



Verein für Ortsgeschichte  
Feudenheim e.V.

# Ausstellung



Historische Kaffeemaschinen  
(1840-1970)

Sammlung: Peter Gauch

01.09.-20.10.2019

Vereinshaus Eintrachtstr. 26  
Mannheim-Feudenheim

Ausstellung: Historische Kaffeemaschinen (1840 - 1970)  
Vereinshaus Eintrachtstr. 26  
Mannheim-Feudenheim

**Ausstellungseröffnung:** Sonntag, 1. September 2019, 14:30 - 17:30 Uhr

**Weitere Öffnungstermine** (jeweils 14:30 - 17:30 Uhr):

Im September 2019: 8.9.; 15.9.; 22.9. und 29.9.

Im Oktober 2019: 6.10.; 13.10. und 19./20.10 (Kerwewochenende)

### **Verein für Ortsgeschichte Feudenheim e.V.**

1. Vorsitzender Dr. Alois Putzer

Geschäftsstelle:

Carolus-Vocke-Ring 13

68259 Mannheim

Tel.: 0621-79 41 95

E-Mail: alois\_putzer@web.de

www.ortsgeschichte-feudenheim.de

Vereinsregister Nr. 701291

Bankverbindung für Beiträge und Spenden:

VR Bank Rhein-Neckar eG

IBAN DE2667090000092654605

Gesamtherstellung des Begleitheftes:



Seit 1542

Verlag Waldkirch KG

Schützenstraße 18

68259 Mannheim

Telefon 0621-129 15 0

Fax 0621-129 15 99

E-Mail: verlag@waldkirch.de

www.verlag-waldkirch.de

## **Vorwort**

Peter Gauch, Eigentümer der historischen Kaffeemaschinen und Kurator dieser Ausstellung, besuchte seit 1985 hunderte Trödel- und Antikmärkte. Auf diese Weise sind Antiquitäten von vielfältiger Art in seinen Besitz gekommen. Eines Tages entdeckte er eine sehr alte und beeindruckende historische Kaffeemaschine, was für den leidenschaftlichen Kaffeetrinker zum Ausgangspunkt für diese einmalige Sammlung wurde. Von Jahr zu Jahr wuchs diese bis heute auf etwa 170 Exponate, wobei von einem Nachlassen seiner Sammelleidenschaft noch längst keine Rede sein kann. Wir hoffen, dass die Besucher dieser Ausstellung sich von seiner Begeisterung für dieses besondere Sammelgebiet anstecken lassen.

© Verein für Ortsgeschichte Feudenheim e.V., 2019

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise,  
nur mit ausdrücklicher Erlaubnis des Vereins.

## Kleine Geschichte des Kaffees

Die Ursprünge der Kaffeenuztung im Nahen Osten liegen so weit zurück, dass sich um sie nur noch verschiedene Legenden ranken. Die meisten sind mit der anregenden Wirkung des Getränkes verknüpft.

Einer Legende nach wurde der Kaffee dadurch entdeckt, dass man um das Jahr 850 n. Chr. in der Region Kaffa in Abessinien, dem heutigen Äthiopien, eine Viehherde beobachtete, die sich sonderbar benahm. Die Hirten beklagten sich, dass die Tiere ungewöhnlich lebhaft waren, bis spät in die Nacht keine Ruhe fanden und keine Anzeichen von Müdigkeit zeigten. Der Mönch Naironus Banesius ging mit wissenschaftlicher Neugier diesem Rätsel nach und fand auf der Weide der Tiere eine dunkelgrüne Pflanze mit kirschähnlichen Früchten in grün, gelb und rot. Er kostete die Früchte, war aber von dem bitteren Geschmack enttäuscht und warf sie ins Feuer. Darauf verbreitete sich ein köstlicher Duft, der ihn dazu brachte, aus den gerösteten Früchten einen Aufguss zu bereiten. Da dadurch seine Müdigkeit schwand und das Getränk ihm half, während der nächtlichen Gebete wach zu bleiben, pries er es als Geschenk Gottes. Der Kaffeebaum existiert natürlich schon sehr viel länger. Die in der Legende angesprochene Region Kaffa im abessinischen Hochland in Äthiopien, die dem Getränk später ihren Namen geben sollte, ist vermutlich tatsächlich die Urheimat dieser Pflanze. Vom Hochland Ostafrikas gelangten die Kaffeesträucher um 600 n.Chr. in den Jemen.

