

gerade richtig gemischt

Gewicht:
200g
10 Portionen zu 20g

MELANDA

Kaffeemittel mit 37½% Bohnenkaffee
Franck und Kathreiner Ges.m.b.H.
Linz a/D.-Wien

mit 37½%
Bohnenkaffee

The advertisement features a woman with blonde hair in a bun, wearing a red dress, pouring coffee from a dark brown pitcher into a matching cup. The background is a solid yellow. The text is in a bold, sans-serif font, with the brand name 'MELANDA' in a large, stylized font. A decorative border surrounds the product information, and a small red tag highlights the coffee content percentage.

Abb. 1: Atelier Spak, Werbepublikation der Franck und Kathreiner GesmbH für Melanda Kaffeemittel, Siebdruck, um 1955. Foto: TLM

NATÜRLICH, GESUND, WOHLFEIL – KAFFEESURROGATE UND IHRE SPUREN IN DER HISTORISCHEN SAMMLUNG

Maria Moser

ABSTRACTS

The history of coffee is a world history. However, even in the little subject area of coffee surrogates, certain local and international historical developments and events left some marks. Accompanied with different objects from the Historical Collection of the Tyrolean State Museums and therefore with a focus on Tyrol, this article gives a short overview about the history of coffee surrogates from the 18th century until these days.

Die Geschichte des Kaffees ist eine Weltgeschichte. Aber auch anhand eines kleinen Bereiches daraus, nämlich dem der Kaffeeersatzmittel bzw. -surrogate, lassen sich gewisse historische Entwicklungen, Strömungen und Ereignisse von lokaler wie auch internationaler Bedeutung nachzeichnen. Begleitet von verschiedenen Objekten aus den Beständen der Historischen Sammlung und dadurch mit dem Fokus auf dem Tiroler Raum wird ein geraffter Einblick in die Welt der Kaffeeersatzstoffe vom 18. Jahrhundert bis in die heutige Zeit gegeben.

Zum Thema Kaffee soll sich der irische Erzähler Jonathan Swift (1667–1745) einst folgendermaßen geäußert haben: „Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen,

ist, guten Kaffee zu trinken. Und wenn man keinen haben kann, so soll man versuchen, so heiter und gelassen zu sein, als hätte man guten Kaffee getrunken.“¹

Rund 300 Jahre später formuliert es der Wissenschaftler Chahan Yeretzian (* 1960) von der Zürcher Universität für Angewandte Wissenschaften, der mit modernsten analytischen Technologien die Wirkung von Kaffee und Koffein untersucht, so: „[...] Wir trinken Kaffee nicht nur wegen des Genusses, sondern auch wegen der therapeutischen Wirkung. Es bringt Leute zusammen, es ist fast wie ein Produkt, das uns Glück gibt. [...]“²

Die Tasse Kaffee. Im Laufe der Zeit haben die Menschen weltweit eine besondere Beziehung zu diesem Getränk entwickelt.³ Viele Menschen verbinden damit Gemütlichkeit und Entschleunigung, es ist ein Morgenritual oder die kleine Pause zwischendurch im Alltag. Manche lieben den Geschmack, für andere stellt Kaffee den Muntermacher dar, der einem wieder Energie gibt. Die Tasse Kaffee, sie ist aber noch so viel mehr. Hinter jeder Tasse Kaffee steht ein Makro- und Mikrokosmos; Biologie, Chemie, Technik, Ökonomie, Kultur – man kann sich der Thematik Kaffee unter den verschiedensten Gesichtspunkten annähern.⁴ Mit der eigentlichen Geschichte des Kaffees, die ja weltumspannend ist, haben

¹ Zit. nach: Aphorismen.de, URL: https://www.aphorismen.de/suche?f_thema=Kaffee (Zugriff: 18.8.2021).

² Zit. nach: Kaffee – Geheimnisse eines Wundertranks. Ein Film von Gerhard Rekel, URL: <https://www.zdf.de/dokumentation/terra-x/kaffee-geheimnisse-eines-wundertranks-100.html> (Zugriff: 18.8.2021).

³ Jahreis, Melanie/Marquart, Sara/Möllers, Nina (Hg.): Kosmos Kaffee, Katalog Deutsches Museum München 2019/2020, Paderborn 2019, S. 6.

