Lehrerinformationen
Museumspädagogische Programme 10 und 20
Primarstufe / Sekundarstufe I
Muckefuck und Kaffeebohnen
Programm 27 Sekundarstufe II / Erwachsene
Kaffeehandel gestern und heute

Malzkaffeeprobe in der Museumskaffeerösterei

Wir empfehlen die Lehrerinformationen für die Vor- und Nachbereitung des Museumsbesuchs im Unterricht zu nutzen. Hierzu bieten wir auch thematische Arbeitsbogen an.

I. Richtlinien und Inhalte
Kurzbeschreibung der Programme

Programm 10 Primarstufe
Richtlinien und Lehrpläne: Berufe und Arbeitsstätten, Arbeit und Produktion, Werkzeuge und Materialien
Lerninhalte: Historische Herstellungsverfahren, Arbeitsorganisation, Kultur- und Sozialgeschichte, Sachkunde, Berufskunde, Wirtschaft
Kurzbeschreibung: Früher war Kaffee ein teurer Luxusartikel. Als Alternative wurde billiger „Ersatzkaffee" geröstet. Das Programm beginnt mit dem Besuch des Krämerladens, wo die Schülerinnen und Schüler Gerstenmalz als Ersatzkaffee einkaufen. In der Museumskaffeerösterei wird Getreide unter Anleitung geröstet. Zum Abschluss wird der Malzkaffee – der „Muckefuck" – probiert.

Blick in die Museumskaffeerösterei „Bommers"

Programm 20 Sekundarstufe I
Richtlinien und Lehrpläne: Sachunterricht, Technik/Wirtschaft, Arbeitslehre
Lerninhalte: Historische Herstellungsverfahren, Arbeitsorganisation, Kultur- und Sozialgeschichte, Sachkunde, Berufskunde, Wirtschaft
Kurzbeschreibung: Echter Bohnenkaffee war lange Zeit ein Luxusartikel. Nur wenige konnten sich dieses Getränk leisten. Ersatzweise wurde Gerstenmalz genommen. Die Schülerinnen und Schüler lernen den „Muckefuck" als Ersatzkaffee kennen. Erkundet werden der Krämerladen und die Museumskaffeerösterei. Zum Abschluss des Programms wird Gerstenmalz geröstet und gemahlen. Dann wird der „Muckefuck" probiert.

Programm 27 Sekundarstufe II/Erwachsene
Richtlinien und Lehrpläne: Sachunterricht, Technik/Wirtschaft, Arbeitslehre
Lerninhalte: Historische Herstellungsverfahren, Arbeitsorganisation, Kultur- und Sozialgeschichte, Sachkunde, Berufskunde, Wirtschaft
Kurzbeschreibung: Neben Erdöl ist Kaffee das Welthandelsprodukt Nummer Zwei. Heute gehört Kaffee zum alltäglichen Konsum. Das war nicht immer so. Früher war Bohnenkaffee ein Luxusartikel, der im Kolonialwarenladen abgewogen und verpackt wurde. Zum Programm gehören die Erkundungen der Museumskaffeerösterei und das Probieren von Ersatzkaffee.

Arabischer Kaffeetrinker mit Darstellung einer Kaffeepflanze, Kaffeebohnen und einem Trommelröster (1686)

