

**Veranstalter:** Deutsches Museum

**Datum, Ort:** 04.07.2019–06.09.2020, München

Jahreis, Melanie; Marquart, Sara; Möllers, Nina (Hrsg.): *Kosmos Kaffee*. München: Deutsches Museum Verlag 04.07.2019–06.09.2020. ISBN: 978-3-940396-83-9; 203 S., zahlr. Abb.

**Rezensiert von:** Timo Luks, Historisches Institut, Justus-Liebig-Universität Gießen

Das Deutsche Museum in München zeigt mit seiner aktuellen Sonderausstellung – konzipiert von Melanie Jahreis, Sara Marquart und Nina Möllers – Kaffee als „allumfassendes Getränk“ und „technisiertes Naturprodukt“ (so die Formulierungen im Begleitband, S. 9f.). Die Ausstellung ist in verschiedene, in einem lockeren Rundgang angeordnete Themenbereiche gegliedert: Biologie, Chemie, Technik, Ökonomie, Kultur. Dabei erfahren die Besucherinnen und Besucher etwas über Anbaumethoden, Pflanzenarten und ihre Wachstumszyklen, Aromen und deren Entfaltung, das Rösten von Kaffeebohnen und die Zubereitung verschiedener Kaffees, Kaffee als globales Handelsgut sowie kleinbäuerliche beziehungsweise plantagenmäßige Arbeitsregime und Produktionsweisen, schließlich über die Vielschichtigkeit eines Genussmittels, Kaffeeulturen usw. Kaffee soll in all seinen Facetten kenntlich werden – „vom wirkmächtigen Politikwerkzeug und globalen Handelsprodukt bis zum Träger sozialer und kultureller Symbolik“ (S. 19).

Historische Perspektiven durchziehen alle Bereiche der Ausstellung, wenn auch in unterschiedlicher Intensität. Zwar unterbleibt eine systematische Historisierung der verschiedenen Themenbereiche, aber die Ausstellung bietet reichlich Material und Anschlussmöglichkeiten für alle diejenigen, die an einer – interdisziplinären, multiperspektivischen – Geschichte des Kaffees interessiert sind. Der Begleitband greift die genannten Themen wieder auf, folgt im Unterschied zur Ausstellung aber einer geographischen Logik und durchmisst den „Kosmos Kaffee“ von Kontinent zu Kontinent mit Essays zu Äthiopien und Uganda, Deutschland, dem Habsburgerreich, Finnland und Italien, Brasilien, Kolumbien, Guatemala und Costa Rica, Japan, Indi-

en, China und Russland, den USA und Australien. Der reich bebilderte Band funktioniert tatsächlich auch sehr gut ohne die Ausstellung. Diese bietet jedoch zusätzliche Wahrnehmungsebenen.

*Abb. 1: Blick in die Ausstellung – mit einem Riesen-Kaffeefilter über den Köpfen des Publikums (oben rechts)*

*(Foto: Deutsches Museum)*

„Kosmos Kaffee“ ist vom Typus eine Foyerausstellung – mehr oder weniger offen nach allen Seiten und prinzipiell von überall her begehbar. Zwar wird ein Rundgang durch die thematischen Zonen in der genannten Reihenfolge nahegelegt und ist auch möglich; architektonisch, kuratorisch oder inhaltlich zwingend ist das jedoch nicht. Die äußeren Trennwände sind nirgends konsequent durchgezogen. Im Innern bietet sich den Besucherinnen und Besuchern auf rund 800 Quadratmetern ein offenes „Foyer“ mit locker arrangierten Ensembles von Exponaten und interaktiven Stationen.

*Abb. 2: Sitzecke und Zeitungshalter mit der Ausstellungszeitung zu „Kosmos Kaffee“*

*(Foto: Deutsches Museum / Christian Illing)*  
Es handelt sich um eine Ausstellung, die man am besten schlendernd erkundet. Dazu passt die mittig platzierte Sessecke vor stilisierten Holzwänden mit Zeitungshaltern, die es als Artefakt früherer Zeitalter längst auch in den *Manufactory-Katalog* geschafft haben, ansonsten aber immer seltener werden. Das mag nostalgisch anmuten, weist aber auch auf die Existenz sich historisch wandelnder Kaffeeulturen hin: einerseits die bereits zum Klischee und Marketingfaktor gewordene Kaffeehauskultur der alten Reichsstädte der Habsburgermonarchie, der Giulia Carabelli im Begleitband einen aufschlussreichen, wenn auch etwas wenig distanzierten Aufsatz widmet; andererseits die von Dorothee Wierling<sup>1</sup> ebenfalls im Begleitband