⁴ Jahreis/Marquart/Möllers: Kosmos (wie Anm. 3), S. 9.

sich schon viele Autoren und Autorinnen auseinandergesetzt.⁵ Deshalb ist es für diesen Beitrag näherliegend, sich einmal genauer anzusehen, was in der Historischen Sammlung der Tiroler Landesmuseen zum Thema Kaffee vorhanden ist.

In den Beständen der Historischen Sammlung finden sich momentan mehrere hundert Objekte und Dokumente, die mit der Thematik Kaffee zu tun haben: Die Bandbreite reicht von Kaffeeprodukten über Kaffeemaschinen, -mühlen, -filtern, -dosen und -geschirr, Werbemitteln und Flugblättern bis hin zu Plakaten, Wandbildern und Fotografien.⁶ Anzahl und Umfang der Rechercheergebnisse zeigen deutlich, wie tief verankert die Kaffeekultur, mit allem was dazugehört, auch im Tiroler Raum war und ist. Gleichzeitig wird die Vielfältigkeit dieser „spezifischen materiellen Kultur“⁷, die sich mit dem Kaffee entwickelt und auch verbreitet hat, ersichtlich.

Bei genauerer Analyse der Objekte und Dokumente fällt die Vielfalt der vorhandenen Kaffeemarken und -röstereien auf, darunter neben nationalen und internationalen Marken auch eine ausgesprochen hohe Anzahl an regionalen Tiroler Firmen. Als Beispiele wären zu nennen:

- Surrogat-Kaffee-Fabrik J. M. Frey, Hall in Tirol
- Kaffee-Surrogat-Fabrik Widemann & Comp., Wilten
- Reform-Kaffee-Rösterei Brüder Schlechtleitner, Bozen
- Feigen-Kaffee-Fabrik Ferdinand Tschoner, Mühlau
- Feigen-Kaffee-Fabrik Carl Wildling, Innsbruck
- Leonhard Jakob Oberlindober, Innsbruck
- Gedeon von Hibler, Innsbruck
- Unterberger & Comp., Innsbruck
- Braunegger, Kaltenbach im Zillertal
- Kaffee Nosko, Innsbruck
- Mocafo, Lienz



Abb. 2: Eine Packung „Titze Mischung, das feingestimmte Kaffeemittel“, um 1955. Foto: TLM

Diese gekürzte Auflistung verdeutlicht, dass sich im Laufe der Geschichte viele (Tiroler) Firmen auch mit der Produktion von sogenannten Kaffe-surrogaten bzw. Kaffeeersatzstoffen beschäftigten. Diese Produkte, die ab dem 18. Jahrhundert bis in die 1. Hälfte des 20. Jahrhunderts in vielen Haushalten eine große Rolle spielten, waren eng mit verschiedensten geschichtlichen Entwicklungen, Strömungen und Ereignissen verbunden. Grund genug, sich diesen Bereich der „Kaffeegeschichte(n)“ in der Historischen Sammlung etwas genauer anzusehen.

Ab dem ausgehenden 17. Jahrhundert, auch mit dem Entstehen der ersten Kaffeehäuser in Europa, verbreitete

⁵ Als Beispiele u. a.: Krieger, Martin: Kaffee. Geschichte eines Genussmittels, Köln–Weimar–Wien 2011. – Jacob, Heinrich Eduard: Kaffee. Die Biographie eines weltwirtschaftlichen Stoffes (= Stoffgeschichten 2), Neuausgabe, München 2006. – Allen, Stewart Lee: Ein teuflisches Zeug. Auf abenteuerlicher Reise durch die Geschichte des Kaffees, Frankfurt am Main 2003. – Heise, Ulla: Kaffee und Kaffeehaus. Die Geschichte des Kaffees, Frankfurt am Main–Leipzig 2002.

