pergamentschicht sowie insgesamt vom Fruchtfleisch umhüllt. Auch das Bild, das er von dem Kaffeestrauch zeichnet, ist zwar unscharf, aber im Großen und Ganzen zutreffend:

Der Baum ... kann der Grösse nach / auch wohl unserm Kirsch-Baume verglichen werden: Denn / es hat die Staude ebenfalls gantz dünne Aestgen / kleine Blätter / welche dicke / gleich / und allzeit grüne sind / doch bald wieder abfallen / also / daß die Frucht noch eine Weile stehen bleibt / biß sie vollends recht reiff geworden.²

Auch wenn er sich selbst nicht ganz darüber im Klaren ist, ob es sich bei der Pflanze um einen Baum oder einen Strauch handelt (eine Frage, die bis heute nicht entschieden ist), trifft doch seine Einschätzung der Größe recht genau zu. Ebenso ist ihm bekannt, dass es sich beim Kaffee um eine immergrüne Pflanze handelt und dass die Frucht offenbar eine längere Zeit zum Reifen benötigt.

Spon unternimmt in seinem Text den Versuch, die Pflanze mit einem in Europa heimischen Gewächs zu vergleichen, um sie dem Leser überhaupt erst anschaulich zu machen. Auf ähnliche Weise verfährt auch der englische Geistliche Thomas Ovington (1653–1731), der sich fast zur selben Zeit in der jemenitischen Hafenstadt Mokka aufhielt:

Der Kaffee reift zu einer bestimmten Jahreszeit, und er ist ebenso der Gefahr von Missernten ausgesetzt wie bei uns Getreide und Früchte. Die Pflanzen gedeihen jeweils gruppenweise in der Nähe von Wasser wie bei uns die Ilex; die Frucht selbst ähnelt einer Lorbeere. Jeweils zwei von ihnen finden sich in einer Schale eingeschlossen und trennen sich erst, wenn jene aufbricht. Auch das Blatt ähnelt von der Größe her demjenigen der Lorbeere, ist aber recht dünn. Der Baum selbst wird nicht groß und trägt auch nicht besonders lange Früchte, sondern muss immer wieder durch neue Pflanzen ersetzt werden.³

Im Gegensatz zu Spon bemüht Ovington gleich zwei europäische Pflanzen, um der Leserin und dem Leser einen groben Eindruck zu vermitteln. Viel mehr noch als bei Spon wird aber deutlich, dass er selbst einen Kaffeegarten in den Bergen des Jemen kaum je gesehen haben mag, allenfalls die Blätter und Früchte der Pflanze. So ist allein schon die Bemerkung, die Pflanze würde in der Nähe des Wassers wachsen, unbestimmt: Meinte er damit die Küstenebene des Jemen oder einfach nur Oasen im Landesinneren? Was bedeutet die Aussage, die Kaffeepflanze würde nicht lange Früchte tragen und müsse bald ersetzt werden, wo eine solche doch üblicherweise mindestens drei Jahrzehnte ausreichende Erträge abwirft? Es entsteht der Eindruck, als habe Ovington von Mokka aus die Pflanze lediglich vom Hörensagen kennengelernt.

Eine weitere Beschreibung begegnet uns bei dem französischen Reisenden Jean de la Roque (1661–1745), der den Jemen zu Beginn des 18. Jahrhunderts besuchte. Seine Reisebeschreibung vergleicht den Kaffeestrauch vom Aussehen her mit einem acht bis zehn Jahre alten Apfelbaum. In einem gewissen Alter bögen sich die Zweige nach unten, was jenem die Gestalt eines Schirmes verleihe. Die Rinde sei weißlich und rau, während das Blatt demjenigen eines Zitronenbaumes ähnele – allerdings weniger spitz zulaufend und dicker; und das Grün sei kräftiger als bei der Zitrone. Die Blüten erinnerten wiederum an Jasmin, deren Geruch sei angenehm und habe etwas Balsamisches; offenbar muss der Franzose von den Blüten sogar gekostet haben, denn er fand an ihnen einen bitteren Beigeschmack. Nach dem Verwelken der Blüte wachse an derselben Stelle eine kleine Frucht – zunächst grün, mit zunehmender Reife rötend und einer Kirsche nicht unähnlich. Auch von der Frucht probierte er: Man könne sie gut essen, sie sei nahrhaft und kühlend. Innerhalb der Frucht fand er schließlich die zweigeteilte, jeweils von einer feinen Haut umhüllte Bohne. Diese war ihm deutlich unangenehmer im Geschmack und »extrem bitter«.⁴