Einer anderen Deutung nach kommt das Wort Kaffee von dem altarabischen „qahwah“, das „das Erregende“ (auch mit „Wein“ übersetzt) bedeutet. Der neue „Wein des Islam“ begeisterte die Araber durch seine anregende Wirkung, denn echter Wein war gläubigen Moslems verboten.

Neben diesen Mythen über die Entdeckung der Kaffeebohnen spielen aber auch die wichtigen Schritte zwischen dem Auffinden der Kaffeekirschen bis zum Trinken der gerösteten Kaffeebohnen eine große Rolle in der Geschichte des Kaffees.

Die anregende Wirkung des Kaffees beruht auf der Substanz Trimethylxantin, auch Koffein genannt. Sie ist auch in Kakao, Tee und der Cola-Nuss enthalten und wirkt auf das zentrale Nervensystem, so dass die geistige Wachheit stimuliert wird.

Jahrhundertlang kaute man die rohen Bohnen in Äthiopien und im Jemen bis das Trinken des Kaffees aufkam. Wahrscheinlich benutzte man zu Anfang

die gesamten Kaffeekirschen mit den Bohnen im Inneren für die Kaffeezubereitung. Danach verwendete man die grünen – teilweise auch fermentierten – Kaffeebohnen. Erst im 13. Jahrhundert begann man mit dem Rösten der Bohnen und kochte diese unzerkleinert. Später zerstiess man die Bohnen in einem Mörser, schüttete das Pulver ins kochende Wasser und trank den Kaffee mit-samt dem Satz. Möglicherweise beeinflussten die Chinesen durch ihre Expedition an die afrikanische Küste zwischen 1405 und 1433 diese Zubereitung von Kaffee analog der von Tee.

In der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts stand das Osmanische Reich auf seinem Höhepunkt. Somit spielte der Kaffee in Arabien, Kleinasien, Syrien, Ägypten und im südöstlichen Europa eine zunehmend wichtige Rolle. Die ersten Kaffeehäuser wurden 1530 und 1532 in Damaskus und Aleppo eröffnet.

Im Jahre 1615 brachten venezianische Kaufleute die ersten Kaffeesäcke nach Westeuropa. Das schmackhafte und anregende Getränk wurde schnell beliebt und alle großen europäischen Städte eröffneten ihre ersten Kaffeehäuser. Das geschäftstüchtige Bürgertum feierte den „großen Ernüchterer“, der aus Trunkenbolden zuverlässige Arbeiter machte. Holländische und englische Seefahrer verbreiteten die Pflanze in ihren Kolonien auf der ganzen Welt.

Als die Türken ihre Belagerung von Wien im Jahr 1683 abbrechen mussten, ließen sie 500 Säcke Kaffee zurück. Ein findiger polnischer Kaufmann eröffnete damit das erste Wiener Kaffeehaus.

Es gelang bereits Ende des 17. Jahrhunderts, Kaffeebäume in Treibhäusern zu züchten. Eine dieser Pflanzen wurde 1714 Ludwig XIV. als Geschenk übergeben.

Kaffeepflanzen gedeihen in den Ländern, die zwischen dem 24. südlichen und dem 24. nördlichen Breitengrad liegen. Sie brauchen eine Durchschnittstemperatur von 20 Grad und eine relativ hohe Luftfeuchtigkeit. Neun bis zehn Monate nach der Blüte können die Kirschen, die normalerweise zwei Bohnen enthalten, geerntet werden. Während der drei bis vier Monate langen Haupterntezeit werden die reifen Kirschen fortlaufend sorgfältig von Hand gepflückt. Der Kaffeebaum kann als immergrüne Pflanze neben der Hauptblütezeit zu jeder Jahreszeit Blüten tragen.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts war Brasilien der größte Kaffeeproduzent der Welt. Heute kommt fast die gesamte Kaffeeproduktion aus Zentralamerika, Brasilien und den Tropengebieten Südamerikas. Die Kaffeeweltproduktion

erreicht rund 150 Millionen Sack pro Jahr, wobei Brasilien mit über 1/3 der Produktion an erster Stelle rangiert.

Das Kaffeerösten im Haushalt wurde endgültig vom industriellen Fertigprodukt abgelöst. 1901 präsentierte der Japaner Dr. Sartori Kato das erste lösliche Kaffeepulver. Die Firma Nestlé legte 1938 den Grundstein für die kommerzielle Vermarktung des löslichen Kaffees (Instantkaffee).

