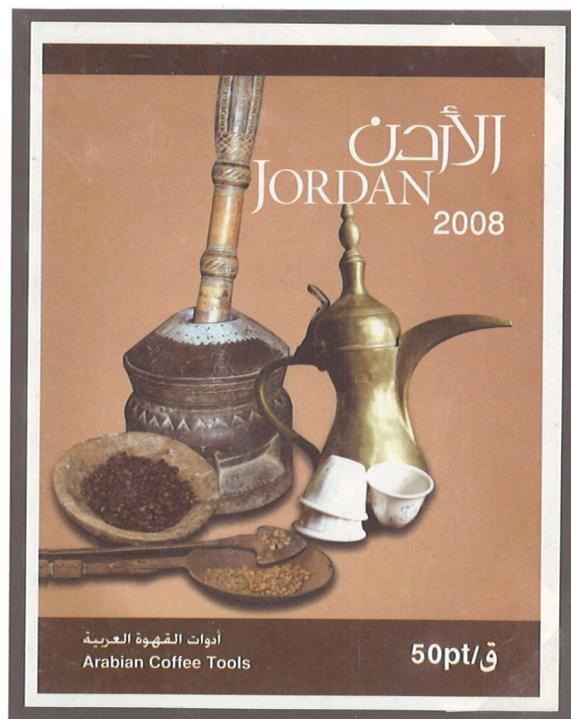


Kaffee - gönn dir Zeit für eine Tasse

- | | | | |
|----|---------------------------------------|----|---|
| 1 | Die Kaffeepflanze | 7 | Kaffeegenuss - Kaffeekultur |
| 11 | Botanische Einteilung | 71 | Der Kaffee als Stimulans |
| 12 | Kaffeestrauch und -baum | 72 | Das Geheimnis des Koffeins |
| 13 | Blüten, Früchte und Bohnen | 73 | KaffeEZusätze |
| 14 | Feinde der Kaffeepflanze | 74 | KaffeEsurogate (Ersatz) |
| | | 75 | Kannen und Tassen |
| 2 | Geschichte des Kaffees | 8 | Die Kaffeehäuser |
| 21 | Der Kaffee stammt aus Aethiopien | 81 | Lokale der Denker und Revolutionäre |
| 22 | Kaffee als Alkoholversatz im Islam | 82 | Venedig, London, Paris und Hamburg |
| 23 | Der Türkentrunk | 83 | Die Wiener Kaffeehausstradition |
| 24 | Kaffee erobert den Westen | 84 | Das moderne Café |
| 25 | Kaffee - ein Kolonialprodukt | | |
| 3 | Ursprungsland und Anbauggebiete | 9 | Kaffee in Literatur, Dichtung und Kunst |
| 31 | Die Wiege des Kaffees - Aethiopien | 91 | Der Kaffee in der Literatur |
| 32 | Der Jemen und der Hafen von Mocha | 92 | Der Kaffee in der Kunst |
| 33 | Produzenten in Mittel- und Südamerika | 93 | Berühmte Kaffeetrinker |
| 34 | Afrikanische Kaffeeländer | 94 | Kaffee als Symbol |
| 35 | Asiatische Anbauggebiete | | |
| 36 | Ozeanische Anbauggebiete | | |
| 4 | Wirtschaftliche Bedeutung | | |
| 41 | Kaffee - Welthandelsprodukt Nr. 2 | | |
| 42 | Anbau und Ernte in Kaffeepflanzungen | | |
| 43 | Internationale Organisationen | | |
| 44 | Börsen und Märkte | | |
| 45 | Importeure und Kaffeehandelsfirmen | | |
| 5 | Transport, Lagerung und Verpackung | | |
| 51 | Transportwege zu Land und zu Wasser | | |
| 52 | Lagerung des Kaffees | | |
| 53 | Verpackungsarten | | |
| 6 | Zubereitungsarten | | |
| 61 | Verschiedene Röstverfahren | | |
| 62 | Zubereitung über dem offenen Feuer | | |
| 63 | Kaffeemühlen und Filterkaffee | | |
| 64 | Kaffee- und Espressoemaschinen | | |
| 65 | Schnellkaffee | | |



Für diese Ausstellung zeige ich die wichtigsten und interessantesten Seiten meiner Sammlung zur Geschichte und Kultur des Kaffees und des Kaffeegenusses. Die Sammlung zeigt nicht nur, wie die Kaffeepflanze aussieht und wo sie angebaut wird, nein, auch die Geschichte um den Kaffeegenuss wird gezeigt - sei es nun die Zubereitung eines guten Kaffees, die Tassen und Kannen, die man verwendet und die Orte, an denen man den Kaffee zu sich nimmt. Tauchen wir also ein in die Welt des Kaffees.

Die Pflanze

Botanische Einteilung



Grosse medizinische Bedeutung hat das Chinin gegen die Malaria: (*Cinchona ledgeriana* und *Cinchona officinalis*)



In den Gärten der Tropen und Subtropen ist die Gardenie häufig zu finden (*Gardenia Tahitensis*)

Der Kaffeestrauch (*Coffea arabica* oder *Coffea robusta*) hat die typische Blüte aller Krappgewächse. Blütenquirle aus fünf Segmenten mit verwachsenen Blütenblättern



Botanische Zeichnung des Kaffeestrauches (Bäumchen, Zweig mit Kirschen und Kaffeekern sog. Kaffeebohne)



Ministerdruck der Republik Gabun
20 Fr Kaffeestrauch der Wertzeichendruckerei in Paris

Die Kaffeepflanze gehört zu den Krappgewächsen (*Rubiaceae*). Die Blätter sind gegenständig und besitzen Nebenblätter an der Basis ihrer Blattstiele. Die Blütenquirle bestehen aus jeweils vier bis fünf Segmenten, wobei die Kelchblätter frei stehen und die Blütenblätter zu einem Trichter verwachsen sind. Die vier bis fünf Staubblätter stehen in diesem Blütenrichter. Die meisten Arten wachsen in den Tropen. Neben Kaffee gehören dazu als Pflanzen von Bedeutung: Chinin, Brechwurzel, Färberröte und als Zierpflanze die Gardenie.

Die Pflanze Kaffeestrauch und Kaffeebaum



coffea liberica und coffea arabusta



blühender Kaffeestrauch
(geschnittene Ausgabe)



Kaffeesträucher in einer
Plantage



Kaffeesträucher in
Mozambique



Maximumkarte der Ausgabe für 30 Dobras mit
Motiv „Kaffee - coffea arabica“
der Serie „Früchte“ vom 30.12.1981

Der Kaffee wird als Kulturpflanze strauchartig gezogen, gewöhnlich 1,5 Meter hoch, während er in „wildem“ Zustand bis zu 15 Meter hoch werden kann. Von den 30 oder mehr Arten der Gattung sind nur wenige wirtschaftlich bedeutend, nämlich Coffea arabica und Coffea canephora (Robusta). In Westafrika wird als lokale Sorte auch der Coffea liberica angebaut, der besonders widerstandsfähig gegen Krankheiten ist. Der coffea arabusta ist ein Hybrid mit den Vorteilen der Liberica und der Canephora.

Die Pflanze Kaffeestrauch und Kaffeebaum

Coffea robusta
in Westafrika die häufigste Sorte

Coffea arabica
die Qualitätssorte für das Bergland



Kaffeestrauch mit Früchten



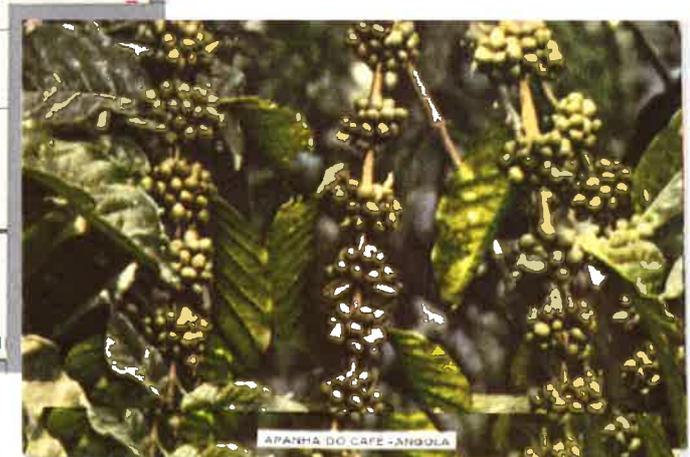
Kaffeestrauch mit Pflückerin



Kaffeestrauch mit Blüten und Früchten



Hauptunterschied der beiden Bohnen: „S“-Kerbe (arabica) oder „I“-Kerbe (robusta) auf Inlandbriefmarke von Südkorea



Aerogramm der portugiesischen Kolonie Angola mit Foto eines Kaffeestrauches auf der Rückseite. Porto 1.50 Escudo für Aerogramme ausserhalb Afrikas

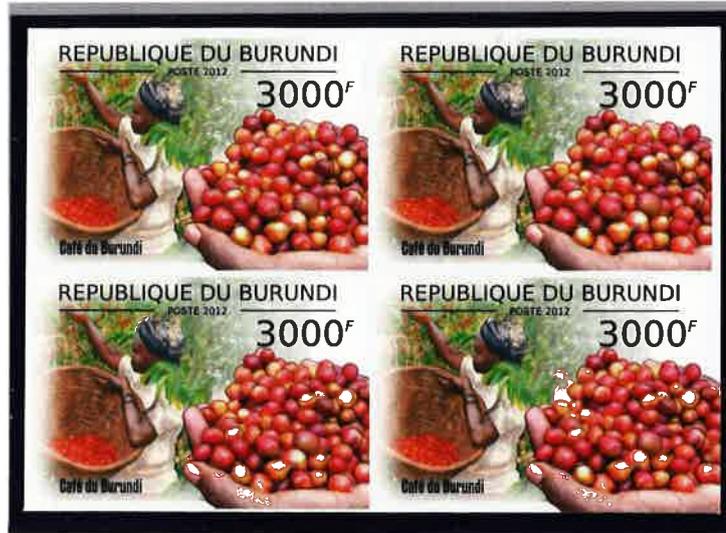
Wildwachsende Bäume und Sträucher der Gattung *Coffea* gibt es in vielen Arten. In der Datenbank der Kew Gardens in London sind fast hundert Arten der Gattung *Coffea* eingetragen. Einige wenige Arten sind wirtschaftlich von gewissem Interesse. So existiert z.B. *Coffea charrieriana*, ein Kaffee aus Zentralafrika, der koffeinfrei ist. Viele dieser wilden Kaffeesträucher aus Afrika sind endemisch (sie kommen nur in einem sehr kleinen Gebiet vor). Teilweise konnten sie ausserhalb dieses Gebietes nicht einmal nachgezüchtet werden.

Die Pflanze

Blüten / Früchte / Bohnen



Blühende Kaffeesträucher



Ungezähnte Ausgaben aus Sonderblock

unterschiedlich reife Kaffeekirschen



Die Kaffeefrüchte sind vollreif karminrot. Die eigentliche Frucht ist wertlos, nur der „Stein“, die Kaffeebohne, ist nützlich

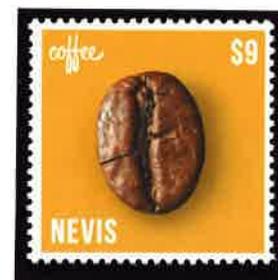
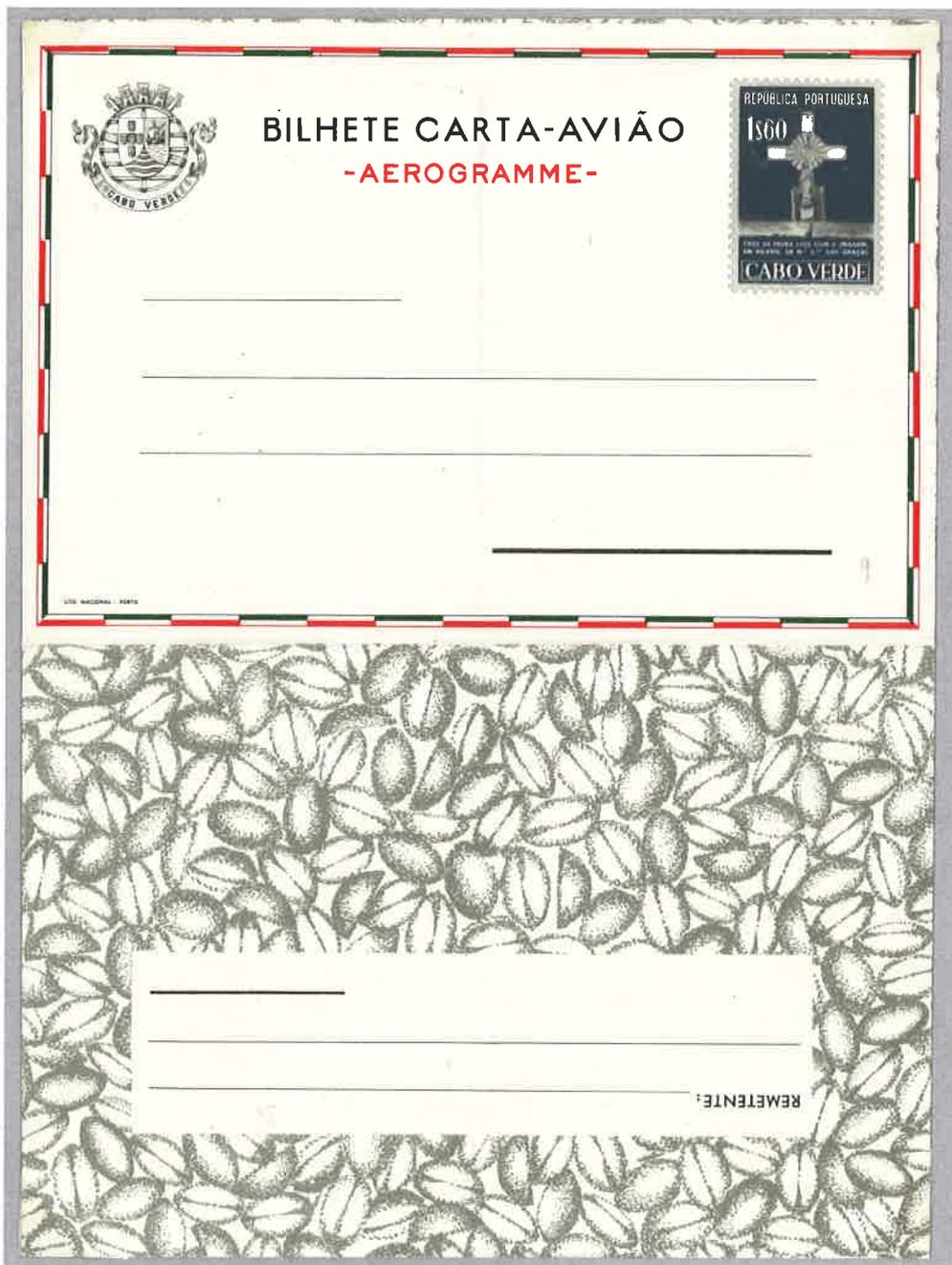


Aerogramm-Porto 1.50 Escudo für Aerogramme ausserhalb Afrikas

Der Kaffeebaum blüht fast das ganze Jahr hindurch. Deshalb sind seine Früchte nie gleichzeitig reif. Das heisst, dass man ständig die jeweils reifen Kaffeefrüchte einzeln ablesen muss. Die Blüten sind weiss, wohlriechend und in Büscheln zusammen. Die Früchte sind zuerst grün, werden dann rötlich und sind vollreif karminrot. Die Frucht enthält in einer zuckerhaltigen Masse zwei bohnenförmige oder einen rundlichen Samen. Die Kaffeebohne ist also eigentlich keine „Bohne“, sondern ein Kern, ähnlich wie der Stein einer Kirsche.

Die Pflanze
Blüten / Früchte / Bohnen

Kaffeebohne auf dem Wer-
bestempel der Firma Selecta



Kaffeebohnen als zentrales
Motiv auf Briefmarken

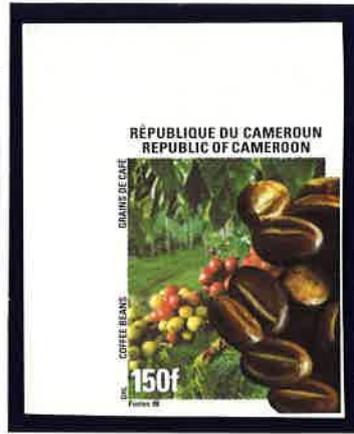
Aerogramm der portugiesi-
schen Kolonie Kapverden mit
Kaffeebohnen als Aufdruck.
Portugal bezog seinen Kaf-
feebedarf in erster Linie von
seinen verbliebenen Kolonien
in Afrika.

Die Kaffeebohne ist längst zum Symbol für Kaffee überhaupt geworden. Die typische Form der Kaffeebohne ist bekannter als die eigentliche Frucht. Die meisten Kaffeetrinker wissen überhaupt nicht, wie ein Kaffeebaum aussieht. Ein Kaffeebaum trägt nach etwa fünf Jahren die erste volle Ernte und produziert regelmäßig 15 bis 20 Jahre lang Früchte. Manche Pflanzen liefern 0,9 bis 1,3 Kilogramm marktfähige Kaffeebohnen im Jahr.

Die Pflanze
Blüten / Früchte / Bohnen



Kaffeebohnen aus Laos
links die Marke aus dem Bogen und rechts
die Marke aus dem Block



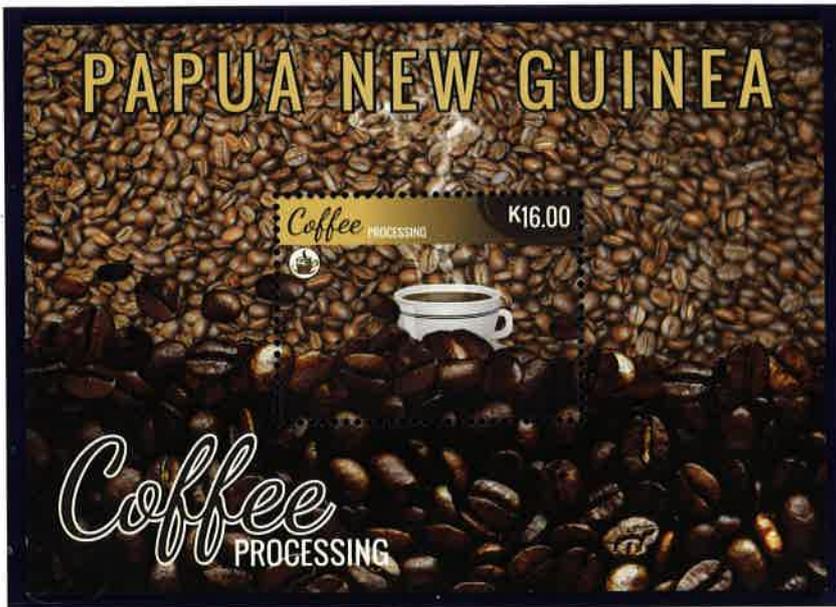
Ungezähntes Exemplar der
Ausgabe für 150 Francs „Kaf-
feeanbau“ mit Kaffeebohnen
und Kaffeekirschen



Paar „Café do Brasil“
Randstück mit der üblichen
schlechten Zähnung



Ausgabe „Exportprodukte“ von Peru - Kaffee
horizontales Paar ungezähnt



Kaffeetasse mit Kaffee inmitten von Kaffeebohnen



Kaffeebohnen

Die meisten Kaffeebohnen werden grün, also ungebrannt, in den Export verschickt. Die Kaffeebohne ist keimfähig solange sie grün ist. Kaffeepflanzen können somit nur aus grünen Bohnen und in unseren Breiten-graden nur als Zimmer- oder Gewächshauspflanze gezogen werden. Normalerweise enthält die Kaffeekirsche zwei „Steine“, weshalb die Kaffeebohnen die charakteristische Halbierung aufweisen. Kleine runde Bohnen werden Perlbohnen genannt und sind besonders in ostafrikanischen Sorten enthalten.

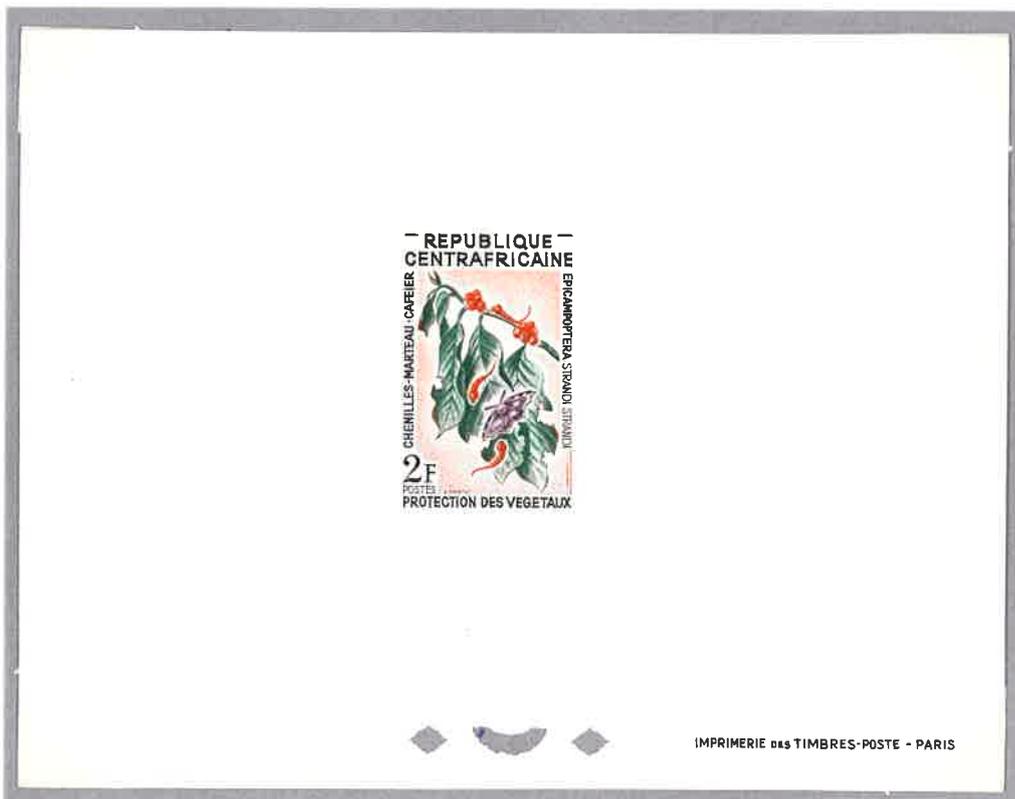
Die Pflanze Feinde der Kaffeepflanze



Die Kaffeewanze „antestiopsis lineaticollis“ gehört zu den sog. Stinkwanzen



Kaffeeschädlinge auf Briefmarken der Republik Angola. Sonders-tempel des Verkaufsbüros von Angola an der Briefmarkenausstel-lung BRASILIANA83 in Rio de Janeiro



Vorlage der Briefmarkendruckerei in Paris für eine Briefmarke von Zentralafrika zum Thema „Schutz vor Pflanzenschädlinge“ mit den Raupen und der Motte „epicampot-pera strandi“, die die Kaffeepflanzen befallen



distantiella theobroma
ist eine Wanze

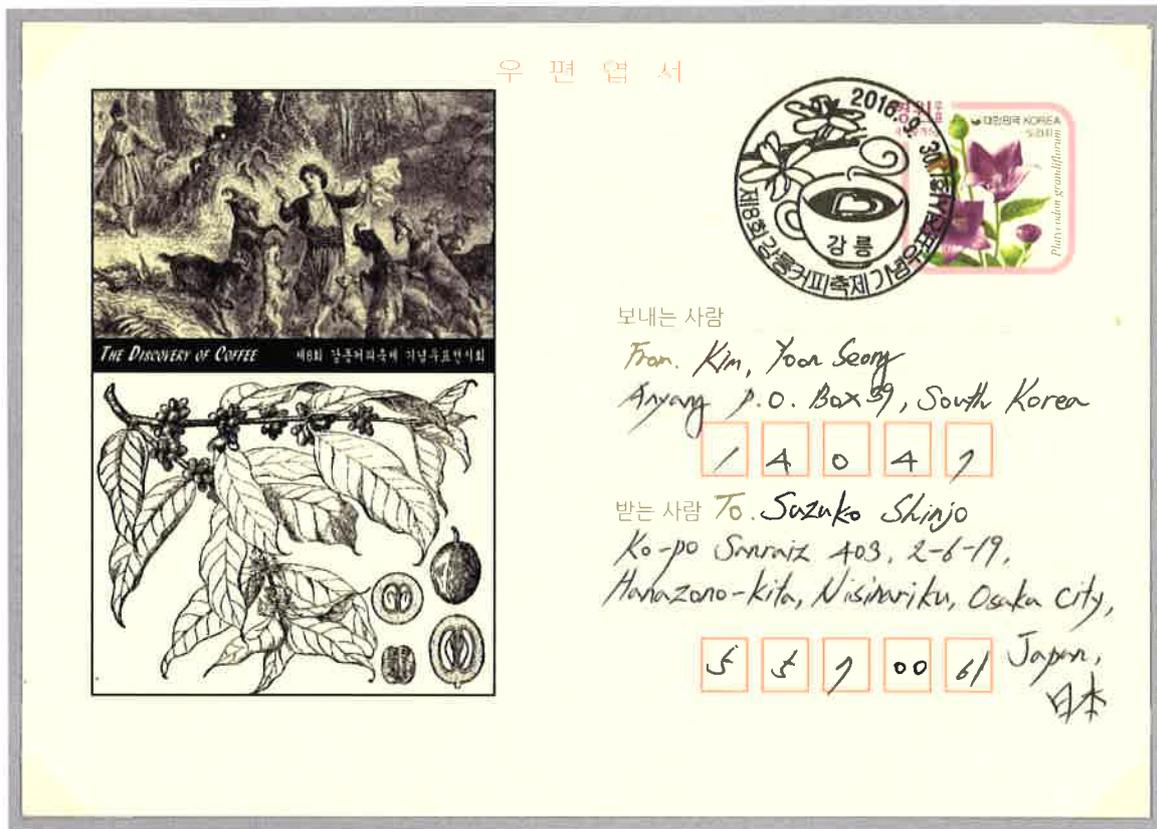


Raupe und Schmetterling
von cenephodes hylas

Die grössten Feinde der Kaffeekulturen sind verschiedene Insekten wie die Kaffeewanze, die die Pflanzensäfte schmarotzt oder verschiedene Schmetterlinge, deren Raupen die Pflanzen kahlfressen können, wie der Cenophodes Hylas. Besonders in Westafrika ist auch die schon in der Bibel erwähnte Heuschreckenplage ein Feind der Kaffeepflanzungen. Auch die Kaffeesträucher sind nicht vor den Heuschrecken sicher. Dazu kommt noch der Frost. Als tropische Pflanze verträgt der Kaffeestrauch keine Temperaturen unter Null °C.

Geschichte des Kaffeegenusses

Der Kaffee stammt aus Aethiopien



Amtliche Postkarte von Anyong, Südkorea nach Osaka mit Sonderstempel vom 30.9.2016 zum Thema „Kaffee“. Südkorea ist heute die grösste Kaffeetrinkernation im Fernen Osten. Auf der Postkarte ist die Entdeckung der Kaffeewirkung auf die Ziegen abgebildet.



Inland-Briefmarke von Süd-Korea. Ziegenfutter oder Wundermittel?



