



Museums-Mitarbeiterin Katrin Vogt und Martin Enderlein präsentieren zwei historische Kaffeedosen für den Großhandel.

Fotos (3): Christian Freund

Kaffee-Genuss für Jedermann in Greiz

Unteres Schloss Greiz zeigt bis 17. November eine Sonderausstellung zum Kaffee

Von Christian Freund

Nichts geht über eine gute Tasse Kaffee – darüber sind sich all jene einig, die tagtäglich diesem Genuss frönen, sei es an der heimischen Kaffeetafel, im Büro oder in einem der schier unzähligen Cafés, die weltweit zum gemütlichen Verweilen einladen.

Denken Sie beim ersten morgendlichen Schluck des heißen Muntermachers über die Kulturgeschichte des Kaffees nach? Wohl kaum. Die Mitarbeiter der Museen der Schloss- und Residenzstadt Greiz aber haben sich diesem umfangreichen Thema im Rahmen der Sonderausstellungsreihe „Genusskultur – ein Kulturgenuss“ gewidmet. Entstanden ist eine sehenswerte, mit historischen Hintergrundinformationen und interessanten Geschichten gespickte Ausstellung mit dem Titel „Kaffee – ein Genuss für Jedermann“ in zehn Räumen des Unteren Schlosses.

Durch einzigartige Objekte des 17., 18., 19. und 20. Jahrhunderts aus verschiedenen Privatsammlungen, Museen und den Sammlungen des Hauses wird die Geschichte des Kaffees nach Schwerpunkten wie Herkunft, Verarbeitung oder Zubereitung und letztendlich der Genuss bis ins Lokale hinein erlebbar gemacht. Dazu gehört zum Beispiel die lebendige Greizer Kaffeehauskultur im 19. bzw. 20. Jahrhundert am Beispiel des Cafés Engelmann, für das 1873 Hermann Burkholdt mit einem Antrag auf Erteilung einer Concession den Grundstein legte. Die vornehme Greizer Einkehrstätte durfte den Titel Hofkonditorei führen. 1909 kaufte Louis Engelmann das Café in der Carolinenstraße.

Bereits 1912 starb er an einer Blutvergiftung, später verheiratete sich seine Witwe mit dem Konditormeister Richard Mücke. Sie selbst verstarb 1945. Bis zur Wende wurde das Haus

unter dem Namen „HO-Gaststätte Goethepark“ geführt. In der oberen Etage befand sich das weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannte „Trocadero“. 1990 wurde es von der Treu-

hand abgewickelt und an einen Investor aus den alten Bundesländern verkauft. Nach dessen Pleite fiel das Gebäude der Abrissbirne zum Opfer.

Wer denkt schon darüber



Museumsdirektor Rainer Koch mit dem Büchlein Tractatus von 1685, einer Rarität.



Steffi Makowski (links) und Simone Damm an einem Pulper, mit dem Mitte des 20. Jahrhunderts die Kaffeebohne vom Fruchtfleisch getrennt wurde.

nach, dass Kaffee nach Erdöl das zweitwichtigste Welthandelsprodukt ist und in 70 Ländern rund um den Äquator angebaut und in über 100 Ländern getrunken wird? Oder dass im Literverbrauch die Kaffeegetränke noch vor Bier oder alkoholfreien Kaltgetränken rangieren und damit zum liebsten Getränk der Deutschen gehört. Etwa 25 Millionen Menschen sollen weltweit mit Anbau, Transport, Verarbeitung und dem Vertrieb dieses Genussmittels beschäftigt sein.

Bis Ende des 17. Jahrhunderts kam der Rohkaffee ausschließlich aus dem Jemen. Franzosen, Holländer und Portugiesen besorgten sich auf illegalem Wege Kaffeepflanzen, um sie in den Botanischen Gärten zu vermehren und anschließend in ihren Kolonien heimisch zu machen. So soll es den Niederländern bereits im Jahr 1616 gelungen sein, keimfähige Setzlinge aus den streng bewachten arabischen Plantagen herauszuschuggeln. Diese wurden in Amsterdam kultiviert, und ab 1658 verließen sie die Gewächshäuser in Richtung Niederländisch-Indien.

Der meiste Kaffee, der um 1700 getrunken wurde, stammte aus den niederländischen Kolonien. In einem der Ausstellungsräume sind an einer riesigen Abbildung des Erdballs die heutigen Anbaugelände aufgezeigt.

Ebenso interessant ist die Präsentation zur Entwicklung der Kaffee-Maschinen, darunter wird eine Coffeemaschine des 18. Jahrhunderts gezeigt, die bis zu 45 Minuten zur Kaffeezubereitung benötigte, oder ein Perkolator aus dem 19. Jahrhundert für Gastronomie und Kleinfamilien.