Die Dimensionen des Kaffeeverbrauches spiegeln sich in der Entwicklung des Weltrohkaffeeverbrauches in den letzten 250 Jahren wider:

1750: 600.000 Sack,

1850: 4 Millionen Sack,

1950: 36 Millionen Sack,

2000: 103 Millionen Sack,

2010: 145 Millionen Sack.

Die Nachfrage nach Kaffee machte das Heißgetränk zum zweitwichtigsten Handelsgut nach den Erdölprodukten. Begleitet wurde diese Entwicklung durch Phasen der Überproduktion, von Kaffeeverbrennung, Preiseinbrüchen, Weltwirtschaftskrisen, Konsumrückgängen während der beiden Weltkriege und der Schaffung von Weltkaffee-Abkommen zur Stabilisierung der Kaffeepreise. In Deutschland wurde Kaffee nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges zu einem Symbol für Wiederaufbau und Wirtschaftswunder. Kaffeetrinken hieß, sich wieder etwas leisten zu können.

Insgesamt gibt es mehr als 100 Kaffeesorten, die alle unter dem Gattungsnamen *Coffea* benannt sind. Neben *Coffea Arabica* und *Coffea Canephora* (= Robusta) machen die beiden Sorten *Coffea liberica* und *Coffea excelsa* aber nur 1 % des gehandelten Volumens aus.

Wie bereits erwähnt, wurde die Arabica-Pflanze bereits im 7. Jahrhundert in Äthiopien entdeckt, Robusta erst viele Jahrhunderte später in Uganda. Allerdings weiß man inzwischen, dass es Arabica-Pflanzen schon vor 10.000 Jahren gab, Robusta-Pflanzen schon vor 100.000 Jahren. Länder wie Brasilien, Kolumbien und Äthiopien sind heute für ihre Arabica-Kaffees bekannt. Heutzutage nimmt der Anbau von Arabica 60 – 70 % des weltweiten Kaffeeanbaus ein, während Robusta 30 – 40 % ausmacht und vor allem in Ländern wie Vietnam, Indien und Indonesien produziert wird.

Hier zeigen sich deutliche Unterschiede zwischen den beiden Kaffeegattungen und es wird deutlich, woher „Robusta“-Kaffee seinen Namen hat. Arabica-Pflanzen werden in höheren Anbaugebieten von 600 m bis 2.300 m ange-

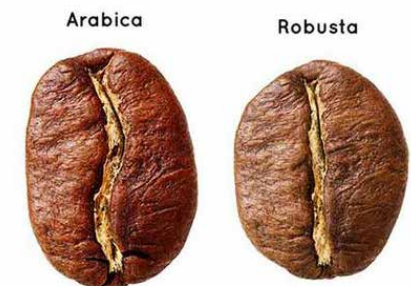
baut. Die Höhenlage beeinflusst, wie schnell die Kirschen reifen. Je höher die Pflanze wächst, desto langsamer reift sie und hat dadurch mehr Zeit, komplexe Aromen zu entwickeln. Besondere Kaffees (Limited Editions) werden alle ab 1.700 m angebaut. Arabica-Pflanzen brauchen konstante Temperaturen um 15–25 °C, ohne extreme Wetterausschläge oder -einbrüche, wie Dürre, Frost oder ähnliches. Die meisten Arabica-Varietäten bevorzugen den Anbau im Schatten und vertragen kein direktes Sonnenlicht. Mittlerweile gibt es aber einige Arabica-Varietäten, die unempfindlicher gegen direkte Sonneneinstrahlung sind.



