Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 3 (1927)
Heft: 25

Artikel: Die Kultur des Kaffees
Autor: Abt, Ernst
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-757954

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: 16.07.2025

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

Die Kultur des Kaffees

Von Dr. ERNST ABT

Der Kaffee ist nicht, wie man glauben könnte, arabischen Ursprungs, sondern ein afrikanisches Gewächs, das quer durch den dunkeln Kontinent von der Somaliküste bis zum Atlantischen Ozean etwa zwischen dem 8.—12. Grad nördlicher Breite wild wachsend angetroffen wird. Ein immergrüner Strauch, der fast wie ein Lorbeerbaum aussieht — nur sind die dunkelgrünen Blätter etwas größer und glatter, glänzender —, erreicht der Kaffee eine Durchschnittshöhe von etwa 2 Meter; durch die Kultur erzielt man jedoch aus dem Strauche Bäume von 6 bis 8 Meter Höhe. Die Blüte ist reinweiß und ähnelt in der Form der des Jasmin; die Frucht, eine fleischige, dunkelviolette, rote, kuglige Beere, enthält im Innern gewöhnlich zwei mit den flachen Seiten einander zugewandte Samen, die «Kaffeebohnen», seltener nur einen einzigen Samen (den sogenannten «Perlkaffee»). Man unterscheidet vornehmlich zwei Kaffeearten: den sogenannten arabischen, der aus Ostafrika stammt, und den liberischen, der in Westafrika heimisch ist. Durch Kreuzung dieser beiden ursprünglichen Arten hat man dann verschiedene Rassen gezogen, die durch Veredlung, Anbau und Klima des betreffenden Gebietes besondere Eigenschaften zeigen. Im südlichen Arabien ist der Kaffee wohl am frühesten angebaut worden und die Ausfuhr dieses arabischen Kaffees über den Hafen Mokka gab der vornehmsten Sorte den Namen; «Mokka» ist im übrigen heute nur eine Qualitätsbezeichnung, der beste Mokka kommt (oder kam doch) von der Somaliküste und den Gebirgsländern Südabessiniens und erhält erst in Mokka oder Hodeida den Stempel. Auch gute japanische und brasilianische Sorten bezeichnet man heute als Mokka. Schon im Jahre 1650 verpflanzten die Holländer arabische Kaffeebäumchen nach Java und, als der Anbau glückte, auch über die anderen Sunda-Inseln und Ceylon. Aus Java wurden dann 1710 junge Bäumchen in den botanischen Garten von Amsterdam gebracht, ein Exemplar aber Ludwig XIV. von Frankreich als Geschenk überwiesen. Der Botaniker A. de Jussieu ließ diesem in Marly geflanzten Kaffeebäumchen die sorgfältigste Pflege angedeihen; er vermochte es mehrfach durch Samen fortzuzüchten, und im Jahre 1720 wurden einige von diesem Kaffeebaum stammende, junge Pflänzchen nach Westindien (Martinique) exportiert. Ein einziges jedoch nur traf davon wohlbehalten ein, wurde erfolgreich ausgepflanzt und kultiviert, und von diesem einen Bäumchen stammt im letzten Grunde die ganze, riesige Kaffeekultur Amerikas her. Wir wollen gleich hier erwähnen, daß heute Brasilien und das tropische Südamerika überhaupt, ferner Zentral-Amerika und Westindien an der Spitze der kaffeeproduzierenden Tropengebiete stehen. Dann erst folgt das tropische Afrika, und Ostindien mit Java und Sumatra. Der Gesamtkonsum an Kaffee beträgt heute jährlich etwa 1 Million Tonnen; unter den konsumierenden Ländern stehen Holland, Belgien und Norwegen an der Spitze.

