

Altrei und sein Kaffee

Geschichte und Geschichten des Altreier Kaffees,
der Kaffee-Surrogate und des Bohnenkaffees



Anterivo e il suo caffè

Storia e memorie del Caffè di Anterivo,
dei surrogati del caffè e del caffè in chicchi

FORMAZIONE PROF.

22

AGRICOLA FORESTALE
ECONOMIA DOMESTICA
CONSULENZA TECNICA

Inhalt

Vorwort	4
Dank	5
Einleitung	6
1. Was ist Kaffee?	8
2. Der Handel mit Bohnen-Kaffee	12
3. Kaffee-Surrogate	16
Kaffee-Surrogate in Südtirol.	22
4. Lupinen – Porträt einer spannenden Kulturpflanze	28
5. Altreier Kaffee	32
Recherche zu historischem Anbau und Nutzung des Altreier Kaffees	xx

Inhalt

Premessa,	4
Ringraziamenti.	5
Introduzione.	7
1. Che cos'è il caffè?.	9
2. Il commercio di caffè	13
3. Surrogati del caffè	17
I surrogati del caffè in Alto Adige	23
4. I lupini – profilo di un'interessante pianta da coltivazione	29
5. Il caffè di Anterivo	33
Ricerche sulla coltivazione storica e l'utilizzo del "Caffè di Anterivo"	Seite xx

„Wenngleich der Humusboden über dem Porphyrgestein nicht gar stark ist, gedeihen doch alle Getreidearten, Kartoffeln und der weithin gesuchte Kopfkohl; auch eine blaublühende Bohnenfrucht, eine Lupinenart, welche als „Altreier Kaffee“ in der Umgebung bekannt ist, wird gebaut und bringt selbst den Ärmsten der Armen ein kleines Verdienst ein.“

Franz Freiherr von Oer, Graz 1897
(Zitat aus: Fürstbischof Johannes Baptist Zwerger von Seckau. In seinem Leben und Wirken, Graz)

„Nonostante la scarsità di terreno e di humus che ricoprono le rocce di porfido, crescono pressoché tutti i tipi di cereali e patate; nonché il tanto rinomato cavolo cappuccio; si coltiva anche un tipo di lupino dai fiori blu, noto nella zona come “Caffè di Anterivo” che permette persino ai più poveri di realizzare un piccolo guadagno“

Franz Freiherr von Oer, Graz 1897
(Estratto dall'opera "Leben und Wirken" di Johannes Baptist Zwerger, Principe Vescovo di Seckau, Graz)

Impressum:

Altrei und sein Kaffee.

Geschichte und Geschichten des Altreier Kaffees, der Kaffee-Surrogate und des Bohnenkaffees

Anterivo e il suo caffè.

Storia e memorie del Caffè di Anterivo, dei surrogati del caffè e del caffè in chicchi

Herausgeber/Editore

Autonome Provinz Bozen Südtirol, Abteilung 22 für Land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung;
www.provinz.bz.it/land-hauswbildung
Provincia Autonoma di Bolzano Alto Adige, Ripartizione 22 - Formazione professionale, agricola, forestale e di economia domestica;
www.provinz.bz.it/land-hauswbildung

Autorin/Autrice Übersetzung/Traduzione Projekt/Progetto

Andrea Heistingner
Barbara Desole
Diese Broschüre entstand im Rahmen des Interreg III B-Projektes NeProValter
(Netzwerk der lokalen landwirtschaftlichen Produktion zur Wertanhebung und Verbesserung des Wissens im Alpenraum)
La realizzazione del presente opuscolo informativo nasce nell'ambito del progetto Interreg III B Spazio Alpino NeProValter
(„Rete delle produzioni agricole caratteristiche per la valorizzazione e la conoscenza del territorio alpino“)
Der Hiasl-Matthias Fürpass, Langenlois (A)
Roland Schatzer Service, Vahrn/Varna (I)
Andrea Heistingner, Südbild Helmut Adam und Frowin Oberrauch

Grafik/Grafica Druck/Stampa Fotos/Foto Abbildungen/

© 2005 by

- Autonome Provinz Bozen Südtirol, Land- forst und hauswirtschaftliche Berufsbildung
- Andrea Heistingner

Literatur

Ciupka, Paul 1949: Kaffee. Kaffee-Ersatz und Kaffee-Zusatz. Hamburg-Blankenese.
Hondelmann, Walter 1996: Die Lupine. Geschichte und Evolution einer Kulturpflanze. (=Sonderheft 162 der wissenschaftlichen Mitteilung Landbauforschung Völkenrode; ed: Bundesforschungsanstalt für Landwirtschaft Braunschweig-Völkenrode); Braunschweig.
Fruhwrth, Carl 1918: Landwirtschaftlich wichtige Hülsenfrüchter. Erstes Heft. Erbse, Wicke, Ackerbohne, Lupine und Linse. Berlin.
Franke, Erwin 1920: Kaffee, Kaffeekonserven und Kaffeesurrogate. Wien und Leipzig.
Gunther, Franke, Hammer Karl und Hanelt, Peter: Früchte der Erde. Leipzig, Jena, Berlin 1976.
Fachzeitschrift für die Interessen des Österr. Kaffee-, Tee, Cacao- und Kaffee-Ersatzmittel-Handels; erschienen in den Jahren 1932 bis 1934, Wien.
Kunz, Hans 1932: Einiges über Kaffee-Ersatzmischungen; In: Kaffee Tee Cacao. Fachzeitschrift für die Interessen des Österr. Kaffee-, Tee, Cacao- und Kaffee-Ersatzmittel-Handels; Wien, Nr. 1/1.Jg
Jahresbericht des Verbandes Österreichischer Kaffeesurrogate Erzeuger für das Jahr 1917. Wien 1918.
Johann-Jacobs-Museum 2005: Annäherung – an eine kleine Kulturgeschichte des Kaffees. Quelle: <http://www.johann-jacobs-museum.ch/deutsch/kaffeekultur/bohne> 24.8.2005
Montanari, Massimo 1999: Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, München
Oer, Franz Freiherr von 1897: Fürstbischof Johannes Baptist Zwerger von Seckau. In seinem Leben und Wirken, Graz.
Pfaff, Wilhelm 1927: Unsere heimatischen Bauerngärten, bäuerliche Fensterpflanzen und Dorffriedhöfe. In Schlernschrift 4/1927
Schnyder, v-Waldkirch Antoinette 1988: Wie Europa den Kaffee entdeckte. Reiseberichte der Barockzeit als Quellen zur Geschichte des Kaffees. (= Band 1 der Veröffentlichungen des Jacobs Suchard Museums zur Kulturgeschichte des Kaffees), Zürich.
Rubatscher, Maria 1928: Wie aus dem Zwerger Hansele ein Riese wurde; in: Schlern-Schriften 8; Innsbruck:37-44.
Universität Giessen: Weiße Lupine http://bibd.uni-giessen.de/gdoc/2000/uni/p000003/w_lupine.htm am 24.8.2005
Weltläden <http://www.weltladen.bz.it/> am 30.8.2005

Vorwort

Der „Altreier Kaffee“ hat mittlerweile viel Aufmerksamkeit auf sich gezogen: Noch bevor ihn erneut viele Menschen trinken und verkosten werden, ist diese zu neuem Leben erweckte Spezialität des Bergdorfes Altrei in aller Munde.