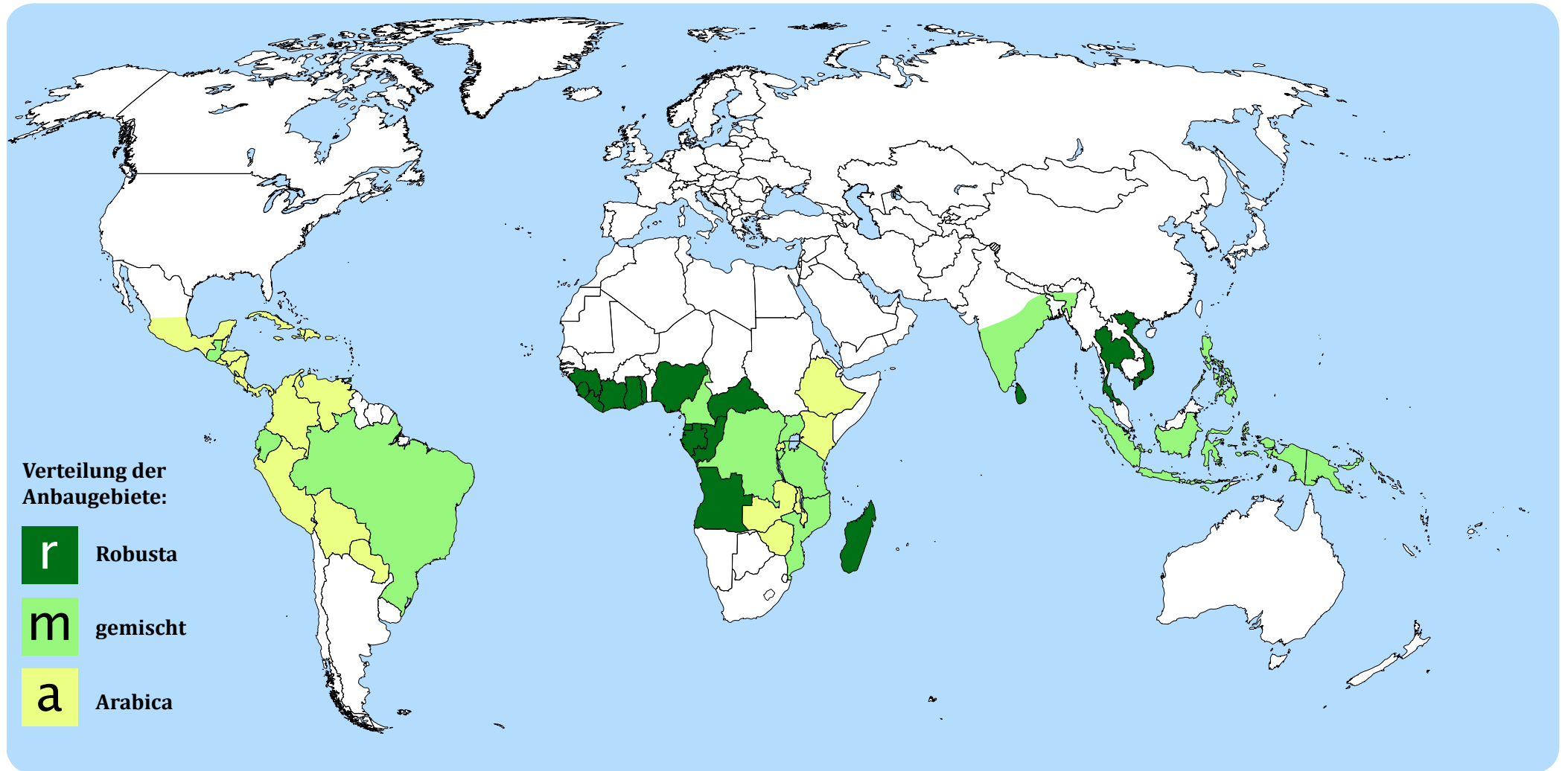
*Kaffeestrauch*



*Kaffeekirschen*



*Geröstete Kaffeebohnen*



Robusta-Pflanzen sind robuster und resistenter als ihre Verwandten, die Arabica-Pflanzen. Temperaturschwankungen, starke Sonneneinstrahlung oder Insekten können Robusta kaum etwas anhaben. Die Pflanzen wachsen auch bei Temperaturen von bis zu 36 °C und in niedrigen Höhenlagen ab 200 m. Hinzu kommt, dass Robusta ertragreicher ist als Arabica, die Pflanzen also mehr Kaffeeirschen produzieren. Wird die Pflanze nicht gepflegt und zurückgeschnitten, können Robusta-Bäume bis zu 10 m in die Höhe wachsen, während es Arabica Pflanzen nur bis zu maximal 8 m schaffen.



## Geschichte der Kaffeemaschinen

Um konstant guten Kaffee herzustellen, sind folgende Parameter wichtig:

- Auswahl der Kaffeebohnen
- perfekte Röstung
- Mahlgrad
- Alter der Kaffeebohnen/ des gemahlene Kaffees
- Wasserqualität
- Wassertemperatur
- Aufbrühzeit

Eine Kaffeemaschine ist ein Gerät zur Herstellung von Kaffee. Dieser entsteht durch thermische Extraktion und Filtration von gemahlene Kaffeebohnen (Heißextraktion) mit Wasser als Extraktionsmittel.