Diese Beispiele verdeutlichen, dass die Kaffeepflanze in Europa um 1700 keine gänzlich Unbekannte mehr darstellte, dass aber das Wissen um sie sehr



3 Kaffeekirschen am Zweig.

ungleich verteilt war. Selbst Reisende, die den Jemen aus eigener Anschauung kannten, mussten nicht notwendigerweise auch in den Anbaugebieten gewesen sein. Das größte Problem dieser Zeit bestand indes darin, dem heimischen Leser und der Leserin die Pflanze visuell vorstellbar zu machen, was allein durch Vergleiche mit europäischen Gewächsen gelang.

Es sollte noch einige Zeit vergehen, ehe die Europäer begannen, in ihren eigenen Kolonien in Asien und Amerika Kaffee anzubauen. Die plantagenmäßige Kultivierung im kolonialen Kontext setzte eine intensive wissenschaftliche Debatte voraus, um die bestmöglichen Anbauvoraussetzungen zu schaffen. So sammelte sich spätestens seit der Mitte des 18. Jahrhunderts in den europäischen botanischen Gärten und später auch in den Forschungsinstitutionen in Übersee ein breites Wissen, das sich im Laufe der Zeit noch beträchtlich vermehrte. 1753 führte der berühmte schwedische Botaniker Carl von Linné (1707–1778) – selbst ein eifriger Verfechter heimischer Ersatzgetränke – den Kaffee schließlich in seine Pflanzentaxonomie ein. Aber selbst heute noch ist die Pflanze trotz ihrer großen weltwirtschaftlichen Bedeutung noch immer nicht vollständig entschlüsselt. Insbesondere vermuten die Botaniker, dass in den Tiefen der afrikanischen Urwälder noch weitere, bislang unbekannte Sorten beheimatet sind – ein biologischer Schatz, der mit zunehmender Entwaldung Afrikas unwiederbringlich verlorenzugehen droht. Gerade in Ländern wie

Gabun, der Demokratischen Republik Kongo und Uganda sind umfangreiche Feldforschungen dringend erforderlich.⁵

Trotz allem sind heute mehr Sorten denn je zuvor bekannt. Die Gattung *Coffea* wird zur Pflanzenfamilie der Rötegewächse (*Rubiaceae*) gerechnet. Entsprechend ist sie mit der Gardenie ebenso verwandt wie mit der Ixora, dem Krapp, aber auch mit dem Chinarindenbaum und dem Waldmeister. Heute sind mehr als 120 Arten der Kaffeepflanze bekannt, von denen die *Coffea arabica* und *Coffea canephora* var. *robusta* für den kommerziellen Anbau von größerer Bedeutung sind. Von deutlich geringerem Rang, aber gleichwohl auch plantagenmäßig angebaut, sind *Coffea liberica* und *Coffea excelsa*.⁶

Der Kaffee ist, wie bereits von den frühen Jemen-Reisenden festgestellt, ein immergrüner Strauch bzw. Baum. Die Pflanzen werden aus Ablegern oder Samen (eben den »Kaffeebohnen«) gezogen. Diese müssen möglichst frisch gesät werden, solange sie noch einen Feuchtigkeitsgehalt von mehr als 50 % haben. Auf diese Weise keimen gewöhnlich um die 90 % von ihnen, während die Keimfähigkeit mit zunehmender Trocknung beträchtlich sinkt. Daher ist auch heute noch die Konservierung keimfähigen Materials in Saatgutbanken außerordentlich problematisch, und allein die Anlage lebender Feld-Genbanken ist auf lange Sicht bei der Bewahrung der genetischen Vielfalt erfolgversprechend.⁷

