

Auszug aus:

Hilko Linnemann: Von Caffee-Schmäusgen und Thée-Visiten. Kaffee, Tee und Schokolade in Norddeutschland, in: Th. Krueger, A. Urban (Hg.): Die heißen 3. 300 Jahre Kaffee, Tee und Schokolade in Norddeutschland. Begleitbuch zur gleichnamigen Ausstellung im Museum im Schloss, Porzellanmanufaktur Fürstenberg GmbH und im Historischen Museum Hannover. Schriftenreihe HMM, Bd. 37, Holzminde 2010, S. 18-31.

Ab S. 25 ff.

Kaffee und Kaffeeersatzstoffe

Da Kaffee bis heute zumeist über den Seeweg nach Europa importiert werden muss, ist die Versorgung mit Rohkaffee immer auch abhängig von der allgemeinen politischen und wirtschaftlichen Lage innerhalb und außerhalb Europas. Bei einer Verknappung der Rohstoffe in Folge von Kriegen, wirtschaftlichen Notzeiten oder anderweitigen Reglementierungen der Waren wurde vielfach, insbesondere in den weniger begüterten Schichten der Bevölkerung auf Ersatzstoffe zurückgegriffen. Spätestens seit der Mitte des 18. Jahrhunderts hatten sich Tee und Kaffee soweit in der Bevölkerung durchgesetzt, dass keiner mehr auf diese Genussmittel im Alltag verzichten wollte. Allerdings war bis in die 1950er Jahre der in der Bevölkerung getrunkene Kaffee nicht immer der „echte“ Bohnenkaffee, sondern vielfach ein Ersatzkaffee. In Zeiten knapper Rohstoffe und finanzieller Engpässe versuchte man entweder über illegale Wege, wie den Warenschmuggel über Grenzen, über eine Streckung oder den Ersatz der Rohstoffe die Versorgung mit den Konsumgütern aufrecht zu erhalten. Vor allem beim Kaffee wurde immer wieder versucht, diesen durch Ersatzstoffe zu kopieren oder die Menge durch Zusatzstoffe zu strecken. Hierbei wurden eine Vielzahl von Stoffen verwendet. Bereits in den 1680er Jahren erschienen erste Publikationen, die sich mit Kaffeeersatzstoffen beschäftigen. In den Blickpunkt weiter Teile der Bevölkerung kamen die Ersatzstoffe erst im Laufe des 18. Jahrhunderts durch Reglementierungen von Seiten der Staaten, die im damaligen merkantilistischen Wirtschaftssystem versuchten, ihre Binnenwirtschaft möglichst unabhängig von Importen zu halten. So wurde die Suche nach Ersatzstoffen für Kaffee und Tee staatlich gefördert.

Der bekannteste Kaffeeersatzstoff ist die Wegwarte oder Zichorie. Daneben wurde aber, mit unterschiedlicher wirtschaftlicher Bedeutung, auch Kerne und Samen von Pfirsichen, Kirschen, Datteln, Linsen, Erbsen, Kichererbsen, Feldbohnen, Saubohnen, Eicheln, Roß- und Esskastanien, Bucheckern, Haselnüsse, Walnüsse, Sonnenblumenkerne, Johannisbeerkerne, Wasserschwertlilienstamen, Spargelsamen, Klebkraut, Lupinen, Mandeln, und Wicken verwendet. Auch viele Getreidesorten wie Roggen, Gerste, Hafer, Reis, Mais, Hirse oder Dinkel wurden genutzt. An Früchten kamen noch Hagebutten, Feigen, Birnen, Äpfel, Wacholderbeeren, Berberbeeren, Vogelbeeren, Weißdornbeeren vor und an Wurzeln

und Knollen benutzte man Skorzoner, Mohrrübe, Zuckerrübe, Mangold, Runkelrübe, Rote Rübe, Kartoffeln, Erdmandeln, Quecken oder Löwenzahn.¹

Die Verbreitung dieser Ersatzstoffe war regional sehr unterschiedlich, größere Bedeutung als Kaffeeersatz besaßen lediglich Zichorienkaffee und Getreidemalz. Alle Kaffeeersatzstoffe wurden während der Verarbeitung wie „richtige“ Kaffeebohnen geröstet und gemalen, enthielten aber nicht den für Bohnenkaffee wesentlichen Bestandteil Koffein.