II. Sachinformation

I. 1 Zur Geschichte des Kaffees

Der Kaffeebaum wurde in Abessinien, dem heutigen Äthiopien, in der Region „Kaffa", entdeckt. Als Getränk ist der Kaffee zumindest seit dem 7. Jahrhundert in Arabien bekannt. Im 14. Jahrhundert gelangte er über den jemenitischen Hafen Al Mukah (später: Mocca) nach Arabien und von dort weiter nach Europa. 1554 wurde in Konstantinopel das erste Kaffeehaus eröffnet, es folgten Venedig 1625, Hamburg 1677 und Wien 1686. Die Türken hatten bei ihrer Flucht aus Wien einige Kaffeesäcke zurückgelassen. Durch die Plantagenwirtschaft seit 1800 dehnten sich die Kaffeeanbaugebiete in den Kolonien aus. Kaffee entwickelt sich seit dem 19. Jahrhundert in Europa zu einem weitverbreiteten Genussmittel. Als anregendes Getränk gegen Müdigkeit wurde Bohnenkaffee damals oft in den Fabriken ausgeschenkt, um den Alkoholkonsum zurückzudrängen. Heute gehört Kaffee als alltägliches Genussmittel zum Kulturgut für alle. Kaffee nimmt in der Welthandelsbilanz hinter dem Erdöl den zweiten Platz ein.

Das Wort „Kaffee" ist verwandt mit den arabischen Begriffen „Quhwa" und „kahwa", die auch „Wein" bedeuten. Als anregendes Getränk war Kaffee im Orient dem Wein gleichgestellt und daher zumindest zeitweise verboten. Eine andere Erklärung besagt, dass das Wort Kaffee auf den Ort „Kaffa" in Abessinien zurück geht.

Kaffeeröster mit Proberöster

II. 2 Geschichte der Kaffeesurrogate (Ersatzkaffee)

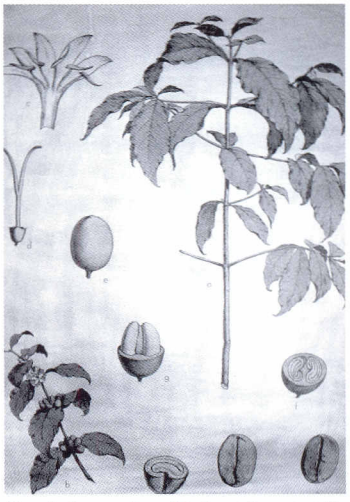
Da Kaffee noch bis ins 20. Jahrhundert hinein vergleichsweise sehr teuer war, konnten sich nur Wohlhabende den regelmäßigen Kaffeegenuss leisten. Echter Bohnenkaffee wurde daher meist nur an Sonn- und hohen Feiertagen (z.B. Weihnachten) getrunken. Ärmere Bevölkerungsschichten verwendeten daher Ersatzkaffe, als sogenannte Kaffeesurrogate. Als Kaffeeersatz wurden folgende Pflanzen genutzt: Kastanien, Nüsse, Mandeln, Bucheckern, Eicheln, gelbe Möhren sowie Reis, Weizen und Gerste. 1756 erschien erstmals ein Bericht über die Verwendung der Zichorie. Von dieser in Deutschland heimischen, blaublühenden Pflanze, auch als Feldwegwarte oder Sonnenwende bekannt, werden die Wurzeln geröstet und gemahlen. Aufgrund der zarten blauen Blüten der Wegwarte wurde das Kaffeeersatzgetränk im Volksmund häufig als „Blümchenkaffee" bezeichnet.

Kaffeedosen, Ersatzkaffee und Kaffeemühle

Seine Popularität als Volksgetränk verdankt der Ersatzkaffee, der mit einer geringen Beimischung von Kaffeebohnen aufgewertet wurde, der Kontinentalsperre Napoleons. In der Zeit zwischen 1803 und 1806 konnten keine Überseewaren nach Europa eingeführt werden. Der Ersatzkaffee, der auch als „Muckefuck" bekannt wurde, gewann immer mehr an Bedeutung. Der Begriff „Muckefuck" entwickelte sich aus dem französischen Wort „mocca faux", welches falscher Kaffee bedeutet und in der napoleonischen Besatzungszeit aufkam. Der Verbrauch von Ersatzkaffee war noch bis in die 1950er Jahre weitverbreitet. Als in der „Wirtschaftswunderzeit" in Deutschland die Kaffeepreise fielen, konnten sich auch geringer Verdienende den echten Bohnenkaffee leisten. Mit zunehmendem Gesundheitsbewusstsein stieg der Anteil von Kaffeeersatz als Malzkaffee in den letzen Jahren allerdings wieder leicht an.