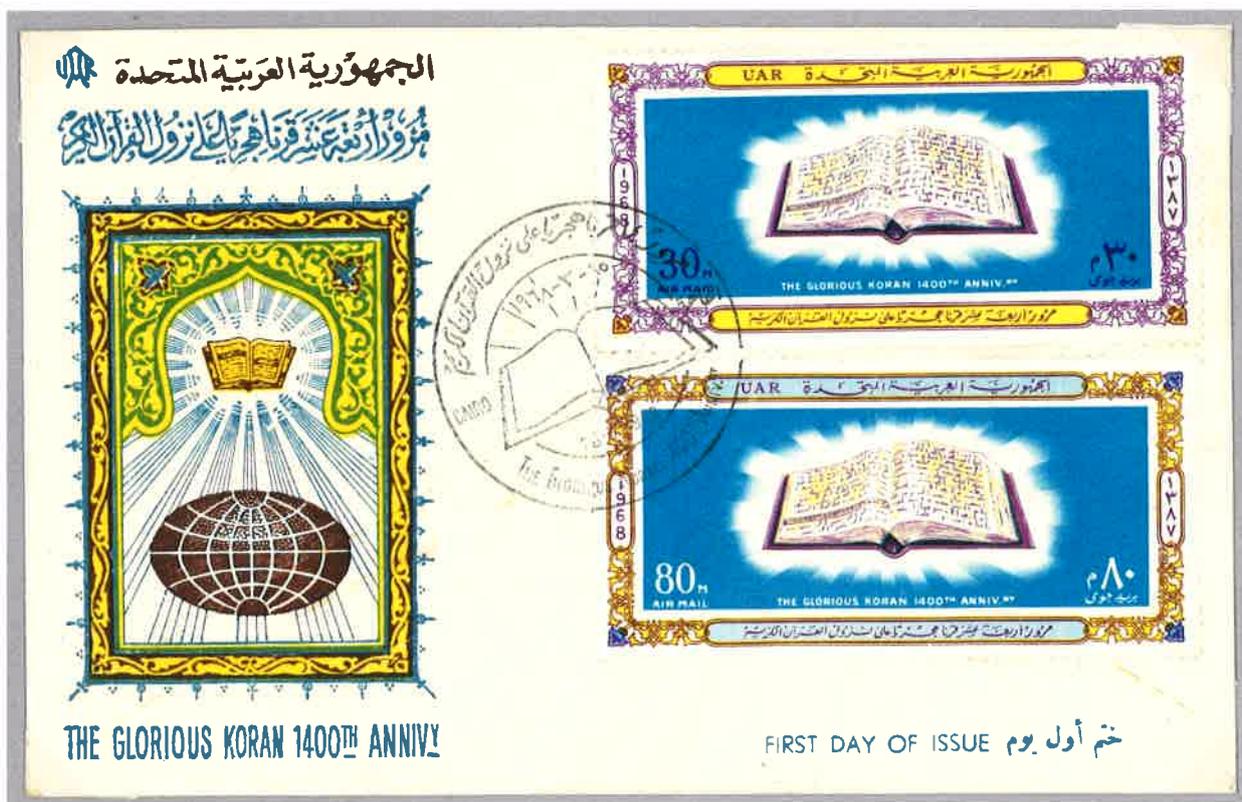
In den äthiopischen Klöstern entdeckte man das Geheimnis der Kaffeebohne und ihres Nutzens

Um das Jahr 850 n.Chr. soll ein Ziegenhirt namens Kaldi entdeckt haben, dass seine Ziegen gerne von den roten Beeren an diesem Strauch assen und dann besonders lustig wurden und tolle Sprünge machen konnten. Kaldi brachte den Strauch mit den Beeren zu einem Kloster und als alle Versuche ein brauchbares Getränk herauszufinden, versagten, soll der Abt die Beeren ins Feuer geworfen haben. Danach stieg ein herrlicher Duft durch das Kloster und die Mönche hatten ein Mittel gefunden, für die Gebetsstunden wachzubleiben.

Geschichte des Kaffeegenusses
 Das Alkoholverbot im Islam: Kaffee als Ersatz



„Die Koranleser“. Sonderblock Lybiens zum Intern. Wettbewerb im Auswendiglernen des Korans. Koran Sure 5 „Der Tisch“ Vers 92: „O ihr, die ihr glaubt, siehe der Wein, das Spiel, die Bilder und die Pfeile sind ein Greuel von Satans Werk. Meidet sie!“



Vereinigte Arabische Republik: FDC der Ausgabe „1400 Jahre Koran“ vom 25. März 1968

Die Araber nahmen den Kaffeegenuss aus Abessinien auf und bereits ums Jahr 1200 war der Kaffee im Raum Mekka, dem religiösen Zentrum des Islam, alltäglich geworden. Der Grund, weshalb die Araber den Kaffee entdeckten: Mohammed hat den Gläubigen den Wein verboten, die Araber hatten keine Möglichkeit mehr sich zu betrinken, ein anregendes Getränk kam ihnen deshalb gerade recht. Ohne den Islam wäre Kaffee noch heute Ziegenfutter in Aethiopien.

Geschichte des Kaffeegenusses

Eroberung des Westens (Oesterreich)



Massgebend beigetragen zum Sieg über die Türken hatte der Polnische König Jan Sobjetski. Sonderblock der Polnischen Post „300 Jahre Entsatz von Wien“



Vorphilatelistischer Brief vom 8. Juli 1683 von Wien nach Antwerpen. Der Brief eines Goldschmiedes dürfte zu den letzten gehört haben, die das kurz danach durch die Türken belagerte Wien noch verlassen haben, zudem der Brief noch einige Tage im Quarantänehaus an der Römerstrasse in Wien geöffnet und „geräuchert“ und wohl auch zensuriert wurde.



Zum 300 Jubiläum der Besiegung der Türken vor Wien erschien am 9. Mai 1983 der Sonderblock „300 Jahre Entsatz von Wien“



Franz Georg Kolschitzky
* 1640 + 1694 in Wien
Er war (angeblich) der erste Kaffeehausbesitzer in Wien

Sultan Mohammed IV, versuchte Wien 1683 zu erobern. Unter Grosswesier Kara Mustapha belagerten die Türken die Stadt Wien. Ein Kundschafter der Wiener, Franz Georg Kolschitzky, leistete wichtige Spionagedienste. Nach dem Vertreiben der Türken (16. September 1683) soll er sich als Lohn die 500 Säcke „Kamelfutter“, erbeten haben. Damit soll er nach der Sage in Wien das erste Kaffeehaus eröffnet haben. Heute ist aber sicher, dass das erste Kaffeehaus in Wien 1685 von Johannes Theodat eröffnet wurde.

Die Geschichte des Kaffeegenusses Der „Türkentrunk“



Am Türkischen Hof war der Kaffeegenuss nicht wegzudenken.



Kaffee-Ausschank im Arabischen Raum, im Hintergrund Kaffeehäuser auf dem Basar



Die türkischen Truppen verbreiteten Angst und Schrecken in Europa, aber auch den Kaffeegenuss



Kaffee gehört zur arabischen Gastfreundschaft



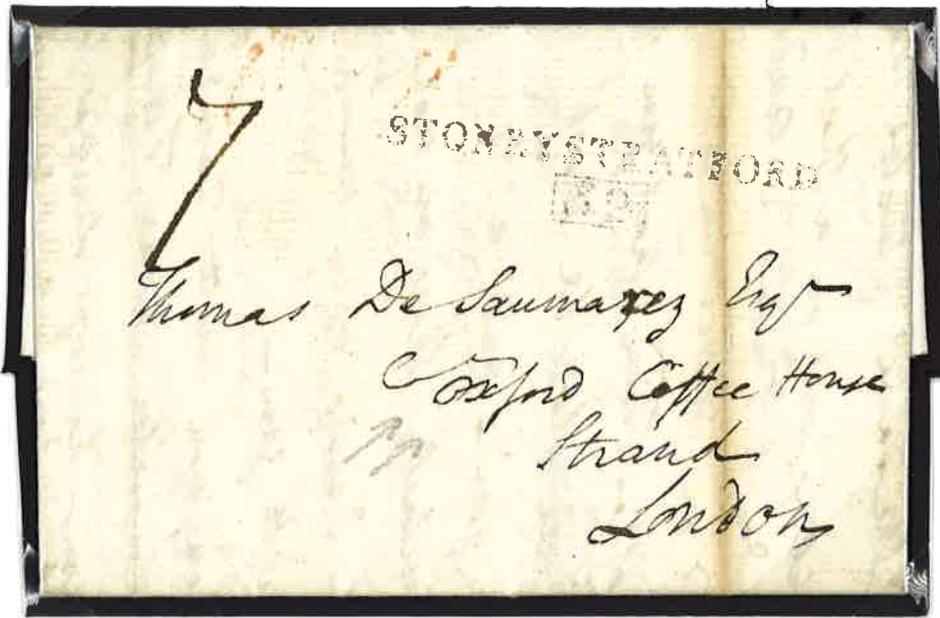
Der Kaffeekellner gehört in jedes arabisch-türkische Kaffeehaus



Dass Kaffee aus der Türkei kam, war beim breiten Publikum bestens bekannt. Deshalb findet man immer wieder in Reklamen und Firmenzeichen (wie bei der Kaffee-Grossrösterei Adolf Schneider in Dortmund) Bezüge zur Türkei, wie z.B. einen Mohren.

Im 13. Jahrhundert gehörte der Kaffee in Arabien bereits zum täglichen Leben. In dieser Zeit entstanden auch die ersten Kaffeehäuser, genannt „qahveh khaneh“. Ein Rechtsguthaben des Sultans von Kairo entschied 1511, dass Kaffee nicht unter das Weinverbot des Koran fällt. 1554 wurde das erste Kaffeehaus in Konstantinopel eröffnet. Da nun der Westen hauptsächlich über das Osmanische Reich mit dem Arabischen Raum in Verbindung getreten ist, entstand die Meinung in Europa, dass der Kaffee ein „Türkentrunk“ sei.

Geschichte des Kaffeegenusses
Eroberung des Westens (England)



Kaffeehausbrief von Stony Stratford von 1806 an das Fach von Th. de Saumarez von Jersey im Oxford Coffee House in London. Stony Stafford war zu dieser Zeit ein wichtiger Knotenpunkt der Postkutschen (über 250 Kutschen am Tag)



In Lloyd's Coffee House in London trafen sich um 1685 die Versicherungsmakler. Aus diesem Kaffeehaus entstand der Lloyd's Versicherungsmarkt.



Kaffeehausbrief von Peckham (Nr. 67) vom 28.12.1846 an Herrn Wm Meyer aus Neu York, der im London Coffee House an der Ludgate Str. sein Postfach hatte. Briefmarke Nr. 3 von Grossbritannien mit Königin Victoria.



Jonathan Swift (Gullivers Reisen) und Daniel Defoe (Robinson) traf man im „Smyrna“

1650 erstand in Oxford das erste Kaffeehaus in England. 1652 eröffnete das Virginia Coffee House als erstes Kaffeehaus in London. Um die Börse von London herum entstanden eine ganze Reihe von Kaffeehäusern, die den Agenten und Maklern als Treffpunkt dienten. Aus diesen Kaffeehäusern entstanden wichtige Firmen und Versicherungsmärkte. Das Kaffeehaus in London ist auch der Ursprung des Postfaches: diese richteten Stammgäste in „ihrem“ Kaffeehaus ein. Auch Zeitungsredaktionen hatten den Sitz in Kaffeehäusern.

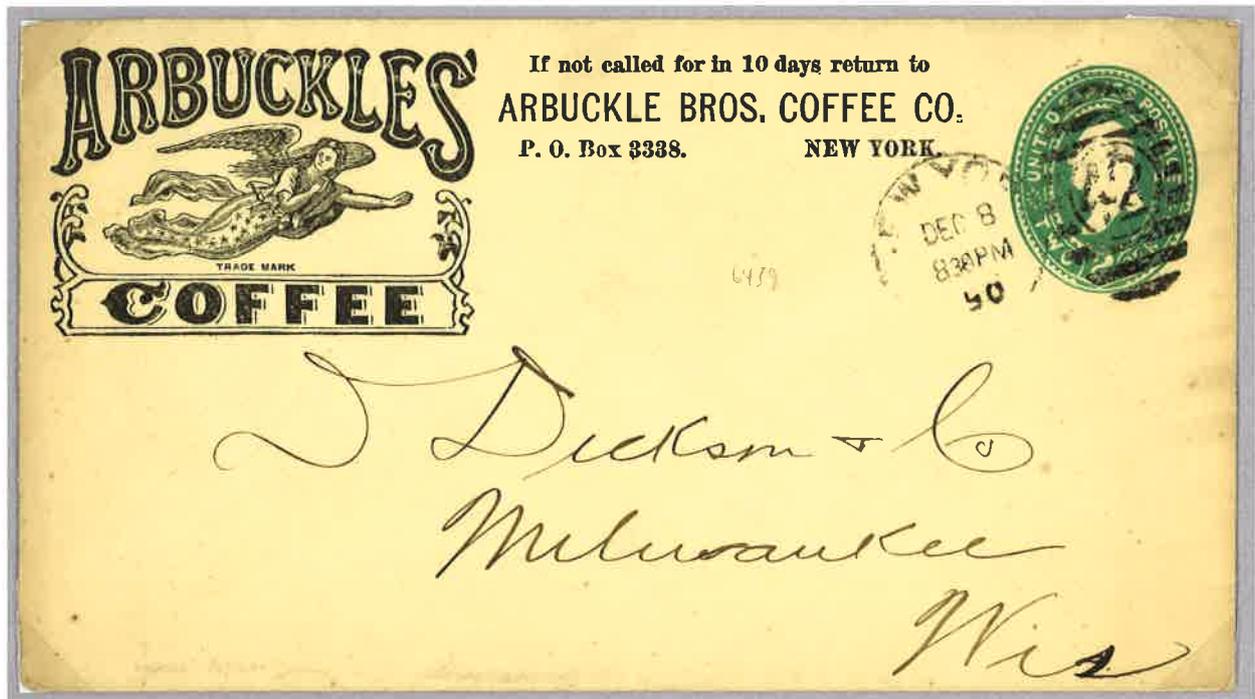
Geschichte des Kaffeegenusses Eroberung des Westens (USA)



Sondermarken des 200 Jahr - Jubiläums der Amerikanischen Unabhängigkeit. Bostoner Tea Party



Stempel der Ortschaft COFFEEVILLE im Bundesstaat Mississippi



Ganzsachenumschlag mit Wertzeichenaufdruck 2 Cents. Von New York (8. Dezember 1890) nach Milwaukee (Wisconsin) der Firma Arbucks Bros. Coffee Co. Der Arbucks Kaffee war der beliebteste Kaffee Amerikas. Er verkaufte als einer der ersten fertig gerösteten Kaffee in 1 Pfund-Packungen. Dieser Kaffee galt als Willkommensgetränk in den Grenzstädten und während den Trecks im Wilden Westen.

Auch in den Englischen Kolonien Nordamerikas hat sich zuerst der Tee durchgesetzt. Der von den Holländern eingeführte Kaffee war zu teuer. Das änderte sich, als König Georg von England 1773 eine Teesteuer erhob und damit die amerikanischen Siedler gegen sich aufbrachte. Wütend stürmten Bürger von Boston die englischen Handelsschiffe und kippten die gesamte Teeladung ins Meer. Durch diese „Bostoner Tea Party“ begann der Amerikanische Unabhängigkeitskrieg ... und die Amerikaner wurden zu Kaffeetrinkern.

Geschichte des Kaffeegenusses

Der Kaffeeanbau in Lateinamerika



Jubiläumsausgabe 200 Jahre Kaffeeanbau in Brasilien von 1927 sowie auf Brief des Schweizer Konsulates von Sao Paulo nach Burg (AG)



Neben Brasilien hatte Portugal auch Kaffeeanbau in seinen übrigen Kolonien wie S. Tomé e Príncipe, Angola und Timor-Leste.
Eingeschriebener Brief nach Lisabon vom 29.2.2014 mit Sonderstempel mit stilisierter Kaffeebohne

1727 gelang es einem Portugiesen mit List und Tücke eine Anzahl Kaffeeseamen aus Aethiopien herauszuschmuggeln und in die damals portugiesische Kolonie Brasilien zu bringen. Die Bewirtschaftung der riesigen Kaffeeplantagen und der Reichtum der Kaffeebarone wurde nur durch die Verschleppung schwarzafrikanischer Menschen nach Brasilien möglich. Die Sklaven wurden unter schlimmen Arbeitsbedingungen zur Arbeit gezwungen. Erst 1888 wurde in Brasilien die Sklaverei abgeschafft.

Geschichte des Kaffeegenusses

Kaffee - Ein Kolonialprodukt



Kaffeezweig auf einer Briefmarke von Französisch-Aequatorial Afrika



Neben Kaffee waren vor allem Kakao, Baumwolle und Zuckerrohr wichtige Kolonialwaren



Luftpostbrief von Elisabethville (Belgisch-Kongo) vom 27.4.1935 nach Bordeaux. Zusatzstempel „Consommez les Cafés du Congo“ für Luftpostbriefe ins Ausland. Porto BFr 2.50 für Auslandsbriefe und BFr. 6.00 für den Luftpostzuschlag .

Rückseite Transitstempel von Kairo par Avion vom 28.4.1935 und Ankunftsstempel in Bordeaux vom 6.5.1935. Somit muss der Brief von Kairo nach Bordeaux auf dem Land- und Schiffsweg befördert worden sein.

Die Araber, die den Kaffeeverkauf an die Europäer als gute Einnahmequelle entdeckt hatten, versuchten eifersüchtig das Monopol zu behalten. Schmuggler konnten erst 1711 die ersten Kaffeeseetzlinge nach Java (Holländisch Indien) bringen. Auch die Holländer waren nicht lange alleine. Die anderen Kolonialmächte, besonders Frankreich und Spanien, hatten bald ihre Plantagen in ihren Kolonien. Um 1750 war das Monopol der Araber völlig gefallen und die Kaffeepflanzungen in Jemen spielen heute kaum noch eine Rolle.

Ursprungs- und Anbauggebiete
 Aethiopien - Ursprungsgebiet des Kaffees



Revolutionäre Entwicklung
 des Handels (Tausch von
 Mehl gegen Kaffeebohnen)

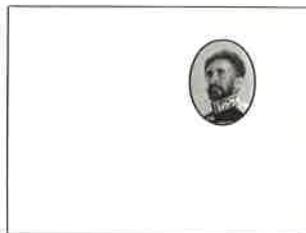
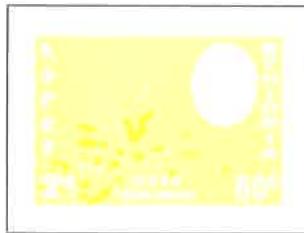


Kaffeepflückerin

DIRECTION GÉNÉRALE DES PTT * ARCHIVE DES TIMBRES-POSTE SUISSES ET ÉTRANGERS

796 18

Ethiopie / Timbres-poste 1965



Druckmusterbogen der Courvoisier SA in La Chaux-de-Fonds für die Marke „Kaffeestrauch“ der Freimarkenausgabe vom 19.7.1965. Dazu ist in der dritten Reihe noch eine Farbprobe für einen grünen Hintergrunddruck zu sehen.

Im Medaillon Kaiser Haile Salassie I

Aethiopien, besonders die Provinz Kaffa, ist die Heimat der Kaffeepflanze (*Coffea arabica*), auf amharisch „Bunna“ genannt. Der Anbau liegt in den Höhenlagen zwischen 1000 und 1300 M.ü.M. Heute sind 4 verschiedene Produktionssysteme bekannt. Waldkaffee (von Wildbäumen 10 % der Ernte), in Kaffeewäldern mit Schattenbäumen (35 %), als Gartenkaffee (50 %) und als Plantagenkaffee (5 %). Nur auf den Plantagen wird Dünger und Spritzmittel eingesetzt, ansonsten sind Aethiopische Kaffeesorten rein biologisch.

Ursprungs- und Anbauggebiete
 Aethiopien - Ursprungsgebiet des Kaffees



Baumwollsäckchen imprägniert für Kaffeeproben. Eingeschriebene Land- und Seepost, vom 13.2.1929 in Djibouti, frankiert mit 3 Frcs, nach New York USA. Rückseite Transit- und Ankunftsstempel vom 3.7.1929

Kaffeeproben aus Aethiopien waren kaum zu bekommen. Im Land selbst gab es keine solche Möglichkeiten. Warenmuster und Pakete waren nur ab der französischen Kolonie Somalia möglich.

Ursprungs- und Anbauggebiete Der Yemen

Freimarkenausgabe von 1947 mit Motiv „Mokka-Kaffeestrauch“ (Coffea arabica)



1/2 Bog. Probedruck in blau (die Originalmarke für 1/2 Bog. wurde in Gelbbraun gedruckt). Blau erhielt die 2 Bog. - Marke

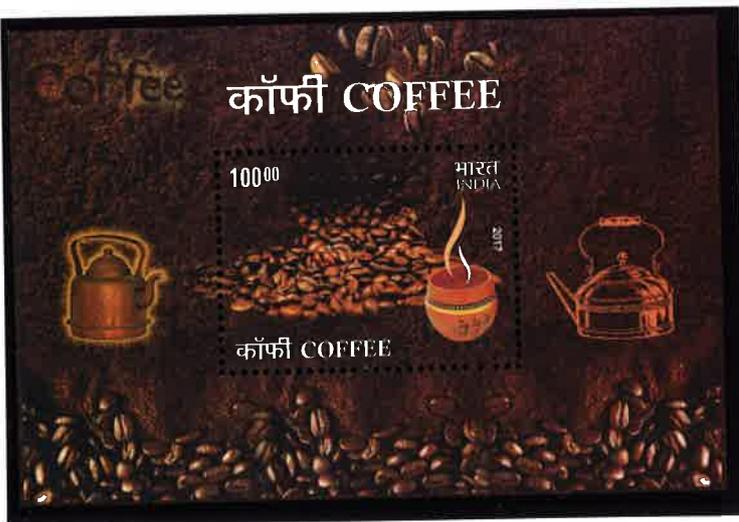


Der Mokka hat seinen Namen nach der damals grössten Hafenstadt des Yemen - al Mucha. Die Stadt wurde in Europa im 17. Jahrhundert wegen des Kaffees bekannt, so dass Kaffee und Mokka schliesslich als identisch betrachtet wurden. In Yemen entstanden die ersten Kaffeeplantagen ausserhalb von Aethiopien. Die jemenitischen Sorten ergeben einen reichen, fast nach Schokolade riechenden Kaffee. Der Anbau von Kaffee ist aber heute wegen der vermehrten Anpflanzung von Kath (Qat), ein Narkotikum, fast bedeutungslos.

Ursprungs- und Anbauggebiete
Asien: Indien



Private Postkarte (Ganzsache)
9 Ps. mit der Göttin Trimurti
mit Reklame für die Kaffee-
österei von Sri Meenakshi
Sundaresvaral in Pudukkottai
(Tamil Nadu) vom 28.4.1952



Sondermarke „Indischer Kaffee“ von 2017
Bogenmarke und Sonderblock



Freimarkenausgabe „Kaffee“ auf einem unadressierten
Ersttagsumschlag vom 15. Mai 1968. Stempel des Phila-
telistischen Büros der Indischen Post in Calcutta

Kaum jemand weiss, dass auch Indien ein wichtiges Kaffeeanbauggebiet ist. Indischer Kaffee taucht nur selten auf dem Europäischen Markt auf. Kaffee wird besonders in den feuchten Berggebieten Südindiens angebaut. 2008 war Indien mit 4,8 Mio. Tonnen Kaffee der sechstgrösste Kaffeeproduzent. Die meisten Kaffeeproduzenten sind sehr klein; im Landesdurchschnitt beträgt die Größe der Bauernhöfe 2,6 Hektar. Um 1600 hatte ein Mekka-Pilger Kaffeesträucher aus dem Yemen nach Indien gebracht.

Ursprungs- und Anbauggebiete
Asien: Papua - Neuguinea



Kaffeebaum mit Bohnen



Kaffeeirschen - reife und unreife am gleichen Ast



Kaffeezweig
5-Schilling -Marke der
Dauerserie von 1958



Rote, reife Kaffeeirschen



Grüne, unreife Kaffeeirschen



Sonderblock „Kaffee“ von 2010 - Kaffeeernte - Fermentierung - Trocknung - Grüne Kaffeebohnen

Anfangs 1800 wurden Kaffeesämlinge aus den jamaikanischen Blue Mountains gestohlen und nach Papua Neuguinea geschmuggelt. 75 % des Kaffees stammen direkt von den Eingeborenen, die den Kaffee mitten im Urwald und in Waldlichtungen anpflanzen. Die Lage lässt nur reine Handarbeit zu, so dass ausschliesslich reife Kirschen abgeerntet werden. Papua Neuguinea verkauft seinen Kaffee hauptsächlich nach Japan und in die USA.

Ursprungs- und Anbauggebiete
Afrika: Kamerun



Kaffeeblüten und
Kaffeekirschen



Kaffeeblüten
Ausgabe der französischen
Kolonialverwaltung und
Überdruck der unabhängigen
Bundesrepublik Kamerun



Originalmarke 40 Francs und ein Blaudruck, ungezähnt
als Druckprobe



Ministerdruck „Ministre de la France d'outremer“ der 15 Franc-Marke
aus dem Atelier de fabrication des Timbres-Poste in Paris



Luftpostbrief von Douala (24.5.1961)
nach Waldenburg (Schweiz). Marken
der Kolonialverwaltung, ob wohl das
Land seit dem 1.1.1960 unabhängig war

1939 wurde in Kamerun mit der Kultivierung von Arabica-Kaffee der Sorte Blue Mountain aus Jamaika begonnen, doch mittlerweile produziert das Land die gleiche Menge Robusta- und Arabica-Bohnen. Der beste Kaffee kommt aus Bamileke und Bamoun im Nordwesten. Auch Riesenbohnen und Perlbohnen werden in kleinen Mengen produziert. Die Leistungsbilanz wird aber hauptsächlich durch Erdölvorkommen aufge bessert. Kamerun ist zudem ein wichtiger Kakaoexporteur.

Ursprungs- und Anbauggebiete
Afrika: Gabun



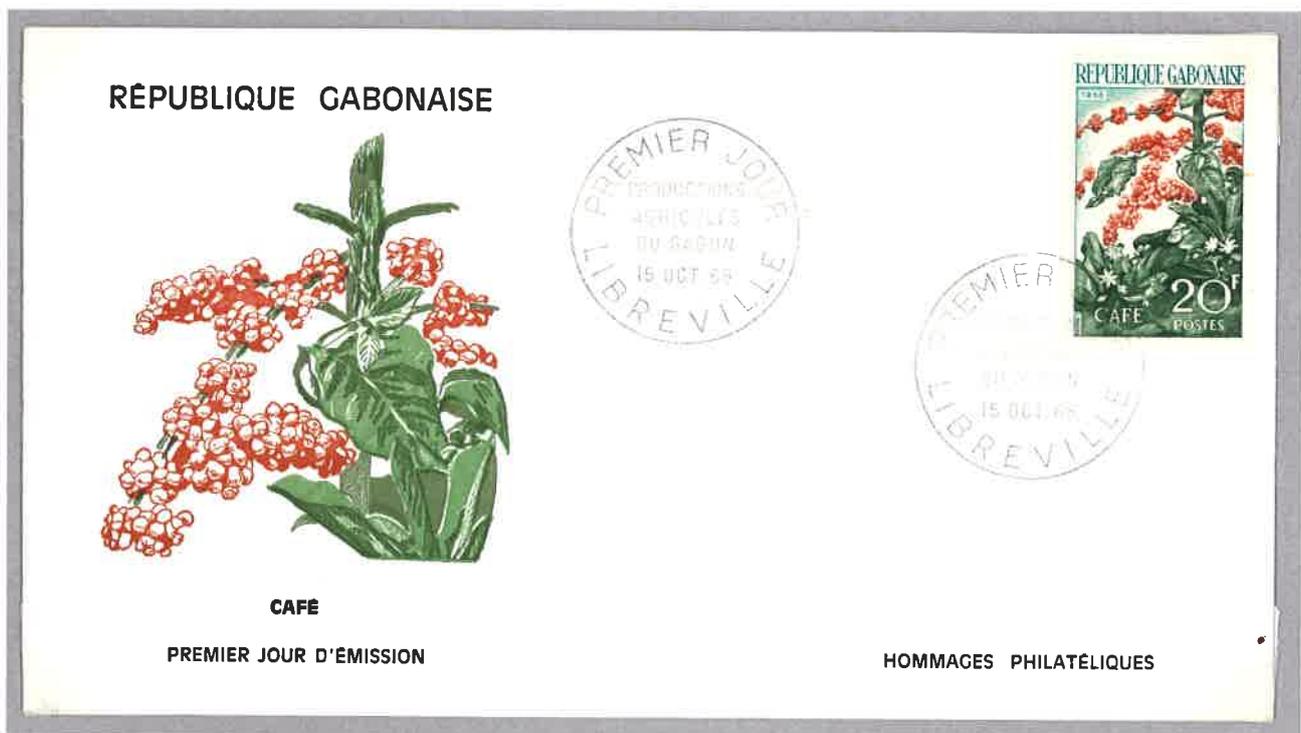
25 Jahre OAMCAF
Organisation africaine et malgache
du café



Kaffee
20 CFA



Farbproben (ungezähnt)



Ersttagsbrief vom 15.10.1968 „Landwirtschaftlicher Anbau des Gabun)

Die Republik Gabun pflanzt Kaffee hauptsächlich für den Eigenbedarf und für den Export nach Frankreich an. Es werden vor allem Robustakaffees angebaut. Nachdem der Kaffeeanbau jahrelang vernachlässigt wurde, hatte man in den Bergprovinzen in den letzten Jahren begonnen erstklassige Robusta-Kaffees anzubauen, jedoch nur in kleinen Mengen, dafür in einer ausgezeichneten Qualität. Die DGSCP (Kaffeeanbaugenossenschaft) möchte in Gabun den „Dom Pérignon“ der Kaffees anbauen.