Die wichtigste Pflanze aus der Kaffeeersatz hergestellt wurde war die Zichorie (lat. Cichorium). Die Zichorie gehört zu einer in Europa beheimatete Pflanzengruppe, die seit der Antike genutzt wird. Erste Berichte über die Nutzung von Zichorien als Kaffeeersatz entstehen in der Mitte des 18. Jahrhunderts. Ein systematischer Anbau erfolgte wahrscheinlich erst um 1770 im Zuge der einsetzenden fabrikmäßigen Herstellung von Zichorienkaffee. Die industrielle Produktion von Zichorienkaffee wurde erstmals 1769 in Holzminden im damaligen Herzogtum Braunschweig aufgenommen. Eine der Begründungen, warum gerade das Herzogtum Braunschweig am Anfang der industriellen Produktion von Zichorienkaffee stand, dürfte neben der privaten Geschichte des Gründers von Heine unter anderem in einer Verordnung Herzog Carls I, von Braunschweig-Lüneburg aus dem Jahre 1764 und der Privilegierung der Fabrik in Holzminden 1769 zu suchen sein.

Als Folge eines Überfalls während des siebenjährigen Krieges litt Frau Major von Heine, geborene Reichsgräfin von Rantzow aus Holzminden, an Gallenfieber zu dessen Therapie ihr von ihrem Leibarzt der Verzehr von Zichorienwurzeln verordnet wurde. Um die Arznei schmackhafter zu gestalten nutzten die von Heines ein bereits bekanntes Rezept zur Herstellung von Kaffeeersatz aus Zichorien. Daraus entstand die Idee einer Zichorienfabrik, die zunächst in Holzminden eingerichtet wurde. Im selben Jahr gründen von Heine und ein braunschweigischer Hotelier Namens Förster gemeinsam eine Zichorienfabrik in Braunschweig. Ob die Fabrik in Holzminden weiter bestand muss unklar bleiben. Von Heine und Förster erhalten ein Monopol auf den Anbau und Verarbeitung von Zichorien für das Herzogtum Braunschweig und das Königreich Preußen, scheitern jedoch nach anfänglichen Erfolgen beide an finanziellen Schwierigkeiten.² Die Zichorienproduktion wird in der Folgezeit in Braunschweig von anderen Protagonisten weiter vorangetrieben. Wenige Jahre später, bereits 1777 muss sich die Bevölkerung wieder mit Ersatzkaffee beschäftigen, denn durch den Amerikanischen Unabhängigkeitskrieg wird Bohnenkaffee unbezahlbar. Nun wird hauptsächlich mit Getreide und Eicheln als Ersatzstoffen experimentiert.³

In den folgenden Jahrzehnten setzte sich Ersatzkaffe, vor allem aus Zichorien, in ganz Europa durch. Neben dem Interesse der Landesherren, durch die Beschränkung von Importen möglichst wenig Geld ins Ausland zu transferieren und

¹ Aufzählung nach Christoph Gerlts: Kaffee und Kaffee-Ersatz, Braunschweig 1991, S. 27f.

² Vgl. dazu Gerlts: Kaffee und Kaffee-Ersatz, S. 30 f. sowie Kaiser: Der große Durst, S. 132 und Albrecht, Peter: Kaffee. Zur Sozialgeschichte eines Getränks, Braunschweig 1980, S. 7.