<sup>1</sup>Thematisch einschlägig ist auch ihre Monographie: Dorothee Wierling, *Mit Rohkaffee handeln. Hamburger Kaffee-Importeure im 20. Jahrhundert*, Hamburg 2018; rezensiert von Mona Rudolph, in: *H-Soz-Kult*, 04.04.2019, <https://www.hsozkult.de/publicationreview/id/reb-27599> (14.01.2020); sowie folgender Sammelband: Christiane Berth / Dorothee Wierling / Volker Wunderlich (Hrsg.), *Kaffeewelten. Historische Perspektiven auf eine globale Ware im 20. Jahrhundert*, Göttingen 2015.



skizzierte deutsche Variante, in der städtische Cafés stets eine geringere Rolle spielten und Kaffeekonsum mit Häuslichkeit und Gemütlichkeit in Verbindung gebracht wurde. Zur von Wierling angesprochenen, eigentümlichen Verknüpfung „Kaffee und Kuchen“ kommt historisch freilich noch diejenige von Kaffee und Zeitunglesen<sup>2</sup>, die in der Ausstellung mit einem Augenzwinkern aufgerufen wird (die dritte in diesem Bunde – die Zigarette – verschweigt die Ausstellung allerdings).

Beides kontrastiert mit der neuesten Entwicklung der Kaffeekonsumkultur, die Trish Rothgeb beschreibt, geht diese doch „mit einer ganzen Reihe von Fragen einher, bevor der Barista mit der handwerklichen Zubereitung beginnen“ kann: Klassischer Kaffee mit oder ohne Sahne? Welche Brühmethode? Welcher Kaffee überhaupt? All das geht einher mit einer ausführlichen Beschreibung der jeweiligen Selektion, mit Herkunftsinformationen und „Verkostungsnotizen“ sowie Zubereitungstipps. „Das Getränk kann eisgekühlt, als Espresso oder in jeder anderen Zubereitungsvariante gereicht werden und obendrein können verschiedene Brühproben degustiert werden.“ (S. 149) Andernorts wären in der dabei verstreichenden Zeit sicher schon einige Schlucke genommen und eine Ausstellungsbesprechung im Feuilleton der Wahl gelesen.

Abb. 3: Das „Klimaregal“ zeigt in verschiedenfarbigen Etagen Wachstums- und Verkümmernsgrade von Kaffeepflanzen bei unterschiedlichen Temperaturen, um so die Auswirkungen der Erderwärmung sichtbar zu machen.

(Foto: Deutsches Museum / Christian Illing)

Eingangs der Ausstellung begegnet den Besucherinnen und Besuchern sogleich eine kleine „Plantage“ mit Kaffeepflanzen samt der Erklärung ihrer Beschaffenheit und ihres Wachstums, gefolgt von Informationen über die klimatischen Bedingungen und Ökotope, in denen verschiedene Kaffeesorten besser oder schlechter oder gar nicht gedeihen. Vorgeführt wird das in einem hübsch gestalteten „Klimaregal“. Dabei geraten auch Fragen nach den Auswirkungen bestimmter Anbauweisen (etwa Waldkaffee- und Semiwaldkaffee-Systeme in Äthiopien) auf die jeweiligen Ökosysteme und die Artenviel-

falt in den Blick. Im Begleitband werden diese Themen erheblich vertieft und um instruktive Beiträge zur in dieser Hinsicht führenden Kaffeeforschung in Zentral- und Südamerika ergänzt, die zunehmend nach Anpassungsstrategien und neuen Anbaumethoden angesichts der Herausforderungen sucht, die der Klimawandel für den Kaffeeanbau bereits heute mit sich bringt.

Wem Chemie und Technik mehr sagen als Pflanzen, dem oder der bieten die sich anschließenden Ausstellungsbereiche einiges zu sehen und zu erleben; eine umfassende Sinnesgeschichte ergibt sich daraus aber nicht. Der Kaffee, ein „chemisch mysteriöses Getränk, [...] das unsere Lebensgeister zu wecken vermag“ (S. 13), wird hier in seine Bestandteile zerlegt. Aromen lassen sich zumindest mit dem Geruchssinn erfahren, und natürlich wird auch die Frage der Wirkstoffe und ihrer Effekte für die menschliche Physiologie diskutiert. Deutlich wird dabei, wie selbstverständlich neu aufkommende „Genussmittel“ stets auch einem pharmazeutischen Blick unterworfen wurden. Die Geschichte des Kaffees ist hier nur ein Beispiel. Offensichtlich genießt es sich in der europäischen Neuzeit besser, wenn man sich gegenseitig versichern kann, dass medizinisch positive Wirkungen des Genusses – natürlich in Maßen! – zumindest nicht gänzlich ausgeschlossen werden können.