Ursprungs- und Anbauggebiete
Afrika: Ostafrika



Postkarte aus Uganda „Kaffeepflücker“ zur Unabhängigkeit von Grossbritannien von 1962
Inlandpostkarte 15 Cents



Kaffeepflückerin aus Kenya



Kaffee aus Burundi
Eckrandstück des Bogens



Kaffeestrauch aus Ruanda



Kaffeepflücker aus
Tanganyika
(Dienstmarke)



Heftchenseite für British
Ostafrika unter der Königin
Elizabeth II



Heftchen (komplett) aus Tanganyika mit der Seite der 15
Cts-Marke „Kaffeepflücker“

Die ehemaligen britischen und belgischen Kolonien in Ostafrika, also die heutigen Staaten Uganda, Tansania, Kenia und Ruanda sind heute noch wichtige Exportländer für Kaffee. Uganda und Tansania produzieren in erster Linie Robusta-Sorten, Kenia dagegen hochwertige Arabica-Kaffees. Ruanda hat nach dem Bürgerkrieg angefangen in seinen Hochlandregionen ausgezeichnete Arabica-Sorten anzupflanzen. In diesem Land ist der Kaffee auch eines der wenigen Exportprodukte.

Ursprungs- und Anbauggebiete
Amerika: Brasilien



Entsprechend der wirtschaftlichen Bedeutung des Kaffeeanbaues in Brasilien gibt es auch zahlreiche Marken mit einem Bezug zum Kaffeeanbau.



Luftpostbrief von São Paulo (10.3.1938) nach Lugano. Porto 5400 Reis. Viererblock der Sondermarke „Kaffee aus Brasilien“

Das grösste Anbauggebiet für Kaffee ist Brasilien. 2015 wurden in Brasilien 25.9 Mio Tonnen Kaffee geerntet, das sind rund 30 % der Weltkaffeeernte. Auf der roten Erde Brasiliens wächst der Santos, kein ausgesprochener Spitzenkaffee, aber weich und süss. Er erhält sein Aroma von der sehr eisenhaltigen „roten“ Erde aus der Region von Sao Paulo. Die wichtigsten brasilianischen Sorten sind Santos, Paraná und Rio. 98 % der Kaffeebohnen stammen aus den Provinzen Paraná, Sao Paulo, Minas Gerais und Espirito Santo.

Ursprungs- und Anbauggebiete
Amerika: Kolumbien



Hochlandkaffee aus Kolumbien



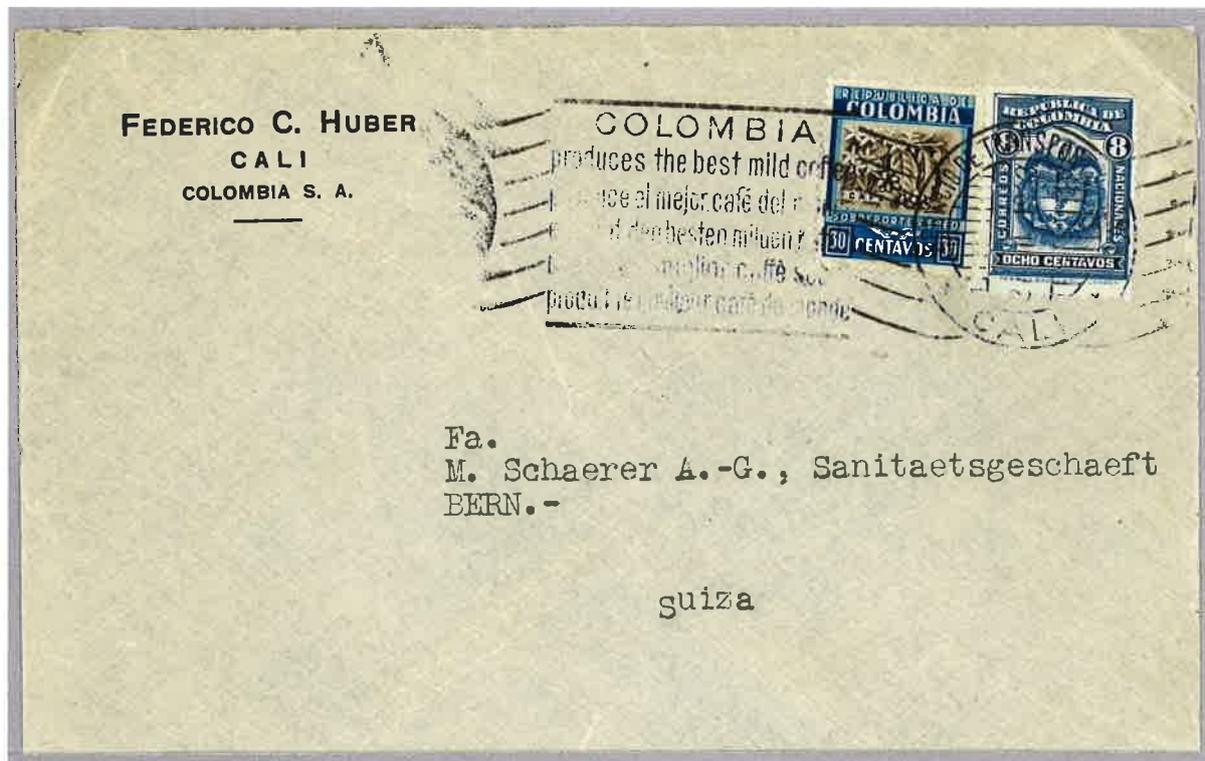
Kaffeepflückerinnen
Marke von 1932
Waterlow & Sons



5 Cts braun mit doppeltem,
verkehrtem Aufdruck des
neuen Wertes



Probedruck mit Musterauf-
druck der Ausgabe
5 Cent. in Grün statt Braun



Auslandbrief von Cali, Kolumbien (27. März 1933) nach Bern. Portogerechte Frankatur über 38 Centavos und Werbestempel „Colombia produces the best mild coffee“ und in vier weiteren Sprachen.

In Kolumbien werden ausschliesslich Arabica-Sorten mit sehr wenig Säure und einem vollen Aroma angebaut. Kaffee ist die Hauptanbaupflanze Kolumbiens. Kolumbien ist der führende Produzent milder Kaffeesorten. Die Kaffeesträucher werden vornehmlich an Berghängen auf einer Höhe zwischen 1 000 und 1 900 Metern über dem Meeresspiegel angebaut, vor allem in den Departamentos Caldas, Antioquía, Cundinamarca, Norte de Santander, Tolima und Santander. 2015 wurden 12,5 Mio Tonnen Kaffees geerntet.

Ursprungs- und Anbauggebiete
Amerika: Kolumbien



oben: Freimarkenausgabe vom 10.1.1947 „Zweige des Kaffeestrauches“ und rechts: Freimarke vom 2.8.1977 „Kaffeezweig“. Die gleiche Marke erschien 1978 noch als 3.50 Pesos-Marke



Versandbestätigung (Boletín de Expedición) aus Bogota vom 7.2.1957 nach Versalles (Valle). Paket mit einem Versicherungswert von 6.25 Peso. Ankunftsstempel von Versalles vom 19.2.1957. 9 Marken à 10 Centavos und 2 Express-Marken von 1953

1808 hatte die Erfolgsgeschichte des Kaffeenanbaues in Kolumbien begonnen. Die ersten Kaffeepflanzen kamen damals durch einen Geistlichen über die Französischen Antillen nach Kolumbien. Die fruchtbaren Böden und das Hochlandklima sorgten für den Erfolg des Anbaues in den Plantagen. Die meisten Kaffees werden im sog. Kaffeedreieck in den Provinzen Risaralda, Quindio und Caldas angebaut, meisten über 2000 M.ü.M. Bis 2010 war es das zweitgrösste Kaffeeanbauland der Erde, danach wurde es von Vietnam überholt.

Ursprungs- und Anbauggebiete
Amerika: Inseln in der Karibik



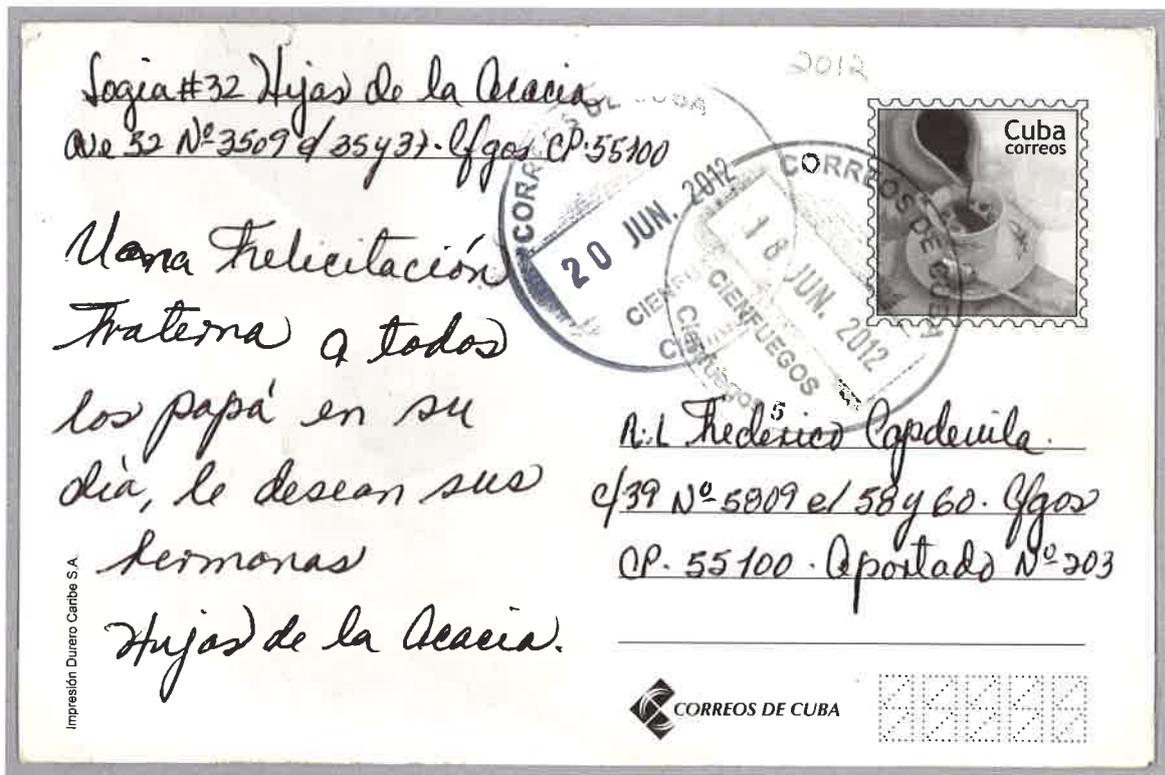
Handelsschiff „Ketch“ und
Kaffeeweig



Einführung des Kaffeeanbaus auf Dominica im Jahr 1772
Gezähnte und ungezähnte Ausgabe für die PhilexFrance 1989



1948: 200 Jahre Kaffeeanbau auf Kuba



Bildpostkarte der Kubanischen Post aus Cienfuegos (18.6.2012). Verwendung als Lokalpost. Porto nicht auf dem Wertstempel ersichtlich. Gültig im Inland. Motiv: „Kaffee wird eingeschenkt“

Auf Kuba wird seit 250 Jahren Kaffee angebaut. Die Anbauggebiete sind im Tiefland, die Kirschen reifen langsam und geben einen süßen Kaffee, besonders der Turquino. Es werden rund 250'000 Säcke pro Jahr geerntet. Auf der Insel Dominica werden in ersten Linie Bananen angebaut. In den Hochtälern wird in den letzten Jahren mit Pflanzen aus Jamaika ein ausgezeichneter Kaffee angebaut. Auf Grenade ist der Kaffeeanbau heute unbedeutend, nur für den Inlandbedarf. Hier hat der Anbau von Muskatnuss die Kaffeeplantagen beseitigt.

Ursprungs- und Anbauggebiete
Amerika: Guatemala



Freimarke „Kaffeeernte“ Druck:
Staatsdruckerei Wien



Auslandbrief von Guatemala City (12. November 1932) nach Effingen (Deutschland). Stempel „Guatemala erntet den besten Kaffee der Welt“ in vier Sprachen (Spanisch, Englisch, Französisch und Deutsch). Portogerechte Frankatur über 6 Cent. de Quetzal



Ausgabe „Kaffeeanbauggebiete“ vom
29.11.2006

Die beiden Marken auf dem Sonderblock sind gestanzt statt gezähnt

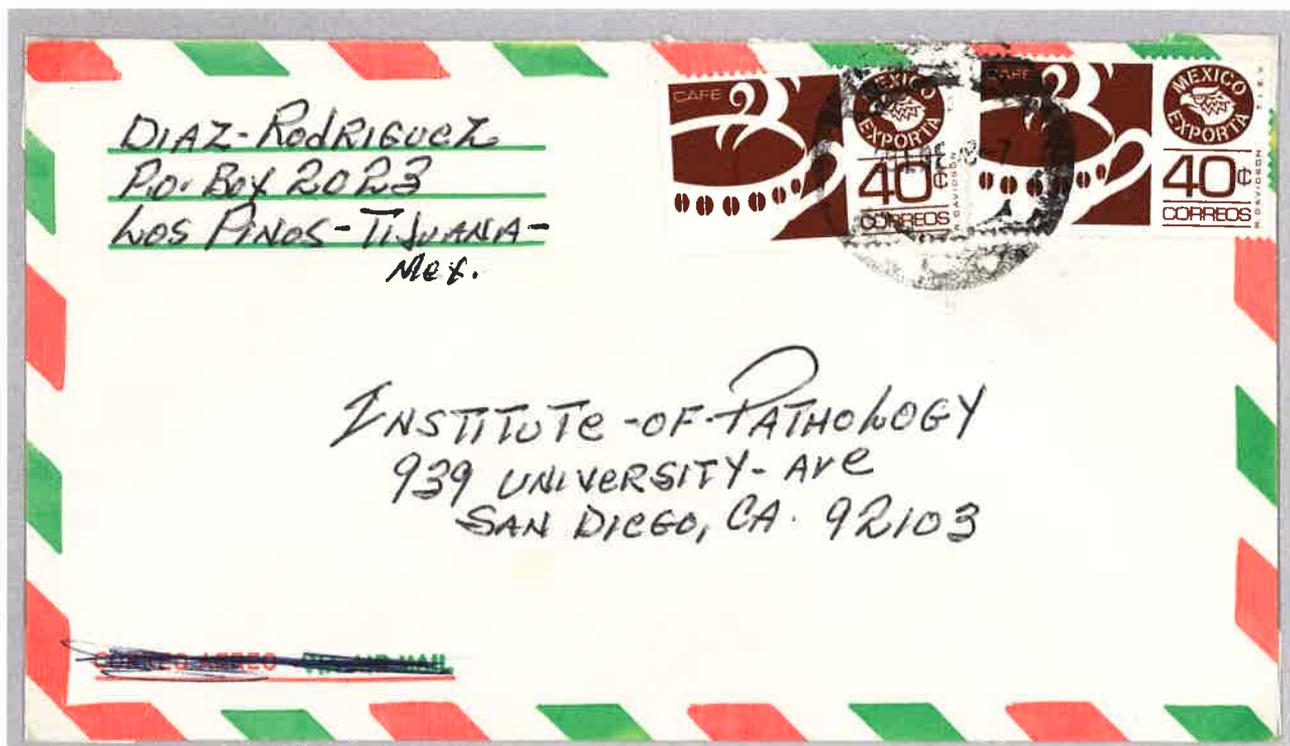


In Guatemala werden nur Arabica-Sorten angepflanzt. Guatemaltekmischer Kaffee hat einen guten Geschmack mit Biss und Würze und ein trockenes Aroma. Die besten Sorten sind Antigua und Coban. Kaffees aus Guatemala sind Hochlandkaffees (Vulkanische Gebirge). Das Hauptexportprodukt ist auch heute noch der Kaffee mit jährlich etwa 20 Prozent des Gesamtexportvolumens. Der Großteil davon wird auf weitläufigen Plantagen angebaut, die sich entlang der südlichen Grenze des Hochlands erstrecken.

Ursprungs- und Anbauggebiete
Amerika: Mexiko



Die Dauerserie „Mexiko exportiert“ war über Jahrzehnte im Einsatz, ständig wieder mit neuen Motiven und Werten. Marken zum Thema Kaffee gab es zwischen 1976 und 1987



„Mexico exporta“ - Ausgabe 40 Cent. auf Luftpostbrief von Los Pinos nach San Diego USA
Porto 80 Cent. / Verwendung von zwei Marken der rotbraunen Farbvariante

Mexiko heute der achtgrößte Kaffeeproduzent der Erde (2015), hatte jedoch in den letzten 20 Jahren trotz Produktionssteigerung einige Plätze auf der Rangliste verloren. Auf der Vulkanerde von Mexiko werden hauptsächlich Hochlandkaffees hergestellt. 60 % aller Biokaffees kommen aus Mexiko. Die wichtigsten Anbauggebiete Mexikos sind die Bundesstaaten Chiapas, Oaxaca und Veracruz. 1796 wurde in der Gegend von Cordoba der erste Kaffee angebaut. Hauptgrund für die sinkende Bedeutung ist die schlechte Infrastruktur.

Ursprungs- und Anbauggebiete
Amerika: Costa Rica



Dauermarken „Kaffeernte“ von 1945
American Bank Note Company
inkl. Muster und Probedruck



Postkarte (Inland) mit Aufdruck 4 Centimos „Kaffeestrauch“ und einem Reklameaufdruck
„Tome café de Costa Rica - El mejor del Mundo“ in drei Sprachen

Costa Rica war das erste Land in Mittelamerika, welches Kaffee industriell anbaute und verarbeitete. Der erste Export ging 1820 nach Panama und von 1832 bis 1843 exportierte Costa Rica den Kaffee nach Chile, von wo er als „Cafe Chileno de Valparadiso“ nach England verkauft wurde. 1843 kamen die Costa Ricaner auf die Idee, den Kaffee direkt nach London zu liefern. Damit wurde Costa Rica zu einem der best entwickelten und reichsten Länder Mittelamerikas, insbesondere auch, weil es politisch stabil und demokratisch ist.

Ursprungs- und Anbauggebiete
Amerika: Costa Rica



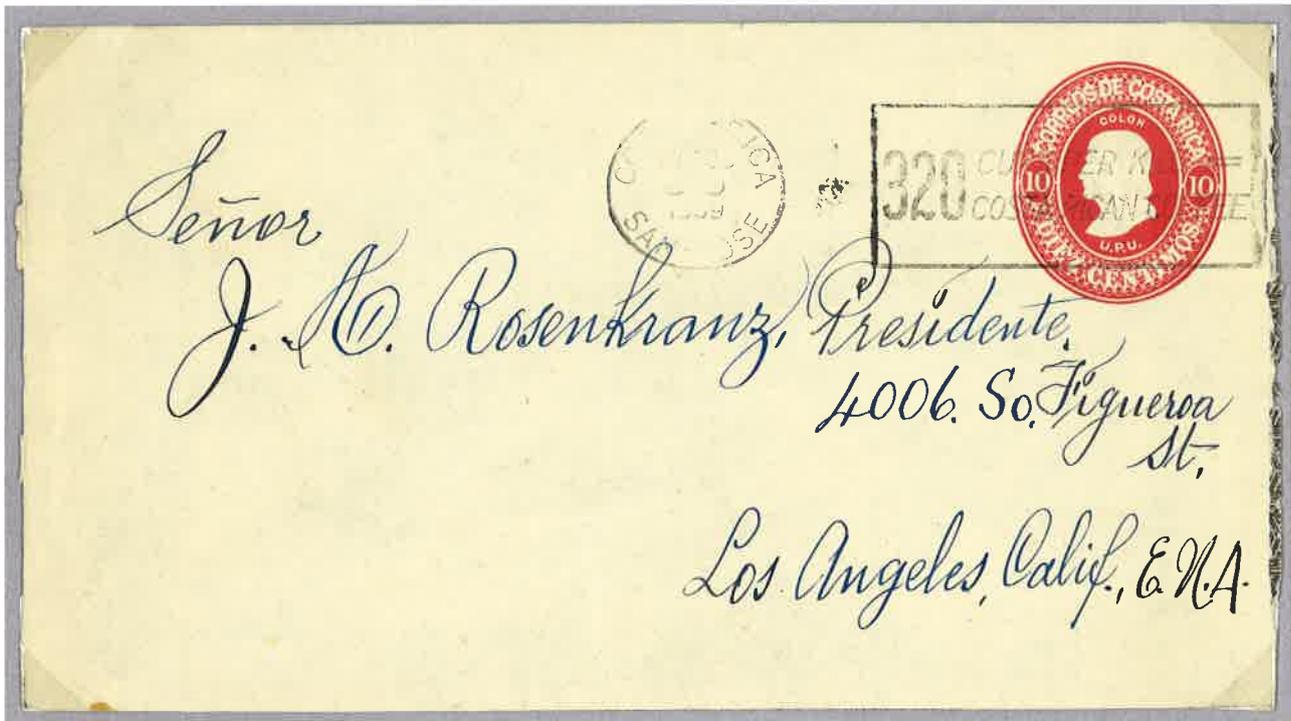
Kaffeepflückerin
Sondermarke für die
EXPO 70 in Japan



„Kaffeepflückerin“ Dauermarke 45 Centimos
Mustermarke: ungezähnt mit Lochung und Druckprobe
der schwarzen Farbe



100 Jahre Kaffeeanbau in
Costa Rica: Kehrdruckpaar



Auslandpostkarte von Costa Rica - San José vom 1939 nach Los Angeles CA, USA. Werbestempel „320 Tas-
sen pro Kilo Kaffee aus Costa Rica“.

Costa Rica liefert ausschliesslich Arabica Sorten. Sehr mild mit nussigem Nachgeschmack. Ein voller Körper und ein reiches Aroma zeichnen diesen Kaffee aus. Rund 40 Prozent der Fläche Costas Ricas werden landwirtschaftlich genutzt. Der größte Teil besteht aus kleinen und mittleren Betrieben, die vornehmlich für den Eigenbedarf produzieren. Daneben gibt es wenige große Betriebe. Hauptanbauprodukte für den Export sind Bananen aus dem tropischen Tiefland und Kaffee, der im Hochland angebaut wird.

Wirtschaftliche Bedeutung
Kaffeepflanzungen (Anbau / Ernte / Verarbeitung)



Keimende Kaffeebohnen



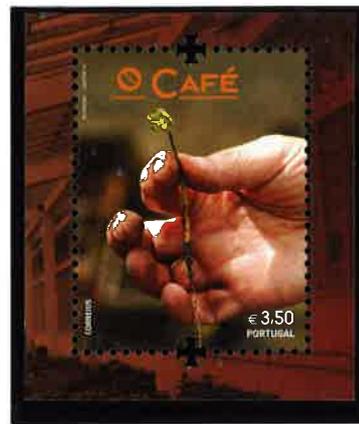
Veredelung der Keimlinge



Kaffeeseetzlinge in der Baumschule mit Schatten-dächern



Setzen der jungen Kaffeesträucher auf der Jungplantage



Ein Keimling



Aethiopische Kaffeepflanzung in der Provinz Kaffa. Jungpflanzen und Schattenbäume



Schattenbäume auf einer Plantage (ungezähntes Paar mit Aufdruck OF = Dienstmarke)



Auslesen der reifen Kaffeekirschen



Qualitätskontrolle der Kaffeekirschen

Die Kaffeepflanzungen werden wie folgt angelegt. Auf regelmäßigen Vierecken stehen die Sträucher in 2-6 Meter voneinander entfernten Reihen. Sie werden durch Beschneiden gleich hoch gehalten. Vermehrt werden die Kaffeepflanzen durch Stecklinge, die in der Pflanzschule aus Samen gezogen werden. Die „Schulen“ müssen stark beschattet werden, da die jungen Kaffeepflanzen keine direkte Sonneneinstrahlung ertragen. Auch die Pflanzungen selbst werden durch sog. Schattenbäume vor direkter Sonnenbestrahlung geschützt.

Wirtschaftliche Bedeutung
Kaffeeplantagen (Anbau / Ernte / Verarbeitung)



Kaffeeernte auf Firmenfreistempel der Firma „Klipp's Kaffee in Bremen“. Der Brief ist vom 8. Oktober 1947. Für die Zensur ist die Aufschrift „German“ gedacht, der Brief konnte damit direkt an einen deutschsprachigen Zensur weitergeleitet werden. Der leere Platz über der 016: dort war das Hakenkreuz (entnazifiziertes Beleg)



Monumentale Briefmarke für Luftpostsendungen aus Guatemala mit einer Kaffeeernte Szene aus dem Jahr 1870



Ernte



Kaffeebauer



Mit dem Zugrind gehts auf die Plantage

Da die Kaffee Früchte nicht gleichzeitig reif sind, muss man mehrere Male im Jahr ernten. Die erste Ernte kann im dritten Jahr erfolgen, aber erst nach 5 - 6 Jahren ist der Maximalertrag erreicht. Nach dem 18ten Jahr sinkt die Ernte wieder. Er produziert regelmäßig 15 bis 20 Jahre lang Früchte. Manche Pflanzen liefern 0,9 bis 1,3 Kilogramm marktfähige Kaffeebohnen im Jahr, aber bereits 0,45 Kilogramm gelten als durchschnittlicher Jahresertrag. Man pflückt die Bohnen von Hand oder man erntet die Früchte maschinell.

Wirtschaftliche Bedeutung
Kaffeepflanzungen (Anbau / Ernte / Verarbeitung)



Kubanischer Farmer mit Erntekorb



Kaffeeernte in Zambia



Kaffeebauer aus Guatemala. Einzel frankatur 0.1 Quetzal auf Luftpostumschlag nach Costa-Rica Malacatan vom 10.6.1986



Die geernteten Bohnen werden zusammengetragen ..



... in Behälter abgefüllt ...



... und auf die nächste Verarbeitungsstelle gebracht

Es ist sehr wichtig, dass die Pflücker ausschliesslich reife Kirschen pflücken. Hier entscheidet sich bereits die Qualität des späteren Kaffees. Wenn er zu lange am Baum bleibt, wird er schwarz und schlecht. Neben dem Lesen werden auch billige Sorten gestreift. Dabei wird der ganze Ast gleichzeitig von den Beeren befreit. Dabei geraten aber auch die grünen Kirschen in das Sammelgut, was sich negativ auf die Qualität auswirkt, aber viel schneller und billiger ist als das mühselige Ablesen von Hand.

