

# „Schwarz wie die Nacht und süß wie die Liebe“

Beckum (gl). „Schwarz wie die Nacht und süß wie die Liebe – Kaffee und sein Ersatz im Tante-Emma-Laden“ lautet der Titel einer museumspädagogischen Maßnahme, die kürzlich im Stadtmuseum Beckum stattfand. Täglich wurden hier Schulklassen in die Zeiten des Muckefuck zurückversetzt und erlebten aus eigenem Tun, wie in früheren Zeiten Kaffee und Kaffeeersatz entstand und zubereitet wurde.

In einer Zeit, in der der Kaffee als Pulver gemahlen oder als Pads in den Haushalten vorkommt, ist die Kaffeebohne oft vergessen. Bestenfalls verfügt man über einen modernen Kaffeautomaten, der die Zubereitung noch einfacher macht, indem Wasser und ganze Kaffeebohnen zugeführt werden, so dass das fertige Getränk sprudelt und die Bohne als solche noch zu sehen ist.

Das war jedoch nicht immer so, denn in früherer Zeit war Bohnenkaffee ein Luxusgetränk und wurde oftmals durch Kaffee-Ersatz, durch Muckefuck, ersetzt und gegebenenfalls mit ein paar echten Kaffeebohnen veredelt. Mit Muckefuck bezeichnete der Volksmund den koffeinfreien Malzkaffee, der aus einer Mischung verschiedener Getreidesorten und Zichorien hergestellt wurde.

Muckefuck stammt aus dem französischen „Mocca-faux“, was mit „falscher Kaffee“ zu über-

setzen ist.

So entstanden während der Kriegs- und Nachkriegszeiten und besonders, als Anfang des 19. Jahrhunderts Friedrich der Große dem einfachen Volk den Kaffeegenuss verboten hatte, aus den einfachsten Anfängen Kaffee-Ersatz-Röstereien. Hier versuchte man aus allen möglichen Früchten einen preiswerten Kaffee-Ersatz herzustellen. Dazu gehörten neben verschiedenen Getreidesorten unter anderem auch Bucheckern, Möhren, Spargel und Hagebutten. Durchgesetzt hat sich die Zichorie, aus deren Wurzel in geröstetem und gemahlenem Zustand ein Kaffeeersatz entstand, der sich noch heute in verschiedenen koffeinfreien Kaffeegetränken wiederfindet.

In Deutschland entstanden erste Zichorienfabriken gegen Ende des 18. Jahrhunderts und in Beckum 1876, als der

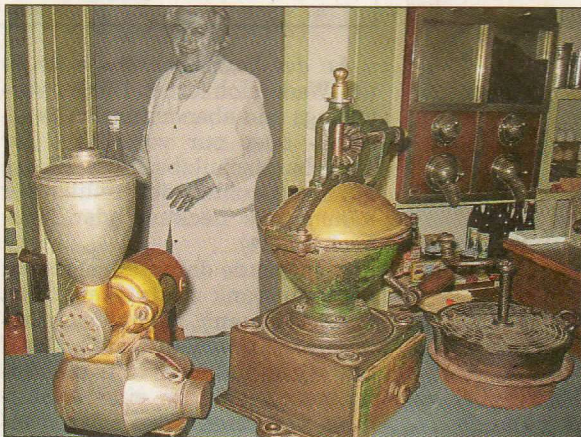
Ackerbürger Ferdinand Kiemann am Nordwall 19 die Genehmigung erhielt, Rösterei und Mühle zu errichten. Sohn Joseph betrieb die Zichorienmühle noch bis un-mittelbar vor dem Zweiten Weltkrieg. Verkauft wurde das Zichorienmehl pfundweise, vorwiegend im ambulanten Handel und in der Drogerie Richter, wo auch echte Kaffeebohnen geröstet wurden. Heute befinden sich im Gebäude am Nordwall Wohnungen, wo besonders dicke Betondecken an diese Episode erinnern.

Hugo Schürbüscher





**Die Kaffeemühle steht bereit:** Vor dem Stadtmuseum haben sich Kinder damit beschäftigt, wie aus der Bohne Kaffee wird.  
Bilder: Schürbüscher



**Ein Getränk mit Geschichte:** Kaffee gibt es nicht erst seit der Erfindung von Vollautomaten.



**Am Nordwall** wurde eine handbetriebene Zichorienmühle verwendet.

## Handbetriebene Zichorienmühle sorgt für Genuss

Die Zichorie oder Wegwarte ist ein himmelblau blühendes, meterhohes Staudengewächs. Aus der rübenähnlichen Pfahlwurzel, entstand in geröstetem und gemahlenem Zustand ein Kaffeezusatz, der noch in verschiedenen koffeinfreien Kaffeesorten zu finden ist.

Heute sind die im Dunkeln getriebenen Blattspresse der Zichorie als Wintergemüse und -salat unter dem Namen „Chicorée“ ein Begriff.

Aus der anfänglichen häuslichen Zubereitung mit einfachsten Mitteln entwickelten sich Zichorienmühlen, die diesen Kaffeezusatz

herstellten. Die Wurzeln wurden geschnitzelt, in Trommeln getrocknet und gebrannt und schließlich auf großen Sieben geröstet und gemahlen.

Während Kiemann in Beckum eine „Zichorienfabrik“ mit Rösterei und Mühle betrieb, hatte der Höker (Betreiber eines Lebens-

mittel- und Kramladens) Horstmann am Nordwall schon vor 1850 eine handbetriebene Zichorienmühle, die jahrelang von der blinden Maria Fuest bedient wurde. Mit dem Endprodukt konnten Bohnen- oder Malzkaffee und andere Ersatzprodukte verlängert werden.

Die teilnehmenden Schulkinder werden diesen praktischen Unterricht mit seinem herzhaften Duft im Stadtmuseum und in der angrenzenden Kaffeerösterei wohl nie vergessen. Und manch einer wird sich wohl an den Tag erinnern, wenn er zum ersten Mal eine Tasse trinkt.