⁶ Die Recherche nach „Kaffee“ in den verschiedenen Beständen der Historischen Sammlung ergab mit Stand 20. August 2021 mindestens 260 Treffer bzw. Karteikarten in der Datenbank. Da manche der Karteikarten aber mehrere Objekte umfassen bzw. gewisse kaffee-relevante Unterlagen noch nicht in der Datenbank inventarisiert sind, liegt die eigentliche Anzahl an Objekten und Dokumenten höher. Zusätzlich wird die Sammlung durch Erwerbungen und Schenkungen laufend erweitert und ergänzt.

⁷ Krieger: Kaffee (wie Anm. 5), S. 106.



Abb. 3: Schaubild „Von der Zichorienwurzel zum Karo-Franck“, 1. Hälfte 20. Jh. Foto: TLM

sich das Kaffeetrinken mehr und mehr in der Bevölkerung.⁸ Parallel dazu kam aber auch Kritik auf, denn der Import der Kaffeebohnen war teuer und nicht immer unproblematisch. Zusätzlich wurden von medizinischer Seite bald Fragen nach der Schädlichkeit von Kaffee⁹ für die Gesundheit aufgeworfen. Als Lösung kam daher schon früh die Idee auf, durch Rösten einheimischer und (vermeintlich) gesünderer Stoffe eine Alternative zum Bohnenkaffee zu bieten. Eicheln, Bucheckern, Kastanien, verschiedene Getreide-

sorten, Feigen, Rüben, Lupinen oder Zichorien – dies war nur ein Teil der möglichen Kaffeeersatzstoffe.¹⁰ Die Qualität eines Surrogats wurde aber natürlich dennoch immer am Geschmack bzw. an der größtmöglichen geschmacklichen Übereinstimmung mit „echtem“ Kaffee (Bohnenkaffee) gemessen. Durch das Fehlen von Koffein und weiterer charakteristischer Bestandteile des Bohnenkaffees blieb der Ersatz allerdings immer Ersatz.¹¹ Doch die Kaffeesurrogate waren preiswerter und dadurch der breiteren Bevölkerung

⁸ Krieger: Kaffee (wie Anm. 5), S. 145 f.

⁹ Die medizinische Diskussion um die schädliche oder gesundheitsfördernde Wirkung von Kaffee wurde zu jener Zeit vor allem im Bereich der theoretischen Medizin geführt. Erst mit der Entdeckung des Koffeins 1820 durch Friedlieb Ferdinand Runge (1795–1867) erhielt die Debatte eine andere Grundlage. Albrecht, Peter: Kaffeetrinken als Symbol sozialen Wandels im Europa des 17. und 18. Jahrhunderts, in: Sandgruber, Roman/Kühnel, Harry (Hg.): Genuss & Kunst. Kaffee – Tee – Schokolade – Tabak – Cola, Katalog NÖ Landesmuseum 1994, Innsbruck 1994, S. 31.

¹⁰ Sandgruber, Roman: Franck in Linz. Geschichte eines Familienunternehmens, 2014, URL: http://industriegeschichte.at/Betriebe/Franck/Franck_2.html (Zugriff: 20.8.2021).

¹¹ Pizzinini, Meinrad: Alt-Tirol im Plakat, Innsbruck 1983, S. 58.