Wirtschaftliche Bedeutung
Kaffeepflanzungen (Anbau / Ernte / Verarbeitung)



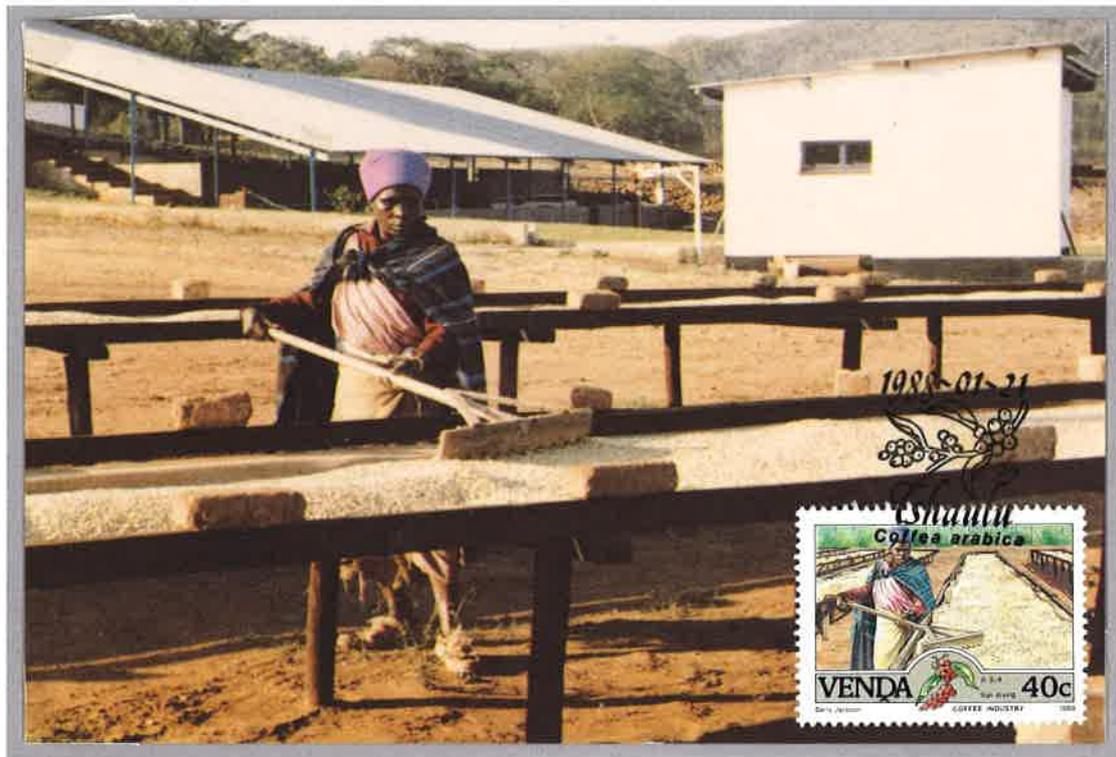
Fazenda (Kaffeepflanzung) und ein Kaffeebauer beim Aussieben der Bohnen (Block und Sonderstempel)



Kaffeebohnen ohne Fruchtfleisch (aber noch mit der Pergamenthülle) werden in El Salvador in der Sonne getrocknet



Trocknen der Bohnen mit modernen Maschinen, Kaffeeewender und Trocknungsmaschine



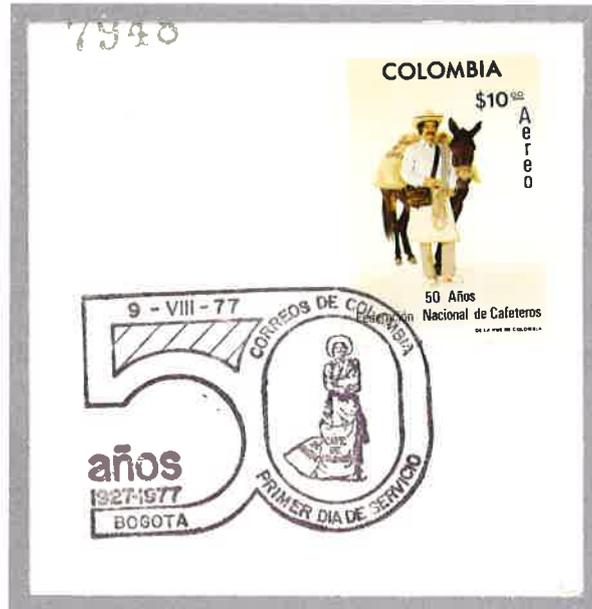
Der geerntete Kaffee wird auf grossen Plätzen in der Sonne getrocknet
Maximumkarte aus Venda - Tschautu (21.1.1988)

Aufbereitungsmethoden: Nasse Methode: Das Fruchtfleisch wird abgequetscht, die Bohnen im Wasser eingelegt, damit das restliche Fruchtfleisch fermentieren kann. Dann werden die Bohnen ausgewaschen und danach getrocknet. Am Schluss werden die Bohnen von der Silberhaut befreit. Trockene Methode: Die Beeren werden gewaschen und dann in der Sonne 2 bis 3 Wochen getrocknet, dann kann man das Fruchtfleisch und die Silberhaut mit der Maschine abschälen.

Wirtschaftliche Bedeutung Nationale und Internationale Organisationen (Lobbyisten)



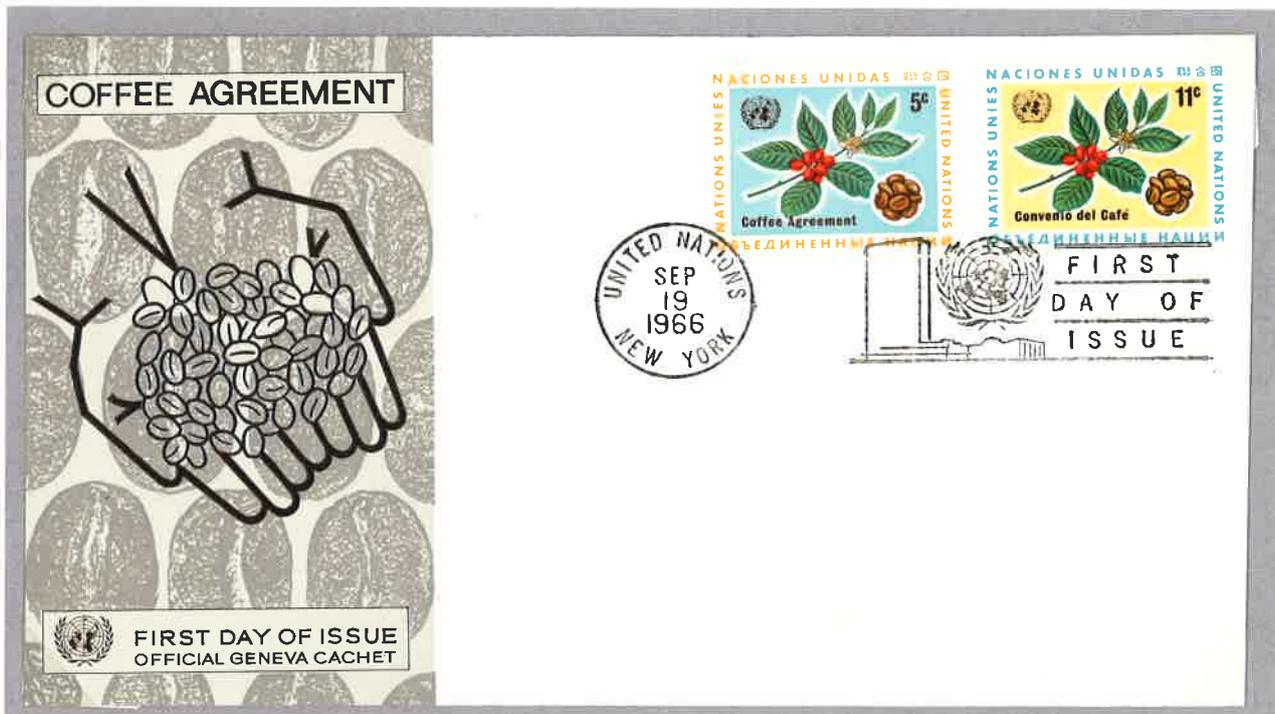
Sondermarke zum 30jährigen Bestehen der Afrikanischen und Madegaskischen Kaffee-Organisation



Sondermarke und Sonderstempel der Ausgabe „50 Jahre Verband der Kaffeebauern in Kolumbien“



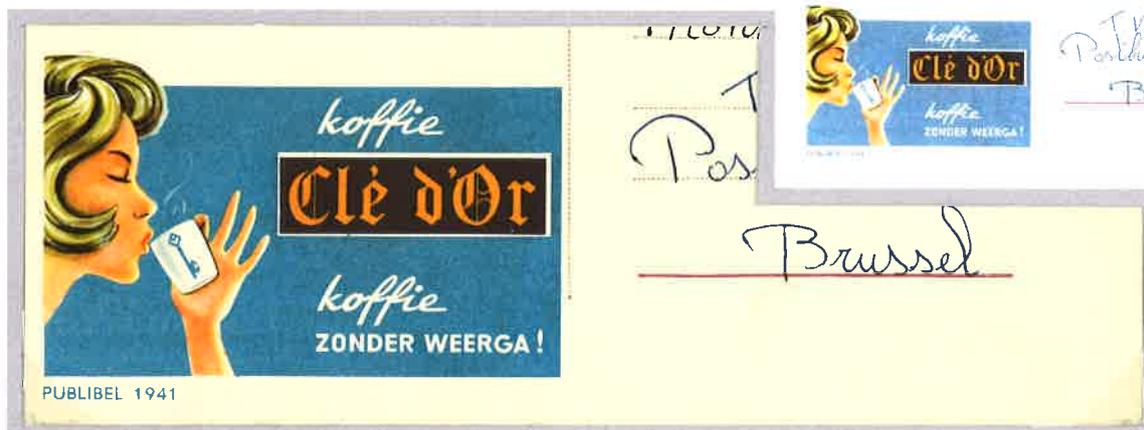
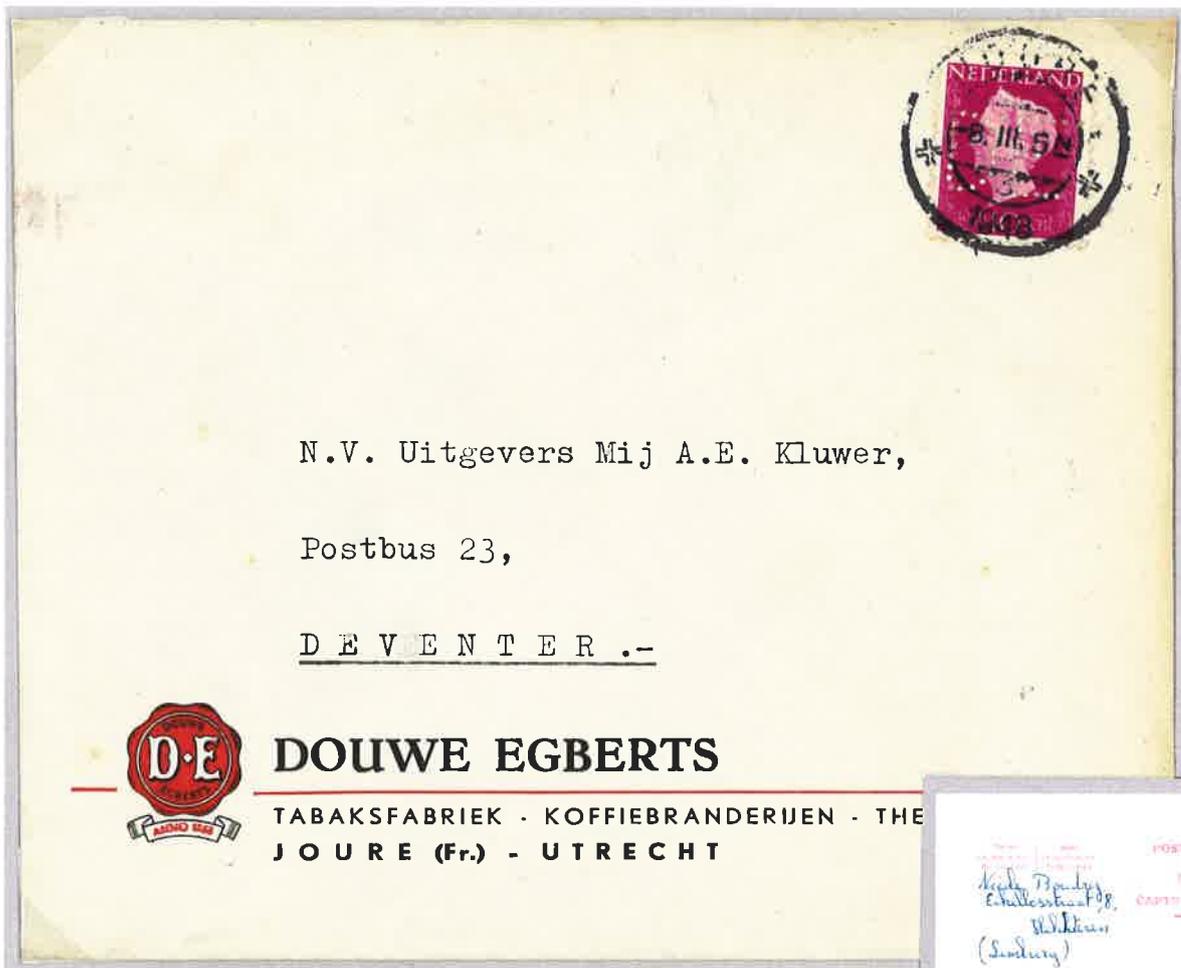
Internationale Kaffeeorganisation: Die roten Länder sind die Produzenten, die grünen die Konsumenten



5 Cts und 11 Cts-Ausgaben zum Internationalen Kaffee-Abkommen von 19. September 1966. FDC der UNO New York auf Umschlag der UNO Genf.

Die ICO (Intern. Kaffee Organisation) in der die wichtigsten Produzentenländer und die grössten Kaffeeabnehmer vertreten waren, versuchte ab 1964 mit Hilfe des Coffee-Agreements den Kaffeepreis auf einem für die Produzentenländer vernünftigen Preis zu halten. Das Abkommen scheiterte 1991. In der Folge sanken die Kaffeepreise dramatisch. Erst nach 2003 stiegen die Preise weltweit an. Auch national gibt es viele Gesellschaften und Interessevertreter der Kaffeebauern und der Kaffeeindustrie.

Wirtschaftliche Bedeutung
Importeure und Händler (Benelux)



Die Douwe Egberts Gruppe (heute Jacobs Douwe Egberts) ist der Marktführer auf dem Niederländischen Kaffeemarkt. Das Unternehmen wurde 1753 im friesischen Joure gegründet. Zu diesem Jubiläum (250 Jahre) wurde von der niederländischen Post eine Gedenkmärke mit Kaffeeduft (beim Reiben der Marke) ausgegeben. Das Unternehmen gehört 2017 je zur Hälfte der Familie Reinmann aus Mannheim und der Mondelez Gruppe. Marken sind Douwe Egberts, Jacobs, Natreen, Senseo, Tassimo, Clé d'Or, van Nelle etc.

Wirtschaftliche Bedeutung Importeure und Händler (Benelux)

Katapultflugpost der Condor Zeppelin
Lufthansa mit Katapultflugzeug „Tornado“.
Start des Zeppelins am 27.6.1935.

Das Flugzeug musste Notlanden und wurde
vom Dampfer „Westfalen“ gerettet.

Rückseite Stempel (rot) der Condor Zeppelin
Lufthansa und (schwarz) Abgangsstem-
pel aus Brasilien vom 27. Juni 1935.

Frankatur 33.600 Reis



Bevor der Kaffeeinkäufer Jeenchen in Rotterdam „die Katze im Sack“ kauft, muss die Qualität getestet werden. Dazu werden vor Ort und in den Verbraucherländern Kaffeeverkostungen durchgeführt. Die wachsimprägnierten Beutel schützten die Bohnen gegen Transportschäden und garantierten die Qualität der Bohnen. Damit die Bohnen noch schneller beim Qualitätskontrolleur in Rotterdam waren, wurde als Beförderungsart sogar der Schleuderflug gewählt.

Wirtschaftliche Bedeutung
 Importeure und Händler (Italien)



2015 Sondermarken „Jubiläen für grosse Iialienische Marken“ 120 Jahre Lavazza - Kaffee.

Selbstklebende Marke mit EAN-Code am Markenrand

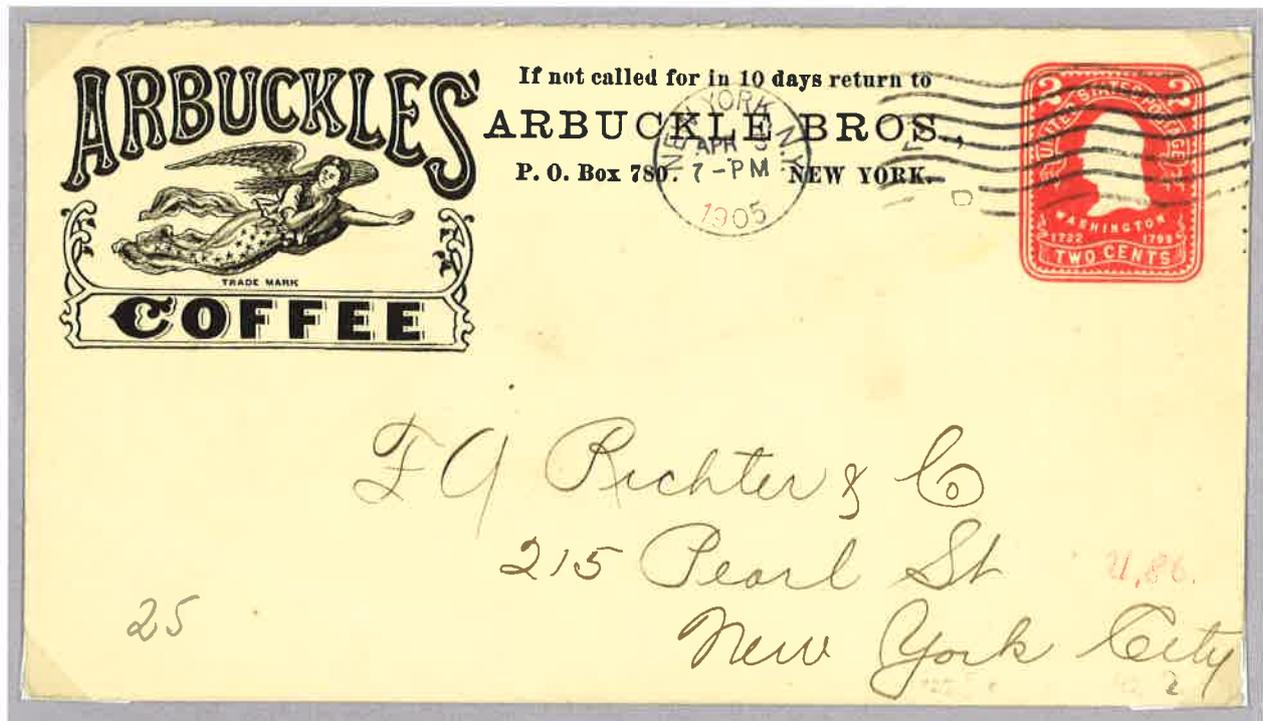
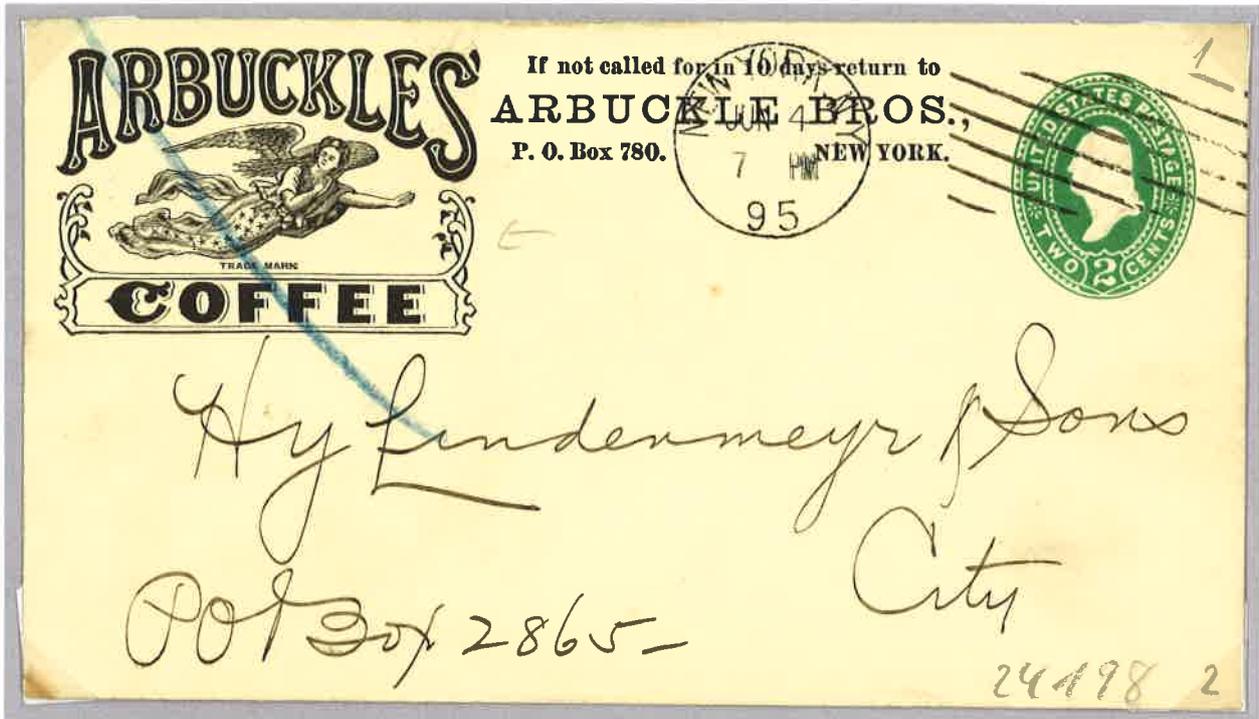
rechts: Sonderstempel vom 24.4.2015



Firmenumschlag Lavazza für die Teilnahme an einem Quiz des Canale 5, Umschlag aus Giorgio (Napoli) vom ?? April 1988, Frankatur 650 Lire, davon Zusatzfrankatur mit einer 450 Lire-Automatenmarke

Luigi Lavazza (1859 - 1949) gründete 1895 in Turin ein kleines Kaffeehandelsgeschäft. Sein Enkel Emilio, der 2010 starb, vergrößerte dieses Geschäft und wurde eines der größten Kaffeekonzerne Europas. Die Firma ist heute für einen der besten Espresso-Kaffees bekannt. Lavazza S.p.A. ist heute in vierter Generation in Familienbesitz. Das Unternehmen beschäftigt rund 2000 Mitarbeiter und erwirtschaftete 2008 einen Umsatz von 1.12 Mrd. Euro.

Wirtschaftliche Bedeutung
Importeure und Händler (USA)



Ganzsachen-Briefumschläge der US-Post zu 2 Cents (1895 mit grünem Aufdruck und 1905 mit rotem Aufdruck) mit dem Portrait von Präsident Washington. Firmenaufdruck der Arbuckle's Coffee in New York

Arbuckle's Coffee wurde 1865 von John und Charles Arbuckle in Pittsburgh USA gegründet. Sie hatten ein Verfahren erfunden, wie man mit Hilfe von Eiweiss und Zucker die fertig gerösteten Bohnen für eine längere Zeit aufbewahren konnte, ohne dass das Aroma verloren ging. Dieser Kaffee, in Ein-Pfund-Packungen, half mit den Wilden Westen zu erobern, so dass auch heute noch stolz im Werbspruch der Firma steht: „Arbuckle's - The coffee that won de West“. Der Firmensitz ist heute in Tucson Arizona USA

Wirtschaftliche Bedeutung
Importeure und Händler (Deutschland)



Firmenbrief der Kaffee-HAG aus Bremen (9. Juni 1958) nach Gernsbach/Baden mit Firmenfreistempel.



„Muster-ohne-Wert“-Sendung der Kaffee-Handels-Aktien-Gesellschaft (Kaffee HAG) von Bremen nach Berlin-Charlottenburg. 4-Pfennig-Briefmarke „Hindenburg“ mit Perfin K.H.A.G.

Die Kaffee-Handels-Aktiengesellschaft in Bremen ist besonders durch den koffeinfreien Kaffee HAG berühmt geworden. Eigentlich ist HAG nur die Abkürzung von Kaffee-Handels-AG. Der koffeinfreie Kaffee sollte eigentlich Kaffee ONKO (ohne Koffein) heißen. Heute wird aber der koffeinfreie Kaffee HAG genannt, der ONKO-Kaffee ist mit Koffein. 1907 eröffnete Ludwig Roselius den Betrieb. Heute gehört die Marke „Kaffee HAG“ zur Mondeléz Gruppe mit Sitz in den USA.

Wirtschaftliche Bedeutung
Importeure und Händler (Deutschland)



Postkarte (Antwortkarte für Bestellungen) der Firma Darboven mit 6 Pf. „Hindeburg“ mit Reklame für den herzschonenden Idee-Kaffee



Anzeigenganzsache der Stadtpost Hamburg 1891 3 Pf. blau Hammania Anzeigen. Ganzsachen-Kartenbrief mit Anzeige auf der Vorderseite der Kaffeehandlung J.J. Darboven

1866 begann der Kaufmann J.J. Darboven in Hamburg als erster bereits gerösteten Kaffee in Tüten abzupacken und im Versand an Haushalte zu verschicken. 1915 wurde die Marke „IDEE-KAFFEE“ erfunden und 1927 wurde er durch ein besonderes Verfahren, das Professor Lendrich erfand, besonders mild. J.J. Darboven GmbH KG vertreibt heute auch die Marken „Eilles“, „Idee“ und ist Konzessionär für die Marke „Mövenpick“

Wirtschaftliche Bedeutung
 Importeure und Händler (Deutschland)

ROHLFING'S KAFFEE **ROHLFING'S TEE**

KAFFEE UND TEE-VERSAND

J.F. ROHLFING BREMEN
 Sögestr.30-32. Pelzerstr.1.2.3. GEGR.1886.

Vornehme **DAMENHÜTE**

H. Koopmann jr.
 BREMEN
 GEORGSTR. 62

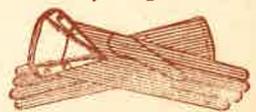
TELEPHON 3558 **H. L. CHRIST** MOLKENSTR. 64/65

Englische Schneiderkleider (Tailor Made)
 Feinste Massarbeit

Postvermerk

HUGO NOLTE BREMEN, Sögestr. 58

Spezialhaus für Handschuhe
 In Leder und Stoff



Absender:

Stallmann & Garder

DAMEN-KLEIDERSTOFFE
 BREMEN
 OBERNSTR. 21-23

Patentbrief.



An

Wohnung _____

Strasse u.
 Hausnummer _____

Serie XII, Bremen.

Sinalco
 Alkoholfrei

Bilz Brause

Verkauft 100 Millionen Fl.

Bremer Cartonagen-Fabrik Telephon 1838
 Arbergerstrasse Nr. 8 **Chr. Henke, Bremen**

Anfertigung von Reiseartikeln: Stülpkoffer, Hülkoffer,
 sowie ff. Lederschnitt-Imitationen.
 Lager in Papierkörben, Schirmständern, Wäschepuffs etc.

Juwelen-, Gold- u. Silberwaren

Carl Prox

Brem. 1860 Bremen Wachtstr. 31 Fernspr. 2658

HAFERWERT ist voller Ersatz für besten Hafer, dabei viel billiger und an Nährstoffen gehaltreicher als reiner Hafer.

J. D. BARTH, Kraftfutterfabrik, Bremen.

CARL BUSING
 TELEFON N° 661

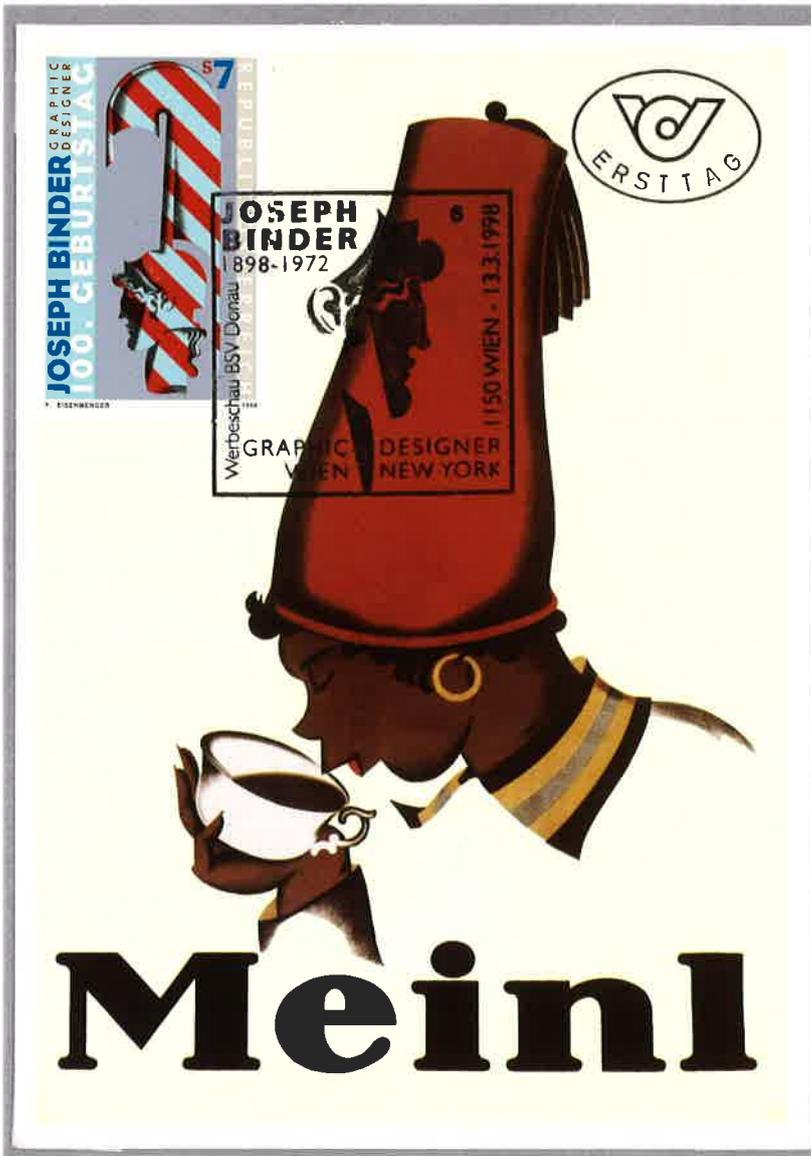
FÄRBEREI, CHEM. WÄSCHEREI FÜR HERREN- UND DAMEN-GARDEROBEN. CHEMISCHE REINIGUNG VON MÖBELN UND TEPPICHEN. GÄRDINEN-WÄSCHEREI AUF NEU!



