

Der Blick über den Tellerrand

Garten und Ernährung im rasanten Wandel



März 2022

Die 1950er- Jahre: Kaffee-Ersatz. Not macht erfinderisch.

Auf das beliebteste Heißgetränk „Echter Bohnenkaffee“ musste in der deutschen Nachkriegszeit verzichtet werden: Kaffeebohnen waren Mangelware. Stattdessen wurden Alternativen genutzt, die bereits seit dem 19. Jh als Muckefuck bekannt waren, weil französische Soldaten den Ersatzkaffee als „Mocca faux“ (falschen Kaffee) bezeichneten. Verarbeitet wurden Eicheln, Bucheckern oder Wurzeln der blau blühenden Wegwarte (Zichorie). Die Teile der heimischen Pflanzen wurden getrocknet, zerkleinert, geröstet und vermahlen. Eicheln müssen zuvor aus ihren Schalen gelöst und die Kerne einen Tag gewässert werden. Eicheln und Zichorie eignen sich aufgrund des würzigen, kaffeeähnlichen Röstaromas besonders gut.

Als „Deutscher Kaffee“ wurden Surrogate wie „Kathreiner Malzkaffee“ -aus gemälzter Gerste- und „Linde's Kaffee-Ersatz-Mischung“ -aus (ungemälzter) Gerste, Roggen, Zichorie und Malz- industriell hergestellt. 1954 kam das erste Instantprodukt „Caro-Kaffee“, ebenfalls eine Mischung, auf den Markt. Kaffeeähnliche Getränke sind heute meist als löslicher Extrakt erhältlich und werden gerne als koffeinfreie Alternative getrunken. Interessant ist auch deren Verarbeitung, z.B. im Teig wie für Körnerbrötchen: 250 g Weizenvollkornmehl (oder Type 1050), 10 g frische Hefe (oder ½ Trockenhefe), 5 El Naturjoghurt, 1 TL Salz, 1 gehäufte TL Malzkaffee-Extrakt, 1 TL Honig und 50 g Geschmackszutaten wie Sonnenblumenkerne/Leinsamen/gehackte Nüsse mit Wasser nach Bedarf verkneten, 1 Std. gehen lassen, 6-8 Brötchen formen, 15 Min. gehen lassen, mit Wasser besprühen und bei 225 °C (O/U), 15-20 Min. backen. Guten Appetit!

Im Siedlungsdoppelhaus der Königsberger Straße ist die Nachkriegsgeschichte anschaulich dokumentiert.