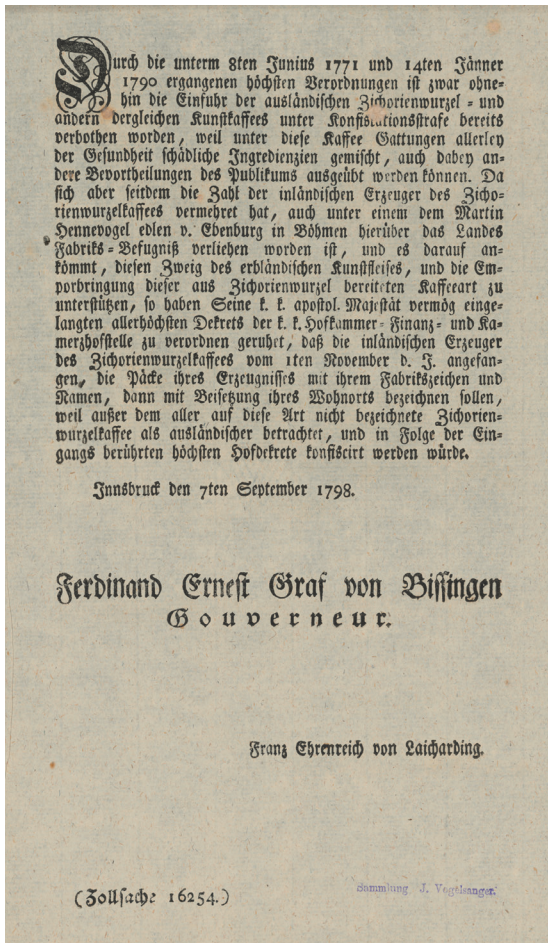


Abb. 4: Dekret des Gouverneurs Ferdinand Ernest Graf von Bissingen bezüglich Zichorienwurzelkaffee, datiert Innsbruck, 7. September 1798. Foto: TLM

zugänglich, man hatte die (lokale) Produktion besser unter Kontrolle und vor allem musste man nicht die Handelsbilanz mit teuren Importen belasten.

Die Zichorie nimmt innerhalb der Kaffeesurrogate eine besondere Rolle ein. Die „gemeine Wegwarte“ (lat. *Cichorium intybus*) galt bereits seit der Antike als Heil- und Nutzpflanze. Schon bevor die Europäerinnen und



Abb. 5: Die Alte Feigenmühle am ehemaligen Margarethenplatz in Innsbruck (Ausschnitt aus einer Entschuldigungskarte für Innsbruck), Fotolithografie, 1885. Foto: TLM

Europäer Bohnenkaffee tranken, wurden Zichorien getrocknet, geröstet und mit heißem Wasser aufgegossen getrunken. Erste europäische Berichte über Bohnenkaffee verglichen sodann auch den Geschmack des Kaffees mit dem des Zichorien-Heißgetränkes. Und es ist mittlerweile wissenschaftlich belegt: Beim Rösten der Wurzelzichorie entstehen kaffeeähnliche Aromen.¹²

Es wundert daher nicht, dass im 18. Jahrhundert der Kaffeesatz aus der Zichorie auch in Tirol bereits weit verbreitet war. Dass man die heimische Produktion vor ausländischen Importen, dessen „Zichorienwurzel- und andern dergleichen Kunstkaffees“ möglicherweise mit „schädlichen Ingredienzien“ vermischt waren, schützen wollte, belegt ein Dekret des Gouverneurs von Tirol und Vorarlberg Ferdinand Ernest Graf von Bissingen vom 7. September 1798.¹³ In dem Schreiben wird auf bereits in den Jahren 1771 und 1790 ausgesprochene Verbote der Einfuhr von ausländischem Zichorienkaffee hingewiesen. Da man die in letzter Zeit gestiegene Anzahl an einheimischen Erzeugern und auch die besondere Kaffeeart schützen wollte, wurde angeordnet, dass alle inländischen Erzeuger ihre Verpackungen mit ihrem Fabrikszeichen, dem Namen und Wohnort kennzeichnen sollten. Dadurch könne unbezeichneter Zichorienkaffee sofort als ausländisches Produkt erkannt und dementsprechend konfisziert werden.¹⁴ Hinter

¹² Hentsch, Anna-Kathrin: Vom Kriegs-Kaffee zum Food-Trend: Das Comeback der Zichorie, 2020, URL: <https://www.nationalgeographic.de/geschichte-und-kultur/2020/02/vom-kriegs-kaffee-zum-food-trend-das-comeback-der-zichorie> (Zugriff: 25.8.2021).

¹³ TLM, Historische Sammlung, Akten und Flugschriften: Dekret des Gouverneurs Ferdinand Ernest Graf von Bissingen bezüglich Zichorienwurzelkaffee, datiert Innsbruck, den 7. September 1798.

¹⁴ TLM, Historische Sammlung, Akten und Flugschriften: Dekret des Gouverneurs Ferdinand Ernest Graf von Bissingen bezüglich Zichorienwurzelkaffee, datiert Innsbruck, den 7. September 1798.



Abb. 6: Werbeplakat der Firma Leonhard Jakob Oberlindober in Innsbruck, Lithografie, 1901. Foto: TLM

dieser Verordnung stand die merkantilistische Wirtschaftspolitik jener Zeit, welche die einheimische Produktion schützen und unterstützen wollte.