OSTERSTR. 62/63 u. FILIALEN

„Patentbrief“, Ganzsache, frankiert mit 5 Pfennige, die durch die Reklamaufdrucke auf dem Brief für 3 Pfennige verkauft wurden. Die grosse Konkurrenz unter den Kaffeehändlern und Kaffeehäusern führte dazu, dass viele Firmen mit diesem Medium Werbung gemacht hatten. Die „Patentbriefe“ erwiesen sich jedoch als Flop, gebraucht findet man sie kaum.

Wirtschaftliche Bedeutung
Importeure und Händler (Österreich)



Geschäftsbrief der Firma Julius Meinl
Kaffee-Import (Wien - 28.01.1915)
Porto 10 Heller. Jubiläumsausgabe „Kaiser Franz Joseph“ mit Firmenlochung
(Perfin) „J. M. „



zum Welttag der Poesie
Kroatien 2,80 K. mit Anhängsel
„Julius Meinl - inspiriert Dichter seit 1862“

oben: Maximumkarte 100. Geburtstag des Grafikers Joseph Binder (1898 - 1972), der das Firmensignet der Julius Meinl Gruppe geschaffen hatte

unten: Absenderfreistempel der Firma Julius Meinl Aktiengesellschaft in Wien vom 11. September 1940
Deutsche Reichspost 8 Pfennige. Firmensignet „Kaffeetrinkender Mohr mit Fez“



Julius Meinl gründete 1862 in Wien sein erstes Spezialitätengeschäft, in welchem er gerösteten Kaffee verkaufte. Frisch gerösteten Kaffee zu kaufen, wurde sehr bald populär und so eröffnete Julius Meinl 1891 eine moderne Kaffeerösterei in Wien. Zwischen den beiden Weltkriegen expandierte das Unternehmen in viele Länder Zentraleuropas. 1939 hatte Julius Meinl europaweit über 1000 Filialen. Nach 1990 begann die Firma Meinl wieder mit dem Aufbau des Marktes in Zentraleuropa.

Transport / Lagerung / Verpackung (Logistik)
 Transportwege zu den Abnehmern



Das Verladen von Kaffee auf
 Schiffe in Guatemala um 1870



Kaffee aus El Salvador wird in
 Säcke abgefüllt und verschifft



Gabelstapler mit einer Palette
 voller Kaffeesäcke



mit Kränen werden die Säcke
 in die Schiffe beladen



Containership - Modernste
 Art der Verschiffung



Luftpostbrief von San Salvador (31. Dez. 1937) nach Balgach. Briefmarken mit Überdruck für Luftpost mit dem Motiv „Kaffeeexport“.

Der Handel mit Kaffee ist nach dem Erdöl das zweitwichtigste Handelsprodukt der Erde. 2013 wurden 8.9 Millionen Tonnen Kaffee von den Produzenten hergestellt. Rund 80 % der Welternte muss zum Teil über grosse Distanzen transportiert werden. Der grösste Kaffeekonsument der Welt sind die USA, die 40 % der Welternte konsumieren. Weitere wichtige Abnehmerländer sind Deutschland, Frankreich und Italien. Weltmeister im Verbrauch von Kaffee pro Kopf der Bevölkerung sind aber die Finnen.

Transport / Lagerung / Verpackung (Logistik)
 Transportwege zu den Abnehmern



Kaffeesack aus Costa-Rica (rechts mit verschobenen Farben)



Der Kaffee wird abgewogen und in Kaffeesäcke aus Jute abgefüllt



Publibel-Karte der Kaffeemarke Corso. Kaffeesäcke aus Brasilien, Haiti, Java, Santo Domingo und Honduras sollen das „ganze Aroma der Tropen“ zeigen

Ebenso wie die Kaffeebohne ist auch der Kaffeesack ein Markenzeichen für Kaffee selber. Kaffeesäcke werden hauptsächlich aus Jute, einer indischen Faserpflanze aus der Familie der Lindengewächse, hergestellt. Überwiegend wird Jute in den Schwemmland-Böden der indischen Flusstäler angebaut. Die trockenen Fasern sind gelblichweiß, weich und glänzend. Sie werden auch zur Herstellung von einfachen Garnen und billigen Papiersorten verwendet.

Transport / Lagerung / Verpackung (Logistik)
 Transportwege zu den Abnehmern



Costa-Rica

Werbung für die Kafeerausfuhr von 1922. Einzelmarken und Viererblock als Essai des Überdruckes. Der gelbe Aufdruck auf der 15 C-Marke ist kaum zu sehen.

Kaffeehändler mit Kaffeesäcken

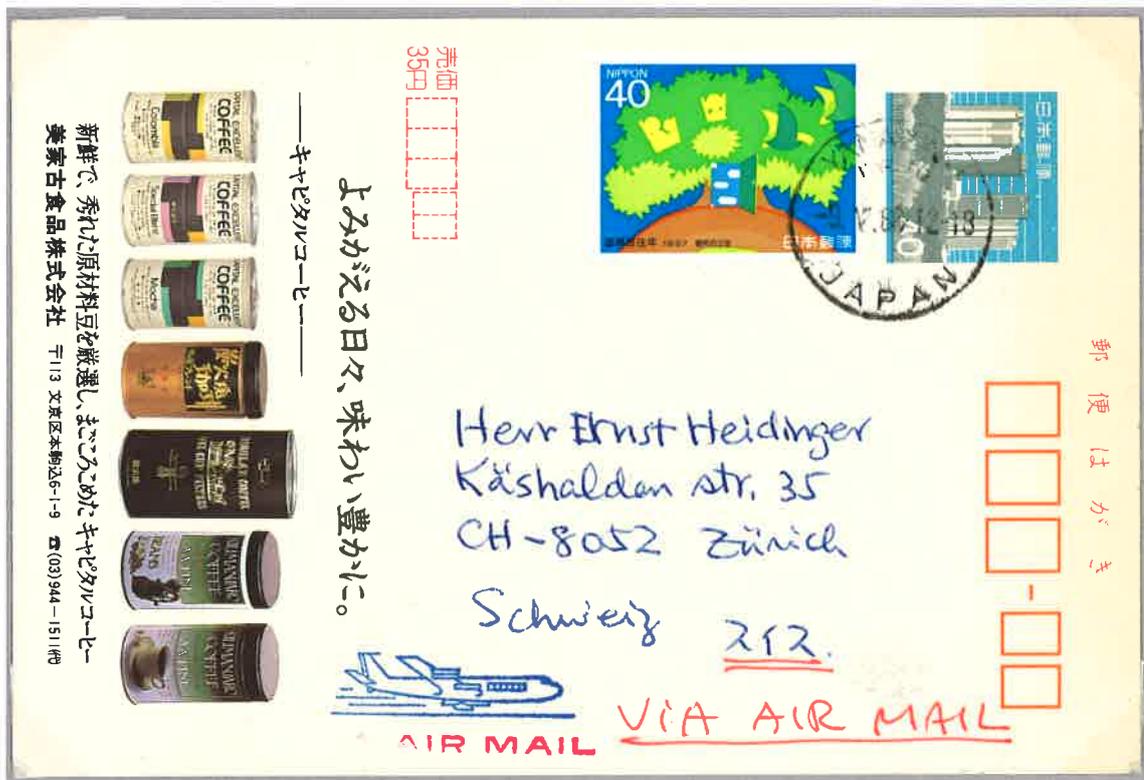


Inlandpostkarte aus Costa Rica (22.7.1922) nach Bern mit Zusatzfrankatur 10 Centimos der Sonderausgabe mit dem Ueberdruck „Werbung für die Kafeerausfuhr“

Die Internationale Kaffeorganisation (ICO) publiziert die Kaffee-Produktionszahlen in Kaffeesäcken. Der Norm-Kaffeesack im internationalen Handel wiegt 60 kg. 2010 wurden z.B. 134 Mio Säcke Kaffee produziert, was somit rund 8,1 Mio. Tonnen Kaffee entspricht. Kaffeesäcke aus Jute sind immer bedruckt, z.B. mit dem Herstellerland, dem Produzenten oder der Handelsfirma. Auf dem Sack muss das Produktionsland ersichtlich sein. Für gebrauchte Säcke gibt es in den Verbraucherländer einen Markt.

Transport / Lagerung / Verpackung (Logistik)
Verpackung

Publibel-Karte der Kaffeeirma Fort (Koffie Record) aus Belgien (3. Februar 1964)



Werbe-Postkarte für Inland. Mit Zusatzfrankatur für Luftpost in die Schweiz. Werbung für Kaffee in Dosen

Bohnenkaffee wird geröstet in eine von zwei möglichen Verpackungen abgefüllt, das Vakuumpack oder die Kaffeedose. Gemahlener Kaffee verliert innerhalb einer Woche sein charakteristisches Aroma, wenn er nicht speziell verpackt wird. Verbundstoffe aus Kunststoff und Papier sind bevorzugte Verpackungsmaterialien, die dem frisch geröstetem und gemahlenem Kaffee Schutz bieten. Hermetisch verschlossene Vakuumverpackungen können das Aroma bis zu drei Jahre bewahren.

Transport / Lagerung / Verpackung (Logistik)
Verpackung



Mustersack aus Stoff für eine Kaffeeprobe von Ayos (Kamerun) nach Notre-Dame-Limite bei Septème, Dep. Bouches-du-Rhône in der Provence. Datum des Versandes: Ayos 7. Mai 1945. Frankatur mit der Ausgabe des „Freien Frankreichs“ von 1942, total 13 Francs. Div. Zoll- und Zensurvermerke

Was man nach einem Krieg am meisten vermisst? Ruhe und Frieden. Aber auch ein guter Bohnenkaffee lässt nicht auf sich warten. Kaum sind die Verkehrswege wieder frei, wird der Kaffee wieder gehandelt und verschickt. Aus Frankreich sind solche Säcke bekannt, mit denen man Kaffee aus den Kolonien ins Mutterland geschickt hat, meistens adressiert an Privatpersonen. Viele Kolonien schlossen sich dem „Freien Frankreich“ von General De Gaulle an, so dass Kaffee in „Vichy-Frankreich“ rar war.

Die Zubereitungsarten
Das Kaffeerösten



Moderne Röstanlagen



Absenderfreistempel der Kaffeerösterei H.Ch. Werther von Halle an der Saale vom 21.11.1930.



Privatpostkarte der Grossrösterei Conrad Sild in Wien vom 10. Oktober 1916
Porto von 10 Heller durch zusätzliche Briefmarke abgedeckt (Rückseite Zusatztext, somit wurde das Porto für Inlandbriefe notwendig).



Verschiedene Röstgrade - von Grün bis zum „Italian Roast“

Das Rösten der Kaffeebohne entscheidet erst über den Geschmack. Ein schlechter Röster kann alles verderben. Beim Rösten wird den grünen Kaffeebohnen das Wasser entzogen, die daraufhin aromatische Oele freigeben, die für den Duft des Kaffees verantwortlich sind. Helle Röstungen sind für Milchkaffees geeignet, starke „italienische“ Röstungen eignen sich für einen kräftigen Espresso. Moderne Röstverfahren im Heissluftfröster arbeiten mit 600 bis 800°. Alte, schonende Methoden arbeiten länger, aber nur mit 200°.

Die Zubereitungsarten

Zubereitung über dem offenen Herdfeuer



Erster Schritt: Rösten des Kaffees in der Röstpfanne



Zweiter Schritt: Die Kaffeebohnen werden im Mörser zerstampft



Dritter Schritt: Der Kaffee wird in der Jezve gekocht

Die arabische Methode der Kaffeezubereitung am offenen Feuer beginnt mit dem Rösten der Kaffeebohnen, danach werden sie gemörsert (Kaffeemühlen kamen erst in Europa auf) und auf dem offenen Herdfeuer das Wasser mit dem Pulver aufgeköcht. Der arabische Mokka wird in der Regel mit Kardamon oder Zimt gewürzt und ungesüsst sehr heiss getrunken, in der Türkei wird der Mokka immer gesüsst getrunken und höchstens mit Rosenwasser gewürzt.

Die Zubereitungsarten
Zubereitung über dem offenen Herdfeuer



Die Jazve gehört in Arabien in jeden Haushalt und ist heute eine Art Symbol für die arabische Gastfreundschaft



Letzter Schritt: Der Kaffee wird in die Tassen abgefüllt



Der heisse Kaffee wird in kleinen Tassen genossen
Freistempel der Firma „Brand Kaffee“ in Bremen - Vegesack vom 15.8.1963

Die arabisch-türkische Art des Kaffees wird in einer „jazve“ zubereitet, einer speziell geformten Kanne mit langem Stiel. Für vier Mokkatassen füllt man 4 Esslöffel gemahlene türkische Kaffee, 2 Esslöffel Zucker und 1/4 l kaltes Wasser in die Kanne, verrührt alles gut und lässt es bei mittlerer Hitze aufkochen. Dann wird der Schaum in die Tassen gegossen, 2 Esslöffel Wasser in die Kanne nachgefüllt und alles wieder aufgeköcht. Nun wird der ganze Inhalt ausgeschenkt und sofort heiss serviert.

Die Zubereitungsarten Kaffeemühlen



Offizielle Postkarte für die Stockholmer Ausstellung von 1897. „Kaffemöllen Kathreiner's Läkare Förordade Kneipp-Malkaffe“.



Kaffeemühle



Einlaufstutzen für eine industrielle Mühle

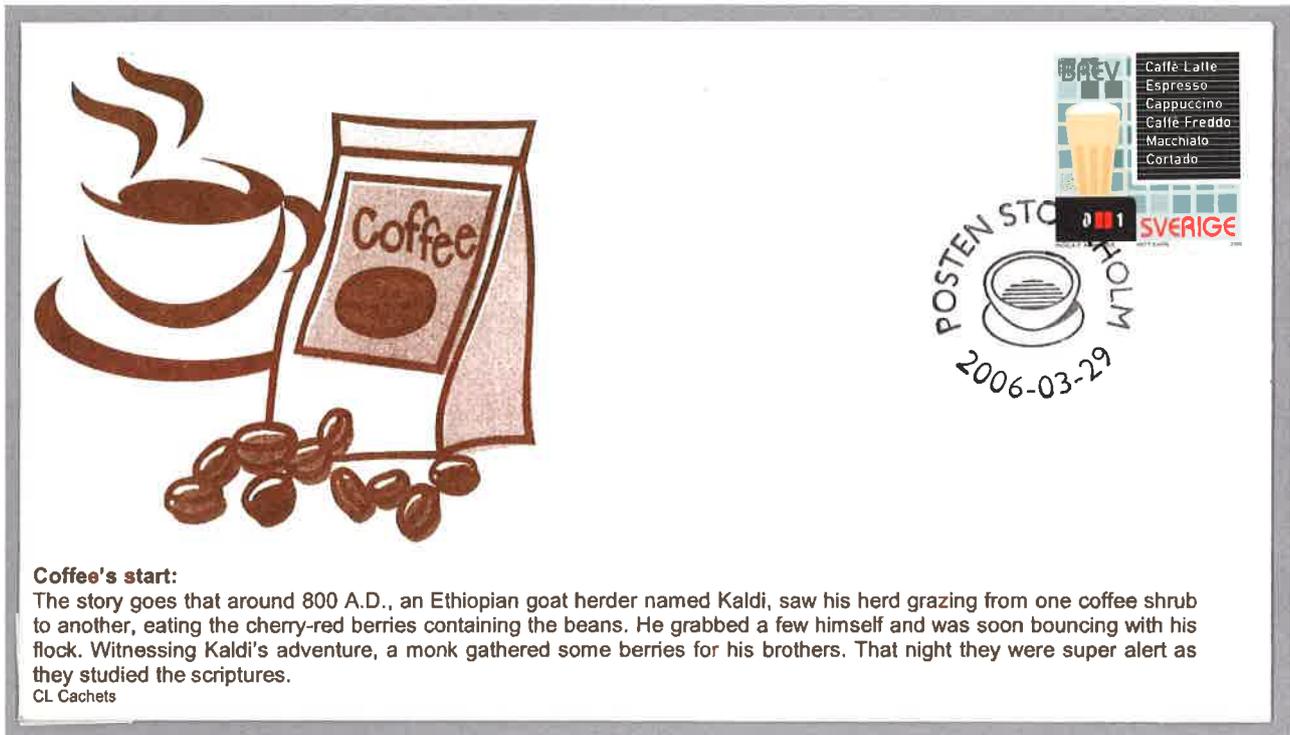


Perfin „Kaffeemühle“ der rumänischen Filiale der Heinrich Franck Söhne AG. Er ist auf dem Umschlagblatt des rumänischen Perfin-Kataloges.

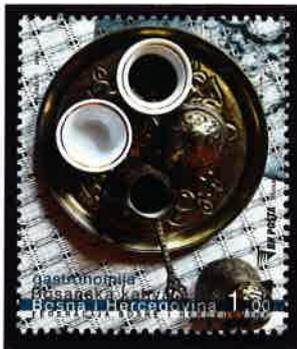
Inlandbrief der Heinrich Franck Söhne S.A.R. in Brasov vom 4.6.1930, frankiert mit 2 Marken „König Michael“ mit Firmenlochung „Kaffeemühle“

Das Mahlen ist entscheidend für die richtige Freisetzung der wertvollen aromatischen Oele. Je nach Verwendungszweck wird der Kaffee ganz unterschiedlich gemahlen. Die Kaffeemühle ist eine europäische Erfindung, die Pfeffermühle war das Vorbild. Schon unter Louis XIV kommen eiserne Kaffeemühlen auf. Aber erst ab dem 19ten Jahrhundert halten die Kaffeemühlen Einzug in die privaten Haushalte. Dazu trugen wesentlich die Modelle der französischen Peugeot frères bei, die ihre erste Kaffeemühle im Jahre 1832 verkauften.

Zubereitungsarten Kaffeemaschinen

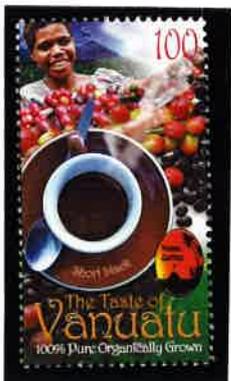


Ersttagsbrief der Schwedischen Post für die Ausgabe „Kaffee“ vom 29.3.2006. Stempel mit Kaffeetasse und Briefmakre mit verschiedenen Kaffeesorten, die man mit einer guten Kaffeemaschine herstellen kann.



links: Zur Kaffeetradition im Balkan gehört auch heute noch die aufwändige Zeremonie zur Herstellung eines guten Kaffees - auch mit modernen Maschinen

unten: Auf diesen Briefmarken von Vanuatu sind die vier gängigsten Kaffeesorten abgebildet: Espresso, grosse Tasse, Cappuccino, Caffé Latte und vier Sorten auf der Inland-Briefmarke von Südkorea



Mit den Kaffeemaschinen entstanden auch eine Vielzahl von Kaffeespezialitäten, die vom Bediener der Maschine, dem sog. Barista, hergestellt werden. Die bekanntesten Sorten sind Espresso, Caffé Latte, Cappuccino, Macchiato, Cortado etc. Der Barista ist jedoch nicht nur ein Kaffeekocher, er muss auch ein grosses Wissen über Kaffee selbst haben, wie man diesen zubereitet, verziert (Latte Art) und dem Kunden serviert.

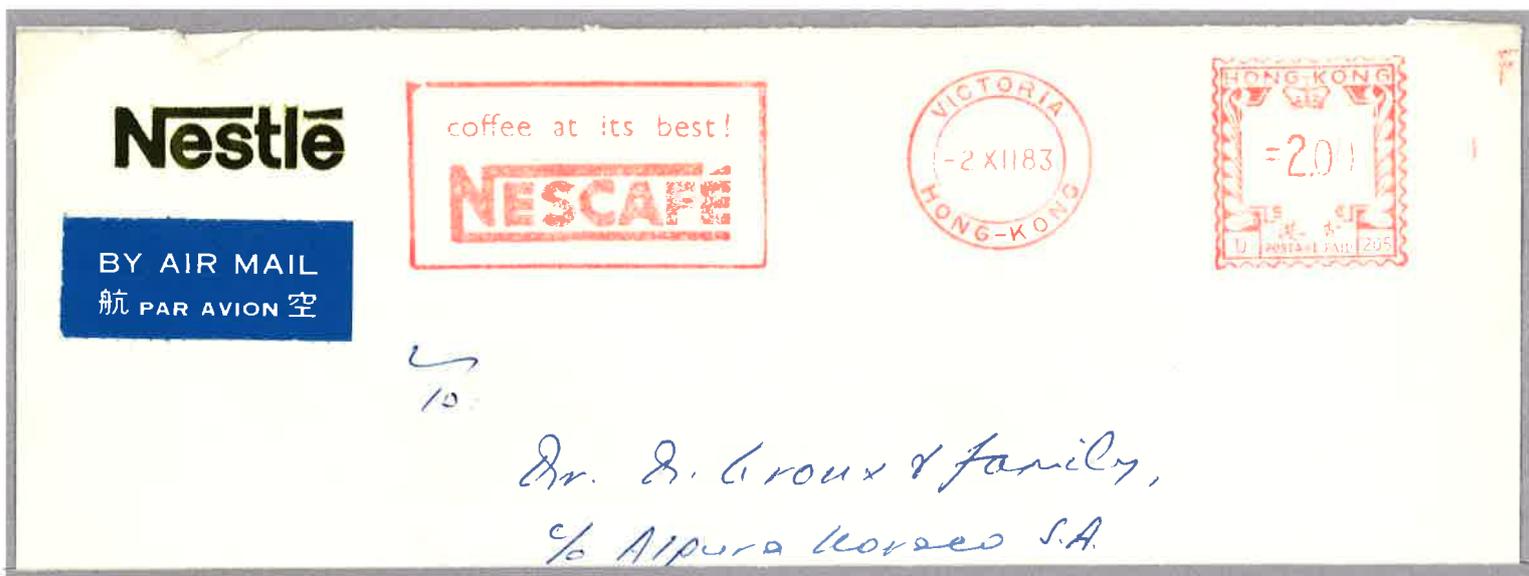
Zubereitungsarten
Schnellkaffee - Pulverkaffee



Firmenfreistempel der Nestlé Frankfurt (9.5.1957). Porto 7 Pfennig für Drucksache. Werbestempel „Sofort 100% echter Kaffeegenuss - Nestlé Nescafé - Reiner Bohnenkaffee-Extrakt“



Firmenfreistempel der Nestlé Nürnberg (20.9.1961). Inlandporto 20 Pfennig. Werbestempel „Echter Kaffee - Nescafé - reiner Bohnenkaffeeextrakt“



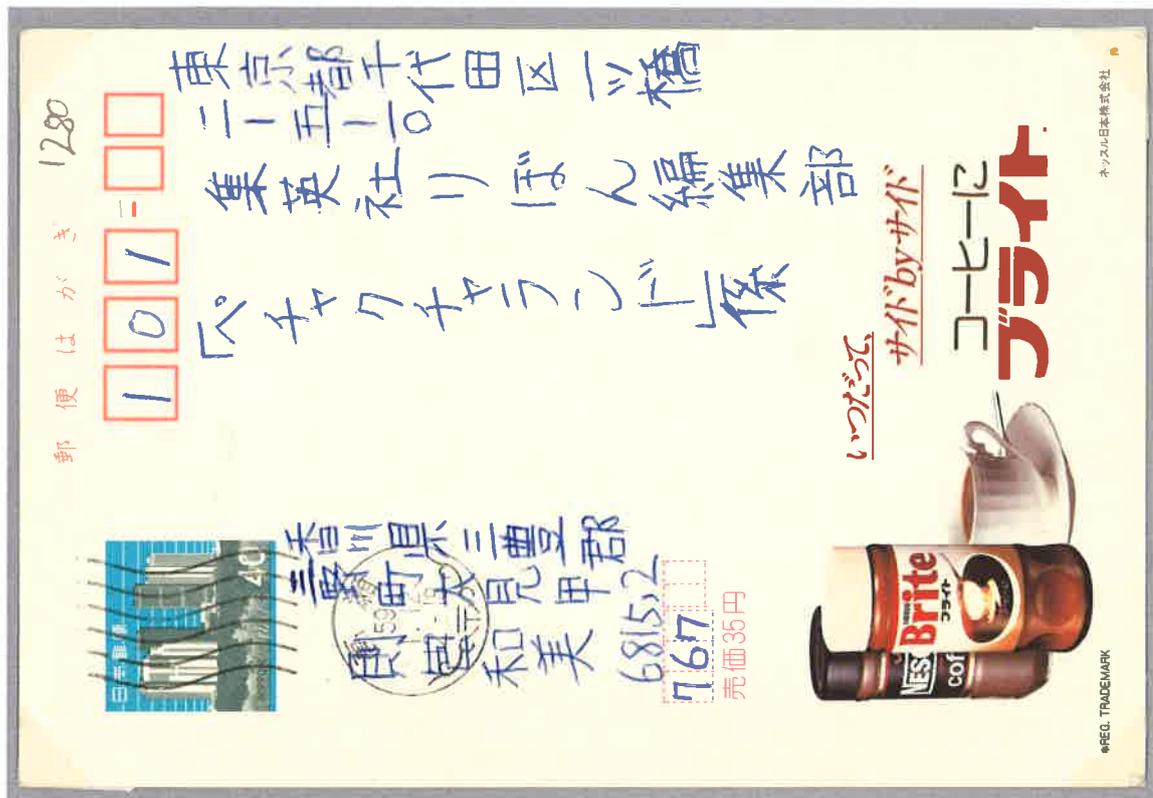
Luftpostumschlag der Nestlé Hong-Kong nach Konolfingen. Firmenfreistempel Hong-Kong vom 2.12.1983, 2 Dollar mit dem Werbestempel „Nescafé - Coffee at its best!“

Erfunden wurde der Instantkaffee 1901 von dem japanischen Wissenschaftler Satori Kato in Chicago, der jedoch eigentlich Pulvertée zu erfinden hoffte. Den Grundstein für die industrielle Herstellung legte 1938 die Firma Nestlé in Vevey. 1938 wurde die Marke „Nescafé“ eingetragen. Heute ist Nescafé einer der wertvollsten Marken der Welt. Zuerst stand die längere Lagerbarkeit des Produkts gegenüber dem herkömmlichen Kaffee im Vordergrund. Die meisten Konsumenten kaufen ihn aber wegen der Bequemlichkeit.

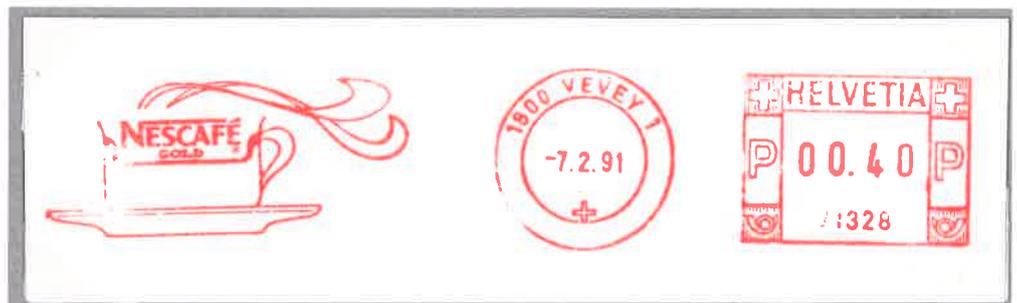
Zubereitungsarten
Schnellkaffee - Gefriertrocknungsverfahren Nestlé



Nescafé Gold, im bekannten Glas. Firmenfreistempel der Firma Nestlé Vevey
(Vevey 19. Januar 1989)



Japanische Inlandpostkarte mit Reklame der Nescafé und Nestlé Brite (Milchpulver)



Werbecliché „Dampfende Kaffeetasse“: Vevey (7.2.1991). Frankiert mit 40 Rappen. Am 1. Februar 1991 wurde die A-Post und B-Post eingeführt. Versender mit mehr als 50 Briefe pro Tag (dazu gehörte die Firma Nestlé sicher) konnten nun die nicht eilige Post billiger befördern lassen.

