

NICHT NUR TEE: KAFFEEKULTUR IN OSTFRIESLAND

Ostfriesland ist das Land des Tees. Nirgendwo sonst wird so viel schwarzer Tee getrunken wie hier: der Jahresprokopfverbrauch beträgt ca. 300 Liter. Das begehrte Produkt gelangte seit dem späten 17. Jahrhundert vor allem durch die Händler der Niederländischen Handelskompanien nach Europa und Ostfriesland. Weniger bekannt ist, dass zusammen mit dem Tee auch der Kaffee auf die ostfriesische Halbinsel kam und hier eine regionale Kultur des Kaffeetrinkens begründete, die bis heute identifizierbar ist.

In der Sonderausstellung wird die spannende Geschichte des Kaffees, des Kaffeehandels und -verkaufs sowie des Kaffeetrinkens in der Region von den Anfängen bis in die Gegenwart erzählt. Originale Objekte, Dokumente und historische Bilder veranschaulichen den Weg der Bohne von der Plantage in die (ostfriesische) Kaffeetasse – damals und heute. Auch regionales Brauchtum und bis heute wirksame abergläubische Vorstellungen „rund um den Kaffee“ werden dargestellt. Dem „Kaffee in der Literatur und Kunst“ ist eine eigene Abteilung gewidmet.

Darüber hinaus werden auch „heiße“ aktuelle Themen wie die Fair Trade-Debatte sowie die umwelt- und gesellschaftspolitischen Kontroversen um die industrialisierte Kaffeewirtschaft aufgegriffen. Weiter machen ein reichhaltiges museumspädagogisches Programm und viele „Mitmachstationen“ die regionale Kaffeegeschichte „erlebbar“.



Auch die Leerer Tee-Firma Bünting bot zeitweise eine eigene Kaffee-Röstung an, Kaffeeverpackung aus den 1970er Jahren; Quelle: Bünting Teemuseum Leer.

BEGLEITPROGRAMM



Überholen der Kaffee-Säcke mittels moderner Lademaschinen im Herkunftsland, Fotografie 1940er Jahre; Quelle: Heimatmuseum Leer.

Sonderführungen

Es werden Sonderführungen, insbesondere auch pädagogische Sonderführungen für Kinder, Familien und Schulklassen durch die Ausstellung angeboten. Über das Museum werden spezielle „Fairtrade-Stadtführungen“ angeboten, die ebenfalls für Gruppen über das Museum und die VHS buchbar sind. Bitte sprechen Sie uns an unter: Heimatmuseum Leer, Neue Straße 12-14, 26789 Leer
Telefon: 0491 2019, Email: verwaltung@heimatmuseum-leer.de

Kaffeeverköstigung mit dem „Koffiefiets“

Die Kaffeerösterei Baum bietet an folgenden Sonntagen jeweils von 12 bis 16 Uhr eine öffentliche Verköstigung mit erlesenen Kaffeespezialitäten im und am Museum an: So 31.03.; So 14.04.; So 28.04.; So 12.05. und So 26.05. An diesen Tagen besteht auch jeweils um 14:00 Uhr die Möglichkeit, an einer öffentlichen Sonderführung durch die Ausstellung teilzunehmen.

Aktionstag rund um den Kaffee

Am Sonntag, 19. Mai 2019, bietet das Museum im Rahmen des Internationalen Museumstags ein buntes Programm zum Thema „Kaffee“ sowie einen Kaffee-Basar mit vielen attraktiven Angeboten zum Erleben, (Aus)probieren und Riechen und Schmecken in den Museumsgebäuden und im Museumshof an.