Ein weiterer, im Tiroler Raum scheinbar sehr verbreiteter Kaffeeersatz war der Feigenkaffee, die „etwas noblere und teurere Art, Bohnenkaffee zu substituieren“¹⁵.

Die Feigen wurden gereinigt, getrocknet, geröstet und gemahlen; meistens mischte man den Feigenkaffee mit



Abb. 7: Werbeplakat für Kneipp-Malz-Kaffee, Buchdruck, um 1910. Foto: TLM

etwas Bohnenkaffee.¹⁶ Auf einer sogenannten „Entschuldigungskarte“ für Innsbruck aus dem Jahr 1885 ist unter anderem eine alte Feigenmühle am Margarethenplatz (heute Bozner Platz) abgebildet¹⁷ – vermutlich handelt es sich hierbei um die Feigenmühle von Leonhard Jakob Oberlindober.¹⁸

Die Firma Oberlindober, laut eigenen Angaben 1788 gegründet (andere Quellen sprechen von 1780¹⁹), bewirbt auf einem Werbeplakat aus dem Jahr 1901 ihren „Echten Feigen-Gesundheits-Kaffee“.²⁰ Auf dem Plakat sieht man drei Kaffeepackungen, die inmitten einer Bergkulisse unter einem Gebirgsblumenarrangement abgebildet sind. Der Text auf diesen abgebildeten Packungen besagt, dass dieser Kaffee für „Kinder und nervenschwache Personen, denen der Genuss des ächten [sic!] Caffees oft gefährliche Wallungen des Blutes verursacht, ganz besonders zu empfehlen“²¹ sei. Hier scheinen gewisse medizinische Ansichten der Zeit durchzuklingen: Das Koffein des Bohnenkaffees wurde Ende des 19. Jahrhunderts eng in Verbindung mit dem zeitgenössischen Übel der „Nervosität“ gebracht.

¹⁵ Sandgruber: Franck (wie Anm. 10), URL: http://industriegeschichte.at/Betriebe/Franck/Franck_8.html (Zugriff: 20.8.2021).

¹⁶ Morscher, Lukas: Der Lauf der Zeit, 2020, URL: <https://innsbruck-erinnert.at/der-lauf-der-zeit/> (Zugriff: 26.8.2021).

¹⁷ TLM, Historische Sammlung, Historische Grafik: Entschuldigungskarte für Innsbruck, Fotolithografie, 1885, Inv.-Nr. HG/242.

¹⁸ Morscher: Lauf (wie Anm. 16).

¹⁹ „1780: Nachricht über die Gründung der Feigenkaffee-Fabrik ‚Oberlindober‘ in der Seilergasse.“ Fischnaler, Konrad: Innsbrucker Chronik. IV. Verwaltungs-, Wirtschafts- und Kultur-Chronik, Innsbruck 1930, S. 159.

²⁰ TLM, Historische Sammlung, Plakate: Werbeplakat der Firma Oberlindober in Innsbruck, Lithografie, 1901, Inv.-Nr. PL/1722.

²¹ TLM, Historische Sammlung, Plakate: Werbeplakat der Firma Oberlindober in Innsbruck, Lithografie, 1901, Inv.-Nr. PL/1722.



Abb. 8a+b: Kaffeekarten, 1917 und 1920. Fotos: TLM

Man glaubte, dass die allgemeine Beschleunigung des Lebens und der Arbeitsprozesse, auch in Verbindung mit der Industrialisierung, die Leute nervös und hysterisch werden ließ, mitverursacht durch die aufputschende Wirkung des Koffeins.²²

Im Gegensatz zum Bohnenkaffee mit seinem Koffein galten die Kaffeesurrogate als gesund – und wurden gerne auch so beworben. Mit Aufkommen der Lebensreformbewegung um 1900 wurde dieser gesundheitsfördernde Charakter noch deutlicher betont.²³ Auch der Begründer der Homöopathie, Christian Samuel Hahnemann (1755–1843), oder der Hydrotherapeut und Naturheilkundler

