

Geschichte des Kaffees

Die Heimat des Kaffees ist das Königreich Kaffa in Äthiopien. Von dort aus kam die genießbare Form der Bohnen in die restliche Welt.

Nach einer 1671 zu Papier gebrachten Legende sollen einst Hirten aus dem im Südwesten des heutigen Äthiopien liegenden Königreichs Kaffa aufgefallen sein, dass ein Teil der Ziegenherde, der von einem Strauch mit weißen Blüten und roten Früchten gefressen hatte, bis in die Nacht hinein munter umhersprang, während die anderen Tiere müde waren. Die Hirten beklagten sich darüber bei Mönchen des nahe gelegenen Klosters. Als ein abessinischer Hirte selbst die Früchte des Strauchs probierte, stellte er auch bei sich eine belebende Wirkung fest. Bei Nachforschungen an der Grasungsstelle entdeckten die Mönche einige dunkelgrüne Pflanzen mit kirschenartigen Früchten. Sie bereiteten daraus einen Aufguss und konnten fortan bis tief in die Nacht hinein wach bleiben, beten und miteinander reden. Andere Quellen besagen, der Hirte habe die im rohen Zustand ungenießbaren Früchte angewidert ins Feuer gespuckt, woraufhin Düfte freigesetzt wurden; so entstand die Idee des Röstens.

Von Äthiopien gelangte der Kaffee vermutlich im 14. Jahrhundert durch Sklavenhändler nach Arabien. Geröstet und getrunken wurde er dort aber wahrscheinlich erst ab Mitte des 15. Jahrhunderts. Der Kaffeeanbau brachte Arabien eine Monopolrolle ein. Handelszentrum war die Hafenstadt Mocha, auch Mokka genannt, das heutige al-Mukha im Jemen. Das Wort Kaffee lässt sich bis auf das arabische *qahwa* zurückverfolgen, das neben *Kaffee* auch *Wein* bezeichnen kann. Über das Türkische *kahve* gelangte es ins Italienische (*caffè*) und von dort ins Französische, dessen Wortform *café* ohne große lautliche Änderungen ins Deutsche übernommen und nur in der Schreibweise angepasst wurde.

Von Johann Wolfgang von Goethe stammte die Idee, man solle die Bohnen destillieren. Beim Umsetzen des Gedankens entdeckte der Chemiker Friedlieb Ferdinand Runge das Koffein.

Der Anbau von Kaffee ist mit beträchtlichen Auswirkungen auf die Umwelt verbunden. Traditionell wurde Kaffee im Schatten umstehender, großer Bäume angebaut. Bei dieser Methode bleibt ein Teil des natürlichen Lebensraumes erhalten, was mit einer deutlich höheren Artenvielfalt einhergeht. Weil die Reifezeit solcherart gezogener Kaffees länger ist und pro Hektar weniger Kaffeepflanzen Platz finden, sind viele Kaffeebauern (noch verstärkt im Zuge fallender Weltmarktpreise durch die Kaffeekrise[10]) dazu übergegangen, bestehende Bäume zu roden und Kaffeebohnen in großen Monokulturen unter freiem Himmel zu ziehen. Unter anderem finden amerikanische Zugvögel in den baumfreien Plantagen keinen Unterschlupf mehr und die Balance aus Schädlingen und Nützlingen, die im traditionellen Kaffeeanbau beobachtet werden kann, versucht man durch den Einsatz von umweltschädlichen Pestiziden auszugleichen.

Zumeist bleibt der geringste Anteil des vom Endverbraucher gezahlten Preises im Anbauland selbst und davon wiederum nur ein kleiner Teil bei den Kaffeebauern und Plantagenarbeitern. Im Fairen Handel, als dessen klassisches Produkt Kaffee gilt, wird versucht, diese schwierige wirtschaftliche Lage der Produzenten im gesamten Handelsprozess zu berücksichtigen und zu verbessern.

Den größten Kaffeekonsum der Welt haben die Finnen, gefolgt von den Norwegern und den Schweden.

Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Kaffee#Fair_Trade

Lizenzbedingungen für dieses pdf: <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.de>