

# **Sonderausstellung des Fördervereins Historisches Kaufhaus J. H. Büsing Sohn, Abbehausen e. V. zum Thema:**

## **“Kaffee, Tee, Kakao – Geräte, Verpackung und Werbung“<sup>1</sup>**

*Titelblatt*

### **Kaffee**

Eine Tasse Kaffee gehört heute ganz selbstverständlich auf den Frühstückstisch. Das war früher ganz anders. Im Mittelalter war die erste Mahlzeit nach dem Aufstehen eine warme Suppe oder ein Brei. Vor allen Dingen waren Wasser- und Biersuppen verbreitet.

Der Kaffee – auch „Türkentrunk“ genannt – wurde im Vorderen Orient entdeckt. Die Legende sagt: von Ziegen! Diese sollen nach dem Genuss der rohen Früchte eines Kaffeestrauches so aufgekratzt gewesen sein, dass sich die Hirten um Rat an Mönche wandten. Diese dachten, dass eine solche Aufmunterung für ihre abendlichen und nächtlichen Gebete auch gut sei. Da aber die rohen Früchte ungenießbar waren, warfen sie diese enttäuscht ins Feuer. Die Bohnen der Kaffeekirsche verströmten dabei einen herrlichen Duft, dass die Mönche die blaugrünen Bohnen in kochendem Wasser aufgossen und fortan ihr belebendes Getränk hatten. Als Ursprungsland des Kaffees gilt Äthiopien, wo der Kaffee bereits im 9. Jahrhundert erwähnt wird. Geröstet und getrunken wurde er aber auch dort erst ab Mitte des 15. Jahrhunderts.

*Foto: Kaffeeweig mit Früchten*

Mitte/Ende des 17. Jahrhundert kam der Kaffee über Kaffeehäuser, in denen man ihn trinken konnte, auch nach Europa. In Deutschland wurde er erstmals in Bremen 1673 ausgeschenkt. Die Kaffeepflanze war zunächst nur in Afrika und Arabien verbreitet. Ende des 17. Jahrh. wurden erste Versuche der Kaffeepflanzung auf Java erfolgreich angestellt. So sicherte sich zunächst Holland (Java war holländische Kolonie) eine Vormachtstellung im Kaffee-Handel. Anfang des 18. Jahrhunderts gelangte die Kaffeepflanze auch nach Südamerika.

Die 10 größten Kaffee produzierenden Länder sind heute Brasilien, Vietnam, Indonesien, Kolumbien, Mexiko, Indien, Äthiopien, Guatemala, Honduras und Uganda. Insgesamt gibt es über 50 Länder, die inzwischen Kaffee anbauen. Der teuerste Kaffee der Welt kommt aus Indonesien: Kopi Tongkonan Torajan. Nur wenige Familien bauen ihn im Hochland von

---

<sup>1</sup> Zusammengestellt von Christian - S. Büsing

Nachdruck und Vervielfältigungen nur mit Genehmigung des Fördervereins Historisches Kaufhaus J. H. Büsing Sohn, Abbehausen e.V.

Sulawesi an. Sein leichtes Süßholzaroma wird von Kennern geschätzt. Er kostet 150,-- Euro pro Pfund!

*Foto: Kaffeekirsche mit 2 Bohnen*

In Deutschland hatte es der Kaffee schwer, sich in allen Bevölkerungsschichten durchzusetzen. Er war unverhältnismäßig teuer und konnte in aller Regel nur von der höheren Schicht bezahlt werden. Das lag auch mit daran, dass es Deutschland an Kolonien mangelte, noch dazu an solchen, in denen Kaffee angebaut werden konnte, so dass dieser über Frankreich und England eingeführt werden musste, was den „Feinden“ natürlich Gewinn brachte. So kam es unter Friedrich d. Gr. sogar zu einem Kaffeeverbot für normale (gemeine) Bürger. Eine Rösterlaubnis gab es nur für hohe Stände. Die Folge war, dass bereits 1769 in sog. Zichorienkaffee Fabriken ein Ersatzkaffee aus gebrannter Gerste, Eichel, Malz oder Rüben hergestellt wurde. Erst gegen Ende des 19. Jahrhundert wurde der Kaffee in Deutschland zum Volksgetränk, wobei in der unteren Bevölkerungsschicht durchaus noch eine Streckung des immer noch teuren Kaffees mit Surrogaten wie z.B. Zichorie üblich war.

