

Muckefuck, Plämpel und Hutzelwasser

Das Revival der Kaffeesurrogate

Dass im Themenbereich Kaffee dessen Ersatzmittel, die Surrogate, nur noch despektierlich-marginal beachtet werden, widerspricht ihrer historischen Bedeutung. Denn rund 300 Jahre lang wurde im deutschsprachigen Raum Europas wohl mehr «Ersatzkaffee» getrunken als echter Bohnenkaffee. In jüngster Zeit erleben Kaffeesurrogate ein Revival.

Von Heini Hofmann

Was heute selbstverständlich ist, war früher purer Luxus: der Konsum reinen Bohnenkaffees. Zumal in europäischen Ländern ohne Kolonien war Echkaffee für die Volksmassen unerschwinglich. Deshalb behalf man sich, seit in Europa Kaffee konsumiert wird, mit Ersatzstoffen. Diese Surrogate wurden – aus ökonomischen Zwängen und wegen gesundheitlicher Bedenken – Teil unserer europäischen Trinkkultur. Und sie ebneten dem Bohnenkaffee den Weg vom exotischen Luxusgut zum heute so beliebten und unverzichtbaren Alltagsgetränk.

Kaffee der kleinen Leute

Die Ursprünge des Bohnenkaffees liegen in Äthiopien. Bis zum Beginn des 17. Jahrhunderts blieben Anbau und Konsum mehrheitlich auf den arabischen Raum beschränkt. Dann gelangte das Exotikum Mitte des 17. Jahrhunderts via kaffeeplantzende Kolonien (vorab holländische und französische) nach Europa, während die frostempfindliche Kaffeepflanze die warmen Länder nicht verlassen konnte. Echkaffee blieb jedoch ein teures Privileg. Deshalb setzten die Werbebotschaften für den in Europa angebaute Kaffeeersatz aus einheimischen Pflanzen, den Kaffee der armen Leute, auf identitätsstiftende,



Das Johann-Jacobs-Museum in Zürich beherbergt unter anderem die weltgrösste Kaffeebibliothek.

nationale Symbolik, so zum Beispiel eine Zichorienfabrik in Renens auf Nationalheld Wilhelm Tell, Hilber's Feigenkaffee in Österreich auf Edelweiss und Alpenrosen, auch Trachtenfrauen standen für volksverbundene, gesunde, inländische Produkte.

Eine enorme Palette

Ausgangssubstanzen für die Kaffeeersatzstoffe waren Wurzelgewächse und Getreide, getrocknete Früchte und Nüsse sowie Samen, Kerne und Hülsenfrüchte. Nahezu aus allem, was die Natur hergab, wurde Kaffeesurrogat gemacht. Doch vieles konnte sich nicht halten und verschwand wieder, wie etwa die früher häufig verwendeten Erdmandeln, wohl weil sie geschmacklich nicht überzeugten. Die Verarbeitung der Ersatzstoffe für den Eigengebrauch umfasste folgende Schritte: Erlesen und Waschen der Pflanzenteile, Zerkleinern in gleichmässige Stücke, Trocknen, Rösten und Mahlen. Bei

Malz-, Eichel- und Kastanienkaffee war zudem vorgängiges Einweichen notwendig. Und von den Steinobstkernen konnte nur der innere, weiche Teil verwendet werden.

Kaffee aus Zichorien (Blauer Kaffee) und aus anderen einheimischen Produkten gehörte auf den Esstisch der Bauern und Arbeiter wie Kartoffeln und Brot. Über Generationen hinweg waren sie deshalb im Sprachgebrauch fest verankert, die scham- oder schalkhaften Bezeichnungen für Kaffeeersatzstoffe wie Blümchenkaffee, Hutzelwasser, Muckefuck, Gesundheitskaffee, Lätsch, Plämpel, Schweizerkaffee, Wegluegen und viele mehr.