³ Gerlts: Kaffee und Kaffee-Ersatz, S. 33.

den damit verbundenen Maßnahmen zur Reglementierung des Kaffeekonsums und zur Förderung der Ersatzprodukte, wirkte sich hierbei auch die Kontinentalsperre während der napoleonischen Kriege Anfang des 19. Jahrhunderts aus, die zu einer Verknappung und Verteuerung des Kaffees führte. Zunächst blieb das Herzogtum Braunschweig, insbesondere seine Landeshauptstadt, das Zentrum der Ersatzkaffeeproduktion. Im Laufe des 19. Jahrhunderts drängten auch andere Länder, wie etwa das Königreich Preußen mit einem Schwerpunkt der Produktion im Magdeburger Raum, auf den Markt. Einen deutlichen Rückgang erlebte die Zichorienproduktion mit dem bereits im 18. Jahrhundert erfundenen, doch sich jetzt erst durchsetzenden Malzkaffees Ende des 19. Jahrhunderts und des erheblichen Preisverfalls des Bohnenkaffees.⁴ Malzkaffee, der durch die Mälzung von Getreide vor dem Rösten hergestellt wird, erlangte vor allem im Zuge der Autarkiebestrebungen des Deutschen Reiches während des Zweiten Weltkrieges große Bedeutung als Kaffeeersatz.⁵

Neben der Verwendung von einhundertprozentigem Ersatzkaffee gab es auch immer wieder Beimischungen von Ersatzstoffen zu Bohnenkaffee. Gründe hierfür konnten Zeiten hoher Preise für Bohnenkaffee, aber auch betrügerische Absichten gewesen sein. Immerhin war reiner Bohnenkaffee bis nach dem Zweiten Weltkrieg auch häufig ein Luxusprodukt und somit begehrtes Objekt für betrügerische Absichten. Dem Erfindungsreichtum waren hier in der Vergangenheit keine Grenzen gesetzt. Als Beispiel für ein betrügerisches Verfahren zur Streckung von Bohnenkaffee sei hier die Beimischung von Zuckerlösung während des Röstvorganges erwähnt. Durch die Karamellisierung der Zuckerlösung erhielten die Bohnen eine glänzende, tiefbraune Farbe und eine Gewichtssteigerung des Kaffeepulvers um bis zu 10% war mit diesem Verfahren möglich. Der Betrug lässt sich auch noch lukrativer dadurch gestalten, dass durch frühzeitigen Abbruch des Röstvorganges mehr Flüssigkeit in den Bohnen verbleibt und damit höheres Gewicht erzeugt wird. Setzt man hier noch Zuckerlösung ein, so wird nicht einmal der farbliche Unterschied der Kaffeebohnen durch die kürzere Röstung deutlich. Der Kaffee wird durch dieses Verfahren natürlich minderwertig. Natürlich lassen sich auch andere Kaffeeersatzstoffe, wie Eichelmehl oder Zichorie als Beimischung zu Bohnenkaffee verwenden. Dieses geschah sowohl in legaler, als auch in illegaler Absicht. Häufig wurden allerdings auch legal produzierte Mischungen aus echtem Kaffee und Ersatzkaffee angeboten, die billiger als reiner Kaffee waren und den Vorteil besseren Geschmacks und einen leichten Koffeingehalt boten. In vielen Haushalten wurde dann zwischen Feiertags- (echter Bohnenkaffee) und Alltagskaffee (Ersatzkaffee oder Mischung von echtem und Ersatzkaffee) unterschieden.⁶

⁴ Gerlts: Kaffee und Kaffee-Ersatz, S. 42 ff.

⁵ Gerlts: Kaffee und Kaffee-Ersatz, S. 51 ff.

⁶ Gerlts: Kaffee und Kaffee-Ersatz, S. 48 ff.

Beim Tee konnten sich zu keiner Zeit Beimischungen durchsetzen. Versuche mit Salbei, Zitronenmelisse, Heidelbeere, Himbeerblättern oder Schlehdornblättern blieben erfolglos.⁷

⁷ Kaiser: Der große Durst, S. 163.