KONTAKT

Heimatmuseum Leer
Neue Straße 12-14
26789 Leer

T: 0491 2019
F: 0491 9995754
www.heimatmuseum-leer.de
info@heimatmuseum-leer.de

Öffnungszeiten:

Di-So: 11-17.00 Uhr
Mo: geschlossen

Eintrittspreise:

Kinder bis 6 Jahre: frei
Schüler 6 bis 18 Jahre: 1,00 €
Erwachsene (ab 18 Jahre): 3,00 €
Erwachsene Gruppe ab 10 Personen: 2,00 €
Erwachsene ermäßigt (SGB II, Beeinträchtigte): 2,00 €
Familie (Vater-Mutter-Kinder): 7,00 €
Führungen (nach Vereinbarung): 30,00 €

Besucht uns auf Facebook!

[www.facebook.com/ MuseumLeer/](http://www.facebook.com/MuseumLeer/)

Das Heimatmuseum Leer bedankt sich bei allen Förderern, Unterstützern und Leihgebern, die die Umsetzung dieser Ausstellung ermöglicht haben.

Gefördert von



Treibmotiv: Ruth Schimmelpfeng-Schütte, Celle, www.schimmelpfeng-schuette.de

HEIMATMUSEUM LEER

SONDERAUSSTELLUNG 24.03.-26.05.2019

NICHT NUR TEE

KAFFEEKULTUR IN OSTFRIESLAND

NICHT NUR TEE: KAFFEEKULTUR IN OSTFRIESLAND

Das Lieblingsgetränk der Deutschen

Heute konsumiert jeder Deutsche knapp 7 Kilogramm Kaffee im Jahr, was gut 2,5 Tassen Kaffee je Person pro Tag entspricht. Damit ist der Kaffee – vor dem Bier – das beliebteste Getränk der Deutschen. Bis heute beschäftigt uns die Frage nach dem „Geheimnis“ der Kaffeebohne, nach dem ernährungsphysiologischen Nutzen bzw. dem gesundheitlichem Risiko des Kaffeegenusses: wieviel Kaffee ist gesund, schadet zu viel Kaffeetrinken der Gesundheit – oder „hilft“ der Kaffee, im Gegenteil, sogar bei gewissen Erkrankungen?

Kaffee in Ostfriesland

Der Kaffee dürfte seit Ende des 17. Jahrhunderts auch in Ostfriesland Verbreitung gefunden haben. Der Rohkaffee wurde zunächst sackweise über die großen Handelshäfen Hamburg und Bremen, auch über Emden, eingeführt und von hier aus über den Wasser- oder den Landweg und örtliche „Kolonialwarenläden“ weiterverhandelt.

Anfangs wurde die Bevölkerung mit der ungerösteten Kaffeebohne versorgt – das Rösten erfolgte mit speziellen Geräten in den Haushalten über dem offenen Kaminfeuer oder auf dem heimischen Herd. Im 19. Jahrhundert etablierten sich dann auch in den ostfriesischen Städten Kaffeeröstereien, die fertigen Röstkaffee in der Regel „en gros“ anboten.

Das Mahlen der Bohne war bis in das 20. Jahrhundert hinein eine typische Haushaltsverrichtung und geschah in Handarbeit mit der heimischen Kaffeemühle.

Briefkopf der Leerer Kaffeerösterei Jansonius, um 1900; Quelle: Stadtarchiv Leer.



Wein & Caffee-Haus und Waage von W.G. Klees in Leer, Zeichnung von Gottlieb Kistenmacher, 1864; Quelle: Heimatmuseum Leer.

Der Vertrieb und Konsum von fertig gemahlenem Kaffee, der heute den weitaus größten Teil des Kaffeegeschäfts ausmacht, setzte sich ab Mitte des 20. Jahrhunderts mit den modernen Supermärkten und der „Erfindung“ der elektrischen Filterkaffeemaschine durch.

Neben dem Kaffeegenuss „zu Hause“ entwickelte sich auch in Ostfriesland eine öffentliche „Kaffeehaus“-Kultur – zunächst, ab dem 18. Jahrhundert, in Gestalt des „klassischen“ Tee- und Kaffeehauses, dann als „Café“ neueren Stils, seit Mitte des 20. Jahrhunderts vermehrt als italienische „Espresso-Bar“ oder „Eiscafé“ bzw. modernes Bistro.