Blühender Kaffeestrauch

Kaffee-Ernte in den Usambara-Bergen in Ost-Afrika. Die Frauen tragen ihre Kinder auch während der Arbeit auf dem Rücken

Die ersten Kaffeehäuser entstanden wohl in Kairo, wo man bereits im Jahre 1632 über tausend solcher gastlichen Stätten zählte. Höchst merkwürdig haben sich die Beziehungen des Kaffees zur Politik gestaltet: die europäischen Cafés sind sozusagen der Mittelpunkt beweglichen politischen Treibens gewesen, und Karl II. von England ließ so schon 1675 die Londoner Cafés als «Brutstätten der Revolution» schließen. Auf dem Kontinent ward das erste Café großen Stils in Padua 1821 gegründet, und dieser prachtvolle Bau des «Café Pedrocchi» hat sich bis heute in seiner einstigen Ausstattung erhalten. Die Kultur des Kaffeebaumes erfordert ein hohes Maß von Sorgfalt. Der arabische Kaffee (Coffea arabica) wird fast überall nur aus Samen im Saatbeete gezogen und hier etwa 2 Jahre gehalten. Dann erst kommen die Keimlinge ins freie Land; da sie tiefgehende Pfahlwurzeln haben, muß bei diesem Auspflanzen mit größter Vorsicht verfahren werden. Im 5. Jahre etwa beginnt die Frucht zu tragen; im 8. Jahre aber erst erzielt man eine ausgiebige Ernte, die bestenfalls jedoch nur 1 Kilogramm Kaffee liefert. In den Plantagen muß man für genügende Beschattung sorgen, was durch Anpflanzen verschiedener Schattenbäume (wie Albizzia u. a. m.) geschieht; ferner verlangen die Kaffeepflanzen reichliche Bewässerung, Phosphordüngung und tiefen Boden. In Costa Rica, wo die Tiefe guten Plantagenbodens 3 bis 4 Meter beträgt, rentieren sich die Bäume noch, wenn sie 40 bis 50 Jahre alt sind; anderswo läßt jedoch für gewöhnlich der Ertrag nach dem 30. Jahre beträchtlich nach. Bedeutend widerstandsfähiger als der arabische ist der liberische Kaffeestrauch (Coffea liberica). Er läßt sich auch durch Stecklinge mühelos vermehren, was die Anlage von Plantagen wesentlich erleichtert. Er scheint auch nicht den Angriffen der Kaffeeschädlinge so stark ausgesetzt zu sein wie der arabische. Unter diesen Schädlingen ist in erster Reihe ein Rostpilz zu nennen, der z. B. 1869 auf Ceylon in einer wahren Epidemie den ganzen Kaffeebaumbestand vernichtete. Auch in Costa Rica hat solch ein Kaffeeschädling in den «Fincas», wie man hier die Plantagen nennt, ungeheure Verwüstungen angerichtet.

Heimkehr nach getaner Arbeit.
Man beachte den europäischen Schirm in der Hand der jungen Dame im Vordergrund

Nach der Ernte beginnt in den Kaffeeplantagen erst die eigentliche Arbeit: der Kaffeesamen muß «aufbereitet» werden. Ursprünglich trocknete man die reifen Früchte, bis sich Hülse, Mark und Kerngehäuse mit den Händen abreiben ließen. Heute wendet man fast überall andere Verfahren an, von denen die sogenannten «nassen Methoden» die verbreitetsten sind. Die erprobteste «nasse» Methode arbeitet mit dem sogenannten «Pulper». Es ist das eine Maschine, die mit Hilfe stumpfer Zähne Hülse und Mark von den Samen schält. Man füllt die frischen Beeren mit Wasser in den Pulper, der sie zunächst durch den gerieften Zylinder preßt; dann gelangen sie in zwei gegeneinander sich drehende Zylinder und werden hier von allen Hüllen befreit. Bei den besten Systemen soll nur etwa ½—1 Prozent der Bohnen dabei zerbrochen werden. Endlich werden die Bohnen getrocknet und sortiert.

Die Bohnen werden zum Trocknen ausgebreitet

Es sei zum Schlusse noch bemerkt, daß auch die Blätter des Kaffeebaumes reichlich Koffein enthalten und so einen guten Kaffee zu geben vermögen. Den spezifischen Geschmack freilich erhält der Bohnenkaffee erst durch das Rösten. Nach neueren Versuchen soll man übrigens, um diesen Geschmack rein zu erhalten, den gemahlenen Kaffee nicht «aufbrühen», sondern kochen, derart, daß man ihn mit kaltem Wasser aufsetzt, und sobald das Wasser siedet, in die Kaffeekanne gießt.

Reinigen und Sortieren des Kaffees