Wichtiger Röstprozess

Obschon Surrogate oder Mixturen davon ein ausgewogenes, ja ansprechendes Geschmacksergebnis aufweisen konnten, erreichten sie das Aromabouquet des Bohnenkaffees mit seinen fast 1000 Ge-

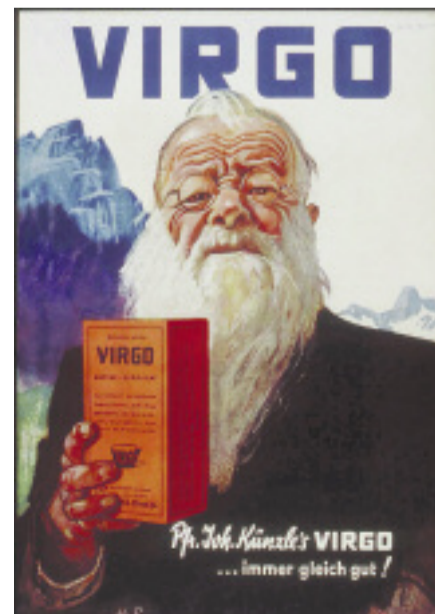
ruchskomponenten nie. Auch fehlte allen Ersatzkaffees die psychoaktive Substanz Koffein. Die Kaffeeähnlichkeit – bezüglich Geschmack und Farbe – wurde durch den Röstvorgang erzielt; denn ungerösteter Kaffee(ersatz) wäre gar nicht trinkbar. Zur Röstung für den Heimgebrauch gelangten früher Röstzangen, Pfannen und Trommelröster, aber auch einfache Bleche zum Einsatz. Bei relativ starker Hitze wurden die jeweiligen Surrogate unter stetem Umrühren beziehungsweise Drehen direkt über dem offenen Feuer geröstet. Die Kunst bestand darin, anhand der Färbung des Röstgutes (typisches Kaffeebraun) den Endpunkt des Röstprozesses zu erkennen und ein Verkohlen zu verhindern.

Die Kaffeeriecher

Verzweifelt versuchte im 18. Jahrhundert die Obrigkeit, den offenbar schon weitverbreiteten Echkaffeeekonsum in den Unterschichten zu verbieten. Man wollte



Hilber's Feigenkaffee: Trachtenmädchen und Bergblumen stehen für beimisch und gesund.



Kräuterpfarrer Johannes Künzle setzte sich für Gesundheitskaffee ein und warb für Virgo.



Für Kathreiner Malzkaffee machte sich kein Geringerer als Pfarrer Sebastian Kneipp stark.

Muckefuck, Plämpel und Hutzelwasser

Eine Auswahl an Surrogaten

Wurzelgewächse

Wurzeln der Zichorie (Wegwarte), Rüben, Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Schwarzwurzeln, Graswurzeln, Pastinaken, Erdnüsse, Erdmandeln

Getreidefrüchte

Gerste, Roggen, Weizen, Dinkel, Hafer, Hirse, Sago, Buchweizen

Samen, Kerne, Hülsenfrüchte

Eicheln, Lupinen, Kastanien, Kichererbsen, Bohnen, Sonnenblumenkerne, Kirschkern, Aprikoskerne, Pfirsichkerne, Zwetschgenkerne, Dattelkerne, Leinsamen, Kürbiskerne, Gurkensamen, Stachelbeerkerne, Brombeerkerne, Johannisbeerkerne, Johannisbrot, Klebkraut, Hanfsamen, Labkrautsamen

Getrocknete Früchte, Nüsse

Feigen, Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Aprikosen, Edelkastanien, Rosskastanien, Haselnüsse, Baumnüsse, Mandeln, Bucheckern, Hagebutten, Wacholderbeeren, Vogelkirschen

Andere Grundsubstanzen

Brotkruste, Malz, Trester, Karamel

Synonyme für Kaffeeersatz

Adlerkaffee	Hutzelwasser	Päckli-Kaffee
Allerweltskaffee	Kaffeepansch	Plämpel
Blauer Kaffee	Konsumkaffee	Sanitätskaffee
Blümchenkaffee	Kraftkaffee	Schlapper Kaffee
Chemischer Fruchtkafee	Lätsch	Schweizerkaffee
Damenkaffee	Lorke	Sparkaffee
Gesundheitskaffee	Lütsche	Volkskaffee
Häferlkaffee	Muckefuck	Wegluegere Kafi

verhindern, dass das einfache Volk ob dem teuren Exotentränk gänzlich verarme. So liess etwa der Erzbischof von Köln 1766 verkünden, dass «die Erfahrung zeigt, dass durch solchen sich immer mehr ausbreitenden Gebrauch des Thée und Caffée viele Zeit ohne Gewinn und Nutzen zugebracht, Knechte, Mägde, Tagelöhner und andere Leute zur schädlichen Verschwendung ihres verdienten Lohns verführt».