*Moderner Ibrik*

Im arabischen Raum kam im 16. Jahrhundert der Ibrik (ein tiefes Metallgefäß mit langem Griff) auf. Man goss heißes Wasser in den Ibrik, fügte Kaffeemehl hinzu und ließ das Ganze aufwallen. Diese traditionelle Art der Kaffeezubereitung ist auch heute noch z. B. in der Türkei üblich.

In Europa wurden die Ibriks nicht so populär, da immer auch etwas Kaffeesatz in die Tassen kam. Da viele den Geschmack bei dieser Herstellung des Kaffees zu bitter fanden, wurde ab dem 18. Jahrhundert der Satz abgeseiht, was den Kaffee milder machte. Daraus entwickelten sich die Filtermaschinen. Auch der Zusatz von Zucker spielte eine wesentliche Rolle bei der Verbreitung von Kaffee in Europa. Da in europäischen Haushalten Herde für das Kochen von Speisen zur Verfügung standen, ging man hier schon früh dazu über, das Wasser in einem großen Topf zum Kochen zu bringen und dann über das Kaffeemehl zu gießen. Der Kaffee wurde dann in einer besonderen Kanne serviert.

Halbautomatische Kaffeemaschinen gibt es seit etwa 200 Jahren. Es wurden immer wieder sehr unterschiedliche Methoden Kaffee zuzubereiten entwickelt, wobei die Kaffeemaschinen zunächst mit Spiritus und erst seit dem ersten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts auch elektrisch betrieben wurden. Diese Geräte waren jedoch zunächst wegen ihres Preises für die breite Bevölkerung unerschwinglich. So kostete eine versilberte elektrische Kaffeemaschine in den 1930er Jahren in etwa ein halbes Jahresgehalt eines Arbeiters, meist handelte es sich um Perkolatoren.

Bei den ersten Kaffeemaschinen (Biggins; ab 1817) tröpfelte heißes Wasser auf Kaffee, der sich in einem Leinensäckchen oder in einem perforierten Behälter aus Metall befand. Im Verlauf der Jahre wurden daraus die französischen Seihkannen und später unsere modernen Filterkannen.



*Historischer Biggin*

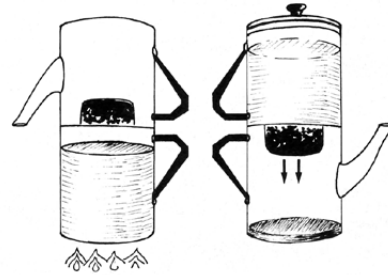
## Typen von Kaffeemaschinen

Abhängig davon wie und in welcher Form das heiße Wasser über das Mahlgut geleitet wird, unterscheiden wir verschiedene Typen von Kaffeemaschinen.



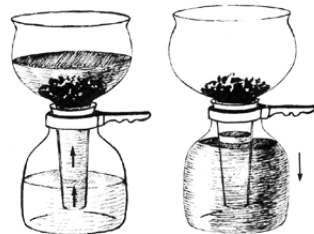
### PERKOLATOR ODER FILTER

Das Wasser sickert (perkoliert) durch das Kaffeemehl. Wenn das Mehl auf einem Filter oder einem Metallnetz ruht, spricht man von einem Filter.



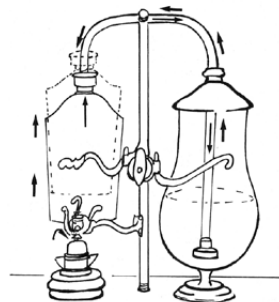
### WENDEFILTER

Sobald das Wasser kocht, wird der Topf auf den Kopf gestellt, so dass das Wasser durch das Kaffeemehl sickern kann.



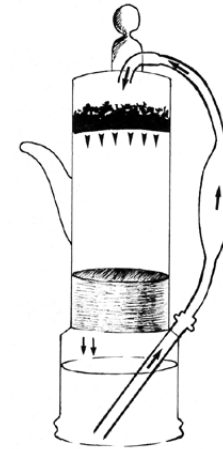
### VAKUUM-KAFFEEKANNE

Das kochende Wasser wird durch den Dampfdruck nach oben gepresst. Wird der untere Bereich nicht mehr erhitzt und kühlt sich ab, wird das Wasser durch das entstehende Vakuum nach unten gesaugt.