1960 erfand die Firma Nestlé das Gefriertrocknungsverfahren. Bei dieser Methode erhält man besseren Kaffee, weil er weniger von seinen natürlichen Qualitäten verliert. Gefriertrocknen besteht im Prinzip darin, dass man in grossen Mengen Kaffee (im Perkulator) herstellt und den Kaffee danach gefriert. Danach entzieht man dem Eis mit einer Vakuumpumpe die Flüssigkeit. Auch hier muss hernach das Aroma wieder künstlich beigefügt werden. Ab 1965 konnte dieser neue „Nescafé Gold“ verkauft werden.

Genuss und Kaffeekultur

Der Kaffee als Stimulans

Kaffee zum Frühstück ...



... zum Studieren



... für die Kaffeepause ...



Wie wurde Kaffee zum beliebtesten Getränk der Erde? Im Zeitalter von Pulver- und Schnellkaffee eine müßige Frage. Niemand kann es beantworten. Der wahre Kaffeekenner trinkt nicht immer den gleichen Kaffee. Es gibt hunderte von Mischungen und Arten, immer für die richtige Gelegenheit. Wie der Weinkenner kann auch der Kaffeekenner die einzelnen Sorten unterscheiden und kombinieren, um die bestmögliche Mischung zu erhalten, die für die bestimmte Situation im Leben optimalen Genuss vermitteln kann.

Genuss und Kaffeekultur

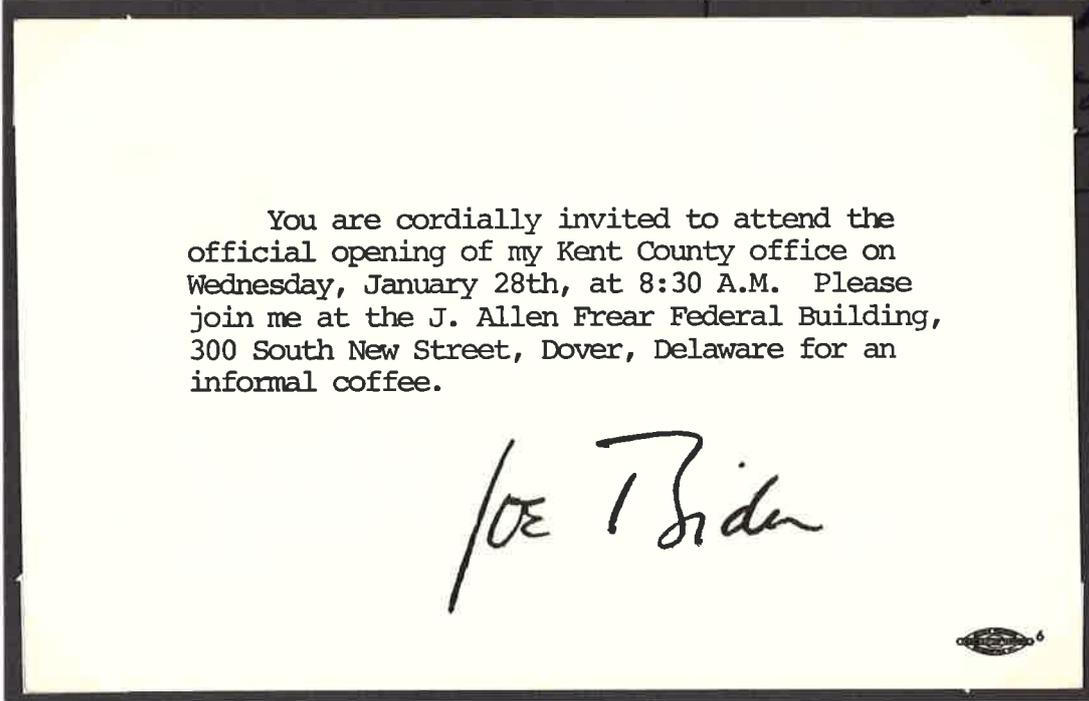
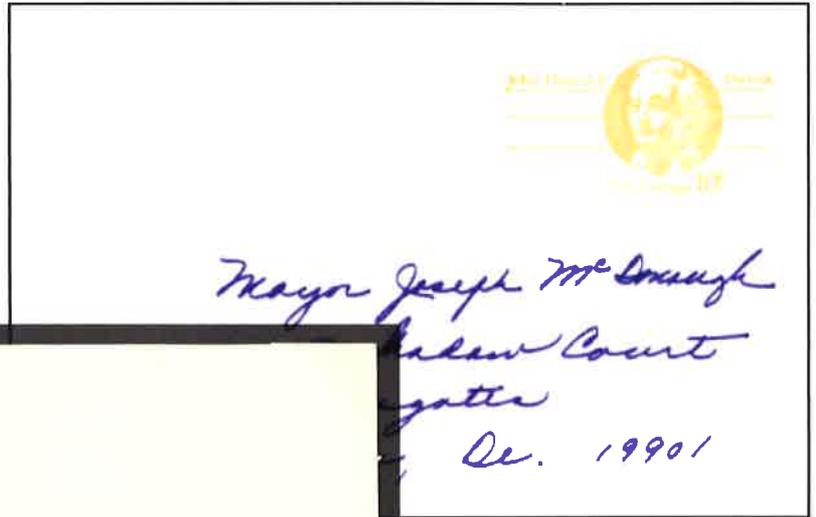
Der Kaffee als Stimulans



Es gibt viele gute Gelegenheiten jeden Tag einen Kaffee zu geniessen. Viele brauchen ihren Morgenkaffee, sonst kommen sie nicht auf die nötige Arbeitsleistung. Kaffee ist nützlich beim Studium, bei der Arbeit aber auch bei der Arbeitspause. Man trifft sich zum Kaffee für eine Sitzung, genießt ihn nach einem guten Essen als Verdauungshilfe oder was wäre der Wert eines Treffen von Frauen zu Kuchen und Gebäck ohne Kaffee oder Tee? Alleine der Geruch nach frisch gebrühtem Kaffee weckt die Lebensgeister.

Genuss und Kaffeekultur Der Kaffee als Stimulans

... als Treibstoff für Dichter, Denker und Politiker ...



Postkarte der US-Post für 10 Cts (Inlandporto), verwendet für die Einladung zu einem „informellen Kaffee“ durch Senator Joe Biden (später Vizepräsident unter Präsident Obama)

... und als Verdauungshilfe nach einem guten Essen.



Ein Espresso nach dem Essen ist ein besonderer Genuss, wenn man es mag. Normalerweise beschäftigt sich der Körper nach dem Essen mit der Verdauung, alle anderen Funktionen werden heruntergefahren, man wird müde. Dank dem Koffeingehalt des Kaffees steigt Puls und Blutdruck, die Müdigkeit verschwindet. Schlecht ist der Espresso für Personen mit Eisenmangel: Kaffee enthält Polyphenole. Diese können die Aufnahme von Eisen verhindern.

Genuss und Kaffeekultur
Kaffeezusätze



Zuckermühle für Zuckerrohr auf Barbados



Kaffeemaschine, Zuckerdose, Tasse und Löffel .. fertig ist der Kaffee



Zuckerrohr



Der Würfelzucker wurde von J. Rad in Dačice erfunden



Eingeschriebener Auslandsbrief aus Cesky Krumlov (Tschechoslowakei) nach Wohlen AG (2. Oktober 1961)
Frankatur 8 Kronen 80 Heller mit Viererblock „Zuckerrübe und Kaffeetasse“

Blosser Kaffee ist gewöhnungsbedürftig, es wäre wohl kaum das Getränk Nr. 1 der Welt geworden. Glücklicherweise haben schon die Araber entdeckt, dass ein Zusatz von mehr oder weniger Zucker den Kaffee bedeutend verbessert. Die Hauptquellen des Zuckers sind Zuckerrübe und Zuckerrohr. Etwas über die Hälfte des weltweit erzeugten Zuckers gewinnt man aus Zuckerrohr aus tropischen Gebieten und der Rest des Zuckers stammt ausschließlich aus der Zuckerrübe, die im gemäßigtem Klima gedeiht.

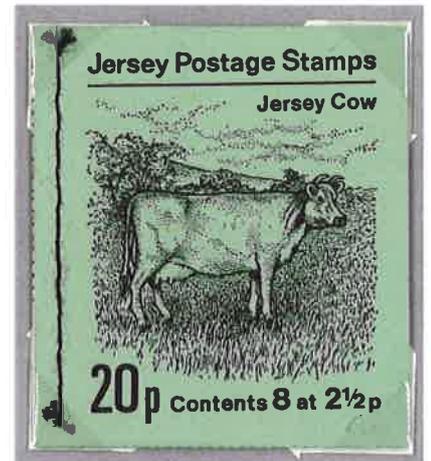
Genuss und Kaffeekultur
Kaffeearomastoffe



Milch für den Kaffee wird ausschliesslich aus Kuhmilch gewonnen
Typische Kuhrassen, die der Milchproduktion dienen sind Simmental, Jersey, Ayrshire und Holstein



Kondensmilch (eingedickte, gezuckerte Milch) wurde 1856 von Gail Borden entwickelt. Die „Bärenmarke“ Alpenmilch wird heute in Mühldorf am Inn hergestellt. Ursprünglich wurde sie in Stalden bei Konolfingen eingeführt.

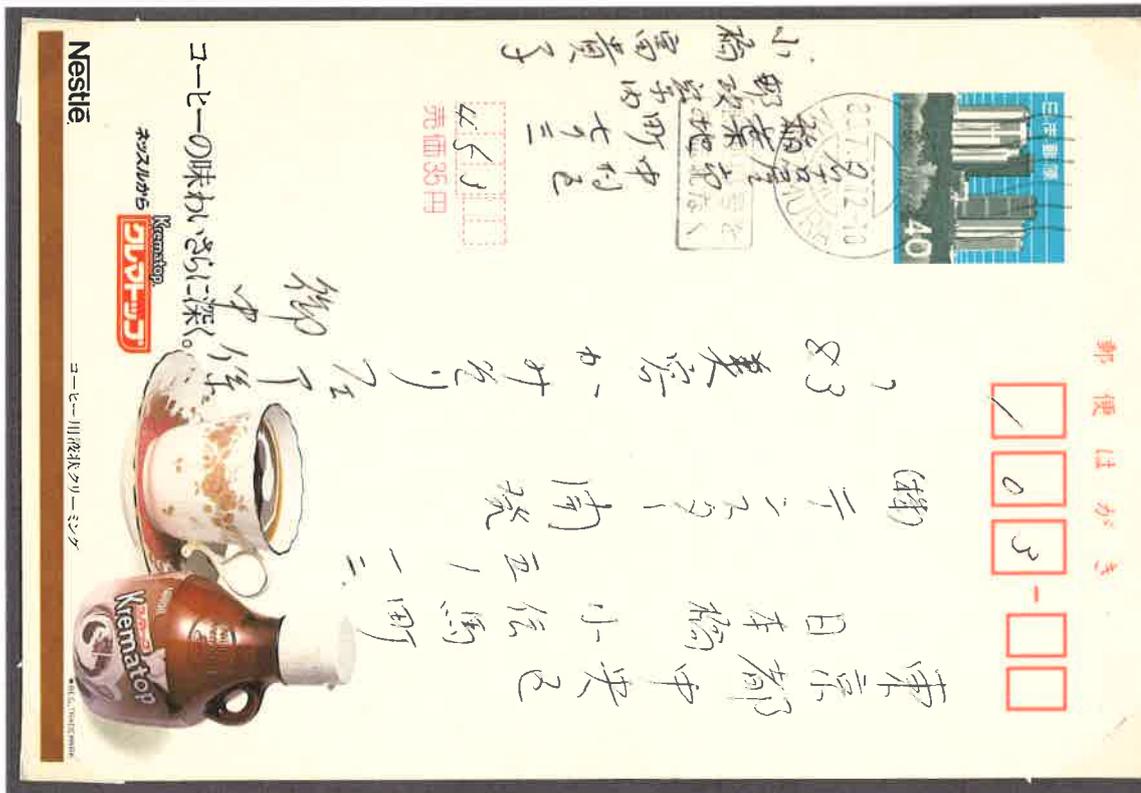


Briefmarkenheftchen von Jersey (mit Jersey-Kuh auf dem Titelblatt)

Für 8 Marken à 2 1/2 p der Ausgabe „Arms and the Royal Mace“

Verwendete Inlandpostkarte von Nakamura (12. November Jahr 7 Heisei - 12.11.1995).

Die Postkarten wurden dank der Werbung verbilligt abgegeben, wurden aber kaum gekauft, da es als unhöflich galt einem Japaner eine verbilligte Karte zu senden.



Man kann Kaffee auch mit Zusatz von Milch geniessen - eine Sitte, die sich nicht in allen Ländern durchgesetzt hat. Erfunden wurde der Milchkaffee vermutlich in Oesterreich. Heisse Milch ist der ideale Zusatz für einen guten „Café au lait“ um am Morgen fit zu werden, „Café crème“ mit Zusatz von Kaffeeahm (15 % Fettgehalt) ist ideal für den Kaffee zwischendurch, während man für die italienischen Momente im Leben zu einem „Cappuccino“ greift, einem süssen Kaffee mit einer Milchschaumhaube und mit Kakaopulvèr garniert.



Feige

Ficus carica

Einzelmarke aus dem Libanon und Block „Feige in den vier Jahreszeiten“ aus Monaco.



Kaffeersatz aus Feigen stellte die Firma Karl Kuhlemann in Wien „Imperial Feigenkaffee-Fabrik“ her. Freistempel aus Wien vom 27.7.1929. Inlandporto 16 Groschen.

Kaffeersatz kann auch aus zuckerreichen Pflanzen hergestellt werden. Besonders häufig werden Feigen zu Kaffeersatz verarbeitet. Feigenbaum (*Ficus carica*): Art aus der Familie der Maulbeergewächse. Die Früchte werden als Feigen bezeichnet. Der im südwestlichen Asien heimische Feigenbaum wird in tropischen und subtropischen Ländern in großem Umfang kultiviert. Die wichtigsten Lieferländer sind die Türkei und Griechenland, die Feigen auch auf biologischer Basis herstellen.

Genuss und Kaffeekultur
Kaffeersatz



Privatganzsache Inlandbrief der Firma Helvetia Langenthal, die Cichorien-Ersatzkaffee herstellt.
Langenthal, 15. Juni 1923



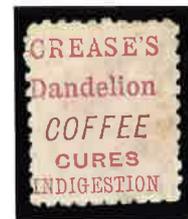
Die Zichorie - Wegwarte (*Cichorium intybus*) ist eine himmelblau blühende Korbblütlerstaude mit zähem, bis meterhohem Kraut, mit tiefgehender, bitterer Pfahlwurzel (Rübe), woraus man die Zichorie als Kaffeersatz herstellt. Die Pflanze kommt wild fast überall vor und wird heute in Osteuropa und im Balkan industriell angebaut. Daneben ist auch Belgien ein wichtiges Anbauland. Auch heute noch schwören Kaffeekenner, dass ein guter „Café au lait“ unbedingt Zichorien enthalten muss.

Genuss und Kaffeekultur

Kaffeersatz



Löwenzahn auf
Marken der
Schweiz und von
Nordkorea



Die Neuseeländische Firma „Crease's“ in Wellington stellte Kaffeersatz aus Löwenzahnwurzeln her. In den 1880er Jahren verkaufte die Neuseeländische Post die Rückseite der Briefmarken an verschiedene Firmen, die dort ihre Werbung anbringen konnte. Auch die Firma „Crease's“ liess Briefmarken mit 4 verschiedenen Werbungen bedrucken.



Maximumpostkarte für die Ausgabe von Estland vom 14.9.2004 „Löwenzahn“

Auch aus den Wurzeln des Löwenzahns (*Taraxacum officinalis*) kann ein kaffeeähnliches Getränk hergestellt werden. Die Wurzeln wurden getrocknet, geröstet und anschliessend wie Kaffeebohnen gemahlen. Kaffee aus Löwenzahn ist auch in Amerika bekannt. Schon um 1830 soll in New York ein Dr. Harrison diesen Kaffee in grösserem Umfang hergestellt haben. In den englischsprachigen Ländern ist dieser Kaffeersatz unter dem Namen „Dandelion coffee“ bekannt.

Genuss und Kaffeekultur
Kannen



Kanne mit Meissener
- Blumendecor



Kanne mit Meissener
Zwiebeldecor
Abart: defektes „K“ in
„Republik“



Kanne aus
Böttcherzeug um
1715



Kanne mit Meis-
sener - Weinlaub-
decor



Kanne mit Meissener
- Frühtedecor



Eingeschriebener Auslandsbrief von Freiberg (1989) mit der Serie „250 Jahre Zwiebelmuster“, davon die 70 Pfennig-Marke mit einer Kaffeekanne der Manufaktur Meissen mit Zwiebelmuster

Kaffee war zuerst sehr teuer und nur für die Aristokratie und das reiche Bürgertum vorbehalten. Entsprechend gehörte zum Kaffeegenuss auch eigenes Geschirr, also Kannen und Tassen. 1708 konnte J.F. Böttger in Dresden eine neue Art Steingut herstellen, das dem chinesischen Porzellan ähnlich war, 1709 konnte er die Entdeckung des europäischen Porzellans vermelden. Da zu dieser Zeit auch der Kaffeegenuss aufkam, wurden schnell einmal aufwändige Kannen hergestellt.

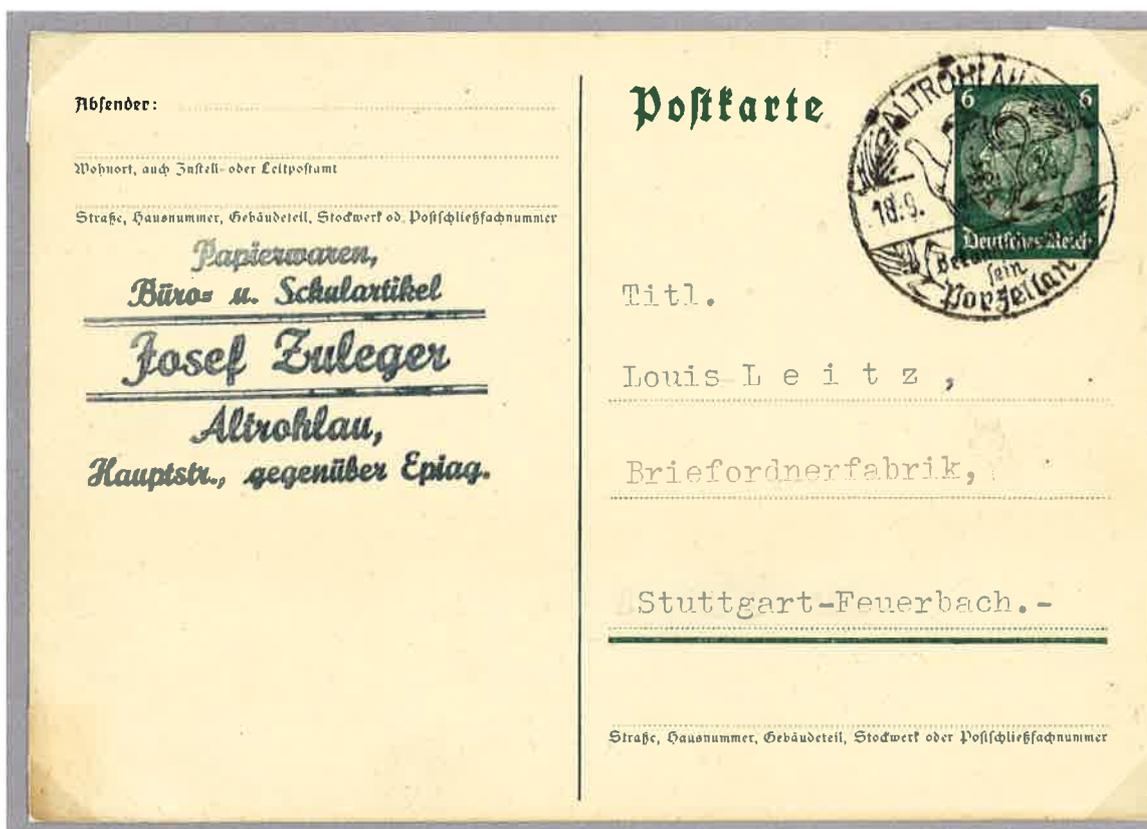
Genuss und Kaffeekultur

Kannen



In der Schweiz wurde ab 1906 in Langenthal Porzellan hergestellt. Firmenfreistempel der Firma mit Abbildung einer Kaffeekanne des Modells „Jeunesse“

Kanne und Tasse der Manufaktur Herend (Ungarn)



Kaffeekannen aus dem Haus Haas & Czjzek in Horni Slavkov (Tschechien)

Werbepoststempel von Altrohlau bei Karlsbad (heute Stará Role) vom 18.9.1939 auf amtlicher Postkarte nach Stuttgart-Feuerbach. Seit 1836 wurde hier Porzellan hergestellt, von 1909 bis 1945 durch die Firma C.M. Hutschenreuter.

Nachdem in Oberfranken um 1850 grosse Kaolin-Vorkommen entdeckt wurden, begann die Industrialisierung der Porzellanherstellung. Porzellan wurde auch für das Bürgertum und schliesslich sogar für die Arbeiter und Bauern erschwinglich. In Oberfranken, der Pfalz und in Thüringen wurden schliesslich bis zu 90 % des deutschen Porzellans hergestellt. Tunnelbrandöfen und Maschinen zur Fertigung einfacher Teile liessen die Kosten der Herstellung fallen.

Genuss und Kaffeekultur
Tassen



Weisse Tasse auf einer Briefmarke aus Laos



Ivan Cankar und sein Gedicht „Eine Tasse Kaffee“



Kaffeetasse und Kaffeekanne - Produkte der Volkseigenen Betriebe der DDR



gestapelte Kaffeetassen auf einer Kaffeemaschine



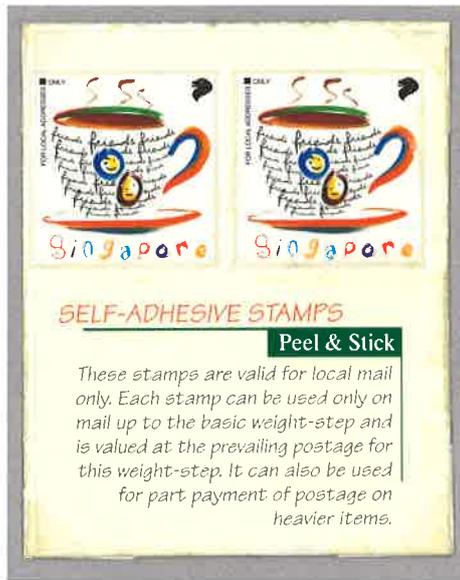
50 Jahre Vereinigung der Presse Uruguays
rechts: Marke mit den fehlenden Farben rot und gelb



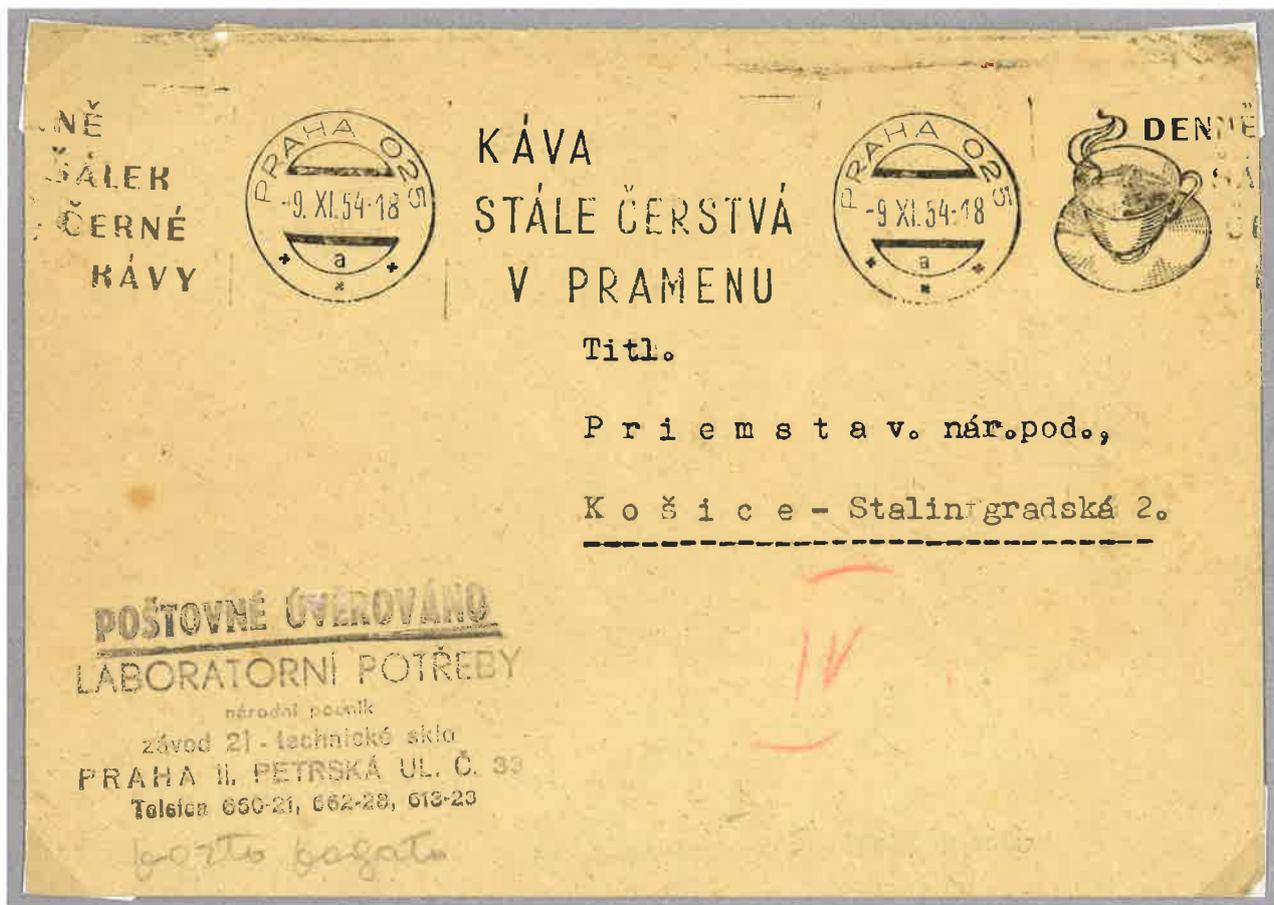
Absenderfreistempel der Kaffeindustrie AG / Kavoprumysl Akc.spol. in Königgrätz - Hradec Kralove vom 24.10.1940 (Protektoriat Böhmen und Mähren)

Eine Tasse Kaffee sie ist längst in der ganzen Welt zum Symbol geworden, das keiner weiteren Worte mehr bedarf. Eine Tasse Kaffee bedeutet „Pause“, „Abschalten“, „Ruhens“, aber auch „sich konzentrieren“, „denken“. Das sich zudem die Kaffeetasse auch als Symbol für „sich treffen“, „zusammensitzen“ oder „besprechen“ eignet, dürfte wohl von den Kaffeekränzchen und den Kaffeehäusern herkommen. In der ganzen Welt hat sich das Symbol „Kaffeetasse“ als Icon für Pause und Kaffeebar durchgesetzt, auch in Ländern die lieber Tee trinken.

Genuss und Kaffeekultur
Tassen



Selbstklebende Briefmarken im Heftchen aus Singapur mit zwei Marken mit Kaffeetassen und Briefmarken aus aller Welt mit Kaffeetassen.



Absenderfreistempel aus Prag (9.11.1954) nach Kosice mit einer dampfenden Kaffeetasse auf dem Stempel ohne Frankatur (Dienstpost)

Tassen können aber auch mit ihrer Zeichnung oder Aufschrift Werbung für ein bestimmtes Produkt, wie eine Kaffeehandelsfirma machen, oder sie dienen mit ihren zahlreichen unterschiedlichen Dekors ganz einfach als ein Sammelobjekt. Eine Tasse kann aber auch ein Werbesignet selbst sein oder ganz einfach Gemütlichkeit, Genuss oder Stil bedeuten ... oder an ein heisses, innerlich wärmendes Getränk erinnern, dass ganz besonders im kalten Winter gut tun.