Der Lupinenlandsorte Altreier Kaffee wieder Leben einzuhauchen, ist ein wesentlicher Baustein des EU-Projektes „NeProValter“. Träger des Projektes ist die Landesabteilung für Land-, forst-, und hauswirtschaftliche Berufsbildung.

Das Projekt „Altreier Kaffee“ hat zum Ziel, eine alte, mit dem Ort Altrei verbundene, Kulturpflanze wieder zu beleben und das lokale

Premessa

Il “Caffè di Anterivo” è un prodotto che di recente ha suscitato grande attenzione: ancora prima di tornare in uso come bevanda di consumo abituale e significativo per una vasta porzione di pubblico, questa specialità locale riportata a nuova vita fa già molto parlare di sé, rendendo parimenti nota la piccola località montana di Anterivo da cui proviene.

Risvegliare a nuova vita la varietà autoctona di lupino „Caffè di Anterivo“ è il primo importantissimo contributo promosso dal progetto comunitario „NeProValter“, facente capo, in Alto Adige, alla Ripartizione per la formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica della Provincia Autonoma di Bolzano.

Il progetto “Caffè di Anterivo” si propone infatti l’obiettivo di riportare in vita un’antica pianta coltivata, profondamente legata alla storia di Anterivo, unitamente alla tradizione ed al sapere locale

Dank

Das Projekt Altreier Kaffee war spannend, wie mutig: Ein paar alte Samenkörner wieder zu neuem Leben erwecken; Anbau- und Rösttechniken entwickeln, um in den Alpen Kaffee zu kultivieren, das braucht Menschen, die an die Kraft dieser Idee glauben: Viele Menschen haben der Idee und dem Projekt trotz einer großen Portion Neugier auch anfänglich Skepsis entgegengebracht. Viele Menschen haben die Idee mit großer Begeisterung mitgetragen, einige Menschen haben das Projekt mit fachlichem Rat, unterstützender Tat und überzeugenden Worten begleitet. Ihnen sei an dieser Stelle besonders gedankt: Thomas Gladis, Botaniker und Kulturpflanzenforscher aus Berlin, Fritz und Iris Klein, Bioland-Lupinen-Bauer und Bäuerin aus Wertheim, Willy Hagen, Kaffeeröster aus Heilbronn.

Unterstützung und Beratung bei der Bestimmung der auftretenden Krankheiten – auch diese sind neu für uns – der Lupinen in Altrei

Ringraziamenti

Il progetto “Caffè di Anterivo” rappresentava una sfida tanto appassionante, quanto ardua: far ritornare in vita un mucchietto di vecchi semi, elaborare tecniche di coltivazione e di tostatura in grado di consentire la coltivazione del caffè anche nelle Alpi; tutto questo richiedeva persone che credessero nella forza di questa idea. Molti hanno accolto l’iniziativa ed il progetto con una buona dose di curiosità, condita però anche da un certo scetticismo iniziale. Molti altri hanno subito appoggiato l’idea con grande entusiasmo, altri ancora hanno sostenuto il progetto, fornendo consulenza tecnica, un’incisiva azione di supporto o mettendo a disposizione la loro grande forza di persuasione. Un vivo ringraziamento va in particolare alle seguenti persone:

Thomas Gladis, ricercatore di Berlino ed esperto botanico di piante coltivate, Fritz ed Iris Klein, coltivatori di lupini biologici di Wertheim, Willy Hagen, tostatore di caffè di Heilbronn



Hans Berger



Stefan Walder



Altreierinnen und Altreier zu Besuch beim Wertheimer Lupinen-Kaffee (aus der Weissen Lupine hergestellt)



Die Weisse Lupine (Lupinus albus) ist eine Verwandte des Altreier Kaffees

Wissen zum Altreier Kaffee und anderer Kaffee-Ersatz-Pflanzen in Südtirol zu dokumentieren und festzuhalten. Darüber hinaus wird durch Inhaltsstoffanalysen, Proberöstungen und Geschmacksverlustungen erlassen, ob aus der Lupinenart ein interessanter Kaffee-Ersatz entwickelt werden kann.

Die erste und wichtigste Frage war zunächst, wie viele Bäuerinnen und Bauern aus Altrei Interesse haben, den Altreier Kaffee wieder anzubauen. Nach der Projektvorstellung in Altrei im November 2004 haben über 30 Altreierinnen und Altreier einer Arbeitsgruppe gegründet. Eine Kulturpflanze, die eng mit der Geschichte des Ortes verbunden ist und für viele Jahrzehnte in Vergessenheit geraten war, steht plötzlich im Mittelpunkt des Geschehens: Nach zwei Jahren Saatgutvermehrung war genügend Saatgut zur Verfügung, um im Jahr 2005 erste Versuchsanbauten in Altrei durchführen zu können.

In dieser Broschüre stellen wir Recherchen und Ergebnisse zum Altreier Kaffee vor.

Hans Berger

Landesrat für Landwirtschaft, Informationstechnik, Grundbuch und Kataster

Stefan Walder

Abteilungsdirektor Land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung

che l’accompagnano, nonché di documentare e di registrare la presenza in Alto Adige di altre piante succedanee del caffè. Mediante l’esecuzione di analisi della composizione, prove di tostatura e di degustazione, si tenta inoltre di stabilire se da questa varietà di lupini possa essere ricavata un’interessante bevanda succedanea del caffè.

La prima e più importante domanda che ci si è posti riguardava innanzitutto l’attuale interesse degli agricoltori di Anterivo a proseguire questo tipo di coltivazione. Dopo la presentazione del progetto, avvenuta ad Anterivo nel novembre 2004, oltre 30 abitanti di Anterivo hanno aderito all’iniziativa, costituendosi come gruppo di lavoro. Una pianta culturale, intimamente legata alla storia della località e per molti decenni caduta nell’oblio, torna improvvisamente ad imporsi al centro dell’attenzione: dopo due anni di lavoro dedicati alla riproduzione dei semi si è potuto disporre finalmente di un numero di sementi sufficiente per tentare nel 2005 di insediare nuovamente ad Anterivo questa coltivazione.

Il presente opuscolo presenta le varie ricerche condotte sul caffè di Anterivo con i relativi risultati.