Abb. 4: Kaffee als rezeptfreies „Lebenselixier“

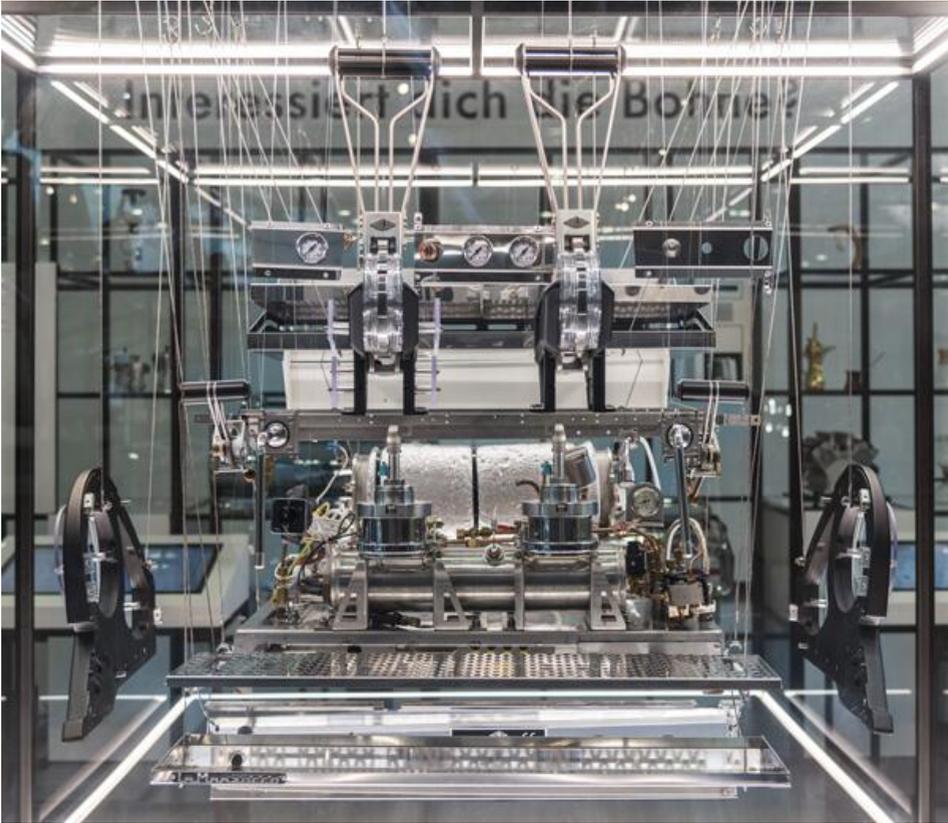
(Foto: Deutsches Museum / Christian Illing)

Der Technikbereich ist dagegen die wohl von allen Besucherinnen und Besuchern erwartete Leistungsschau italienischer Espressomaschinen. Hier werden Träume wahr, so man(n) denn von verchromten Rohren und Leitungen fasziniert ist und gern Typenbezeichnungsbingo spielt. Enrico Maltonis Essay im Begleitband heißt dementsprechend auch „*Made in Italy* – die Faszination technisch ausgeklügelter Espressomaschinen“. Das Deutsche Museum zeigt etliche Leihgaben des *Museo della macchina per caffè* (Kaffeemaschinenmuseum) der Gruppo Cimbali aus Binasco bei Mailand.<sup>3</sup>

<sup>2</sup> Dazu: Michael Angele, *Der letzte Zeitungleser*, Berlin 2016.

<sup>3</sup> <https://www.mumac.it> (14.01.2020).





---

*Abb. 5: Nicht nur mit Kaffee, sondern auch mit Kaffeemaschinen und hochwertigem Zubehör kann in manchen Weltregionen sehr viel Geld verdient werden.*