Die Kaffeehäuser
 Versammlungslokal der Denker und Revolutionäre



Pariser Café mit Kellner
 Freimarke „Le Café“ aus der Serie
 „Portraits de Régions“ mit Ersttags-
 stempel vom 25.3.2006



Modernes Internet - Café



Der Dichter André Chenier, war
 ein Opfer der französischen Re-
 volution. Die gleichnamige Oper
 spielt im Kaffeehaus



Kellner trägt eine Kaffeetasse
 Firmenfreistempel des Café Henri in Strassbourg vom 18.2.1987



Kaffeetrinkender Soldat. Offizieller Umschlag für Soldaten des Christlichen Vereines Junger Män-
 ner für die Maison des Soldats der Schweizer Armee. Stempel der Kaserne Sion (August 1932)

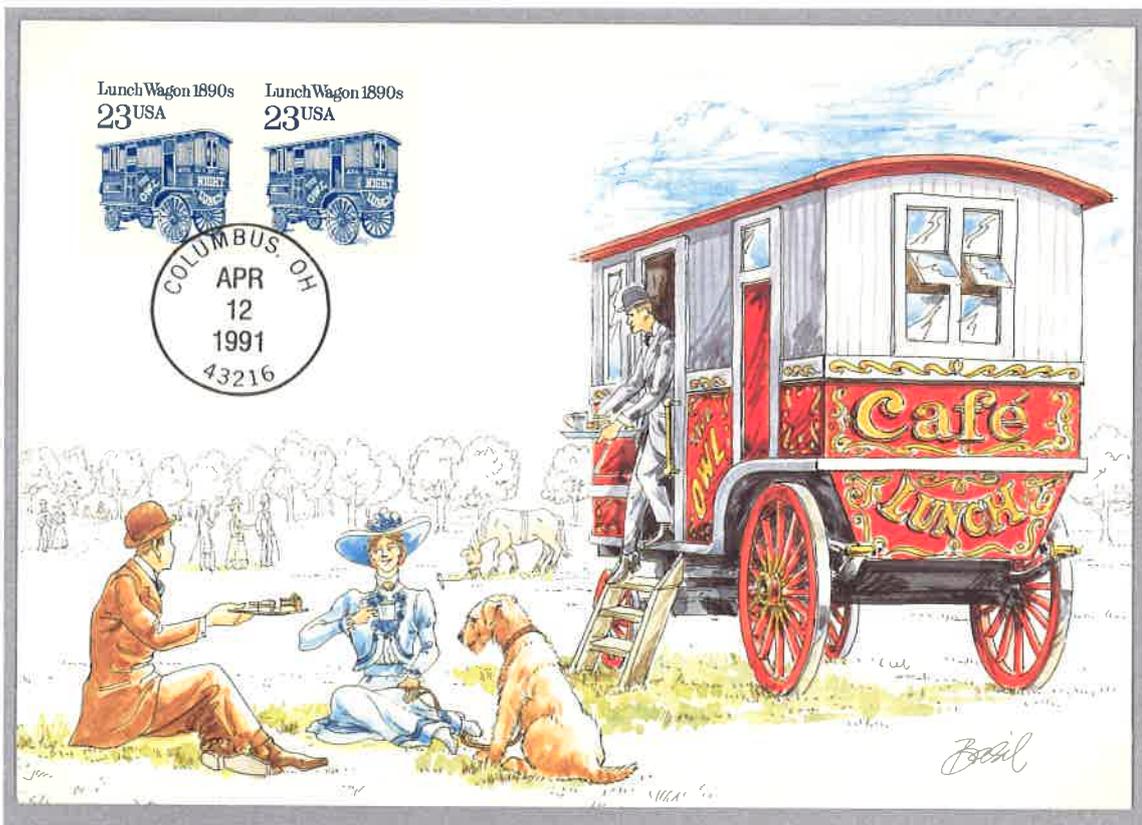
Das Kaffeehaus (Café) wurde schnell einmal ein Versammlungsort der Bohème, also der Künstler, Philoso-
 phen und der Studenten. Auch Theater und Opern waren ohne Café nicht denkbar. Um den Alkoholmiss-
 brauch zu bekämpfen wurde das Café als alkoholfreier Ort propagiert, nicht zuletzt auch für die Soldaten der
 Schweizer Armee. Heute findet jeder Reisende überall auf der Welt ein Internet-Café, das ihn mit der Heimat
 verbindet.

Die Kaffeehäuser Versammlungslokal der Denker und Revolutionäre



Kaffeehäuser in Neuseeland, um 1940, 1970 und um 1990
und in einem Café in Französisch-Neukaledonien im Pazifik

Zwei Marken aus
dem Heftchen
„Kaffeehäuser“ in
Buenos Aires von
1999



Maximumkarte aus den
USA. Lunchwagon auf
der 23-Cents-Marke der
Freimarkenserie „Fahr-
zeuge“

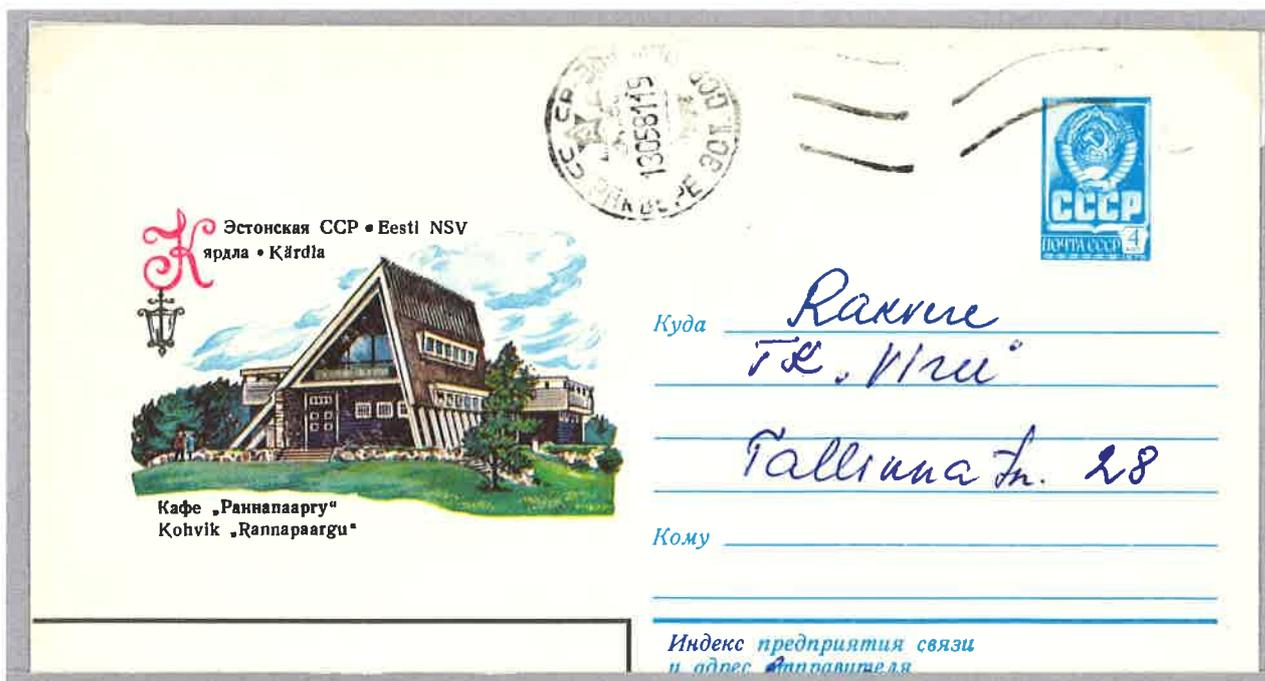
Kaffee war schon bald das Lieblingsgetränk der Nordamerikaner und in Lateinamerika mit seinen Kaffeepflanzungen war Kaffee sowieso in „allen Mündern“. Buenos Aires, die Hauptstadt Argentiniens, galt als „Paris Lateinamerikas“. Das Café Tortoni wurde 1858 gegründet. In den USA wurden um 1870 mobile Wagen zu fahrbaren Kaffeehäusern umgewandelt, den „Lunch Wagons“. Auch in Australien und Neuseeland brachten die Europäischen Einwanderer den Kaffeehaus-Brauch mit in die neue Heimat.

Die Kaffeehäuser
Versammlungslokal der Denker und Revolutionäre - Russland



Der jiddische Schriftsteller Sholem Aleichem war Stammgast im Fanconi

Geschäftsbrief des Café Fanconi in Odessa (28.3.1908 jul. Kalender) nach Poschiavo (Schweiz). Ankunft 14.4.1908 (greg. Kalender). Porto 10 Kopeken. Frankatur auf der Rückseite.



Ganzsachenumschlag der UdSSR Lokalverwendung für Rakvere (13.5.1981).

Porto 4 Kopeken

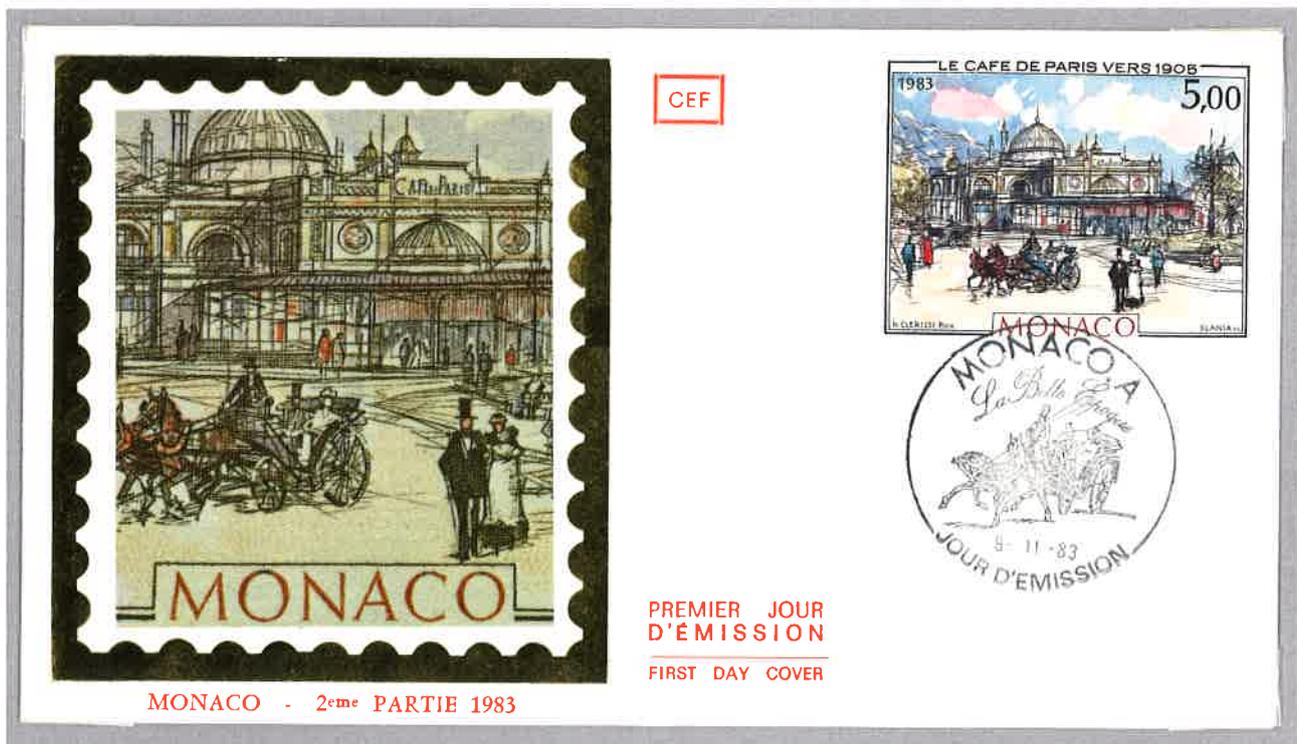
Nicht nur Tee aus dem Samowar, sondern auch Kaffee war und ist in Russland beliebt. 1872 hatte Giacomo Fanconi aus Poschiavo in Odessa das „Café Fanconi“ gegründet, das auch heute noch besteht. Es war der Treffpunkt der literarischen Elite von Odessa. Auch in der Sowjetunion war Kaffee beliebt, Vietnam wurde als Hauptlieferant aufgebaut. Ueberall entstanden Kaffeehäuser, wie im Estnischen Seebad Kärkla. In diesen Orten konnte sich der sowjetische Werktätige vom Aufbau des Sozialismus erholen.

Die Kaffeehäuser

Versammlungslokal der Denker und Revolutionäre - Südeuropa



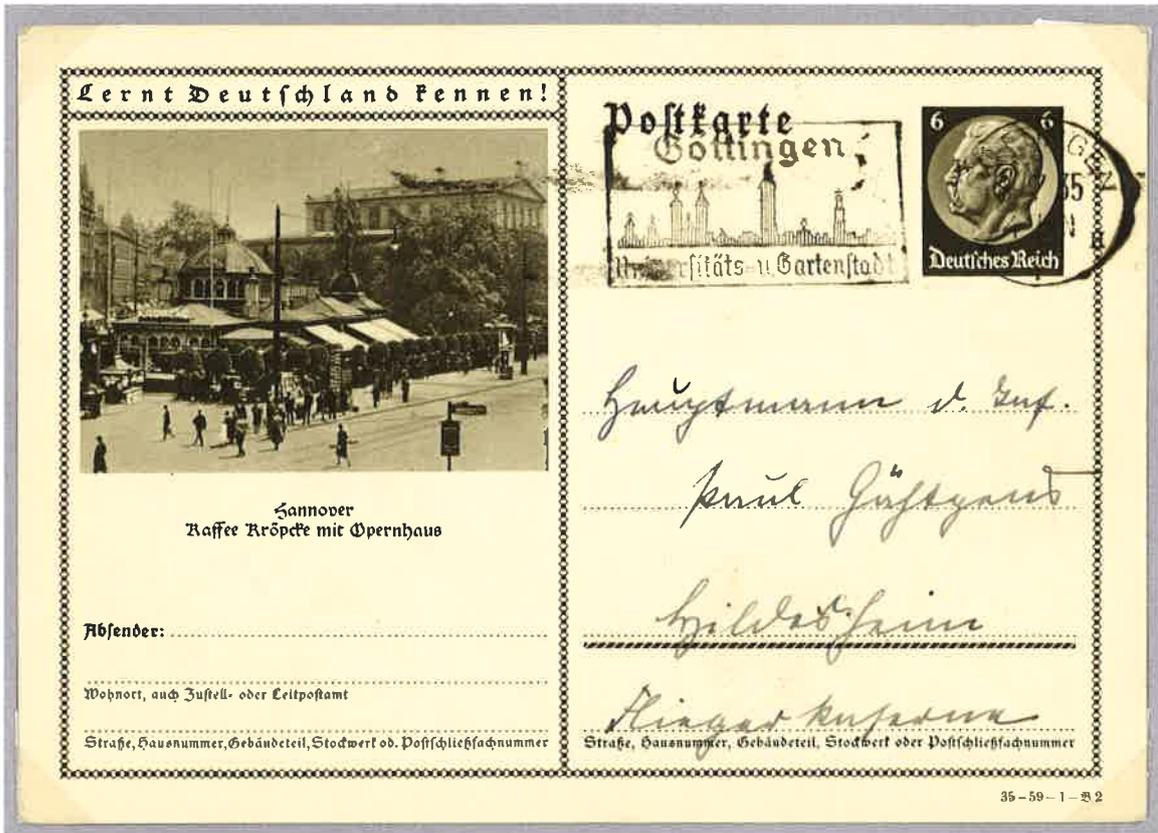
Historische Kaffeehäuser in Portugal



Ersttagsbrief von Monaco vom 8.11.1983 für die Ausgabe „Monte Carlo und Monaco in der Belle Epoque“ mit dem Café de Paris am Place du Casino um 1905

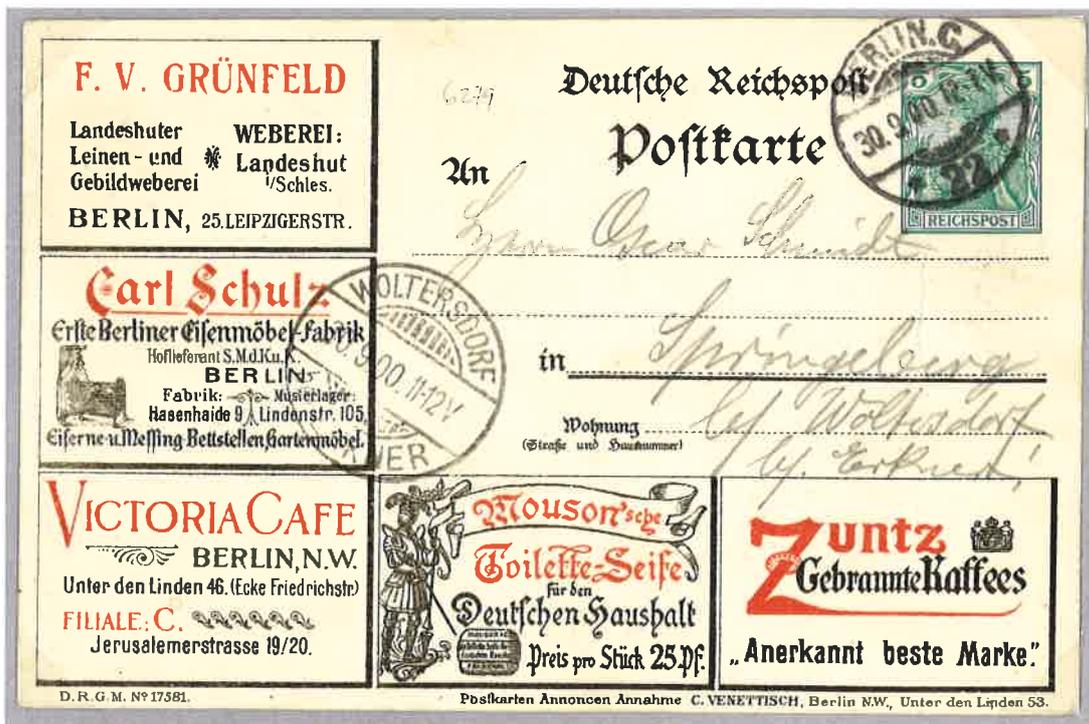
Die ersten Kaffeehäuser entstanden im heutigen Italien um 1680. Die Kaffeekultur verbreitete sich über die italienische Halbinsel in die anderen Länder am Mittelmeer. Berühmte Menschen und Literaten verbrachten dort gewöhnlich ihre Zeit, was diesen Orten Ruhm und Ansehen verlieh. Das „Café de Paris“ in Monaco ist seit der „Belle Epoque“ der Treffpunkt der Reichen und Schönen. In Portugal sind auch heute noch die traditionellen Kaffeehäuser im ganzen Land ein Platz fürs Verweilen, Zuhören und Betrachten.

Die Kaffeehäuser
Versammlungslokal der Denker und Revolutionäre - Deutschland



Postkarte der Serie „Lernt Deutschland kennen“ mit dem Kaffee Kröpcke beim Opernhaus in Hannover

Göttingen, 8.7.1935



A.H. Hoffmann von Fallersleben, der Dichter des Deutschlandliedes war ein häufiger Kaffeehausbesucher.

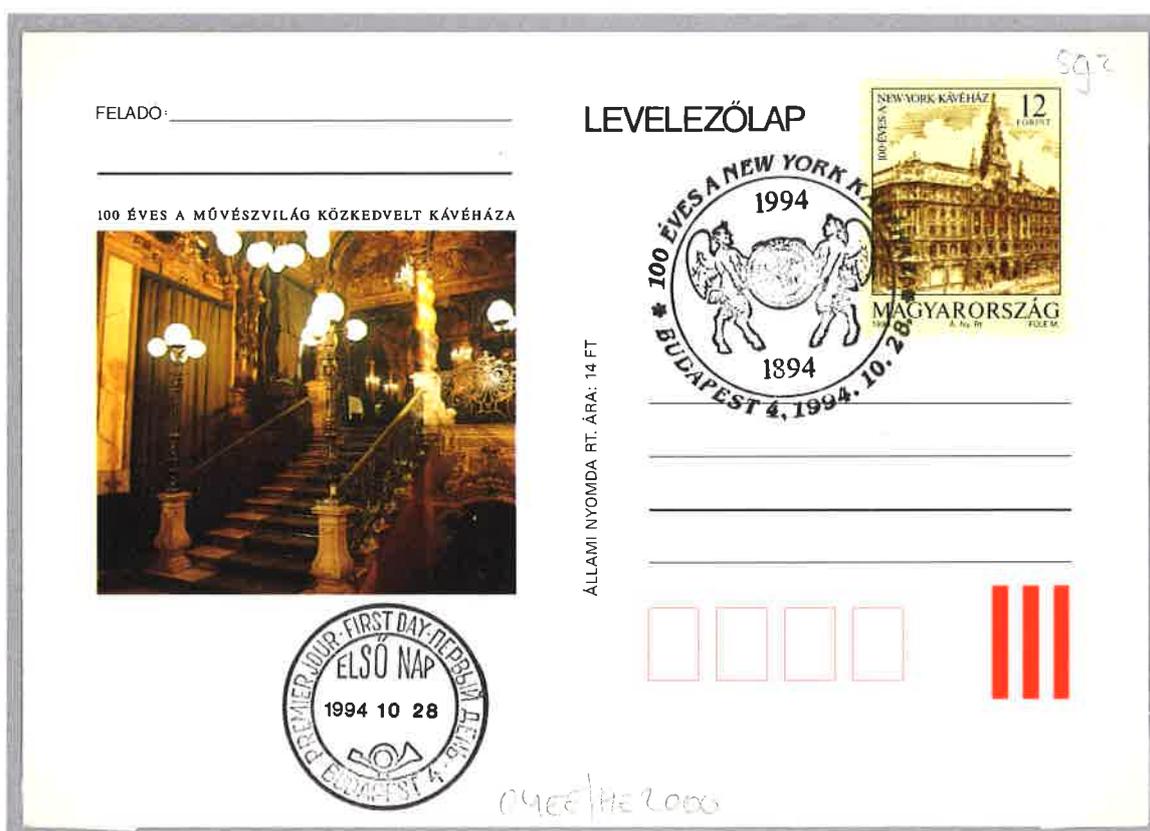
Victoria Cafe unter den Linden in Berlin auf einer Postkarte mit Zudruck von Reklamefeldern.

In Deutschland waren die Kaffeehäuser seit 1686 bekannt (Cafe Prinzess) in Regensburg. Auch in Deutschland wurden die Kaffeehäuser ein Zentrum der Intellektuellen. Diese traditionelle gesellschaftliche Bedeutung haben Kaffeehäuser heute in Deutschland weitgehend verloren, sie dienen nur noch als reine Gastronomiebetriebe. Auch die Bezeichnung Kaffeehaus hat sich nur in Österreich erhalten, in Deutschland und in der Schweiz ist fast ausschließlich Café oder Tea-Room gebräuchlich.

Die Kaffeehäuser Versammlungslokal der Denker und Revolutionäre - Budapest



Sandor Petöfi hatte am 15. März 1848 im Café Pilvax durch das Vorlesen seines Gedichtes das Publikum so begeistert, dass die Menge schliesslich die österreichische Regierung stürzte.



Inlandpostkarte zu 12 Forint von 1994 zum Anlass des 100-Jahr-Jubiläums des Kaffeehauses New York mit Ersttagsstempel vom 28.10.1994 in Budapest

Die ungarische Hauptstadt Budapest hat eine grosse Kaffeehauskultur. Das ungarische Wort für Café ist „Kávéház“. Einige dieser Kaffeehäuser sind legendär: Das Gerbeaud wurde 1858 eröffnet und gehörte seit 1884 der Genfer Familie Gerbeaud. Vis-à-vis der Staatsoper liegt das „Művész“ und das legendäre „New York“, das in den ersten drei Jahrzehnten des 20ten Jahrhunderts der Treffpunkt der intellektuellen Elite Ungarns war. Im „Pilvax“ hatte 1848 Sándor Petöfi sein Gedicht „Steh' auf Ungar, die Heimat ruft“ vorgelesen und damit den Aufstand gegen die Habsburger angestossen.

Die Kaffeehäuser

Versammlungslokal der Denker und Revolutionäre - Serbien / Bosnien



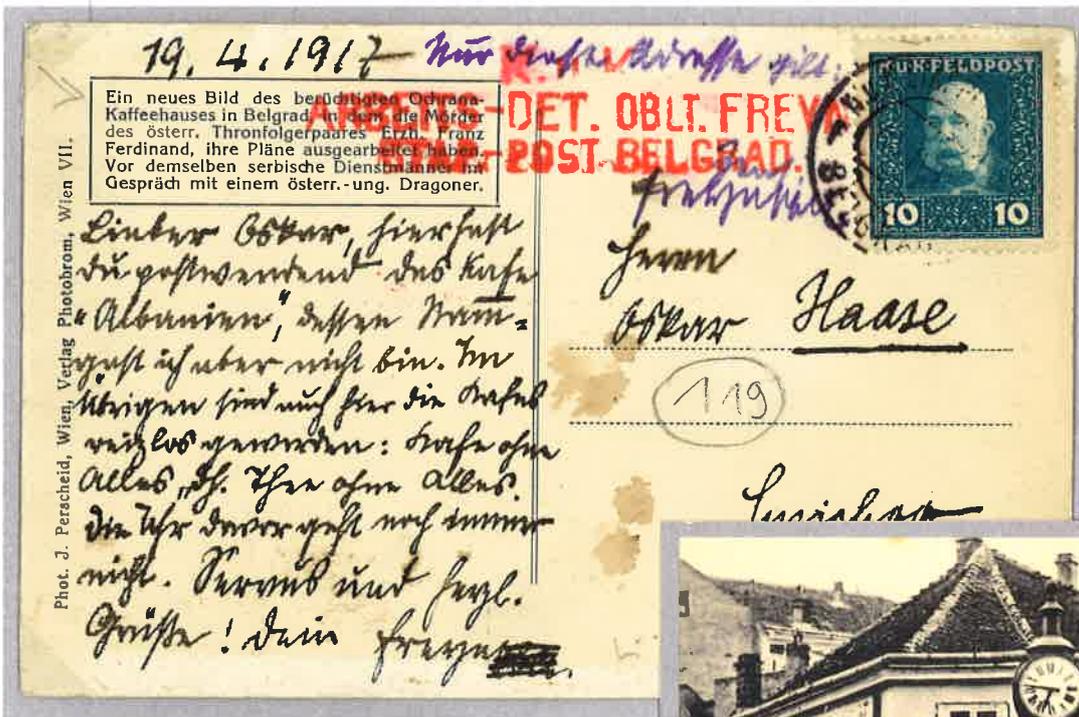
Der Täter: Gavrilo Princip



Ausschnitte aus dem Sonderblock „100 Jahre Schüsse von Sarajevo vom 28.6.1914



Die Opfer: Erzherzog Franz Ferdinand und seine Ehefrau die Herzogin von Hohenberg



Feldpostkarte des K.u.K.-Militärpost von Belgrad (19.4.1917) nach Smichow bei Prag. Der Soldat beklagte sich, dass die Kaffeehäuser in Belgrad reizlos geworden sind, es gäbe nur noch „Kaffee ohne Alles“ oder „Tee ohne Alles“.

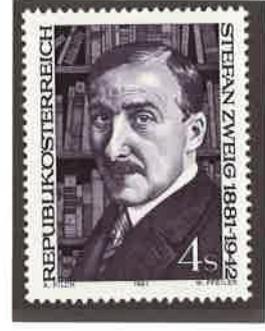
Roter Feldpoststempel „Stab-Post-Belgrad“



Oesterreich-Ungarn hatte Bosinen-Herzegowina annektiert. In einem Teil davon waren die Serben in der Mehrheit. Verschiedene Parteien setzten sich für ein vereinigt „Süd-Slawien“ ein. Im Kaffeehaus „Kod Albanije“ trafen sich die Revolutionäre, darunter auch Gavrilo Princip. Beim Kaffee wurde die Ermordung des Thronfolgers bei seinem Besuch in Sarajewo beschlossen. Am 28. Juni 1914 löste Gavrilo Princip mit dem Mord an Franz Ferdinand von Oesterreich den ersten Weltkrieg aus.

Die Kaffeehäuser

Versammlungslokal der Denker und Revolutionäre - Wiener Kaffeehaus



Typische Wiener Kaffeehaus-Besucher waren auch die Dichter Arthur Schnitzler, der Schriftsteller Robert Musil, der Komponist Alban Berg und der Schriftsteller Stefan Zweig.