Hans Berger

Assessore all’agricoltura, informatica, libro fondiario e catasto

Stefan Walder

Direttore della Ripartizione per la formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica

erhielt das Projekt vom Land- und Forstwirtschaftlichem Versuchszentrum Laimburg. Ein großes Dankeschön an Klaus Marschall, Roland Zelger und Franziska Schwenbacher. Ein im Jahr 2005 erstmals aufgetretener Schädling, ein wunderschöner Ölkäfer konnte durch das Naturmuseum Bozen als in Südtirol stark gefährdeter Käfer bestimmt werden. Für die Unterstützung sei an dieser Stelle Petra Kranebitter herzlich gedankt.

Per quanto riguarda la determinazione delle malattie afferenti i lupini di Anterivo, anche questo un territorio a noi completamente sconosciuto, il progetto ha beneficiato delle risorse e della consulenza offerte dal Centro Sperimentazione Agraria e Forestale di Laimburg. Un sentito ringraziamento deve essere indirizzato a Klaus Marschall, Roland Zelger e Franziska Schwenbacher. Il Museo di Scienze Naturali di Bolzano ha anche potuto classificare tra le specie fortemente a rischio in Alto Adige, un meraviglioso insetto coleottero della famiglia dei meloidi, scoperto per la prima volta quest’anno come parassita. Non da ultimo un grazie sincero a Petra Kranebitter per la collaborazione prestata.

Einleitung

Die Altreier „Kaffeebohne“ stammt von einer Pflanze, die genau genommen weder Kaffee noch Bohne ist: Der Altreier Kaffee ist eine Lupinenart, die über Jahrzehnte einen Kaffee lieferte, der gemischt mit Gerste oder Weizen getrunken wurde. Diese Pflanze heißt Altreier Kaffee und ist eine lokale Spezialität: sowohl botanisch, wie auch aus Sicht der Südtiroler Kulturgeschichte. Der Kaffee, der in Form von wenigen Pflanzen und Samen die letzten Jahrzehnte von einigen Frauen in Altrei gehütet wurde, belebt nun neu die Geister: Welches Potential schlummert in einer lokalen Spezialität für Landwirtschaft und Tourismus eines abgelegenen Bergdorfes? Lässt sich auch heute ein Kaffee-Surrogat daraus entwickeln? Wie schmeckt der Kaffee? Wie lässt er sich kultivieren? Wie kann er mit modernen Techniken geröstet werden?



Der Altreier Kaffee ist eine Lupinen-Art

Aus der Perspektive der Kaffeetrinker und -trinkerinnen gehört der Altreier Kaffee zu den Kaffee-Ersatzpflanzen. Mit dem steigenden Gesundheitsbewusstsein vieler Menschen haben Kaffee-Ersatzmischungen in den letzten Jahren eine Renaissance erlebt. Heute werden in Drogerie- und Naturkostläden einige Kaffeearten als Ersatz für den Bohnenkaffee angeboten: Dinkel-, Gerste- und Feigenkaffeemischungen sind hier an erster Stelle zu nennen. Kann sich auch der „Altreier Kaffee dafür eignen? Dieser Frage wurde im Rahmen des Projektes NeProValter nachgegangen. Fritz und Iris Klein aus Baden-Württemberg haben in den letzten Jahren einen reinen Lupinenkaffee entwickelt. Grund genug, um ihnen im Rahmen des Projektes einen Besuch abzustatten, ihre Äcker und die Röstung zu besichtigen und natürlich den Kaffee zu verkosten.

„Ersatz-Kaffees“, „Kaffee-Ersatz“, „Kaffee-Surrogate“: Mit diesen Bezeichnungen werden die sogenannten „unechten“ Kaffees bezeichnet, die nicht aus der Kaffeebohne hergestellt werden. Dabei haben Kaffee-Getränke, die koffeinfrei sind, eine lange Tradition und erleben gerade heute einen Aufschwung, in den letzten Jahren ist das Sortiment an Frucht- und Getreidekaffees – vor allem aus biologischem Anbau – sehr vielfältig geworden. Diese Getränke sind arm an Reizstoffen und frei von Koffein.

Kulturhistorisch gesehen ist Kaffee kein altes Getränk. Während zum Beispiel Wein oder Bier bereits seit Jahrtausenden getrunken werden, ist die Kulturgeschichte des Kaffees in Europa erst wenige

hundert Jahre jung. Bohnenkaffee kam erst mit den ersten Kontakten Europas mit dem Orient zu uns. Heute sind Kaffeehäuser und Kaffeebars aus unserem Alltagsleben nicht mehr wegzudenken und Kaffee ist zum identitätsstiftenden Nationalgetränk avanciert: So ist „echter“ Italienischer Kaffee aus dem italienischen Selbstbewusstsein ebenso wenig wegzudenken, wie Pizza oder Spaghetti. Wer hingegen in einem der traditionellen Kaffeehäuser Wiens sitzt, kann sich des Eindrucks nicht erwehren, der Kaffee wäre gerade hier erfunden worden. Ja, und wer weiß nicht, dass gerade Paris für seine vielen Cafés so bekannt ist. Die Liste der Orte, die berühmt für „ihren“ Kaffee sind, ließe sich noch lange fortsetzen.

Was hat nun der Altreier Kaffee mit dem echten Bohnenkaffee zu tun? In der historischen Literatur zum Kaffee sind bis in die 40er Jahre des 20. Jahrhunderts auch stets den Kaffee-Ersatzpflanzen einige Kapitel gewidmet. Echter Bohnenkaffee war lange ein Luxusgetränk, das man nur in Kolonialwarenhandlungen oder in den städtischen Kaffeehäusern kaufen konnte. Dies war nur wenigen Menschen vorbehalten. Man suchte und fand andere Pflanzen, die in den eigenen Gärten und auch im Berggebiet wuchsen und aus denen Kaffee gebraut werden konnte. Der Altreier Kaffee ist eine von diesen Pflanzen. In der vorliegenden Broschüre wird auf die Geschichte des Altreier Kaffee im Speziellen und auf die Nutzbarkeit anderer Kaffee-Ersatzpflanzen eingegangen.