### WAAGE

Das kochende Wasser fließt vom linken in den rechten Behälter. Dadurch verändert sich das Gleichgewicht, so dass nach einiger Zeit die Abdeckung oberhalb des Brenners herunterfällt und die Flamme auslöscht.



### PUMP-PERKOLATOR

Das Wasser wird nach oben gepumpt, um einmal durch den Kaffee zu sickern.



### PUMP-PERKOLATOR MIT ZIRKULATION

Das Wasser wird nach oben gepumpt und zirkuliert viele Male durch den Kaffee.



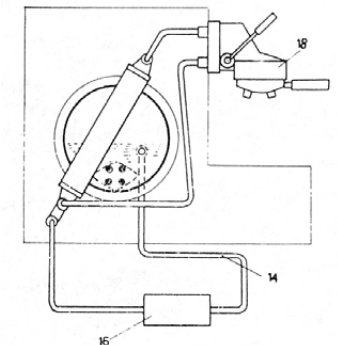
### KOLBENPRESSE

Das kochende Wasser wird über den Kaffee gegossen und der Kolben nach einigen Minuten nach unten gedrückt.



### LANGER ESPRESSO

Ein langer Espresso entsteht, wenn heißes Wasser mit Dampfdruck durch komprimierten Kaffee gedrückt wird.



### KURZER ESPRESSO

Ein kurzer Espresso wird zubereitet, indem heißes Wasser durch eine Pumpe oder einen Hebel durch komprimierten Kaffee gedrückt wird.

Im Folgenden werden die Typen anhand von Kaffeemaschinen aus dieser Ausstellung näher beschrieben.

Ein Vorläufer der Kaffeemaschine ist die Kranenkanne, die noch ohne Filter funktionierte und bei der sich das Mahlgut innerhalb der Kaffeekanne befand. Sie wurde vor allem in Nord- und Nordwestdeutschland benutzt. Dabei handelt es sich um ein dickbauchiges Gefäß mit einem kleinen Hahn, um den Kaffee abzulassen. Seit 1700 sind die meist aus Zinn hergestellten Kannen belegt.



*Kranenkanne*



*Pressstempelkanne*

Eine einfache Art Kaffee zu kochen, ermöglicht die auch French Press genannte Pressstempelkanne. Das Wasser wird direkt auf das Kaffeepulver gegeben, und nach etwa drei bis fünf Minuten Ziehdauer wird der Kolben heruntergedrückt. Je nach Kaffeemenge und Ziehdauer ergibt dies ein stärkeres Aroma als beim Filterkaffee, auch weil mehr kleinere Pulverpartikel im fertigen Kaffee verbleiben.

Im Gegensatz zu den vorher erwähnten Typen von Kaffeemaschinen gibt es solche, bei denen das kochende Wasser durch das Kaffeemehl fließt. Diese auch heute noch häufig verwendete Methode, Kaffee zu kochen, wird als Perkolation bezeichnet (vom lateinischen Wort percolare: durchfließen). In vielen Ländern wird Perkulator als Synonym für Kaffeemaschinen benutzt.

Man unterscheidet zwischen:

- Einfachen Filterkaffeemaschinen
- Pump-Perkolatoren
- Zirkulations-Perkolatoren

wobei meist nur die beiden Letzteren als eigentliche Perkolatoren bezeichnet werden.



## A. Filterkaffeemaschinen

Kaffeefilter aus Stoff, Metall und Porzellan wurden schon sehr früh zur Kaffeeherstellung verwendet. Der noch heute verwendete Papierfilter wurde 1908 von der Dresdner Hausfrau Melitta Bentz erfunden. Das kochende Wasser musste per Hand über das Mahlgut gegossen werden.



*Seihkanne mit aufgesetztem Filter aus Metall*



*Napoletaner und elektrische Kippkanne.  
In der Mitte der Kanne befindet sich der Kaffeefilter*



*Potsdammer Boiler, auch russische Eikanne genannt*

Einfache Kannen dieser Art waren ursprünglich in Italien sehr verbreitet und hießen Napoletaner. Das Besondere an der Napoletaner ist ihre Konstruktion. Zwei Behälter werden übereinander befestigt, getrennt nur durch einen fest installierten Kaffeefilter in ihrer Mitte. Zum Kaffeekochen dreht man den Apparat erst einmal auf den Kopf und füllt den oberen, nunmehr unten befindlichen Behälter mit Wasser, schraubt darauf den Filter und die eigentliche Kaffeekanne, deren Tülle nun nach unten zeigt. Dann erhitzt man die Kanne. Sobald das Wasser kocht, dreht man sie um, das heiße Wasser läuft durch das Mahlgut und man erhält gefilterten Kaffee. Später stellte man auch aufwendig verarbeitete elektrische Geräte her.