Da gerösteter Kaffee erheblich teurer war, als ungerösteter, wurde der Kaffee in aller Regel von den Kaufhäusern ungeröstet angeboten. Geröstet hat man sich den Kaffee dann zu Hause selbst.

Kaffee soll langsam und nicht zu heiß geröstet werden (um die 220 Grad).

Dabei bildet sich das spezifische Kaffeearoma. Es konnten bisher mehr als 800 Aromen festgestellt werden.

*Foto: Kaffeeröstpfanne mit „Sack“*

## **Kaffeeunternehmen / -marken, die u. a. in der Ausstellung vertreten sind:**

### **Darboven**

Bereits 1866 wurde von dem jungen Kaufmann Johann Joachim Darboven als Erster gerösteter Kaffee in Tüten verpackt und per Versand an viele Haushalte verschickt. 1915 wurde das Markenzeichen „Idee“ geboren. 1927 wurde dieser Marke das Patent für den besonders „magenfreundlichen Kaffee“ vergeben.

1980 wird eine Vertriebskooperation mit Movenpick vereinbart und 1987 erfolgt die Übernahme der Firma „EILLES“ mit rund 50 eigenen Fachgeschäften.

*Foto: Eilles-Paket*

### **Franck und Kathreiner**

*Foto: Aecht-Franck Kaffee-Zusatz*

Schon Ende des 18. Jahrhunderts bestanden einige Zichorienfabriken in Deutschland. Für Württemberg war Johann Heinrich Franck jedoch der erste, der 1828 die einheimischen Bauern zum Anbau der Zichorie<sup>2</sup> ermunterte. Um ihr „Muckefuck-Produkt“ besser abzusetzen, ließen die Söhne des Firmengründers um 1860 ihre fahrenden Händler ausbilden. So wurden die ersten geschulten Handelsvertreter erfunden. Das und eine gute Werbung brachte der Firma in manchen Zeiten bis zu 90 % Gewinn gegenüber den Produktionskosten!

---

<sup>2</sup> Eine blau blühende Pflanze, auch Wegwarte genannt. Aus den getrockneten und gemahlten Wurzelteilen entsteht der „Ersatzkaffee.“

So konnte die Firma Franck als Hauptsponsor bei der Olympiade 1932 in Amsterdam und 1936 in Berlin auftreten, wobei erstmals auch weltweit (!) Sammelordner für Sportlerbilder herausgegeben wurden. Für ihre Marke „Aecht-Franck“ wählte die Firma als einprägsames Symbol die Kaffeemühle.

1887 brachte die Konkurrenzfirma „Kathreiner Feigenkaffee“ und drei Jahre später „*Kathreiner Kneipp Malzkaffee*“ (auf Gerstenmalzbasis) auf den Markt und setzte damit neue Maßstäbe, da der Zichorienkaffeeverbrauch rückläufig war. 1910 reagierte Heinrich Franck mit „*Kornfranck*“ (Roggenmalzbasis). Der Kampf der beiden Markt Giganten (die „Roten“ und die „Blauen“) fand 1943 mit der kriegsbedingten Fusion ein Ende. Als „Franck und Kathreiner“ waren sie für die übrige Konkurrenz unschlagbar.

In den Mangeljahren des II. Weltkrieges brachte Kathreiner die Kriegsmarke „*Linde's*“ heraus, eine Mischung aus Gerstenmalz, Roggen und Zichorien, die es noch heute gibt. Die Zichorien hatten allerdings ausgedient. Mit ihnen verband man Kriegs- und Notzeiten. Daher erfolgte auch die Umbenennung des „Aecht Franck Cichorien-Kaffee“ in „Mühlen-Franck.“

*Foto: Kathreiner-Kneipp-Malzkaffee*

Nach dem II. Weltkrieg wurde das „Instant“-Verfahren entwickelt und selbstlösliche Produkte hergestellt. Die Geburtsstunde von „*Caro*“ schlug. „Caro“ war die Instantvariante des Linde's-Kornkaffees.

1971 kaufte Nestle die Firma auf. Bis heute werden in Ludwigsburg Caro Landkaffee Linde's Kornkaffee und Kathreiner Kneipp Malzkaffee hergestellt.