Zum Aufbau der Broschüre

Die Kulturgeschichte des Kaffees und des Kaffee-Trinkens eröffnet die Broschüre. Echter Bohnenkaffee war stets eine Kolonialware, der in unserem gemäßigten Klima nicht gedeiht und importiert werden muss. Die ungleichen Voraussetzungen zwischen den Ländern, in den Kaffee angebaut wird und jenen Ländern, in denen Kaffee hauptsächlich getrunken wird, haben sich bis in die Gegenwart fortgesetzt: Der Weltmarkt für Kaffee ist zwar enorm groß, die Bäuerinnen und Bauern, die den Kaffee in den Ländern des Südens kultivieren und ernten, stehen unter dem Preisdruck des Weltmarktes und erhalten hier nur bescheidene Erlöse. Dem Kaffee-Handel und dem Faire-Trade Kaffee ist daher das zweite Kapitel der Broschüre gewidmet. Das dritte Kapitel widmet sich den Kaffee-Ersatzpflanzen, ihrer Geschichte und ihrer Renaissance der letzten Jahre. Das vierte Kapitel ist ein Porträt der spannenden Kulturpflanzen Lupine. Im fünften Kapitel schließlich steht die Ortschaft Altrei/Anterivo und ihr traditioneller „Altreier Kaffee“ im Mittelpunkt. In diesem Kapitel werden auch die Ergebnisse der im Rahmen des Projektes durchgeführten Recherchen zu Kaffee-Surrogaten in Südtirol im Allgemeinen und des Altreier Kaffees im Speziellen vorgestellt.

Introduzione

Il “chicco di caffè” della varietà di Anterivo viene ricavato da una pianta che in realtà del caffè non ha né il nome né il chicco. Per decenni infatti si sono utilizzati i semi di una specie di lupino per ottenere una bevanda simile al caffè che veniva bevuta miscelata con orzo e frumento. Questa varietà di pianta prende il nome di “Caffè di Anterivo” e costituisce una specialità autoctona, sia dal punto di vista botanico che dal punto di vista della tradizione culturale. Il caffè ricavato dal lupino, sopravvissuto negli ultimi decenni nei pochi semi custoditi da alcune donne della piccola località altoatesina, torna ora a rinfancare gli animi e lo spirito: resta da chiedersi quale potenziale possa celarsi, dietro questo prodotto tradizionale, per l'economia agraria ed il turismo di un isolato paese alpino. È tuttora possibile ottenere un surrogato del caffè? Che sapore ha questo caffè? Come può essere coltivato? Quali tecniche moderne possono essere impiegate per la tostatura?

Per gli amanti del caffè, il “Caffè di Anterivo” è una delle piante che appartiene ai suoi succedanei. In linea con la crescente affermazione delle nuove tendenze salutistiche che spingono molti consumatori a farsi più attenti ed esigenti, proprio le miscele succedanee del caffè stanno vivendo negli ultimi anni un vero e proprio boom. Oggi le drogherie ed i negozi di prodotti naturali propongono diverse varietà di prodotti che possono sostituire il “vero” caffè in chicchi: tra le migliori selezioni miscele contenenti spelta, orzo, fichi. Il Caffè di Anterivo può giungere ad occupare un posto analogo nel panorama delle bevande succedanee? Questa è la domanda analizzata nell'ambito del progetto NeProValter. Nel corso degli ultimi anni Fritz ed Iris Klein, agricoltori del Baden-Württemberg hanno già prodotto puro caffè di lupini. Motivo sufficiente per far loro una visita e, ai fini del progetto, visitare le coltivazioni, assistere ai procedimenti di tostatura e naturalmente anche degustare il prodotto finale.

“Caffè alternativo”, “succedaneo del caffè”, “surrogato del caffè”: così vengono definiti i cosiddetti “caffè non caffè”, ossia le bevande che non derivano dal vero chicco della rinomata pianta. Le bevande succedanee prive di caffeina vantano una lunga tradizione, ma stanno conoscendo oggi una rapida affermazione anche in termini commerciali, un successo testimoniato dal fatto che negli ultimi anni i caffè ai frutti o ai cereali, soprattutto di coltivazione biologica, si sono moltiplicati, dando vita ad un ampio ventaglio di sapori. **Queste bevande sono povere di sostanze stimolanti e prive di caffeina.**

Dal punto di vista storico culturale il caffè è una bevanda relativamente giovane. Mentre il vino o la birra, ad esempio, hanno una storia che si perde nei millenni addietro, la storia del caffè in Europa ha inizio solo poche centinaia di anni or sono. Anche se oggi pare impossibile immaginare le nostre città ed i nostri paesi senza bar o caffetterie, il caffè fece la sua comparsa nel nostro continente solamente insieme ai primi contatti dell'Europa con l'Oriente. Oggi esso è divenuto una sorta di bevanda nazionale, nonché uno degli elementi caratterizzanti dell'identità culturale del nostro paese. Il „vero“ caffè italiano è in qualche modo sinonimo di italianità così come la pizza o gli spaghetti. Eppure capita che sedendo in una delle tradizionali caffetterie viennesi non si possa fare a meno di pensare che il caffè sia nato lì. E chi non ha mai sentito parlare della fama dei numerosissimi “café parigini”? La lista dei luoghi rinomati per il loro caffè potrebbe proseguire a lungo.

Che cos'ha in comune il Caffè di Anterivo con il vero caffè? Fino agli anni '40 del XX secolo la letteratura dedicata al caffè ha sempre trattato separatamente lo studio delle piante succedanee. Il vero caffè in chicchi è stato per lungo tempo considerato una bevanda

di lusso, riservata alle élites ed acquistabile solo negli empori coloniali o nelle botteghe cittadine del caffè. Si cercavano e si trovavano piante alternative da cui ricavare il caffè, piante che crescessero anche nei propri giardini o nelle zone montane. Il Caffè di Anterivo è proprio una di queste. Il presente opuscolo ripercorre nello specifico la storia del Caffè di Anterivo, illustrando anche l'utilizzabilità di altre piante succedanee.

Struttura dell'opuscolo

L'opuscolo si apre con un accenno alla storia e alla tradizione culturale del caffè e del suo utilizzo come bevanda. Il vero caffè è sempre stato un prodotto coloniale, che non potendo essere coltivato in zone con un clima temperato come le nostre, doveva essere im-



Altreier Kaffee: Samen und gemahlenes Pulver

portato. Le diversità che caratterizzano i Paesi esportatori di caffè ed i Paesi che invece ne sono principalmente consumatori, si sono mantenute fino ad oggi: il mercato del caffè è un mercato mondiale dal volume di scambi enorme, ma gli agricoltori che coltivano e raccolgono il caffè nei Paesi del sud, sono condizionati dai prezzi del mercato globale ed ottengono profitti molto modesti. Al commercio del caffè e al commercio equo e solidale è pertanto dedicata la seconda sezione dell'opuscolo. Il terzo capitolo affronta lo studio delle piante succedanee del caffè, ne presenta la storia e le ragioni dell'esplosione economica degli ultimi anni. **Das vierte Kapitel ist ein Porträt der spannenden Kulturpflanze Lupine.** Protagonista del quinto capitolo è infine la località di Anterivo con il suo tradizionale caffè. In questa sezione vengono anche illustrati i risultati delle ricerche condotte, sempre nell'ambito del progetto, sui surrogati del caffè presenti in Alto Adige, in generale, e sul Caffè di Anterivo, in particolare.