Vom Funktionsprinzip her unterscheidet sich der Perkulator deutlich von der Filterkanne. Ein einfacher Perkulator ist eine Kanne, bei der im oberen Drittel ein perforierter Aluminiumbehälter befestigt ist, der als Kaffeefilter genutzt wird. Im Deckel der Kanne befindet sich meist eine kleine Glaskuppel, durch die man den Brühvorgang beobachten kann. Wird das Wasser erwärmt, wird es durch den Dampfdruck durch ein Rohr, das sich entweder im Inneren der Kanne oder außerhalb (z.B. im Henkel) befindet, nach oben gedrückt. Hier tropft es nun von oben auf das Mahlgut herab.

Wenn das Wasser nur einmal über das Mahlgut tropft und dann in einem gesonderten Behälter aufgefangen wird, spricht man von Pump-Perkolatoren. Diese Perkolatoren haben daher neben einem Wasserbehälter einen weiteren Behälter für den fertigen Kaffee, der meist über einen kleinen Auslasshahn abgelassen wird.

Ein Beispiel für einen modernen Pump-Perkulator ist die Moccadur, die auf Seite 24 beschrieben wird.

Eine Sonderform der Pump-Perkolatoren ist die Espresso-Kanne, die auf dem Herd erhitzt wird. Im Gegensatz zu den klassischen Pump-Perkolatoren durchdringt hier das Wasser den Kaffeefilter bereits beim Aufsteigen.

## B. Eigentliche Perkolatoren

Eine Weiterentwicklung von Parker sind die Dampfdruck-Perkolatoren, bei denen das kochende Wasser durch Dampfdruck durch das Mahlgut gepresst wird. Diese verbreiteten sich schnell in einem großen Teil Europas. Ein Beispiel dafür sind die im englischsprachigen Raum als „Vienna Incomparables, die Unvergleichlichen aus Wien“ bezeichneten Kaffeemaschinen aus der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts.



*Non Plus Ultra (K. K. Patent),  
Carl Greinitz Neffen (Graz)*



*Kaffeemaschine,  
Frankreich, 1923*

Bei dem Perkulator rechts wird das heiße Wasser auf einmal über den Henkel zum Mahlgut geleitet.

### C. Kaffeemaschinen mit Glasballon

In Frankreich wurden Kaffeemaschinen mit Glasballons entwickelt. Diese Kaffeemaschinen besaßen einen Boiler, von dem aus das kochende Wasser in eine hitzebeständige Glasretorte stieg. Eine Weiterentwicklung davon waren die Doppelglasballonmaschinen. Hier gelangte das Wasser durch den Dampfdruck in den oberen Behälter auf das Mahlgut. Nachdem die Heizquelle entfernt wurde, kühlte sich der untere Glasballon ab und die Flüssigkeit im oberen Glasballon wurde durch den entstandenen Unterdruck durch den Filter nach unten gesaugt.



*Doppelglasballonmaschine*

### D. Kipp- oder Parallelsiphons

Kippsiphons bestehen aus zwei – meist sehr dekorativ gestalteten – nebeneinander angebrachten Behältern. Die folgenden zwei Bilder zeigen Kippsiphons mit Gegengewicht.



*Kippsiphon Jugendstil,  
1890 - 1900*



*Kippsiphon,  
Deutschland, 1890 - 1900*

Der Vorteil der Kippdampfdruckkanne von Eicke (Berlin, 1878) war, dass sie leicht auseinander genommen werden konnte und der Rechaud automatisch gelöscht wurde. Überdies konnte man eine beliebige Kaffeekanne verwenden.



*Kippdampfdruckkanne von Eicke,  
Berlin, 1880*

### **E. Weitere Kaffeemaschinen aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts**

Bei dem Modell Cafetta wurden Wasser und Mahlgut zusammen erhitzt. Wenn das Wasser kochte, blies aufgrund des Dampfdrucks die Pfeife im Deckel.



*Modell Cafetta,  
Deutschland, 1915*

## F. Elektrische Kaffeemaschinen

Erst nach 1900 wurden elektrische Kaffeemaschinen in größerer Anzahl hergestellt. Ein Beispiel ist der in den 50er Jahren in Berlin (DDR) hergestellte Elektroperkolator der Marke Moccadur. Das Mittelrohr ist im oberen Teil ge-  
 locht, so dass das heiße Wasser auf das Mahlgut fließen kann.