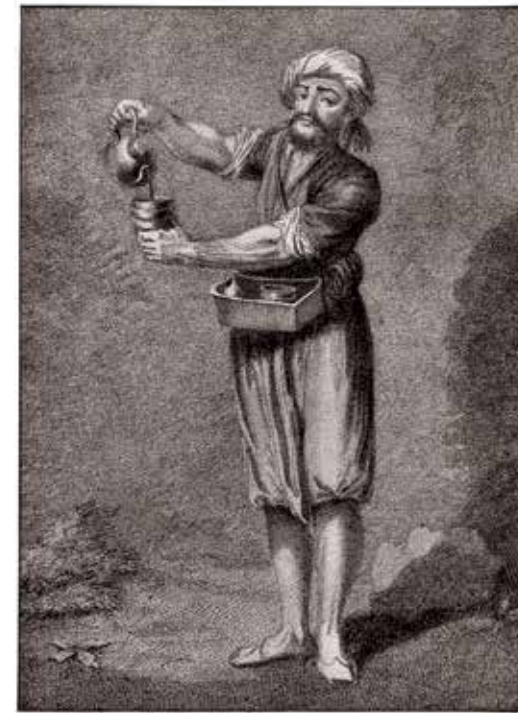


Heute prägen globalisierte Café-Ketten wie z.B. Starbucks oder Tchibo mit ihren Filialen in den Städten die hiesige Kaffeekultur. Darüber hinaus verfügt fast jede Bäckerei über einen Kaffeeausschank und gibt es den sprichwörtlich gewordenen „Coffee to go“ an jeder Ecke.

Hausübliche Kurbel-Kaffeemühle, 19./20. Jahrhundert; Quelle: Heimatmuseum Leer.

DIE AUSSTELLUNG

Die Ausstellung besteht aus insgesamt zehn Themenbereichen, die die Geschichte des Kaffees und des Kaffeekonsums in der Welt und in der Region darstellen. Die Erzählung beginnt mit der „Einführung“ des Kaffees in Ostfriesland im 17./18. Jahrhundert und der Entwicklung einer regionalen Kaffeekultur, die über den hiesigen Kaffee- und Kolonialwarenhandel sowie das entsprechende „Marketing“, Methoden der Röstung, der Zubereitung und des – meist ritualisierten – Genusses historisch und sachkulturell erfasst wird. Daneben wird die regionale „Kaffeehaus“-Kultur identifiziert, die sich vom klassischen Kaffeehaus des 18. und 19. Jahrhunderts, über das moderne „Café“, Bistro oder Espresso-Bar italienischen Stils bis hin zum Stehcafé oder dem „Coffee to go“ nachzeichnen lässt.



Kaffee-Verkäufer
Stich aus Ill. de. Serrioli: Cent. d'Almanach 1744.

Kaffeeverkäufer um 1744; aus: Allerley Nützliches und Curioses über den Kaffee aus alter und neuer Zeit, Berlin 1927.



Kaffeeanne aus Silber, Werkstatt Rintius de Grave, Leer um 1780; Quelle: Heimatmuseum Leer.

Globale und überregionale Entwicklungslinien, sich wandelnde „Moden“ und Gepflogenheiten im Kaffeekonsum und im Kaffeegenuss lassen sich – genauso wie die gesellschaftlichen und ökologischen Debatten – auch für den ostfriesischen Raum nachvollziehen.

Weitere Aspekte der Ausstellung sind die Themenkreise „Kaffeersatz“, „Kaffee in Heilkunde und Magie“ sowie „Der Kaffee in Literatur und Kunst“. Auch der Kaffeewerbung wird ein eigener Ausstellungsbereich gewidmet.

Den einzelnen Themeninseln sind museumspädagogische Mitmachangebote und Experimentierstationen zugeordnet, so dass auch Familien mit Kindern, Jugendlichen und Schulklassen in der Ausstellung auf ihre Kosten kommen.