Weitere Ersatz-Kaffee-Marken der 50-er Jahre:

**Bonisto (Effka), Dux, Eitzer**

**HAG**

Der Kaffee galt zunächst als dubiose Droge. Im 18. Jahrhundert umfasste der Katalog der Mediziner schreckliche Folgen des Kaffeegenusses: „Hämorrhoiden, langwierige Nervenzustände, häufiges Missgebaren, übermäßiges monatliches Bluten bei sehr vielen Frauen.“ Von nun an wurde nach Wegen gesucht, dem Kaffee das Koffein zu entziehen, ohne seinen Geschmack zu beeinträchtigen. Das gelang dann dem Bremer Kaffeekaufmann Ludwig Roselius mit seinem Forschungsteam: Kaffee HAG. Anfangs mit dem Rettungsring im Logo, ab 1925 auch schon mit dem roten Herzen. Roselius Erfindung ist bis heute ein Begriff für entkoffeinierten Kaffee.

Koffeinfreier Rohkaffee darf ein Gramm Koffein pro kg Trockenmasse enthalten.

**Jacobs**

*Foto: Werbeplakat Jacobs-Kaffee*

Johann Jacobs, geb. 1869 in Borgfeld bei Bremen eröffnet 1895 nach erfolgreicher Kaufmannslehre ein „Spezialgeschäft in Caffee, Thee, Cacao, Chocoladen, Biscuits“ in Bremen. 1907 errichtete er die erste Rösterei im Hinterhof seines Geschäftes. Bis dahin war es üblich, die grünen Kaffeebohnen auf dem eigenen Herd zu rösten.

Durch geschickte Geschäftspolitik – Erweiterung des Angebotes auf andere Lebensmittel - übersteht Jacobs auch die Krisenzeiten der Weltkriege und der Inflation und geht ab 1982 den Weg in die Internationalität: Fusion mit der Interfood AG. Das Unternehmen erweitert sich um Suchard Schokolade und kommt so zu dem neuen Namen „Jacobs Suchard.“ 1990 übernimmt der Zigaretten- und Nahrungsmittelkonzern Philip Morris und beendet damit die Tradition des Familienunternehmens Jacobs. Drei Jahre später erfolgt der Zusammenschluss mit Kraft General Foods zu „Kraft Jacobs Suchard.“ 2000 wird das Unternehmen zu „Kraft Foods“ umbenannt, um ein einheitliches weltweites Auftreten zu gewährleisten.

## **Melitta**

Eine Hausfrau aus Dresden war es eines Tages satt, ihrer Familie immer bitteren Kaffee mit Kaffeesatz servieren zu müssen. Sie kam auf die Idee, den Kaffee irgendwie zu filtern. Das Löschpapier ihres Sohnes und eine Dose mit Löchern, die sie quasi als Sieb benutzte, brachte einen ersten Erfolg. Der Name der Frau: *Melitta Bentz*. Nach Verfeinerung dieser Grundidee wurde ihr Kaffeefilter 1908 patentiert, und sie gründete noch im gleichen Jahr die Firma M. Bentz. Auf der Leipziger Messe des darauf folgenden Jahres konnte M. Bentz bereits 1.200 dieser neuartigen Filter verkaufen. Seit 1912 wurde auch ihr eigenes Filterpapier in ihrer Firma hergestellt und 1937 die Filtertüte erfunden. Seit den 60-er Jahren verkauft die Firma Melitta nicht nur Kaffee, sondern auch eigenes Kaffeegeschirr. Die Marken „Ascona“ und „Zuerich“ waren absolute Renner und entsprachen dem damaligen Geschmack.

*Foto: Werbeplakat Melitta*

## **Ronning**

Carl Ronning hatte 1894 in der Sögestraße in Bremen ein Feinkostgeschäft und begann in seinem Geschäftshaus damit, Kaffee zu rösten. Zuvor hatte er zwei Jahre ein Stelle bei seinem Kollegen Ludwig Roselius. Carl Ronning schwörte auf den Kaffee aus Mittelamerika und begann nach einem eigenen Aufenthalt in Mittelamerika die dorthin entstandenen Kontakte zu pflegen und weiter zu entwickeln. Der beste Kaffee kam seiner Meinung nach aus Guatemala, weil er im Hochland von Guatemala in Höhen von 1.300 bis 1.600 m auf einem Boden, der aus Vulkanasche entstanden ist, bei gleich bleibenden Temperaturen zwischen 17 bis 22 Grad wachsen und reifen kann. Ronning besaß aber auch eigene Kaffeepflanzungen in Ostafrika.