Die folgende Abbildung zeigt die 1950-1960 in Frankreich hergestellte Kaffeemaschine der Marke Paluxette.



*Moccadur PGH Elektromechanik,  
 Berlin-Kaulsdorf (DDR), 50er Jahre*



*Paluxette,  
 Frankreich, 1950 - 1960*

## G. Espressomaschinen

Da bei den ersten Espressomaschinen vor 1900 der Kaffee nicht stark komprimiert werden konnte, war der Kaffee nicht wesentlich stärker als normaler Filterkaffee. Anfang des 20. Jahrhunderts wurden vor allem in Italien verschiedene Espressomaschinen entwickelt.

Hoher Druck ist eine der wichtigsten Voraussetzungen für einen guten Espresso. Bei einem Druck zwischen 7,5 und 9 bar ist es gewährleistet, dass sich die Aromen der Espresso- bzw. Kaffeebohne am besten entfalten können. Bei den meisten Vollautomaten beträgt der maximale Pumpendruck ca. 15 bar. Der Maximaldruck einer Pumpe beschreibt jedoch lediglich die maximale Leistungsfähigkeit der Pumpe, nicht den Druck, mit dem tatsächlich Kaffee gebrüht wird. Der Brühdruck baut sich dadurch auf, dass die Pumpe das Brühwasser gegen das verdichtete Kaffeemehl presst. Als guter Richtwert hat sich hier ein Druck von ca. 9 bar herausgestellt, der dazu führt, dass die Aromabestandteile optimal aus dem Kaffeemehl gelöst werden.



*Die „Baby Faemino“ der Firma Faema  
 fertigt einen schnellen  
 „Kolbenespresso“, 1960*



*Espressomaschine aus Italien,  
 50er Jahre*



Die Atomic Espressomaschine wurde 1956 von Rabbiati gebaut. Die Integration eines Griff-Filters verlieh der Maschine eine Ähnlichkeit mit kommerziellen Maschinen.



*Atomic Espressomaschine,  
Italien (Milano), 1956*

## Eine Auswahl von weiteren Kaffeemaschinen, die in der Ausstellung gezeigt werden



*Kaffeemaschine,  
Deutschland um 1920*



*Espressomaschine Cafetiere Veritas,  
Lyon, Frankreich, 1930*



*Original Santos,  
50er Jahre*



*Porzellan-Kaffeemaschine  
von Rosenthal,  
20er Jahre*



*Art Deco Siemens,  
Deutschland, 30er Jahre*



*Cafetiere Veritas,  
Lyon, Frankreich*



*Non Plus Ultra,  
A. Reiss Nachfolger, Wien*



*Ohne Herstellermarke  
1910 - 1920*



*Kaffeemaschine,  
Deutschland, ca. 1910 - 1920*



*Ehrengabe gestiftet von der  
Gemeinde Steinebach,  
Deutschland, 1935*



*Perkolator,  
Deutschland um 1900*



*Kaffeemaschine  
um 1930*



*Kaffeemaschine von AEG,  
Deutschland*



*Kaffeemaschine ABC,  
Deutschland, 30er Jahre*



*Rowenta,  
Deutschland, 30er Jahre*



*Kaffeemaschine,  
Frankreich, 1910 - 1920*



*Kaffeemaschine,  
Deutschland um 1900*



*Sinac Espressoemaschine,  
50er Jahre*





*Prometheus,  
Eschwege Deutschland 40er  
und 50er Jahre*



*Kaffeemaschine um 1920*



*Ungarn, 1930*



*PRL Kupferkanne  
ca. 1840*



*Lyon, Frankreich, 1930*



*ABCD, Aluminium,  
USA, 40er Jahre*



*Aromator,  
Deutschland, 50er Jahre*



*Die Combi-Maschine  
Frankreich, 1970*



*Porzellan-Perkolator  
1920 - 1930*



### **Literaturverzeichnis**

- 1.) Edward & Joan Bramah  
Die Kaffemaschine  
Die Kulturgeschichte der Kaffeeküche  
Parkland Verlag, Stuttgart (1995)
- 2.) Ian Bersten  
COFFEE FLOATS TEA SINKS  
Through History and Technology  
to a Complete Understanding  
Helian Books, Australia (1993)



