

Handkurbel-Kaffeemühlen aus der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts

Museen sind Schatzkammern: sie sammeln und bewahren Gegenstände aus vergangenen Zeiten, erforschen deren Geschichte(n) und bringen sie zum Sprechen. Dabei sind es nicht selten die auf den ersten Blick unscheinbaren Dinge, die Spannendes zur lokalen Historie zu berichten haben. In der Reihe „Objekt des Monats“ werden im Stadtmagazin DER MEPPENER regelmäßig herausragende Exponate und Sammlungstücke aus dem Bestand des Stadtmuseums vorgestellt.

(bs) Die Geschichte des Kaffees ist von vielen Legenden umgeben. Die ersten kultivierten Kaffeepflanzen stammten aus Äthiopien und gelangten von dort in die benachbarten arabischen Länder. Wichtigstes Zentrum des Kaffeehandels in die europäischen Länder wurde der arabische Hafen Mokka. Ab dem Ende des 16. Jahrhunderts lernten auch europäische Händler und Reisende den Kaffee über Kontakte mit dem Osmanischen Reich kennen, waren aber für den Bezug der begehrten neuen Ware zunächst noch auf die Hilfe arabischer Händler angewiesen. Schon bald gelangten aber auch Kaffeepflanzen als Gastgeschenke orientalischer Herrscher oder durch Schmuggel in die Hände der Europäer, die aus politischen sowie aus wirtschaftlichen Gründen an der Unabhängigkeit von Arabien und der Anlage eigener Kaffeepflanzungen in ihren Überseekolonien interessiert waren. Auch wenn in den bisherigen Anbauländern weiterhin Kaffee produziert und auf den alten Handelsrouten transportiert wurde, übertrafen die neuen Kaffeepflanzungen der europäischen Mächte in Umfang und Produktion schon bald die arabischen. So entstanden in der Karibik britische, auf Indonesien niederländische und auf Inseln im Indischen Ozean französische Kaffeepflanzungen; zum größten Anbauggebiet wurde dann ab 1800 Brasilien, das bis dahin eine portugiesische Kolonie gewesen war. Fast alle Plantagen wurden von afrikanischen Sklaven bewirtschaftet, deren Arbeitskraft bis ins 20. Jahrhundert hinein meist rücksichtslos ausgebeutet wurde.

Spät hielt der Kaffee Einzug im Emsland, was an der Abgeschiedenheit des Landes und dem Mangel an Handelsverbindungen in die traditionellen Kaffeeregionen lag. Der erste Kaffee könnte aber wohl Ende des 17. Jahrhunderts erstmalig durch niederländische Kaufleute ins Land gekommen sein. Das Produkt wurde in der Regel über die „Kolonialwarenläden“ an die Verbrauchenden gebracht, und zwar vor allem als Rohkaffee zum Selberrösten und -mahlen. Obwohl man Kaffebohnen ganz einfach in einer Pfanne über dem offenen Feuer rösten und im Mörser mahlen kann, wurden schon bald die ersten Spezialgeräte zum Rösten und Mahlen gebaut. Handmühlen mit Kurbel und Mahlwerk aus Metall erwiesen sich als die beste Lösung, um die gerösteten Bohnen für den heimischen Kaffeegenuss zu zerkleinern. Denn bei der Zubereitung des



Foto: © Schöning Fotodesign

Kaffeetrinks kommt es darauf an, die Substanzen und Aromen der gerösteten Bohne in heißem Wasser zu lösen. Um die Kontaktfläche mit dem Wasser zu vergrößern, wird der Kaffee gemahlen – der Mahlgrad hat eine erhebliche Auswirkung auf die Aromaentfaltung.

Heute wird in Supermärkten vor allem gemahlener Kaffee z. B. in Vakuumverpackungen angeboten und gekauft. Die Tradition des Selbermahlers zu Hause ist aber immer noch lebendig. Die oder der Genießende weiß, dass nur die frisch gemahlene Bohne das vollkommene Kaffeelerlebnis bietet. Interessanterweise wird, trotzdem schon seit Jahrzehnten elektrische Kaffeemahlmaschinen oder auch Kaffee- und Espressomaschinen mit integrierten Mahlwerken auf dem Markt sind, in vielen Haushalten noch heute ganz altertümlich mit der Handkurbelmühle gemahlen. Die Form dieser Mühlen hat sich über Jahrhunderte nur wenig geändert – und sie gehören zum „Standardinventar“ fast jeder heimatkundlichen Museumssammlung.

Die drei in diesem Serienteil vorgestellten Handkurbel-Kaffeemühlen für den Hausgebrauch stammen aus der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts und belegen, dass sich in dieser Zeit auch in den Meppener Haushalten der Kaffeegenuss einiger Beliebtheit erfreute. Die Mühlen funktionierten alle nach demselben Prinzip: die gerösteten Bohnen wurden oben eingefüllt und per Kurbeldrehung gemahlen, so dass das Kaffeepulver in die unten installierte Schublade rieselte. Der Mahlgrad ließ sich über eine Stellschraube einstellen.

Wenn man in Meppen über Kaffee schreibt, darf der Hinweis auf den Kaffeersatz nicht fehlen. Von Beginn an war man – gerade in weniger betuchten Schichten – auf der Suche nach einem schmeckenden Ersatz für das damals teure Importgetränk. Die lokale Legende berichtet von einer Bürgerfrau, die um 1770 erstmalig ein Unkraut, Wegwarte oder Zichorie, dafür anbaute, röstete und als Brühgetränk auf den Markt brachte. Die Nachfrage brachte viele Meppener Bürgerfamilien dazu, ebenfalls ins Zichoriengeschäft einzusteigen. Fabriken entstanden, in der ganzen Stadt wurden Mühlen und Röstdarren errichtet. Trotzdem der „Möppsk Kaffee“ im gesamten Norden bis nach Skandinavien guten Absatz fand, blieben die Niederlande Hauptabnehmer. Als hier die Nachfrage um 1820 nachließ und Zölle erhoben wurden, endete das Geschäft.