Weder das Ausschenken und das Trinken noch das Aufbewahren von Kaffee waren erlaubt, ja sogar der Besitz von Kaffeeschirr blieb untersagt. Zur Kontrolle wurden sogenannte Kaffeeriecher eingesetzt. Auch in der Schweiz wurde

moniert: «Kaffi, Thee und Leckerli, bringed de Bur ums Äckerli.» Während Adlige und Bürgerliche für den echten Bohnenkaffee goldverziertes Porzellan verwendeten, waren es schlicht bemalte Steinguttassen beim Surrogatproletariat.

Zichorienindustrie

Solche Kaffeeverbote förderten die Surrogatproduktion; es etablierte sich eine eigentliche Kaffeeersatzindustrie. Trotzdem standen Surrogate und Bohnenkaffee in keinem direkten Konkurrenzverhältnis: Der Konsum von Bohnenkaffee und derjenige von Surrogaten stieg parallel an. Um 1900 wurden weltweit 494 000 Tonnen Röstkaffee produziert,

im Vergleich dazu in Europa 273 000 Tonnen Zichorienpulver.

Zichorienpionier war Major Christian von Heine in Braunschweig, der 1769 ein staatliches Monopol mit Schutzsiegel zugesprochen erhielt. Das kam so: Seine Frau, geborene Reichsgräfin, wurde auf der Flucht im Siebenjährigen Krieg von plündernden Soldaten in ihrer Kalesche überfallen und erlitt einen Nervenschock. Ihr Leibarzt verschrieb ihr zur Stärkung den bitteren Saft der Zichorienwurzel. Da ihr das Zeug nicht schmeckte, kam sie auf die Idee, es zu trocknen und zu rösten und daraus einen Sud zu machen – womit sie ihrem Mann die Idee für den Kaffeeersatz geliefert hatte ...

Als dann im 19. Jahrhundert die Surrogatfabriken wie Pilze aus dem Boden schossen, wurde das Schutzsiegel durch die Schutzmarke abgelöst. Bekanntes Beispiel ist die 1828 im württembergischen Vaihingen gegründete Firma Heinrich Franck Söhne. Deren Markenzeichen für das Zichorienpulver und für das später in Basel produzierte Franck Aroma, eine stilisierte Kaffeemühle, wurde zum Begriff. 1885 gab es in der Schweiz bereits 29 Kaffeeersatzfabriken.

Kaffee, Surrogat, Plagiat

Wie bei allen Nahrungs- und Genussmitteln, so gab es auch bei den Kaffeeersatzstoffen Fälschungen, indem skrupellose Profiteure die Surrogate mit billigsten Substanzen ähnlicher Farbe und Konsistenz streckten. So wurden etwa Mehl, Zwieback oder Kaffeesatz, aber auch gemahlene Wurzeln und Baumrinde, ja sogar Erde, Torf und Ziegelmehl beigemischt – wohl mit ein Grund, dass Surrogate oft als übel riechend bezeichnet wurden ...

Die seriösen Hersteller schützten sich dagegen mit Produktmarken, Echtheitsbezeugungen und Empfehlungen von Fachleuten. Ab dem 19. Jahrhundert überführten die aufkommenden Lebensmittelinspektorate die Betrüger. Da Bohnenkaffee um ein Vielfaches teurer war als die Ersatzstoffe, wurde auch dieser gefälscht und mit billigen Surrogaten vermischt.

Gesundheitsaspekt

Die Ernährungsreform im 19. Jahrhundert war nicht nur dem koffeinhaltigen Bohnenkaffee abhold, sondern taxierte auch den Zichorienkaffee despektierlich als «Zuckerwasser mit brauner Farbe und bitterem Geschmack». Sie plädierte für einen höheren Nährwert des Massentränks und propagierte daher den Gesundheitskaffee aus Getreide, Malz, Feigen, Eicheln und Früchten. Hauptzielgruppen waren neben Betagten und Kranken auch Kinder und Jugendliche. Nicht von ungefähr wurden Letztere oft als Werbeträger eingesetzt.

Pfarrer Sebastian Kneipp (1821–1897) im bayrischen Wörthofen empfahl die Gesundheitskaffees aus Getreide, Malz und Eicheln und bewarb persönlich den (später auch in Solothurn hergestellten) Kathreiner Malzkaffee. Auch der Schweizer Kräuterpfarrer Johannes Künzle (1857–1945) war ein vehementer Gegner des Bohnenkaffees und warb für das Oltner Virgo-Kaffeesurrogat aus Getreide und Früchten. Der Name Virgo (lateinisch: Jungfrau) sollte, zusammen mit



Aecht Franck Caffee-Zusatz – eine der damals wohl bekanntesten Surrogatmarken.

der auf der Packung abgebildeten hehren Bergwelt, für die Reinheit des Produktes bürgen.