Etwa zehn Wochen nach der Saat platzt die dünne Pergamenthaut der Bohne auf, und ungefähr einen weiteren Monat später entfaltet der junge Keimling seine ersten Blätter. In der Folgezeit entstehen Wurzelwerk, Stamm und Zweige. Die ausgewachsene Kulturpflanze verfügt schließlich über einen 8–13 cm dicken Stamm und kann in unbeschnittenem Zustand bis zu 8 m hoch emporwachsen. Die Lebensdauer eines regelmäßig gepflegten Strauchs beträgt bis zu 80 Jahre, obgleich kommerziell genutzte Pflanzen in der Regel nach etwa drei Jahrzehnten deutlich ertragsschwächer und entsprechend ersetzt werden.

Die ausgewachsene Pflanze verfügt über eine kräftige Hauptwurzel, die gewöhnlich einen halben bis einen Meter in den Boden hinabreicht. Von jener zweigen kleinere Wurzeln ab, die sowohl senkrecht in die Tiefe als auch in die Breite wachsen und Längen von bis zu 3 m erreichen. Bei feuchteren Böden finden sich jene meist dicht unter der Oberfläche, sind entsprechend aber bei längeren Trockenperioden anfälliger; bei trockenem Untergrund reichen sie hingegen oft weit in die Tiefe hinab. Insgesamt erweisen sich die Wurzeln also als außerordentlich flexibel und passen sich durch individuelles horizontales wie vertikales Wachstum den unterschiedlichen Boden- und Grundwasserhältnissen an.⁸

Die elliptischen Blätter wachsen immer paarweise gegenüberliegend am Stamm oder an den Ästen und Zweigen. Sie haben eine wachsartige Oberfläche,



4 Die Kaffeeblüte.

sind daher leicht glänzend und von dunkelgrüner Farbe. Die jungen Pflanzen setzen üblicherweise im zweiten oder dritten Jahr Blüten an und tragen meist drei Jahre nach der Keimung erstmals Früchte. Die Blüten der Kaffeepflanze sind weiß. Während die Wildsorten in der Regel nur über zwei bis vier Blütenblätter verfügen, sind es bei Kulturpflanzen zwischen acht und 16. Die meisten Kultursorten sind zudem sehr blütenreich und die Blüten wachsen oft in Büscheln dicht gedrängt nebeneinander. Meist entwickeln sich jene am einjährigen Holz und sind außerordentlich kurzlebig. So öffnen sie sich in der Regel früh am Morgen; findet sogleich die Befruchtung statt, beginnen sie schon am Nachmittag desselben Tages zu verwelken.

Unmittelbar nach der Befruchtung setzt die Fruchtbildung ein. Dabei wächst die junge Frucht innerhalb der ersten beiden Monate nur ganz allmählich heran. Deutlich an Größe gewinnt sie erst zwischen dem dritten und fünften Monat. Der Reifeprozess setzt zwischen sechstem und achtem Monat ein, wobei die anfänglich grüne Kirsche in den letzten Wochen der Reife eine rote (bei einzelnen Sorten auch gelbe) Färbung annimmt. Zwischen Blüte und Ernte vergehen auf diese Weise je nach Art zwischen einem Dreiviertel- und bis zu mehr als einem Jahr. Die Frucht wird gemeinhin als Kirsche bezeichnet, in der sich jeweils zwei, von der bereits erwähnten dünnen Pergamentschicht umhüllte, Samen fin-

den – die uns als Kaffeebohnen bekannt sind. Diese sind in Abhängigkeit von der jeweiligen Sorte durchschnittlich 10 mm lang und 6 mm breit. Eine getrocknete Bohne wiegt zwischen 0,37 und 0,50 g. Es ist also leicht vorstellbar, welche enorme Kultivierungs- und Arbeitsleistung sich hinter einem Pfund Kaffeepulver verbirgt, das wir heute im Supermarkt kaufen.