*(Foto: Deutsches Museum / Christian Illing)*

Neben Hinweisen auf globale Rohstoffmärkte und Rohstoffspekulationen, Handelskonflikte und Handelskrisen sowie auch einigen instruktiven, aber knapp gehaltenen Ausführungen zu Kaffee als Fair-Trade-Gut schlechthin, die in der Regel über Schaubilder eingefangen werden<sup>4</sup>, geraten die ökonomischen Aspekte des Kaffees hinsichtlich der jeweiligen Produktions- und Arbeitsformen in den Blick: einerseits das „auf Besitzklaverei basierende Plantagensystem“, das seinen Höhepunkt in Brasilien während der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts erlebte (auf der Grundlage des „größten Sklaventransports der Geschichte“, wie Steven Topik im Begleitband schreibt; S. 76), dann aber schrittweise in ein Plantagensystem auf der Grundlage „freier“ Lohnarbeit verwandelt wurde; andererseits kleinbäuerliche Strukturen, in denen Kaffeeanbau lediglich eine Einkommensquelle unter vielen ist, die nicht dem primären Lebensunterhalt von Familien dient, sondern eine Absicherung gegen ökonomische Notlagen darstellt. Interessanterweise, so berichtet der Ethnologe Edward F. Fischer im Begleitband auf der Grundlage von Feldforschungen in Guatemala, profitieren Kleinbauern seit einiger Zeit von einem Wandel in Geschmack und Qualitätsanforderungen im „Westen“. Dieser zog und zieht nämlich zumindest teilweise eine Aufgabe der großen Tieflandplantagen nach sich. Stattdessen beginnen nun zehntausende Familien im Hochland Guatemalas mit Kaffeeanbau – und liefern die begehrten Hochlandbohnen. „An beiden Enden der Kaffeewertschöpfungskette finden wir sehr unterschiedliche wirtschaftliche Verhältnisse mit diametral entgegengesetzten Vorstellungen. Für die VerbraucherInnen erfüllen Spezialitätenkaffees den Wunsch nach Topqualität, handwerklicher Unverfälschtheit und dem Gefühl einer Verbindung mit den Menschen dahinter. Für viele Kaffeebäuerinnen und -bauern bedeutet das Wachstum des Spitzenkaffeemarktes einen Wirtschaftsboom, an den sie Erwartungen für eine bessere Zukunft knüpfen.“

(S. 91)<sup>5</sup>

Im Begleitband werden die in der Ausstellung oft nur auf kleinem Raum und mit wenigen Exponaten präsentierten Themen vertieft, dabei allerdings in eine geographische Sortierung eingebunden. Diese Dopplung thematischer und regionaler beziehungsweise kontinentaler Ordnungsprinzipien stößt an Grenzen. Ohne diesen Einwand überstrapazieren zu wollen: Die Zuordnung einiger Themen zu bestimmten Ländern oder Kontinenten irritiert bei der Lektüre zunehmend, und sie hat einen Effekt, den die Ausstellung selbst so nicht erzeugt. Die Beiträge zu „Afrika“ etwa verhandeln naturwissenschaftliche Themen. Afrika scheint nur hinsichtlich seiner Ökosysteme, seiner klimatischen Bedingungen usw. zu interessieren (und als Experimentierfeld für ein ethisches Unternehmertum, das Nachhaltigkeitsnachhilfe vor Ort gibt). „Europa“ ist dagegen der Hort der Kaffeekultur, des Konsums, des Handels und der technischen Innovationen. Die USA wiederum sind, natürlich, Innovationsmotor in Sachen Marketing, Vertrieb und Kommerzialisierung. „Das große Tech-Unternehmen ihren Ursprung in derselben Region haben wie Starbucks und Co., ist vielleicht kein reiner Zufall. Es scheint, wo viele unterschiedliche Menschen zusammen Kaffee trinken, werden innovative Ideen geboren.“ (S. 145) Es ist vielleicht etwas zu polemisch, aber eine Aufteilung der Welt, die entfernt spätkolonial anmutet, ist nicht trivial – zumal die Ausstellung das inhaltlich und konzeptionell überhaupt nicht nahelegt.

„Kosmos Kaffee“ ist eine eher kleine Ausstellung, die zwar kaum überraschende Exponate bietet, mit ihrer Verbindung von Natur- und Kulturwissenschaften sowie Ökonomie und Technik insgesamt aber doch gelungen ist. Informativ und unterhaltsam lädt sie zum Schlendern, Verweilen, Nachdenken und

<sup>4</sup>Für einige aktuelle Infografiken siehe auch Anne Gerdes, Rösten, brühen, trinken. Die Zahlen, in: ZEIT, 7.11.2019, S. 44, <https://www.zeit.de/2019/46/kaffeekonsum-anbau-ernte> (14.01.2020).

<sup>5</sup>Die hier anklingende Problematik globaler Wertschöpfungsketten wird an einem anderen Beispiel – dem Matsutake-Pilz – brillant entwickelt bei Anna Lowenhaupt Tsing, Der Pilz am Ende der Welt. Über das Leben in den Ruinen des Kapitalismus, Berlin 2018; rezensiert von Nils Güttler, in: H-Soz-Kult, 26.03.2019, <https://www.hsozkult.de/publicationreview/id/reb-27118> (14.01.2020).

Austausch ein. Im „Science Café“ des Deutschen Museums stehen 41 Kaffee-Varianten zur Auswahl.

Timo Luks über Jahreis, Melanie; Marquart, Sara; Möllers, Nina (Hrsg.): *Kosmos Kaffee*. München 04.07.2019–06.09.2020, in: H-Soz-Kult 25.01.2020.