

Globale Perspektiven auf das Kaffeehaus

Der Kaffee kann schlicht als Prototyp des globalen Konsumgutes gesehen werden. Entsprechend umfangreich ist bereits über seine Geschichte geschrieben worden. Überblicksdarstellungen folgen einem ähnlichen strukturellen Aufbau: Beginnend mit dem ursprünglichen Anbau und Konsum von Kaffee im Yemen wird die Verbreitung des Produktes über ein erstarkendes Handelsnetz nach Europa dokumentiert.

So ist die fortschreitende Verbreitung des Kaffees ein globalhistorisches Phänomen, das in seinen einzelnen Phasen korrelativ und komparativ betrachtet werden kann. Dabei bleibt eine Analyse nicht nur bei Produktion und Handel mit Kaffee stehen. Die Entwicklung des Kaffeehauses im 17. Jahrhundert in Europa ist eines der bekanntesten Beispiele für die Veränderung gesellschaftlichen Lebens durch neue Konsumformen, das schon durch Jürgen Habermas in seinem Werk über den „Strukturwandel der Öffentlichkeit“ 1962 aufgegriffen wurde. Die Geschichte dieser öffentlichen Häuser ist gut dokumentiert, bis zum Ende des 19. Jahrhunderts wurden in allen europäischen Großstädten hunderte Kaffeehäuser eröffnet. Kaffeehauskultur als eine geistige Legierung bürgerlicher Weltgewandtheit und Gemütlichkeit ist bis heute eng verbunden mit Wien. In Berlin wurden die Lokale den Skeptikern der Modernisierung zum Hassobjekt, da sie das angeblich ungesunde lange Wachbleiben der jungen Großstädter beförderten. Und manchen mag es überraschen, dass das erste Kaffeehaus Europas 1652 in London eröffnet wurde, obgleich die Begeisterung der Briten für den Kaffee bereits nach wenigen Jahrzehnten durch den bis heute bevorzugten Tee abgelöst wurde.

Unterschiedliche lokale Färbungen und Imaginationen schrieben sich also in die länderübergreifend erfolgreichen Kaffeehäuser ein. Besonders augenfällig wird dies, wenn man weitere Übersetzungsversuche der Kaffeehauskultur betrachtet: Etwa die Etablierung von Kaffeehäusern in England und in den britischen Kolonien. Dieser transatlantische Vergleich der Kaffeehauskultur in England und Amerika ist bislang nicht gezogen worden. Ein Grund dafür ist, dass das Kaffeehaus, das in England als öffentliches Forum viel diskutiert und wahrgenommen wurde, in der „Neuen Welt“ keinen besonderen Stellenwert hatte. Kaffeehäuser und Tavernen in den britischen Kolonien unterschieden sich zunächst wenig voneinander und wurden unter dem Begriff der „public houses“ zusammengefasst. Erst zum Beginn des 18. Jahrhunderts entwickelte sich in den urbanen Zentren der britischen Kolonien eine Kaffeehauskultur, die sich an einem als britisch empfundenen Vorbild orientierte.

So lässt der transatlantische Vergleich wiederum Rückschlüsse auf den starken Aneignungsprozess zu, den der Kaffee in England durchlaufen hat. Britische Kolonisten suchten eine Identifikation mit ihrer Heimatkultur über das vormals als exotisch empfundene Kaffeehaus, indem sie diese Institution nach britischem Vorbild in Amerika etablierten. Konstruiert wurde das Modell durch einen Korpus von Veröffentlichungen, insbesondere Zeitungen, die die Kaffeehauskultur in England kommentierten und den Charakter des britischen Kaffeehauses beschrieben. Diese Veröffentlichungen wurden sowohl in England als auch im Amerika stark rezipiert. Aus ihnen lässt sich der Aneignungsprozess nachvollziehen, den die Kaffeehauskultur von der exotischen zur heimischen Praxis durchlaufen hat – und der zu ihrer Etablierung in Amerika führte.

Einführende Literatur zu Kaffee und Kaffeehauskultur:

Cowan, Brian: The social life of coffee. The Emergence of the British Coffeehouses, New-Haven, 2005.

Bealer, Bonnie, Weinberg, Bennett: The World of Caffeine. The Science and Culture of the Worlds most Popular Drug, New York/London 2001.

Bettinger, Elfie: "Places Devoted to Scandal" Zur Kultur englischer Kaffeehäuser im 18. Jahrhundert, in: Lehnert, Gertrud/Wehinger, Brunhilde (Hg.): Räume und Lebensstile im 18. Jahrhundert, Kunst-, Literatur-, Kulturgeschichte, Hannover 2014, S. 83-99.

Markman, Ellis: The Coffee-House. A cultural History, London 2004.

Krieger, Martin: Kaffee. Geschichte eines Genussmittels, Köln u.a. 2011.