*Foto: Große Schaufensterpackung Ronning-Kaffee*

Die Kaffeerösterei wurde im II. Weltkrieg zerstört, aber wieder aufgebaut. 1966 übernahm der Konzern *Melitta* das Unternehmen.

## **Tchibo**

1949 hatte der Hamburger Unternehmer Max Herz eine Idee, die der Grundstein für einen ungeahnten Erfolg darstellte: Herz bot Kaffee per Versandhandel an und eröffnete Probierstübchen. So hatten die Kunden die Möglichkeit, den Kaffee vor dem Kauf zu probieren. In den 60er Jahren entwickelt Tchibo den „Tchibo-Kaffee-Experten“, der durch den englischen Schauspieler Pithey verkörpert wird.

Mit Wirkung vom 01.01.1997 übernimmt Tchibo den Konkurrenten *Eduscho* und wird damit zum „Kaffeeriesen.“

*Foto: Werbeplakat Eduscho*

Aus dem ursprünglichen Versender von Kaffee hat sich zwischenzeitlich ein multinationales Unternehmen mit diversen Geschäftsbereichen entwickelt.

*Foto: Glasvitrine u .a. mit Jenaer Tee-Tassen*

## Tee

Ein Windstoß soll den chinesischen Kaiser Shen-nung vor fast 5.000 Jahren auf den Tee-Geschmack gebracht haben, als einige Teeblätter in einen Kessel mit kochendem Wasser wehten. Mehr als 3.000 Jahre blieb die Kultur des Teetrinkens ein rein chinesisches Privileg. Erst im 5. und 6. Jahrhundert brachten buddhistische Mönche den Japanern die Teezubereitung bei. Als die Europäer im 16. und 17. Jahrhundert die Welt mit ihren Schiffen eroberten, gelangte der Tee auch in die „alte Welt.“ Besonders die Engländer kultivierten das Teetrinken.

Tee besteht aus den getrockneten Blättern der immer grünen Teepflanze. 3 bis 5 Jahre nach dem Einpflanzen eines Stecklings können zum ersten Male Teeblätter geerntet werden. Gepflückt wird der Tee meistens noch von Hand. Tee liebt viel Sonne und keine stehende Nässe. Deshalb findet man die meisten Teegärten an Gebirgshängen bis zu einer Höhe von 3.000 Metern. Heute ist Indien vor China, Afrika, Ceylon (=Sri Lanka) und Indonesien der weltgrößte Tee-Produzent. „Darjeeling“ und der „Assam“ sind die berühmtesten indischen Tees. Als Spitzentees gelten insbesondere solche aus Lagen über 1.300 Metern. Sie heißen Highgrown.

Da frische Teeblätter nicht lange haltbar sind, wird der gepflückte Tee sofort auf den Plantagen aufbereitet, bevor er transportiert und verschifft wird.

Ein echter Teekenner befolgt bei der Zubereitung des Tees die 6 goldenen Tee-Regeln:

1. Nur bekannte Markentees verwenden.
2. Heimisches Wasser verwenden, weil der Teetrinker diesen Geschmack kennt und es als neutral empfindet.
3. Bei chlorhaltigem Wasser dieses mindestens 2 – 3 Minuten sprudelnd kochen. Das Wasser aber nicht „tot“ kochen.
4. Teekanne mit heißem Wasser ausspülen und vorwärmen.
5. Tee schmeckt besser, wenn er kräftig zubereitet wird. Lieber einen Teelöffel oder –beutel mehr in die Kanne.
6. Tee muss ziehen, in der Regel ca. 4 Minuten. Soll er besonders anregend und belebend wirken, 2-3 Minuten. Soll der Tee beruhigend und entspannend wirken, etwas länger, aber nicht mehr als 5 Minuten.

Insbesondere der schwarze Tee hält „Ewigkeiten“, wenn er richtig gelagert wird: Trocken und dunkel. Neuesten Studien zufolge sollte man die Milch beim Tee weglassen, denn die gefäßschützenden Eigenschaften von Schwarztee gehen durch die Milch verloren.