Postkarte der DDR zur 10. Kunstausstellung der DDR in Berlin 1987. „Cafe IV“ von Ulrich Hachulla - Frankaturaufdruck 10 Pfennig für Inlandpostkarten

„Welch ein Flüstern, welche ein Summen! Welch ein stiller Lesefleiß! Nur Markeure schrein und brummen: Tasse schwarz! und Tasse weiss! Und die Zeitungsblätter rauschen, und man liest und liest sich satt. Um Ideen einzutauschen, weil man selbst gar wenig hat. Und sie plaudern, blättern, suchen. Endlich kommt ein Resultat. So vertreibt man sich die Zeiten, und des Tages Hitz und Last, bis erfüllt mit Neuigkeiten, geht nach Haus der letzte Gast. Hoffmann von Fallersleben)

Die Kaffeehäuser

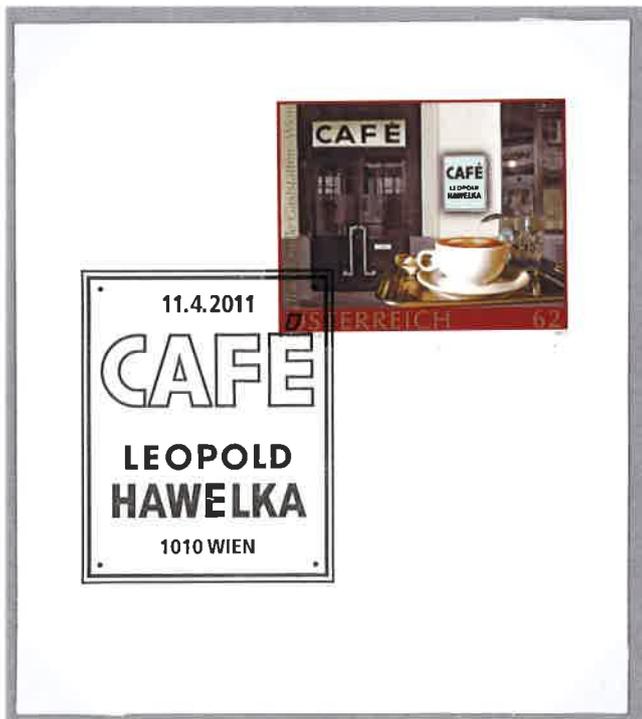
Versammlungslokal der Denker und Revolutionäre - Wiener Kaffeehaus



Das Kaffeehaus im Hotel Sacher ist bekannt für die berühmte Sacher-Torte, die der Lehrling Franz Sacher erfunden hatte. Sondermarke und Sonderstempel



Dispensermarke von Oesterreich
Serie I - 68 Euro-Cent
„Kaffeehaus“



Café Hawelka wurde 1906 eröffnet und wird seit 1936 von der Familie Hawelka geführt. Der Firmengründer, Leopold Hawelka, geb. 1911, begrüßte bis zu seinem Tod (2011) seine Kunden persönlich



Café Central
(seit 1876)



Café Sperl
(seit 1880)



Café Eiles
(seit 1843)



Café Landtmann
(seit 1873)

Schon um 1650 wurde in Wien das erste Kaffeehaus eröffnet, hat also eine lange Tradition. Noch heute wird der duftende Kaffee auf einem silbernen Tablett mit einem Glas Wasser serviert, der Kellner trägt ein weißes Hemd mit einer schwarzen Fliege. Heute kann der Gast zwischen vielen Kaffeehäusern wählen, einige von ihnen haben eine grosse Geschichte. Nach dem Genuss des Kaffees kann man dort in entspannter Atmosphäre Zeitungen lesen, plaudern oder einfach nur beobachten.

Kaffee in Literatur, Musik und Kunst
Kaffee in der Kunst



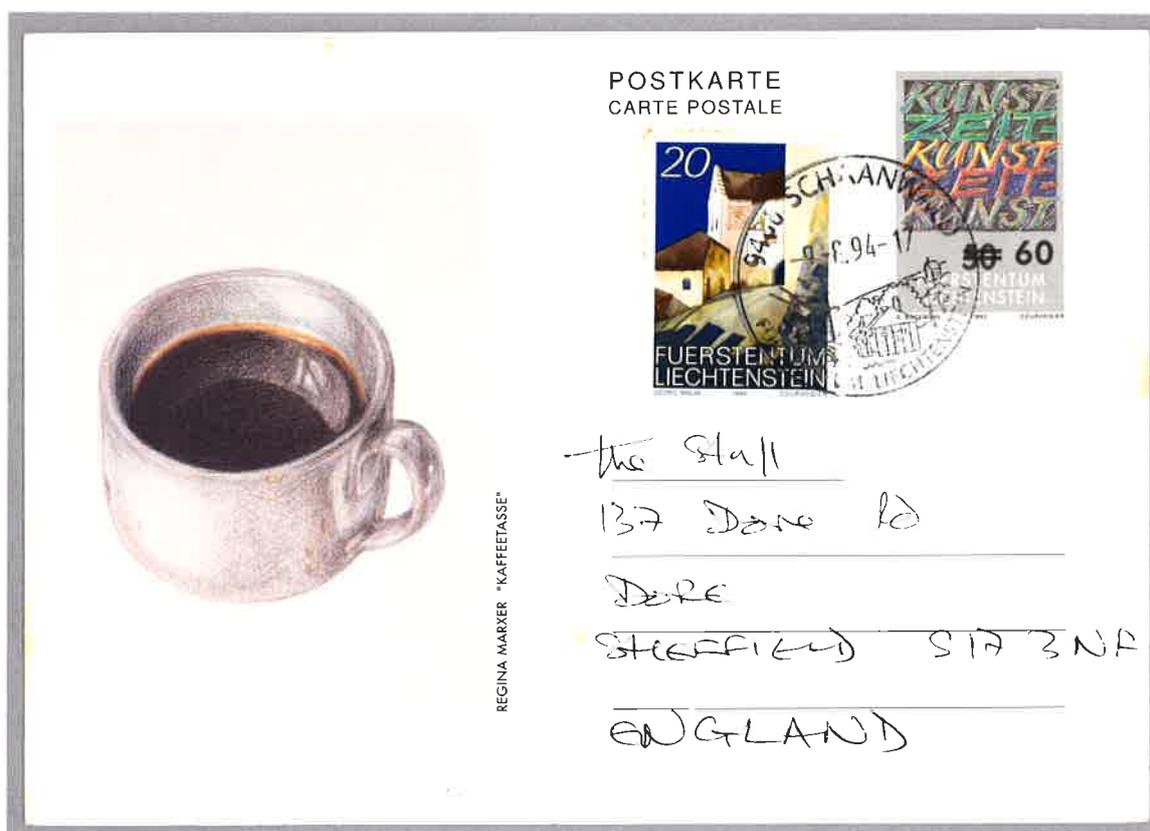
„The Lustre Jug“
Walter Osborne
Nationalgalerie Dublin



„Nature morte au chandelier“
Nicolas de Staël
Musée Picasso Antibes



„Wiener Melange“
Hannes Margreiter
Karikatur



Aushilfs-Postkarte (60 auf 50 Rappen) aus Liechtenstein mit dem Bild „Kaffeetasse“ von Regina Marxer. Verwendung von Schaanwald (9.8.1994) nach Sheffield GB, Zusatzfrankatur 20 Rappen für Auslandpostkarten

Die enorme Bedeutung, die der Kaffeegenuss für die Menschen hatte und auch immer noch hat, musste sich früher oder später auch in der bildenden Kunst widerspiegeln. Sei es, dass wir nur so nebenbei eine Kaffeetasse oder ein Kaffeekrug in einem Stillleben finden, sei es eine Menschengruppe beim Kaffeekränzchen oder sei es das sich ein Feldherr oder eine andere Berühmtheit mit der Kaffeetasse in der Hand porträtieren liess. Auch in der Karikatur kommt man nicht am Kaffee vorbei.

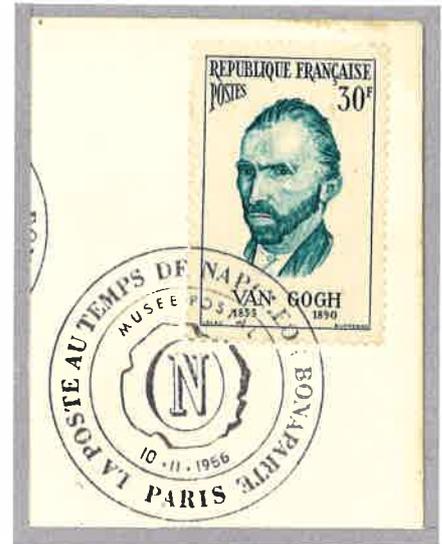
Kaffee in Literatur, Musik und Kunst
Kaffee in der Kunst



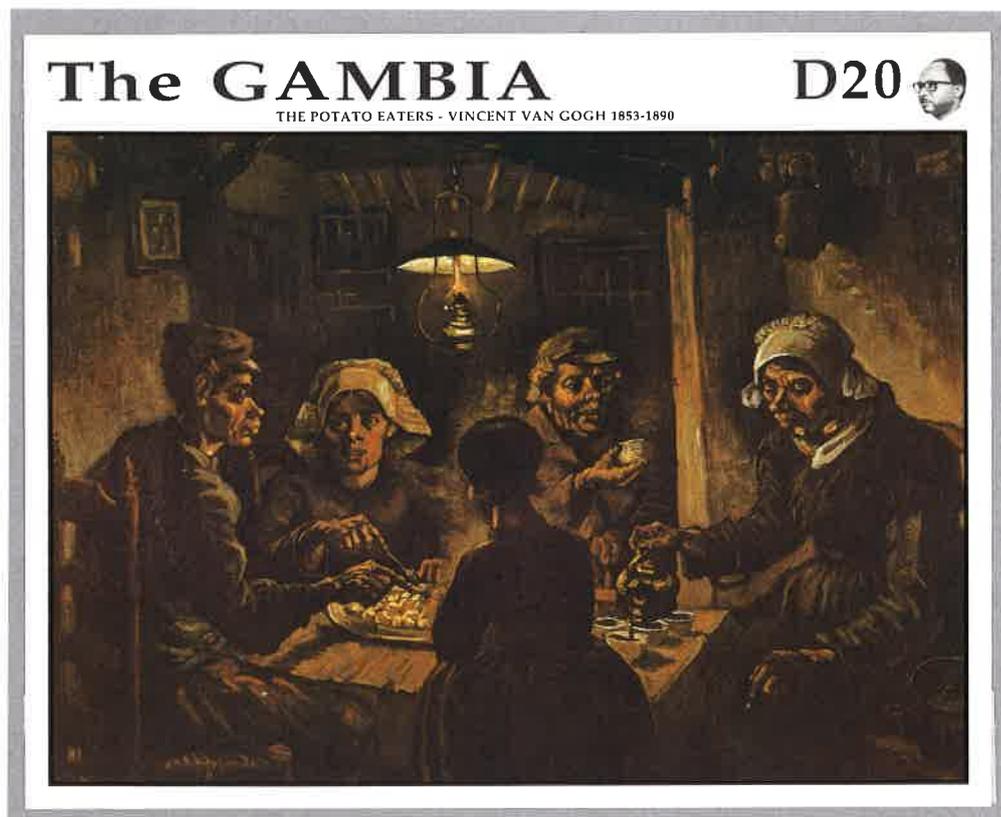
„Terrasse du café le soir“
Vincent van Gogh
Kröller-Müller Museum



„Le café de nuit“
Vincent von Gogh
Yale University Art Gallery



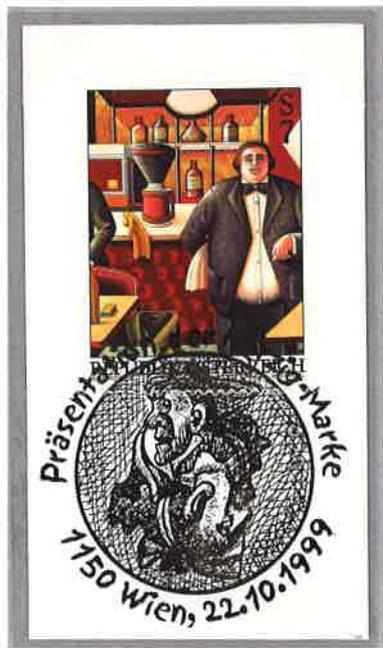
Vincent van Gogh
Aus der Serie „Persönlichkeiten“
mit Ersttagsstempelung vom
10.11.1956



„De Aardappeleters“ Erste Ausführung, heute im Kröller-Müller Museum in Otterlo

Von Vincent van Gogh (1853 - 1890) gibt es zwei Werke, die mit Kaffee zu tun haben. 1885 hatte er noch in Holland „Die Kartoffelesser“ gemalt. Darauf sind Bauern abgebildet, die aus einer grossen Platte ihre Kartoffeln herausnehmen und dazu Kaffee trinken. Er hatte 2 fast gleiche Bilder gemalt. 1888 zog er nach Südfrankreich und blieb in Arles. Hier malte er 1888 das Gemälde „terrasse du Café le soir“, im gleichen Jahr noch eine Innenaufnahme des Café de la Gare in Arles, das unter dem Namen „Das Nachtcafé“ bekannt ist.

Kaffee in Literatur, Musik und Kunst
Kaffee in der Kunst

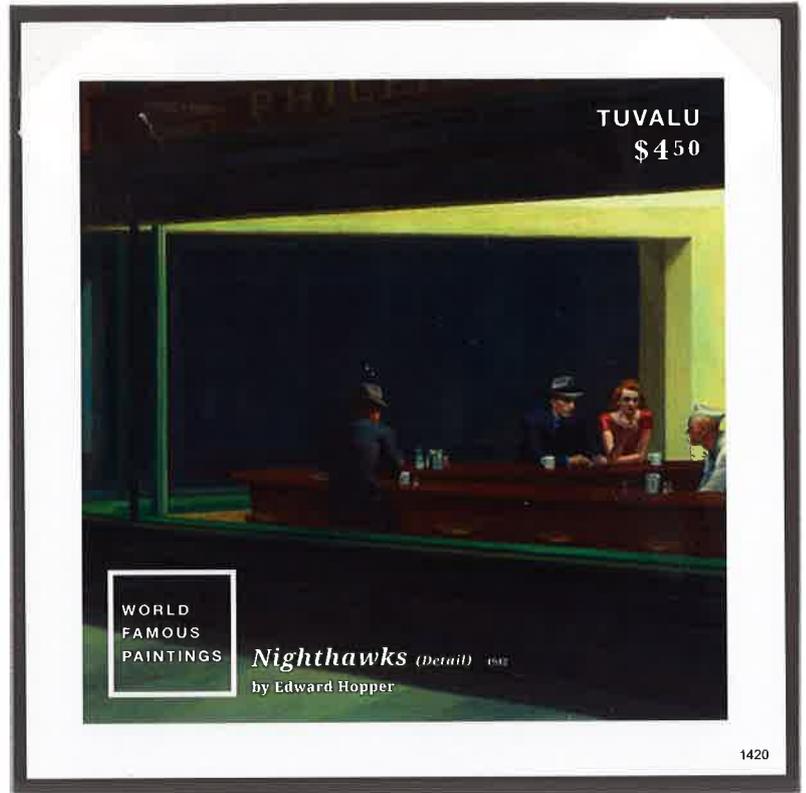


„Kaffee Girardi“
Wolfgang Herzig

Erststagssonderstempel von Wien vom
22.10.1999

„Nighthawks“
Edward Hopper

Art Institute of
Chicago



1420



Індекс та адреса
відправника



Індекс та адреса
одержувача

„у Кафе“
Oleksandr Muraschko

Kunstmuseum in
Odessa

Ganzsache der Uk-
rainischen Post zum
100 Jahr Jubiläum
des Museums.

Alfred Polgar hatte einmal geschrieben, dass im Kaffeehaus Leute sitzen, die alleine sein wollen, aber dazu Gesellschaft brauchen. Seit jeher war das Kaffeehaus ein Treffpunkt für außergewöhnliche Menschen. Dichter, Denker, Maler, Revolutionäre - sie alle trieb es in die von heftigen Debatten erfüllten Räumlichkeiten der Kaffeehäuser. Kein Wunder, dass auch Maler ihre Motive in den Kaffeehäusern der Welt gefunden haben und finden.

Kaffee in Literatur, Musik und Kunst
Berühmte Kaffeeliebhaber (Deutschland)

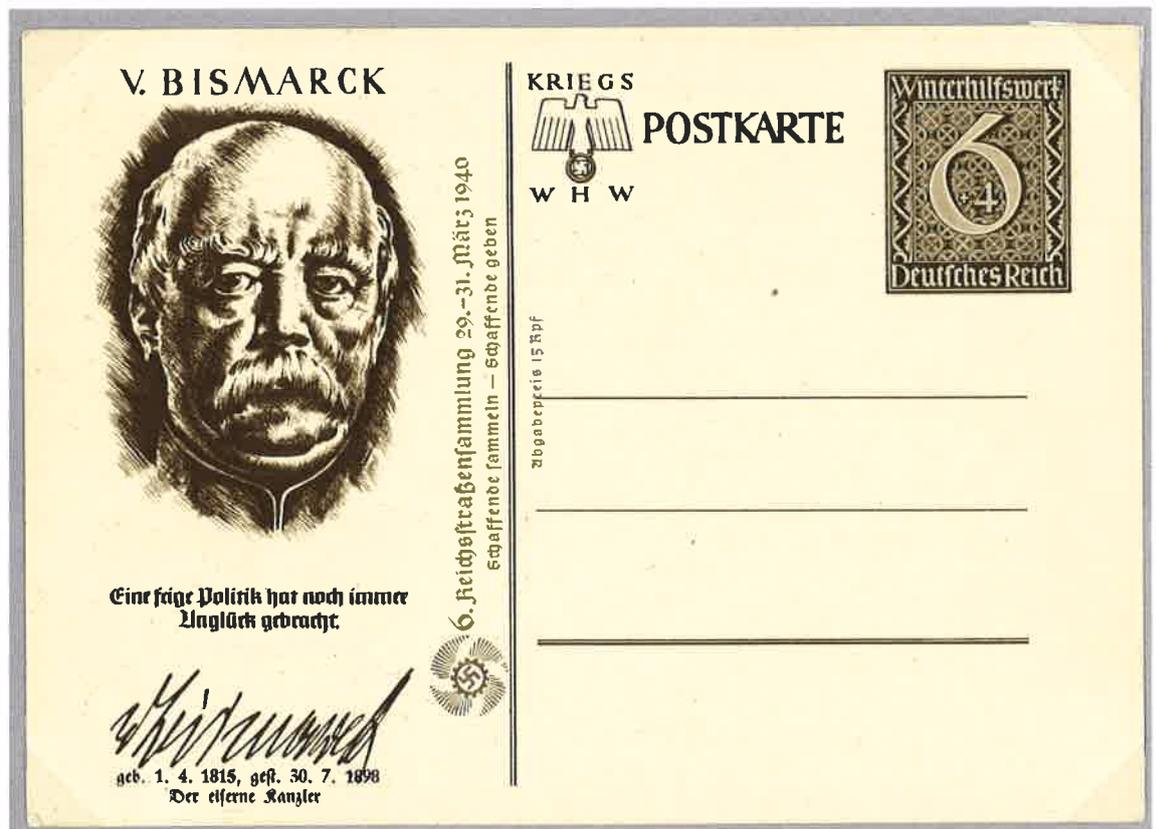
Briefmarke aus dem Kleinblock zum 200sten Geburtstag von Caspar David Friedrich der Post der DDR



Ludwig von Beethoven, Komponist, geboren 1770 in Bonn.

Oberer Teil des Beethoven-Blockes der Bundesrepublik Deutschland mit der Handschrift der Komposition „Freude schöner Götterfunken“ aus der 9ten Sinfonie.

Kriegspostkarte des Deutschen Reiches von 1940 mit einem Zuschlag für das Winterhilfswerk mit dem Bildnis des Fürsten von Bismarck, dem Eisernen Kanzler



Caspar David Friedrich schrieb 1818 seinen Verwandten aus der neuen Wohnung: „Nötig geworden sind Kaffeetrommel, Kaffeemühle, Kaffeetrichter, Kaffeesack, Kaffeekanne, Kaffeetasse, alles, alles ist nötig geworden. Ludwig van Beethoven benötigte genau 60 Bohnen für seinen Kaffee. Er soll die Bohnen jeweils abgezählt haben. Ohne Kaffee konnte er nicht komponieren. Von Fürst Bismarck wird erzählt, dass er auswärts den Wirten zuerst befahl, dass sie ihm ihren ganzen Vorrat an Zichorie bringen müssen, bevor er eine Tasse Kaffee bestellte.

Kaffee in Literatur, Musik und Kunst
Berühmte Kaffeeliebhaber (Frankreich)



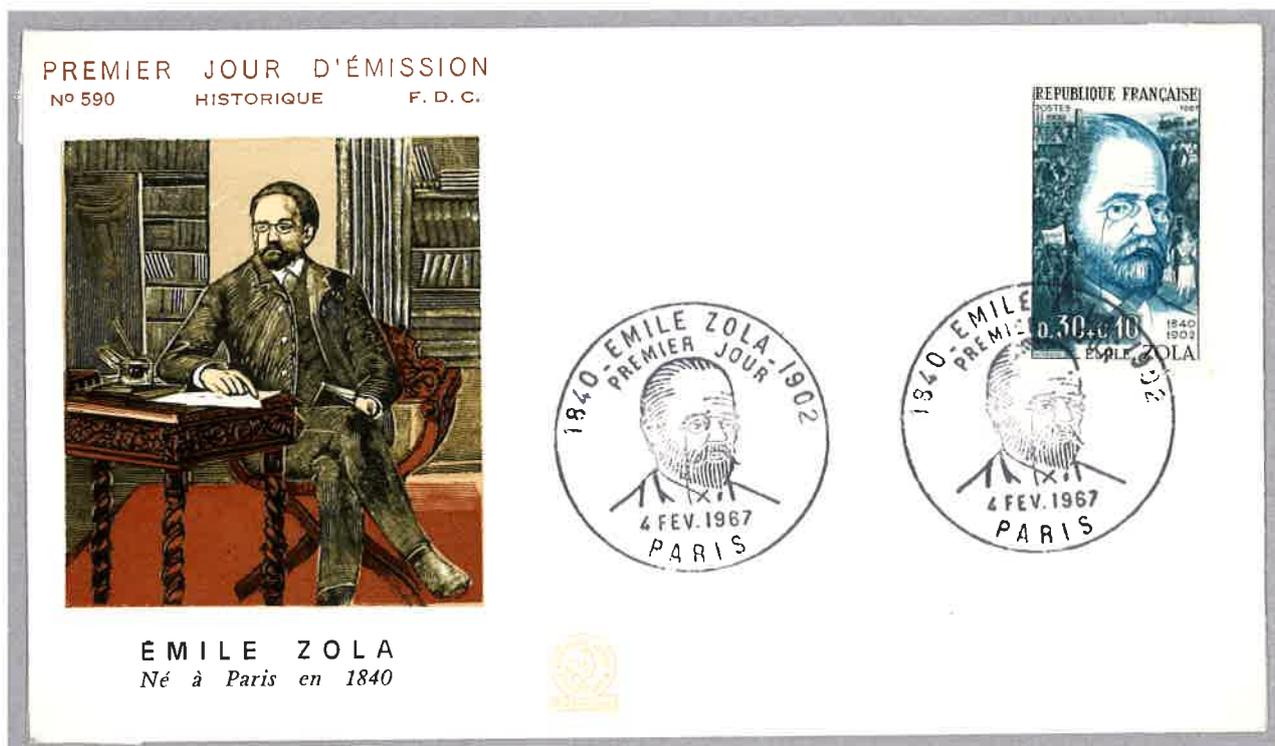
Honoré de Balzac
(1799 - 1850)
Beide Werte



Voltaire
(1694 - 1778)
Philosoph und Schriftsteller



Alexandre Dumas - Vater
(1802 - 1870)
Schriftsteller



Emile Zola (1840 - 1902) Schriftsteller (FDC mit Sonderumschlag, Briefmarke und Stempel bezogen auf Emilie Zola). Von ihm wird berichtet, dass er süchtig nach Kaffee war und nicht arbeiten konnte ohne Kaffee in der Nähe.

Leon Gozlan schreibt über Balzac: „Sein Kaffee hätte es verdient, berühmt zu werden. Ich habe ihn mehrmals auf seinen Erkundungsreisen nach exquisiten Sorten begleitet“. Alexandre Dumas schreibt zum Thema „Kaffee“: „Drei Dinge gehören zu einem guten Kaffee - Erstens Kaffee - Zweitens Kaffee und Drittens Kaffee“. Der Philosoph Voltaire bemerkte zu seinem Kaffeeverbrauch (er soll täglich 60 Tassen getrunken haben), dass ein so schwaches Gift kein Problem verursache, er trinke es schliesslich schon seit über 60 Jahren.

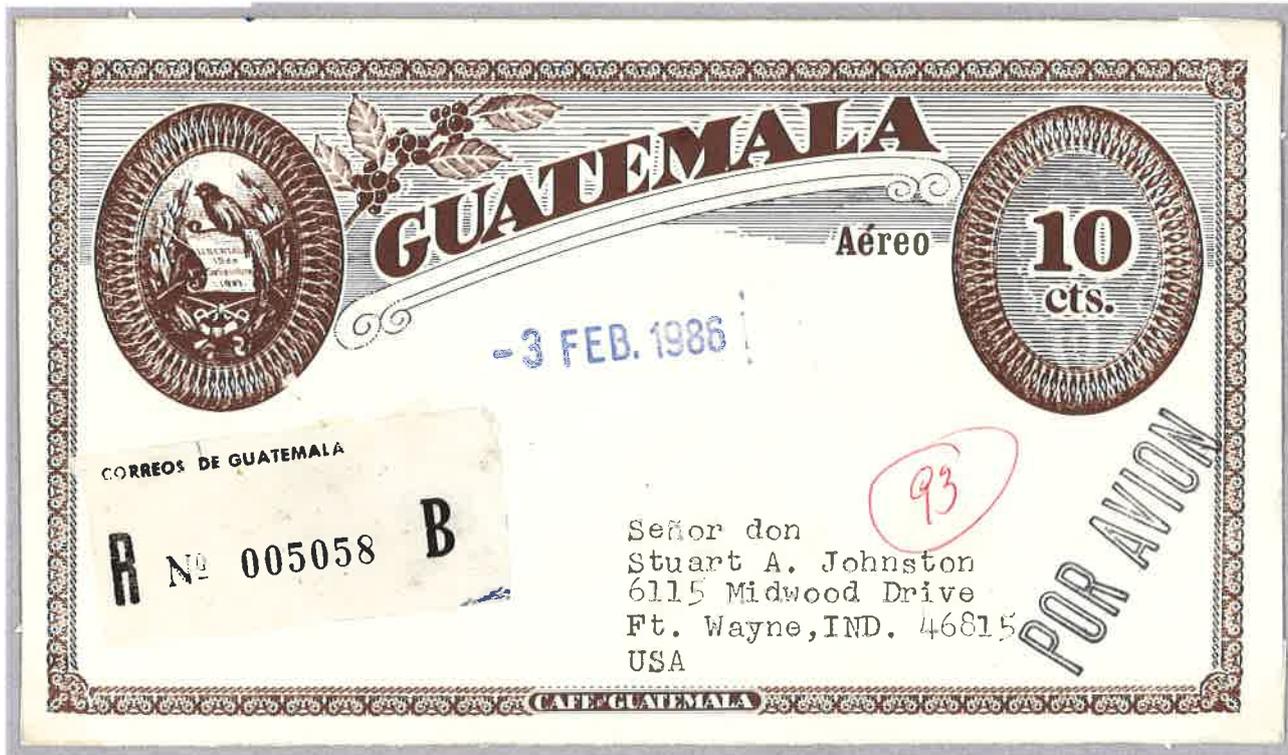
Kaffee in Literatur, Musik und Kunst
Kaffee als Symbol



Flagge des Kaiserreiches
Brasilien von 1818 bis
1889



Kartenbrief (Carta bilhete)
für den 3. Pan-Amerikani-
schen Kongress in Rio de
Janeiro aus dem Jahr 1906.
Stadtansicht von Rio und
Wappen der Vereinigten
Staaten von Brasilien mit
Kaffeezweig und Tabak-
zweig. Las Carlos, 13.
August 1906



Amtliche Briefumschlag für Inland mit Wappen und Kaffeezweig. Rückseitig Zusatzfrankatur von 40 Cents für Luftpost und Einschreiben nach Fort Wayne Indiana USA

Auch in der Heraldik findet sich der Kaffee. Natürlich hat es keinen Sinn dieses Symbol in Europa und seiner mittelalterlichen Heraldik zu suchen, man wird nur in den Kaffeeanbauregionen in Uebersee fündig. Brasilien hatte den Kaffeezweig nicht nur im offiziellen Staatswappen der Kaiserzeit (1818 bis 1889) sondern auch in der Heraldik der Vereinigten Staaten von Brasilien. Auch in verschiedenen Provinzwappen in Süd- und Zentralamerika und in Afrika findet man die Kaffeepflanze als heraldisches Symbol.