

(Kaffee-Ersatzstoffe.) Den Kaffee-Ersatzstoffen fehlt der wirksame Bestandteil des Kaffees, das Coffein, welches ihm das Aroma und die anregende Wirkung verleiht; es kommen ihnen jedoch manche Eigenschaften zu, welche eine Vortäuschung ermöglichen, als ob doch wirklicher Kaffee genossen werde. Das ist zunächst die Farbe und das ganze Aussehen des Ersatzgetränkes, des weiteren wird auch durch dasselbe die Zufuhr von Wärme ermöglicht und, was am wichtigsten ist, auch die Möglichkeit gegeben, harte Nahrungsmittel wie Brot im eingeweichten und daher besser verdaulichen Zustand dem Magen zuzuführen. Was die Kaffee-Ersatzstoffe anlangt, so ist nach Professor Roth das merkwürdige Faktum zu verzeichnen, daß den Anstoß zu ihrer Verwendung die Verbote der preussischen und der französischen Regierungen gegen den Genuß von Bohnenkaffee gaben. Die Versuche scheiterten jedoch vollständig, riefen vielmehr eine neue, stets wichtiger werdende Industrie ins Leben. Dank des damaligen Verbotes können wir die heutige Mindereinfuhr der Kaffeebohnen infolge des Weltkrieges mit Ruhe ansehen. Das Kaffee-Ersatzmittel soll der Milch einen Kaffeegeschmack, ja vielfach nur eine Kaffeefarbe geben, und die Wertschätzung der Kaffee-Ersatzstoffe wird daher eine um so größere sein, je größer diese Kaffeeähnlichkeit in die Erscheinung tritt. Im einzelnen wird es sich um Zichorien, Zuckerrüben und sonstige Rübenarten, Löwenzahn usw. handeln, ferner um Feigen, Datteln, Johannisbrot, Roggen, Gerste, Weizen, allerhand Hülsenfrüchte und Eicheln. Die erste Stelle gebührt der Zichorie, da der Verbrauch an Zichorienkaffee immerhin ein Viertel bis ein Drittel der Kaffeebohnen beträgt, andere Statistiken sogar höheren Verbrauch angeben. Die Gesamtproduktion grüner Zichorienwurzeln schätzt man auf etwa 14 Millionen Zentner jährlich, von denen der Konsum etwa 5 Millionen beansprucht.

Dabei ist die Zichorienpflanze erst im Mittelalter über die Alpen nach Mitteleuropa gelangt und hat lange Zeit ihr unbeachtetes Dasein gefristet. Holland hat wohl zuerst sich der Wurzel dieser Pflanze als Kaffee-Ersatz bedient, doch nahm die Verwendung derselben erst einen ungeahnten Aufschwung durch die Napoleonische Kontinentalsperrung. Unter dem Getreidekaffee spielt der aus Roggen hergestellte die erste Rolle. Daneben kommt der Gerstenkaffee erst neuerdings recht auf. Haferkaffee und Weizenkaffee ist bei uns so gut wie unbekannt. Bei allen diesen Ersatzstoffen ist das farb- und geschmackgebende Prinzip die Stärke, welche durch die Röstung zum Teil in Dextrin übergeführt wird, das sich beim Röstprozeß bräunt, wobei karamellartige oder später bitter-schmeckende Produkte entstehen. Der Feigenkaffee genießt auch im Süden größeres Ansehen als im nördlichen Teile. Es gibt die mannigfaltigsten Mischungen, bei denen der Feigenkaffee die Hauptrolle spielt. Hier wird ein Zusatz von Rüben gewünscht, dort zieht man gedörrte Birnen dazu vor.