Heute Nischenprodukt

Krisenzeiten bewirkten stets einen Anstieg des Surrogatkonsums, so die Kontinentalsperre von 1806 bis 1813. Während der beiden Weltkriege wurden sowohl Bohnenkaffee als auch Kaffeesurrogate zur rationierten Mangelware. Dadurch gab es immer gewagtere Experimente mit Ersatzprodukten (z.B. Dahlienknollen). Die Schweiz deckte ihren Kaffeebedarf bis zum Zweiten Weltkrieg zu rund 50 Prozent durch Surrogate, die in den Nachkriegsjahren noch lange mit negativen Erinnerungen an Entbehrung behaftet waren.

Erst seit dem «Wirtschaftswunder» der Fünfzigerjahre konnten sich alle Bevölkerungsschichten reinen Bohnenkaffee leisten, womit die Surrogate verschwanden, allerdings nie gänzlich. Heute ist Kaffeeersatz vorwiegend als Instant- oder gemahlener Filterkaffee im Handel. Ja, es gibt sogar Wiederbelebungsversuche, so beim Altreier-Alpenkaffee (Grenze Südtirol/Trentino), welcher aus Lupinen hergestellt wird, die nun im Rahmen eines EU-Projektes erneut angebaut werden. Totgesagte kehren gelegentlich wieder zurück – und wer weiss, vielleicht könnten Surrogate auch in der Schweizer Berglandwirtschaft wieder zu einer Option werden!

Vom Armeleute-Image hat sich der Surrogatkaffee inzwischen weitgehend befreit. Besonders bekömmliche Mischungen aus Getreide, Malz, Feigen, Eicheln, Zichorien und Obst bilden heute ein etabliertes Nischenprodukt, geschätzt von Leuten mit Koffeinunverträglichkeit und von stillenden Müttern oder konsumiert ganz einfach aus Nostalgie. ♦

Heini Hofmann
Zootierarzt und
freier Wissenschaftspublizist
Hohlweg 11, 8645 Jona

Als man die Bohnen noch zählte ...

Als im Zuge der Kontinentalsperre durch Napoleon der Konsum von Kaffeeersatz einen ersten Höhepunkt erlebte, berichtete 1809 der Volkskalender «Hinkende Bot» von einem Dorf, «wo er die Weiber ... und auch weibliche Männer ... in der grössten Bekümmernis, ja beynahe in Verzweiflung antraf» und sich «einige Gevatterinnen» angesichts der nach wie vor bestehenden Blockade über die Teuerung des Kaffees beklagten: «Wovon werden wir leben? Des Brodtes könnten wir allenfalls noch entbehren, aber des Kaffees!» Als Ersatz empfahl der «Hinkende Bot» «ein Mittel, Kaffee ohne Kaffee zu machen», nämlich aus Erdmandeln, die nicht nur «gesünder und minder kostspielig» seien, sondern auch im eigenen Garten angepflanzt werden könnten.

Den bäuerlichen Kaffeekonsum in ärmlichen Verhältnissen und dessen soziale Bedeutung hat dann auch Jeremias Gotthelf beschrieben, zum Beispiel im Roman «Wie Ueli der Knecht glücklich wird» (1841): «Man wird erst recht miteinander zufrieden, wenn man miteinander isst und trinkt, bsunderbar ein Kacheli Kaffee.» Anders als gewöhnlich, wurde an Weihnachten «zum Kaffee nur halb und halb Schiggoree genommen», und am Neujahrstag erhielt die Grossmutter vom Besuch als «Gutjahr»-Geschenk unter anderem ein halbes Pfund Kaffee, «eine köstliche Bescherung für eine alte Frau, welche den Kaffee liebt und doch die Bohnen zählt, welche sie zu jedem Kaffee braucht».

Und aus den «Zürcher Blättern für Gesundheitspflege» von 1873 geht hervor, wie man sich die Zusammensetzung von Kaffee gegen Ende des 19. Jahrhunderts vorstellen muss: «Was soll an dem ordinären Kaffee das heisst Milchkaffee, den man hierzulande gewöhnlich trinkt, Aufregendes enthalten sein, der einen Aufguss von ein bisschen Kaffeepulver mit 3- oder 4-mal so viel «Weglugen» und vielleicht gar noch ebenso viel Päckli-Kaffee (d.h. Cichorien-Kaffeeextrakt) darstellt, dem zum Schluss so wenig Milch als möglich zugesetzt wird.»