1. Was ist Kaffee?

Kein anderes Lebensmittel hat die seit Jahrhunderten gleich gebliebenen alltäglichen Mahlzeiten, Ess- und Trinkgewohnheiten derart verändert wie der Kaffee. Kaffee ist aus unserem Alltag kaum mehr wegzudenken. Das dunkle und warme Getränk ist – noch vor Wein und Bier – das am meisten getrunkene Alltagsgetränk.

Wenn wir unsere Arbeit unterbrechen, gehen wir „auf einen Kaffee“, im Programm von Tagungen sind Pausen als „Kaffeepausen“ ausgewiesen und Freundinnen und Freunde laden wir ein mit den Worten „Komm einmal auf einen Kaffee vorbei“.

Und immer „noch“ gibt es Menschen, in deren Alltagsleben der Kaffee nie so richtig Einzug gehalten hat; die, wenn sie doch einmal eine Tasse Kaffee trinken, mit erhöhter Herzfrequenz und kaltem Schweiß reagieren und sich, nach einer fast schlaflos verbrachten Nacht schwören, sich nie wieder zu einer Tasse Kaffee verführen zu

Dies war nicht immer so. Erst im 17. Jahrhundert trat der Kaffee in das Leben der europäischen Aristokratie, noch viel später wurde Kaffee zum Alltagsgetränk von Menschen verschiedener Regionen und sozialer Herkunft: In vielen abgelegenen ländlichen Gebieten hat der „Bohnenkaffee“ als Alltagsgetränk erst in den 50er und 60er Jahren des 20. Jahrhunderts Einzug gehalten. Aber der Reihe nach:

Die Kaffeepflanze

Kaffee wird aus den Samen verschiedener Arten der Gattung *Coffea* hergestellt. Er gehört zur Familie der Rötengewächse (Rubiaceae). Die Familie ist hauptsächlich in den Tropen beheimatet. Die wichtigste Kaffee-Art ist *Coffea arabica*: Die Kaffee-Bohnen dieser Art sind bis heute am weitesten verbreitet; 70-80% aller geernteten Kaffeebohnen sind Arabica-Bohnen. Die Art stammt ursprünglich aus

1. Che cos'è il caffè?

Come nessun altro alimento era riuscito a fare prima, il caffè ha stravolto le consuetudini alimentari ed i gusti in materia di bevande che si erano stabiliti nel corso dei secoli. Il caffè è ormai definitivamente entrato nei ritmi e nei riti della vita quotidiana. Questa bevanda nera e calda è, ancor prima del vino e della birra, la bevanda di consumo quotidiano più bevuta.

In ogni momento di stacco dal lavoro ci si concede una “pausa caffè”, nei programmi di congressi e convegni le pause sono ormai comunemente definite “coffee-break” e spesso, nell’invitare amici e conoscenti, si ricorre alla formula “passa a trovarmi per un caffè!”.

Eppure vi sono “ancora” delle persone, nella cui vita il caffè non è mai entrato del tutto; persone alle quali basta una sola tazza di caffè per accusare accelerazione cardiaca e sudori freddi, persone

caffè ammonta a 90 - 100 milioni di sacchi da 60 kg l'uno. La coltivazione, la lavorazione e il commercio di caffè offrono lavoro a 25 milioni di persone in tutto il mondo. 1

Ma non fu sempre così. Il caffè entrò a far parte della vita degli aristocratici europei appena nel XVII secolo, ma solo molto tempo dopo il caffè divenne una bevanda di consumo quotidiano per persone di diversa provenienza geografica e sociale: in molte aree rurali isolate il caffè in chicchi entrò a far parte della vita quotidiana solo negli anni '50 e '60 del XX secolo. Ma analizziamo una cosa per volta:

La pianta del caffè

Il caffè viene ricavato dai semi di diverse varietà della specie botanica *Coffea*, la quale appartiene alla famiglia delle Rubiacee,



Kaffee ist ein weltweites Handelsgut. Transportiert werden die gereinigten, aber noch ungerösteten Kaffeebohnen in Jutesäcken. Il caffè è un bene commerciale diffuso in tutto il mondo. I chicchi di caffè puliti, non ancora tostati, vengono trasportati in sacchi di iuta.

Kaffee-Strauch mit sehr reichem Fruchtbehang. Arbusto di caffè con abbondante carico di frutti.

Die Früchte (Kaffeekirschen) des Kaffees.

lassen. Viele Menschen trinken andere Getränke wie Tee oder eine heiße Schokolade, oder einen Gerstenkaffee. Damit sind wir bei einem Getränk angelangt, das jüngst in viele Kaffee-Häuser und Bars Einzug gehalten hat. Es bringt ein gestiegenes Gesundheitsbewusstsein vieler Menschen zum Ausdruck und längst haftet dem Gersten-Kaffee nicht mehr der Ruf eines geschmacklosen Gebräus, das nur ökologische Gesundheitsfanatiker trinken würden.

Bohnenkaffee – der echte Kaffee – enthält eine Substanz, die ihn zum Muntermacher ganzer Nationen werden ließ: Das Koffein. Kaffee-Ersatzmischungen enthalten kein Koffein, viele haben aber eine stärkende, kräftigende Wirkung.

Was aber ist Kaffee? Was ist Getreidekaffee? Was sind Kaffee-Surrogate? Die Zubereitungsarbeit des Kaffees ist ja eine sehr spezielle. Keine andere Speise, kein anderes Getränk, entsteht durch diese spezielle Art der Zubereitung des Röstens, Mahlens und Aufbrühens. Woher kommt die Tradition des Aufbrühens von gerösteten Samen und Früchten?

Eine kleine Kulturgeschichte des Kaffees

Kaffee ist gegenwärtig das – nach Erdöl – zweitwichtigste Handelsgut der Welt. Die Weltjahresproduktion von Kaffee liegt bei 90 bis 100 Millionen Sack á 60 kg. Im Anbau, der Verarbeitung und dem Handel von Kaffee sind weltweit über 25 Millionen Menschen beschäftigt.¹

dem Hochland Äthiopiens; wild wachsen Kaffeepflanzen als Unterwuchs im Regenwald. *Coffea arabica* ist eine ausgesprochene Höhenpflanze. Dieser „Hochlandkaffee“ zeichnet sich durch besondere Qualitäten aus: Neben vielen Aromastoffen hat er wenig Säure und im Vergleich mit anderen Sorten einen niedrigen Koffeingehalt (0,8-1,3%). Eine weitere wichtige Kaffee-Art ist *Coffea canaphora*, der auch als Robusta-Kaffee bezeichnet wird. Dieser stammt aus Uganda und wurde erst im Jahr 1860 entdeckt – lange nachdem der Arabica-Kaffee bereits seinen weltweiten Siegeszug angetreten hatte. Robusta-Kaffee ist, wie der Name sagt, robuster als sein verbreiteter Verwandter: Sowohl, was die Widerstandskraft der Pflanze anbelangt, als auch den „robusteren“ Geschmack des Kaffees. Noch ein Vorteil zeichnet ihn aus: Er gedeiht auch in tieferen Lagen.