Die entscheidenden Merkmale der kommerziell genutzten Bohne sind ihr Aroma und die anregende Wirkung. Während ersteres durch eine Fülle unterschiedlicher Inhaltsstoffe bestimmt wird, ist es das stimulierende Koffein, das in der Forschung wie in der öffentlichen Wahrnehmung ein mindestens ebenso großes Interesse auf sich zieht und umfangreich erforscht wurde. Schon seit der Frühen Neuzeit war die belebende Wirkung von Kaffee und Tee bekannt, aber noch lange fehlte das Wissen um den konkreten Inhaltsstoff, der zu dieser Wirkung führte. Die Entdeckung des Koffeins blieb der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts vorbehalten, als bereits recht fortschrittliche chemische Analyseverfahren zur Verfügung standen. Um 1820 wurde jenes nahezu zeitgleich von mehreren Forschern identifiziert: von Pierre Joseph Pelletier (1788–1842) und Jean Bienaimé Cavetou (1795–1877). In Deutschland extrahierte erstmals Friedlieb Ferdinand Runge (1794–1867) diesen Stoff, wobei er hierzu von keinem geringeren als von Goethe selbst angeregt worden sein soll. So fand im Jahre 1819 in Jena eine denkwürdige Begegnung zwischen dem alternden Meister und dem vielversprechenden, fünfundzwanzigjährigen Chemiker Runge statt. Goethe hatte zuvor von dem renommierten Jenenser Chemiker Johann Wolfgang Döbereiner (1780–1849) erfahren, dass der aus dem hamburgischen Billwerder stammende Runge schon als Kind Experimente mit Pflanzenextrakten unternommen und bereits in jungem Lebensalter einen Extrakt aus der hochgiftigen Tollkirsche gewonnen habe. Zufällig sei eines Tages ein Tropfen davon in sein Auge gelangt, und Runge habe beobachtet, dass sich seine Pupille ausdehnte und sich sein Blick eintrübte. Für weitere entsprechende Versuche musste dann seine Katze herhalten, ehe Runge in Jena mit dem Chemiestudium begann.

Goethe seinerseits hatte sich im höheren Lebensalter den Naturwissenschaften verschrieben und nahm begierig neue Forschungserkenntnisse auf. Mit seiner Katze (wohl nicht mehr dieselbe, mit der er als Kind experimentiert hatte) erschien Runge im besagten Jahr auf Einladung beim Dichter, der sich das Experiment mit dem Tollkirschen-Extrakt vorführen ließ. Anschließend deutete er auf einige vor ihm liegende Kaffeebohnen. Goethe war ein großer Kaffeefreund, war sich aber offenbar schon früh einer gewissen Suchtgefahr bewusst geworden. Das hatte ihn schon als Dreißigjährigen bewogen, seinen Konsum deutlich einzuschränken. Gern wollte er aber wissen, was nun genau die belebende Wirkung

5 Friedlieb Ferdinand Runge
(1794–1867).



des Getränks verursache und ob nicht im Tierversuch ein ähnlicher Effekt wie bei den Tollkirschen zu beobachten sei. In seinen »Hauswirtschaftlichen Briefen« berichtet Runge:

Nachdem Goethe mir seine größte Zufriedenheit ... ausgesprochen, übergab er mir noch eine Schachtel mit Kaffeebohnen, die ein Grieche ihm als etwas ganz Vorzügliches gesandt. »Auch diese können Sie zu Ihren Untersuchungen brauchen!« sagte Goethe. – Er hatte Recht, denn bald darauf entdeckte ich darin des wegen seines großen Stickstoffgehalts so berühmt gewordene »Coffein«. Nun entließ er mich. Ohne recht zu wissen, wie, war ich zur Thür hinaus und die Treppe hinunter, als Goethe mir noch nachrief: »Sie vergessen Ihren Famulus!« und der Diener mir den kleinen Kater in den Arm legte, der während unserer Unterredung ruhig auf dem Sopha gesessen hatte.⁹

Trotz dieser Entdeckung und weiterer erfolgreicher Forschungen zur Herstellung künstlicher Farbstoffe blieb die große Karriere aus. Nach einer Grand Tour durch Europa wirkte Runge eine Zeit lang als außerordentlicher Professor in Breslau, das er 1831 wieder verließ. Es folgte eine Anstellung in der Privatwirtschaft. 1867 starb Runge in Armut.¹⁰