II. 3 Die Kaffeepflanze

Die Kaffeepflanze gehört zur Gattung der „Rublazeen“ (Familie der Rubiaccae oder Rötegewächse), die ursprünglich im tropischen Afrika und Asien beheimatet ist. Es gibt etwa 40 Arten von Kaffeepflanzen. Die Kaffeepflanze besitzt ovale Blätter, die gepaart einander gegenüberstehen. Sie bringt weiße duftende Blüten hervor. Diese bilden kirschartige, kleine runde in Trauben angeordnete Früchte mit süßem Fruchtfleisch. In diesem befindet sich der Samenkern, der umgeben ist von einer pergamentartigen dünnen Schale, dem sogenannten Silberhäutchen. Die Pflanze trägt ungefähr vom dritten bis zum dreißigsten Jahr Früchte. Der Ertrag liegt bei ein bis zwei Kilo pro Jahr und Pflanze. In einigen Regionen sind sogar zwei Ernten möglich.



Darstellung einer Kaffeepflanze mit Kaffeebohnen

II. 4 Die Aufbereitung der Kaffeebohnen

Die Kaffeekirschen reifen nicht gleichzeitig. Deshalb wird jeder Kaffeebaum bis zu fünfmal im Jahr abgeerntet, so dass nur die reifen roten Kirschen in die Weiterverarbeitung gelangen. Die Bohnen werden vom Fruchtfleisch getrennt, gesäubert und getrocknet. Bis in die 1950er Jahre wurde der Kaffee noch von Hand verlesen. Meist verrichteten Frauen diese Arbeit an sogenannten Verlesetischen. Im Allgemeinen wird der Rohkaffee in die Verbraucherländer exportiert, wo er auch geröstet wird. Dies geschieht in einer geschlossenen, mit Gas oder elektrisch beheizten Trommel. Die Rösttemperatur beträgt etwa 200 bis 230 Grad bei einer Röstdauer von nur acht bis zwölf Minuten. In den Ursprungsländern wurden die Kaffeebohnen über dem Feuer in offenen Schalen oder in Metallbehältern geröstet. In einigen arabischen Gebieten ist dieses Röstverfahren noch bis heute üblich.

Frauenarbeit an Kaffeeverlestischen

II. 5 Entwicklung der Kaffeeanbauländer

Bis 1989 wurde mit Hilfe eines internationalen Kaffeeabkommens die Produktionsmenge der etwa 80 Anbauländer reguliert. Dafür erhielten die Produzenten einen Garantiepreis, der allen eine kalkulierbare Einnahme sicherte. Als die großen Erzeugerländer das Abkommen nicht mehr akzeptierten, überschwemmte in großen Mengen eingelagerter Kaffee den Markt und der Preis für Rohkaffee sank drastisch. Gleichzeitig drängten neue Anbauländer auf den Weltmarkt.

Vor allem Vietnam, das sich mit Hilfe westlicher Hilfsorganisationen zum zweitgrößten Kaffeeproduzenten – hinter Brasilien – entwickelte, bietet Kaffee zu Billigpreisen am internationalen Markt an und beginnt die traditionellen Anbauländer in Afrika und Lateinamerika zu verdrängen. Deshalb haben dort bereits mehrere zehntausend Kaffeebauern ihren Betrieb aufgegeben. Um die Überproduktion zu stoppen, müssten weitere Anbauflächen stillgelegt und Kaffeemindestpreise garantiert werden. Seit 1963 versuchen internationale Kaffeeproduktionsabkommen Angebot und Nachfrage zu regeln. Die Weiterverarbeitung des Kaffees in den Anbauländern, dadurch würden wesentlich höhere Erträge erzielt, konnten die Erzeuger nicht durchsetzen.