Kaffeepflanzen sind immergrüne Sträucher oder Bäume mit ledrigen Blättern. Die Entwicklung von der Blüte bis zur reifen Frucht dauert annähernd ein Jahr. Da die Pflanze immer wieder Blüten ansetzt, reifen auch die Früchte nicht gleichzeitig. Sie werden von Hand gepflückt, meist sind drei Erntegänge notwendig: Vor-, Haupt und Nachpflücke. Die Früchte werden als „Kaffeekirschen“ bezeichnet, die Kaffeebohne ist der Samen der Frucht.

Ursprung und Verbreitung des Kaffees

Kaffee ist afrikanischer Abstammung. Die ersten Pflanzungen wurden erst im 14. oder 15. Jahrhundert im Südwesten angelegt. Von

che, dopo una notte quasi insonne, giurano che non si lasceranno mai più tentare da una tazzina di caffè. Sempre più persone scelgono bevande alternative come il tè, la cioccolata calda o il caffè d'orzo. Si è quindi recentemente affermato, in molti bar e caffetterie, un tipo di bevanda che risponde alle accresciute esigenze di una più sana alimentazione e che ormai non evoca più nei consumatori l'immagine di una “brodaglia” priva di gusto e di aroma, apprezzata solo da fanatici salutisti.

Il caffè in chicchi, il “vero” caffè per intenderci, contiene una sostanza ad effetto stimolante che proprio grazie a questa sua proprietà ha allontanato la stanchezza e dato la “giusta carica” ad intere nazioni: la caffeina. Le miscele succedanee del caffè non contengono caffeina, molte hanno però un'azione energetica e ricostituente.

Che cosa è dunque il caffè? Che cos'è il caffè di cereali? Che cosa sono i surrogati del caffè? Il lavoro di preparazione del caffè è senza dubbio particolare ed affascinante. Nessun altro piatto, nessuna altra bevanda richiede, per la sua preparazione, lo stesso speciale procedimento di tostatura, macinatura ed infusione. Dove nasce la tradizione di versare acqua bollente sui semi e i frutti tostati?

Breve escursione nella storia culturale del caffè

Il caffè è attualmente il secondo bene commerciale più importante del mondo dopo il petrolio. La produzione annuale mondiale di

originarie soprattutto delle regioni tropicali. La varietà di caffè più importante è la *Coffea Arabica*: i suoi chicchi, infatti, sono tuttora i più diffusi; il 70-80% di tutti i chicchi di caffè raccolti sono chicchi di Arabica. Questa varietà proviene originariamente dall'altopiano dell'Etiopia; le piante di caffè selvatiche crescono come sottobosco nella foresta pluviale. La *Coffea Arabica* è una pianta che cresce solo in altitudine. Questo “caffè d'altopiano” si distingue per le sue particolari qualità: oltre a contenere molti aromi, è povero di acidità e, rispetto ad altre varietà, è caratterizzato da una bassa percentuale di caffeina (0,8-1,3%). Un'altra importante varietà di caffè è la *Coffea Canaphora*, chiamata anche Caffè Robusta. Questo caffè proveniente dall'Uganda è stato scoperto solo nel 1860, vale a dire parecchio tempo dopo l'ingresso trionfale del caffè Arabica sui mercati del mondo. Il caffè Robusta, come svela già il nome, è più robusto del diffusissimo caffè Arabica, sia per quanto riguarda la resistenza della pianta, che per il suo gusto. Un altro vantaggio di questo caffè è che cresce anche a quote più basse.

Le piante di caffè sono arbusti sempreverdi o alberi con foglie coriacee. Il passaggio dal fiore alla maturazione del frutto dura circa un anno. La pianta emette continuamente nuovi fiori, pertanto la maturazione dei frutti non avviene contemporaneamente, ma progressivamente. I frutti vengono raccolti a mano e solitamente si eseguono 3 raccolti: raccolto iniziale, raccolto principale e raccolto finale. I frutti vengono chiamati “ciliegie del caffè” e il chicco di caffè è il seme del frutto.

hier ausgehend, verbreitetet sich der Konsum von Kaffee – begünstigt durch das islamische Alkoholverbot – auf die gesamte arabische Halbinsel: Mit dem Aufstieg der Osmanen verbreitete sich der Kaffee rasch im türkischen Reich. Auch die Bezeichnung „Mokka“ geht wohl bereits auf diese Zeit zurück: der wichtigste Ausfuhrhafen war die in der jemenitischen Arabischen Republik am roten Meer gelegene Stadt Mokka.

Koffein

Dieser Inhaltsstoff hat wohl dem Kaffee zu seiner weiten Verbreitung verholfen: Koffein ist für die physiologische Wirkung des Kaffee-Getränks verantwortlich. Der Koffeingehalt kann erheblich schwanken: Je nach Art, Herkunft und Standortbedingungen liegt der Gehalt zwischen 0,2-2%. Koffein ist ein Alkaloid, das – in kleinen Mengen genossen – die Muskel und Herztätigkeit anregt,

nach Europa fanden. Ein **namentlich nicht bekannter** Arzt und Botaniker aus Augsburg hatte diese im Jahr 1582 veröffentlicht. Auch die Medizin hatte von Beginn an großes Interesse an fremdländischen Heilkräutern und so wurde der Kaffee – damals „qahwa“ bezeichnet – aufgrund seiner medialen Wirkung, in die gelehrte Diskussion über Drogen und Arzneien aufgenommen. Die Diskussion über gesundheitsfördernde oder gesundheitsschädliche Wirkungen des Kaffees ist in Europa so alt, wie der Kaffee selbst.

Die Geschichtsschreibung der Wiener Kaffeehäuser liest sich etwas anders: Von Wien wird berichtet, dass die ersten Kaffeebohnen gemeinsam mit dem Wissen um ihre Zubereitung von den türkischen Belagerern während der zweiten Türkenbelagerung der Stadt im Sommer des Jahres 1683 eintrafen. So hat diese Belagerung der Stadt auch ein Erbe hinterlassen, auf dem eine ganze Dynastie von Kaffeehäusern aufbaut und Wiener Schulkinder im Heimatkundeunterricht



Dieser Kupferstich aus Paris stammt aus dem Jahre 1685 und zeigt die Kaffeepflanze, einen Röstapparat und einen türkischen Kaffeetrinker.