## **Teefirmen / -marken, die u. a. in der Ausstellung vertreten sind:**

### **Onno Behrends**

1886 gründet Onno Behrends auf Norderney ein eigenes Ladengeschäft für Orientartikel und Süßwaren. 1887 führt er in sein Verkaufsangebot auch Tee ein. 1888 wird von ihm ein „Special-Thee-Geschäft“ in Norden eröffnet. Das „Teekreuz“ wird 1895 als eine der ersten Schutzmarken für Lebensmittel eingetragen. Bereits 1899 besitzt Onno Behrends 2.000 Verkaufsstellen in ganz Deutschland und baut ein Fabrikgebäude für Teemischung und -versand. 1958 erfolgen erste Versuche in der Teebeutelproduktion. 1988 wurde die Firma an die *Ostfriesische Tee-Gesellschaft Laurens Spethmann GmbH & Co. KG (OTG)* mit Sitz in Seevetal verkauft.

*Foto: Große Onno Behrends Blechliste*

### **Bünting**

1806 gründete Johann Bünting die J. Bünting & Comp. in Leer und legte den Grundstein für das erste Teehandelshaus in Ostfriesland. Er entwickelte es zu einem bedeutendem Handelsunternehmen. Noch heute gehört die Bünting-Gruppe zu den Marktführern im Teegeschäft

### **Teekanne**

1882 wird in Dresden das Stammhaus R. Seelig & Hille gegründet. Wort und Bild der „Teekanne“ werden gesetzlich geschützt. 1892 übernehmen Rudolf Anders und Eugen Nissle die Firma. Sie bieten Tee als Markenartikel an und führen eine bahnbrechende Neuerung ein: Als erste verkaufen sie gemischten, abgepackten Tee. 1913 entstehen die Marken „Tee-fix“ und „Pompadour.“ 1929 baut das sächsische Unternehmen eigene Teebeutelpackmaschinen, die weltweit vermarktet werden. Im Februar 1945 wird bei den Bombenangriffen auf Dresden auch die Teekanne größtenteils zerstört. Der Wiederaufbau beginnt 1946 in Viersen am Niederrhein. 1949 wird im Hause der Teekanne der Doppelkammerbeutel erfunden und patentiert. 1954 erfolgt die Verlagerung der Teekanne von Viersen nach Düsseldorf.

*Foto: Werbeplakat Teekanne*

2000 kauft die Firma Teekanne von der Ostfriesischen Tee-Union (Bremen) die Traditionsmarken *Wilken* und *Friesensonne*. Mit der Verlagerung der Produktion von Bremen nach Aurich wird auch die Zielrichtung klar: Ostfriesland. Die Ostfriesen stellen die Hochburg des Tee Genusses mit jährlich 2,5 kg Tee pro Kopf in Deutschland dar; die übrige Bevölkerung kommt gerade auf 250 g pro Kopf.

*Foto: Werbeplakat Wilken's Tee*

Weitere Teemarken, die in der Ausstellung vertreten sind:

**Meßmer (OTG), Milford (OTG), Röwekamp & Nindel.**

# Kakao

Kakao (auch „Trinkschokolade“ od. „Heiße Schokolade“) ist ein Getränk, das durch Verrühren von Kakaopulver mit Milch oder Wasser zubereitet wird. Das Pulver wird aus den Kakaobohnen des Kakaobaumes hergestellt, der aus Mittelamerika stammt. Die Azteken kannten die Pflanze seit dem 14. Jahrhundert. Die aus der Frucht gewonnenen Bohnen galten als heilig. Sie wurden nicht nur als Opfergabe verwendet, sondern auch als Zahlungsmittel und zur Zubereitung eines herb-würzigen Getränkes, das allerdings mit dem heutigen Kakao nicht viel gemeinsam hatte. Erst die spanischen Eroberer haben Anfang des 16. Jahrhunderts dem Kakao die heutige Geschmacksrichtung gegeben.