Zur Unterstützung der Kleinbauern in den Kaffeeländern haben sich inzwischen Organisationen wie TRANSFAIR gegründet, die unter anderem den Zwischenhandel ausgeschaltet haben und die Gewinne direkt an die Erzeugergenossenschaften weitergeben.

Kaffeeernte, Werbeplakat aus den 1960er Jahren

Anmeldung:

Sie können Ihre Termine unter folgenden Adressen anmelden:

LWL-Freilichtmuseum Hagen
Mäckingerbach
58091 Hagen
Tel.: 02331 7807-0
Fax: 02331 7807-120
E-Mail:
freilichtmuseum-hagen@lwl.org
www.lwl-freilichtmuseum-hagen.de

Wichtige Hinweise:
Dauer: 1,5 Std.
Teilnehmer: max.15
Treffpunkt: Kaffeerösterei
Gebäude-Nr: 35

III. 1 Tipps und Zusatzinformationen

Im LWL-Freilichtmuseum Hagen befinden sich noch weitere Werkstätten, in denen Themen aus der Nahrungs- und Genussmittelherstellung dargestellt werden: Die **Essigbrauerei und Senfmühle** ist ausgestattet mit einer historischen Betriebseinrichtung. In der **Dampfmahlmühle** kann man die Verarbeitung vom Korn zum Mehl miterleben. Dort wird auch ein museumspädagogisches Programm angeboten. In der **Bäckerei** des Freilichtmuseums wird in einem traditionellen Schanzenofen Brot gebacken. In der **Tabakfabrik** des Museums werden in Handarbeit aus verschiedenen Tabaksorten Zigarren hergestellt. In diesem Haus ist die Frauen- und Kinderarbeit anhand einer Dauerausstellung dargestellt. Im Museum befindet sich auch eine **Brauerei** sowie eine **Brennerei**. In der **Ölmühle** wird vermittelt, wie verschiedene Ölsaaten zu Öl verarbeitet werden. Hier findet das museumspädagogische Programm „Der Ölschläger" statt.

Im Kolonialwarenladen des LWL-Freilichtmuseums Hagen

Für die Anmeldung von Gruppen bitten wir um folgende Informationen:

1. Name, Adresse, Telefon, Fax, E-Mail
2. Gewünschtes Programm, Datum und Uhrzeit
3. Schule/Institution
4. Klasse/Alter
5. Teilnehmerzahl (max. 15)

* Aufgrund der beengten Räumlichkeiten müssen wir die Größe der Gruppen auf 15 Personen begrenzen.
* Bitte melden Sie sich etwa 4 Wochen vor dem geplanten Besuch an.
* Mit dem Bestätigungsschreiben ist die Anmeldung für beide Seiten verbindlich.
* Das Programm dauert etwa 1,5 Stunden. Es kostet pro Veranstaltung und Gruppe 33,00 €. Der Eintritt ist an der Kasse gesondert zu entrichten.
* Die museumspädagogischen Programme werden durchgeführt von freien MitarbeiterInnen, die das Museum vermittelt. Das Honorar zahlen Sie bitte nach der Veranstaltung direkt an die/den MitarbeiterInnen.
* Die Programme können nur in Begleitung von erziehungsberechtigten Personen durchgeführt werden.

Impressum:

Herausgeber:
Landschaftsverband
Westfalen-Lippe (LWL)
LWL-Freilichtmuseum Hagen
Westfälisches Landesmuseum
für Handwerk und Technik
Mäckingerbach
58091 Hagen
Tel.: 02331 7807-0
Fax: 02331 7807-120
E-Mail:
freilichtmuseum-hagen@lwl.org
www.lwl-freilichtmuseum-hagen.de

Text und Idee:
Ulrich Neseker und Hubert Köhler

Redaktion:
Hubert Köhler

Fotos:
LWL-Freilichtmuseum Hagen

Druck:
Merkur Druck GmbH & Co. KG,
Detmold

© 2008

LWL
Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.