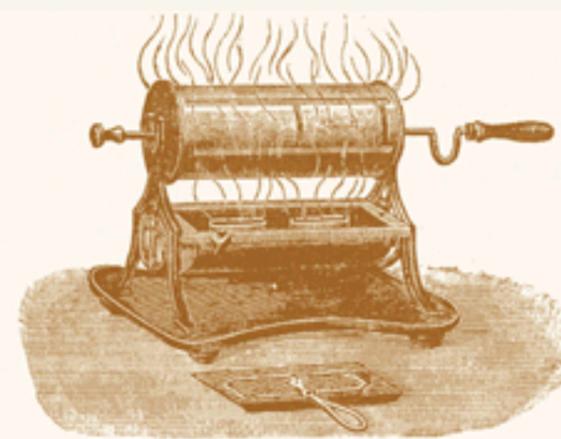
Questa incisione su rame, proveniente da Parigi, risale all'anno 1685 e raffigura la pianta del caffè, un apparecchio per la tostatura ed un bevitore turco di caffè.

Origini e diffusione del caffè

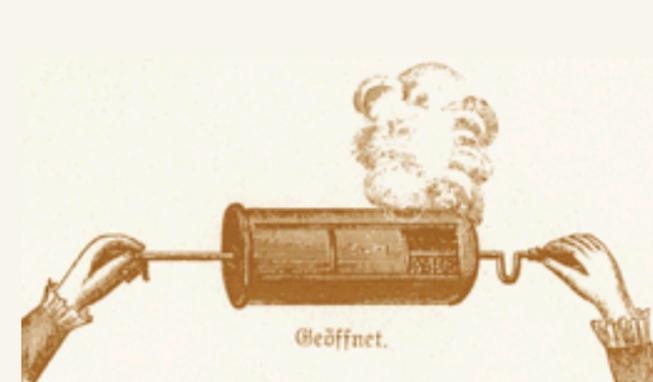
Il caffè è di provenienza africana: la patria originaria della pianta di caffè è l'altopiano etiopico. Le prime piantagioni risalgono al XIV o XV secolo nello Yemen del Sud. Da qui il consumo del caffè, favorito dalla proibizione islamica dell'alcol, si propagò su tutta la penisola araba: infatti, con l'ascesa degli Osmani, il caffè si diffuse rapidamente nell'Impero Turco. Anche il termine "moca" sembra risalire a questo periodo: la città Mokka, situata sul Mar Rosso, nella Repubblica Araba dello Yemen, era il porto commerciale più importante.

Didascalia: questa incisione su rame, proveniente da Parigi, risale all'anno 1685 e raffigura la pianta del caffè, un apparecchio per la tostatura ed un bevitore turco di caffè. Da Wolf Mueller: La biografia del caffè

dotati di grande spirito di avventura, ma i viaggi erano riservati solo a persone appartenenti a classi sociali agiate. I dettagliati racconti di viaggio di quell'epoca ci forniscono molte descrizioni di oggetti di quel tempo nuovi ed esotici, piante e animali sconosciuti, cibi e usanze straniere e altre "curiosità" che oggi sono divenute parte integrante e fissa della nostra cultura quotidiana. La ricerca dell'ignoto, del particolare e dell'insolito rappresentava uno stimolo a viaggiare. Molte delle piante e degli animali allora sconosciuti in Europa, come il tulipano o l'ippopotamo, esercitavano un fascino per noi oggi quasi inimmaginabile. Anche le prime notizie sul caffè furono tramandate in Europa in questo modo. Un medico e botanico di Augsburg le aveva pubblicate nel 1582. La medicina aveva mostrato fin dall'inizio un grande interesse per le piante medicinali esotiche, così il caffè - a quei tempi chiamato "qahwa" – grazie alle sue proprietà terapeutiche divenne oggetto di erudite discussioni al pari di droghe e medicinali. La discussione sugli effetti salutari o



Proberöstmaschine aus dem Jahr 1920



Blutdruck und Körperwärme erhöht, die Nierentätigkeit verbessert, aber die Hauttätigkeit vermindert. Übermäßiger Kaffeegenuss kann Überreizung, Schlaflosigkeit, Muskelzittern verursachen. Womit wir wieder bei den Alternativen des Bohnenkaffees wären, den Kaffee-Surrogaten, die aus diesem Grund auch immer wieder als „Gesundheitskaffee“ bezeichnet wurden. Wer gleich mehr zu Kaffee-Surrogaten wissen möchte, kann die folgenden Seiten überspringen und auf Seite 16 weiterlesen.

Das Luxusgetränk Kaffee: Die ersten Kaffeebohnen in Europa

Die Kaffeebohne war für die Menschen in Europa etwas Neuartiges. Noch vor 400 Jahren war Kaffee eine unbekannte Spezialität der morgenländischen Welt und Rohkaffee ein ausschließlich in Arabien angebautes Produkt, das nicht einmal die Kaufleute der großen Handelszentren kannten. Nach Europa gelangten die ersten Kaffeebohnen im Gepäck reisender Europäer des 16. und 17. Jahrhunderts, die das stimulierende Alltagsgetränk aus dem Orient mit nach Hause brachten. Die Reisen dieser Zeit waren von Abenteuerlust geprägt und nur wohlhabenden Menschen vorbehalten. Aus den sorgfältig geführten Reiseberichten jener Zeit entnehmen wir viele Beschreibungen damals neuer und exotischer Dinge, unbekannter Pflanzen und Tiere, exotischer Speisen und Bräuche und andere „Merkwürdigkeiten“ die heute zum fixen Bestandteil unserer Alltagskultur geworden sind. Dies war die Zeit, in der auf diesem Weg auch die ersten Nachrichten über den Kaffee ihren Weg

der Türkenbelagerung auch etwas Positives abgewinnen können.

Auch das Kaffeehaus ist keine europäische Erfindung. Bereits um 1600 finden sich Beschreibungen von Kaffeehäusern der arabischen Welt: Über den orientalischen Kaffeehausbetrieb können wir in den erwähnten Reiseberichten lesen, wie zum Beispiel folgende Beschreibung eines Kaffeehauses in Bagdad aus dem Jahr 1610:

„Kaffee ist eine Frucht von der Größe und Aussehen getrockneter Böhnchen, die von Arabien gebracht werden und in eigens dafür eingerichteten Häusern zubereitet und verkauft werden; in diesen Häusern treffen sich alle, die von diesem Getränk trinken wollen, vornehme und ganz gewöhnliche Leute, ohne jeden Unterschied. Sie sitzen dort beieinander, und man bringt es ihnen sehr heiß, in kleinen Porzellantäßchen. Jeder nimmt sich sein Täßchen in die Hand, lässt es etwas kühlen, und schlürft es dann. Das Getränk ist schwarz und hat wenig Geschmack. (...) Nur weil es bei ihnen so Brauch ist, treffen sie sich hier zu Gesprächen und machen sie daraus ihr Vergnügen; und um Kundschaft anzulocken, hat es hier hübsche Knaben in kostbaren Kleidern, die den Kaffee servieren und das Geld einziehen, unter Musik und anderer Unterhaltung.“ Pedro Teixeira 1610, zitiert nach: Antoinette Schnyder v. Waldkirch: Wie Europa den Kaffee entdeckte; S. 61