*Foto: Kakaobohnen*

Der Kakaobaum wird heute auch in anderen tropischen Gebieten angebaut. Die Elfenbeinküste und Ghana sind inzwischen weltweit die wichtigsten Anbauländer für den Kakao-/Schokoladenrohling. Der immergrüne Kakaobaum blüht unter günstigen Bedingungen ganzjährig und trägt damit auch über das ganze Jahr Früchte. Die reifen, grüngelben bis roten Früchte sind bis zu 30 cm lang und enthalten bis zu 50 Samen (Kakaobohnen). Der Kakao wird zweimal im Jahr geerntet, und zwar einmal zum Ende der Regenzeit und das zweite Mal zu Beginn der nächsten Regenzeit. Die erste Ernte gilt allgemein als hochwertiger. Noch vor Ort wird die Kakaofrucht aufgeschlagen und auf Bananenschalen oder in Bottiche gefüllt. Das zuckerhaltige Fruchtfleisch beginnt dann sehr schnell zu gären und entwickelt dabei Temperaturen bis zu 50 Grad. Durch den bei der Gärung entstehenden Alkohol wird die beginnende Keimung der Samen gestoppt und ein Großteil der in den Bohnen enthaltenen Bitterstoffe entzogen. Die Trocknung erfolgt in aller Regel in der Sonne. Dabei verlieren die Bohnen etwa die Hälfte ihrer ursprünglichen Größe. Danach erfolgt dann in Säcken die Verschiffung in die Länder, die Schokolade produzieren.

Früher wurde Kakao nur mit heißem Wasser aufbereitet. Das hat sich geändert, als von van Houten 1828 die Entölung von Kakaopulver erfunden wurde. Damit wurde dem Kakao ein Großteil seines Nährwerts genommen, so dass Kakao dann zunehmend mit Milch statt mit Wasser zubereitet wurde. Aber auch diese Art der Zubereitung ist auf dem Rückzug, seit dem es Instant-Kakaogetränke gibt, die eher weniger Kakao und viel Zucker, verschiedene Aromastoffe und teilweise Milchpulver enthalten.

*Foto: Kakao-Tasse von Sarotti*

Jüngere wissenschaftliche Untersuchungen haben ergeben, dass Menschen, die täglich mehr als 2,3 Gramm Kakao zu sich nehmen, einen niedrigeren Blutdruck und eine höhere Lebenserwartung haben, als „Kakaoabstinenzler.“ Weiterhin soll sich der Kakaogenuss wachstumsfördernd auf die Hautzellen auswirken und damit die Wundheilung unterstützen, Hautschäden therapieren, Falten vorbeugen und das Risiko von Magengeschwüren verringern.

## **Kakaofirmen / -marken, die u. a. in der Ausstellung vertreten sind:**

Es gibt eine große Zahl von Kakaofirmen/-marken, die hier bzw. in der Ausstellung darzustellen, schier unmöglich ist. Bereits mit der industriellen Aufnahme der Schokoladenproduktion im 19. Jahrhundert begann die Werbung für den süßen Genusshöhepunkt.

**Suchard,  
Lindt und  
Tobler**

*Foto: Stollwerck-Adler-Kakao*

in der Schweiz,

*Foto: Sarotti- Frühstückskakao*

**Riquet und  
Stollwerck**

in Deutschland

*Foto: Riquet-Kakao*

prägten durch eingängige und dekorative Motive auf Verpackungen. Schon früh setzte eine Markenbildung ein, die mit unverwechselbaren Symbolen verbunden war.

Fast alle Schokolade produzierende Firmen, Kaffeeröstereien und Handelsketten haben sich auch mit der Kakaoproduktion beschäftigt. Beispielhaft sei hier die **EDEKA** genannt mit ihrem eigenen

**Hanseaten – Kakao.**

*Foto: Hanseaten - Kakao*

Zur Ausstellung bleibt anzumerken, dass aus Platzgründen nur ein kleiner Teil des zu diesem Thema im Historischen Kaufhaus vorhandenen Materials gezeigt werden kann.

Quellen:

Archiv des Historischen Kaufhauses J. H. Büsing Sohn, Abbehausen  
[www.markenmuseum.de](http://www.markenmuseum.de)  
[www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de)  
[www.buenting-tee.de](http://www.buenting-tee.de)  
[www.teekanne.de](http://www.teekanne.de)  
[www.jacobs.de](http://www.jacobs.de)  
[www.darboven.com](http://www.darboven.com)  
[www.kaffeverband.de](http://www.kaffeverband.de)