Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **38 (1965)**

Heft 7

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Kaffee in der Schule der Weisheit

Vor etlichen hundert Jahren schon wussten Orientreisende von einer neuen Art von Gaststätten zu berichten, wo ein in Europa unbekannter, heisser Trank, Kaffee genannt, ausgeschenkt werde. Ein Trank, der lieblich dufte, köstlich schmecke, den Geist beflügle und die Gedanken klar mache. Da sich vor allem die Gelehrten und die Geistlichen in den Kaffeehäusern zum angeregten Meinungsaustausch trafen, nannte man diese Gaststätten «Schulen der Weisheit».

In Europa waren es vorerst natürlich die Adligen, dann aber auch die literarisch und wissenschaftlich Interessierten, die den Kaffee als das obligate Getränk bei ihren Zusammenkünften adoptierten. Und heute noch sind die ganz grossen Kaffeetrinker oftmals die Dichter und die Forscher.

Die ersten Kaffeebohnen kamen im 17. Jahrhundert, als die grossen Handelswege erschlossen waren, aus Afrika nach Europa. Damals war es auch, dass die Holländer, die kühnen Kolonialpolitiker, den Kaffeestrauch von Afrika über Mekka, Batavia, Surinam nach Ceylon, also in ihr eigenes Kolonialgebiet, verpflanzten und so den Kaffee im eigenen Reich kultivierten.

Die Zeremonien des Kaffeezubereitens wurden allerdings eher aus dem Orient übernommen. Besonders die türkische Art, bei der der Kaffee mehlfein gemahlen und mit dem Zucker zusammen zu einem sehr konzentrierten Trank gekocht wird, war bald weitherum bekannt. In den grossen Städten entstanden die Kaffeehäuser, Stammlokale von Studenten, von galanten Kreisen, aber auch von berühmten und berüchtigten Spielern.

Während die ausgewählten Kreise, die sich den damals noch sehr teuren Kaffee überhaupt leisten konnten, entzückt waren von dem wunderbar erregenden Getränk, entstand unter den Medizinern und Pseudomedizinern ein heftiges Pro und Kontra. Die einen erkannten schon zu jener frühen Zeit die günstige Wirkung auf Stoffwechsel und Blutkreislauf, andere dagegen behaupteten, er mache unfruchtbar und gar geisteskrank. Das waren natürlich arge Hypotheken, die man dem fremdländischen Getränk zu Unrecht auflud, und viele Jahrzehnte wurde die Ausweitung des Kaffeekonsums dadurch gehemmt. Wir Menschen von heute haben es besser, denn die Wissenschaft orientiert uns genau. Es ist uns bekannt, dass Koffein, der einst als schädlich bezeichnete Wirkstoff des Kaffees, in der Heilmittelindustrie grosse Bedeutung erlangt hat.

Grossen Aufschwung hat in den letzten Jahren der Sofortkaffee genommen, der, mit heissem Wasser angerührt, sofort trinkfertig ist. Das spart Zeit und Arbeit, und mit geringem Aufwand ist es möglich, sich jederzeit daheim und auch am Arbeitsplatz bei einer Tasse Inca Café zu entspannen. Und der Sofortkaffee ist genau so zuträglich wie der gewöhnliche Kaffee, wenn er mit der grossen Sorgfalt behandelt wird, die Thomi+Franck bei der Herstellung von Inca Café, Inca koffeinfrei und Incarom walten lässt. Der Sofortkaffee entsteht bei der Thomi+Franck AG nach dem aromaschonenden, natürlichen Prinzip der Kaffeefilter-Zubereitung, das der Hausfrau ja wohl vertraut ist. Deshalb schmecken Inca Café und Incarom denn auch so fein!

THOMI + FRANCK AG BASEL

Seit über 100 Jahren im Dienste der Tischkultur

Willkommen im Fürstentum Liechtenstein!

Verbringen Sie Ihre Ferien in Liechtenstein.
Ideale Ferienplätze im sonnigen Rheintal
und in der grossartigen Bergwelt des Rätikons
Herrlich gelegene Höhenkurorte (Malbun, 1600 m,
Sessellift; Steg, 1300 m; Gaflei, 1500 m;
Silum, 1500 m; Masescha, 1200 m)
Gepflegte Hotels und Gaststätten
Vaduz: Fürstliche Gemäldeausstellung
Rubens, Brueghel, van Dyck u. a.
Historisches Museum, Postmuseum

Alle Auskünfte durch das Landesverkehrsbüro Vaduz Telefon 075 214 43