Sebastian Kneipp (1821–1897) vergaben dem Kaffeesurrogat das Prädikat eines Gesundheitskaffees.²⁴ Letzter „verlieh“ häufiger auch seinen Namen für Werbezwecke, wie auf einem Werbeplakat für „Kneipp Malz Kaffee“ ersichtlich ist.²⁵

Eine besondere Bedeutung erhielten Kaffeesurrogate in den Not- und Kriegszeiten der 1. Hälfte des 20. Jahrhunderts. In diesen Krisenzeiten war Bohnenkaffee noch schwieriger zu bekommen bzw. für die einfache Zivilbevölkerung nicht vorgesehen. Zuerst profitierte der Kaffeesatz-Markt noch erheblich von dieser Entwicklung, denn der Konsum an Surrogatkaffee stieg in der Bevölke-

²² Krieger: Kaffee (wie Anm. 5), S. 228.

²³ Krieger: Kaffee (wie Anm. 5), S. 227.

²⁴ Sandgruber/Kühnel (Hg.): Genuss (wie Anm. 9), S. 202.

²⁵ TLM, Historische Sammlung, Plakate: Werbeplakat für Kneipp Malz Kaffee, Buchdruck, um 1910, Inv.-Nr. PL/3581.

rung immens an. Mit der Zeit wurde es für die Produzenten allerdings immer schwieriger, die hohe Nachfrage nach Ersatzkaffee zu bedienen – schlicht und einfach deshalb, da in den Kriegszeiten auch die Hauptbestandteile der Surrogate wie Getreide oder Feigen knapp wurden.²⁶ Kaffee ist kein Grundnahrungsmittel, und doch kam ihm (egal ob Bohnen- oder Ersatzkaffee) in den Krisenzeiten des 20. Jahrhunderts eine besondere Bedeutung zu. Kaffee(-ersatz) war ein Tauschmittel, aber vielleicht war er auch ein gewisser „Trost“ in den schweren Zeiten? Kommt hier wieder zum Vorschein, was die Zitate eingangs anklingen ließen: Dass Kaffee uns etwas „Gemütlichkeit“ und „Geborgenheit“ geben kann? Sogar in den schrecklichsten Zeiten? In der 2. Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde Bohnenkaffee schließlich erschwinglicher; Kaffeesurrogate verschwanden mehr und mehr aus den Haushalten der Leute, da man sich, auch dank des „Wirtschaftswunders“, nun den „richtigen“ Kaffee leisten konnte. Als Nischenprodukt (zum Beispiel als sogenannter „Kinderkaffee“) bestanden einzelne Kaffeeersatzsorten allerdings weiter. Heutzutage erleben die Surrogate ein gewisses Revival.²⁷ Diese Variante des Kaffees scheint mit einem modernen Lebensstil, in dem Gesundheit, Regionalität und Nachhaltigkeit wieder eine

größere Rolle spielen, gut zu harmonieren. Die Tasse Kaffee, sie steht für Gemütlichkeit und Entspannung – auch wenn kein „richtiger“ Kaffee drin ist.



Abb. 9: Caro Instant voll-lösliches Kaffeemittel, 2. Hälfte 20. Jh. Foto: TLM

²⁶ Sandgruber: Franck (wie Anm. 10), URL: http://industriegeschichte.at/Betriebe/Franck/Franck_16.html (Zugriff: 20.8.2021). – Petrick-Felber, Nicole: Zwischen Mangel und Gefälligkeit – Die Versorgung mit Kaffee im „Dritten Reich“, 1938–1945, in: Berth, Christiane/Wierling, Dorothee/Wunderlich, Volker (Hg.): Kaffeewelten. Historische Perspektiven auf eine globale Ware im 20. Jahrhundert, Göttingen 2015, S. 129–152, S. 137, 147.

²⁷ Hentsch: Kriegs-Kaffee (wie Anm. 12).

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Wissenschaftliches Jahrbuch der Tiroler Landesmuseen](#)

Jahr/Year: 2021

Band/Volume: [14](#)

Autor(en)/Author(s): Moser Maria

Artikel/Article: [NATÜRLICH, GESUND, WOHLFEIL – KAFFEESURROGATE UND IHRE SPUREN
IN DER HISTORISCHEN SAMMLUNG 65-71](#)