La caffeina

Questo ingrediente sembra aver favorito in maniera decisiva la diffusione del caffè. La caffeina, infatti, è responsabile degli effetti fisiologici del caffè. Il contenuto di caffeina può variare molto: a seconda della varietà, della provenienza e delle condizioni di ubicazione della pianta, il contenuto di caffeina oscilla fra lo 0,2% e il 2%. La caffeina è un alcaloide, che, se assunto in piccole dosi, stimola i muscoli e l'attività del cuore, aumenta la pressione sanguigna e il calore corporeo, migliora l'attività dei reni, ma riduce l'attività della pelle. Un'assunzione eccessiva di caffeina può causare sovraccitamento, insonnia e tremore muscolare. E qui il cerchio si chiude con le bevande alternative al caffè: i surrogati del caffè, che per questo motivo venivano spesso chiamati "caffè della salute". Chi desidera subito saperne di più, può continuare a leggere a pag. 17 .

I primi chicchi di caffè in Europa: un lusso riservato a pochi

Il chicco di caffè per gli abitanti dell'Europa rappresentò un'assoluta novità. Quattrocento anni fa il caffè era ancora una specialità sconosciuta proveniente dal mondo orientale. Il caffè grezzo era un prodotto coltivato esclusivamente in Arabia e sconosciuto persino ai commercianti dei grandi centri di commercio. I primi chicchi di caffè giunsero in Europa nel XVI e XVII secolo nelle valigie di alcuni viaggiatori europei, che portarono a casa questa bevanda stimolante conosciuta in Oriente. I viaggiatori a quel tempo erano

nocivi del caffè in Europa, infatti, è vecchia come il caffè stesso.

La storiografia sulle caffetterie viennesi, tuttavia, rivela un'altra versione dei fatti: i primi chicchi di caffè e le conoscenze relative alla preparazione di questa bevanda risalirebbero al secondo assedio turco di Vienna, nell'estate del 1683. Questo assedio lasciò alla città un'eredità ovvero la nascita di un'intera dinastia di caffetterie. Di conseguenza gli scolari viennesi, durante le lezioni di storia locale, ebbero modo di cogliere anche il lato positivo di questo evento storico.

„Il caffè è un frutto dalle dimensioni e dall'aspetto di piccoli fagioli secchi, importato dall'Arabia, lavorato e venduto in case appositamente attrezzate ed allestite, dove si incontra la gente che vuole bere questa bevanda; gente di un certo livello ma anche gente comune, senza alcuna differenza. Si siedono lì in compagnia e attendono il caffè che gli viene servito molto caldo in piccole tazzine di porcellana. Ognuno prende in mano la sua tazzina, la lascia raffreddare un po' e sorseggia la bevanda. Questa bevanda è nera e insipida (...). La gente si incontra qui per discutere e divertirsi solo perché per loro è un'usanza; per attirare la clientela vi sono dei bei giovanotti vestiti con abiti ricercati, che servono il caffè e incassano il denaro in compagnia di musica e altri intrattenimenti.“ Pedro Teixeira 1610, citazione tratta da: Antoinette Schnyder v. Waldkirch: Wie Europa den Kaffee entdeckte (Come l'Europa scoprì il caffè); pag. 61

Das Modegetränk Kaffee: Die ersten Kaffeehäuser in Europa

Kaffeehäuser oder Kaffeebars sind heute in fast allen europäischen Städten wichtige Elemente des gesellschaftlichen Lebens.

Das erste Kaffeehaus wurde im Jahr 1647 in Venedig eröffnet, danach hielten Kaffeehäuser Einzug in den großen Handels- und Hafenstädten Europas: 1652 eröffnet das erste Kaffeehaus in London, 1659 in Marseille, 1666 in Paris, erst Jahrzehnte später, im Jahre 1721 in Berlin. Als ältestes Kaffeehaus Österreichs wird das Kaffee „Tomaselli“ in Salzburg bezeichnet, es öffnete im Jahr 1705 seine Tore. Bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts hatte jede größere Stadt zumindest ein Kaffeehaus, meist sogar mehrere Kaffeehäuser. Diese Kaffeehäuser waren die Treffpunkte des entstehenden Bürgertums.

sehr bald zum Spekulationsobjekt der Kolonialmächte, die auf der Suche nach profitablen Handelsgütern waren. In der Geschichte des Kaffees wird ein neues Kapitel geschrieben: Er verlässt seine ursprünglichen Bezug zum Orient und zur morgenländischen Lebensatmosphäre und gerät in den Sog europäische Weltpolitik und kolonialer Expansion. Die heutige weltweite Präsenz des Kaffees ist nur durch die europäische Kolonialgeschichte – dem Ausgreifen Europas auf die Welt seit dem 16. Jahrhundert – zu verstehen.

Im Verlauf des 18. und 19. Jahrhundert breitete sich der Kaffee – häufig in Verbindung mit Sklaverei – in weiten Teilen Mittel- und Südamerikas aus und gelangte im 19. und 20. Jahrhundert, ebenfalls über koloniale Verbindungen wieder nach Afrika zurück.

Il caffè: una bevanda alla moda. I primi “café” in Europa

I caffè o i bar oggi sono importanti elementi della vita sociale in quasi tutte le città europee.

Il primo caffè risale al 1647 a Venezia. Successivamente i caffè iniziarono ad affermarsi nelle grandi città commerciali e portuali d'Europa: nel 1652 apre il primo caffè a Londra, nel 1659 a Marsiglia e nel 1666 a Parigi. Solo vari decenni dopo, nel 1721 è la volta di Berlino. Il caffè più antico d'Austria è il caffè “Tomaselli” a Salisburgo che aprì i suoi battenti nel 1705. Fino a metà del XVIII secolo ogni grande città ospitava almeno un caffè, a volte addirittura più di uno. Questi caffè erano i punti d'incontro della borghesia emergente.

di prodotti redditizi. Nella storia del caffè si apre un nuovo capitolo: il caffè rompe il suo legame originario con l'Oriente e la sua atmosfera di vita orientale per finire nel vortice della politica mondiale europea e dell'espansione coloniale. L'attuale presenza del caffè in tutto il mondo è da ricondurre esclusivamente alla storia coloniale europea vale a dire all'espansione dell'Europa oltre i propri confini a partire dal XVI secolo.

Nel corso del XVIII e del XIX secolo il caffè si diffuse su vaste aree dell'America Centrale e dell'America del Sud, spesso in relazione al fenomeno della schiavitù, per poi tornare nuovamente in Africa nel XIX e XX secolo, sempre grazie ai legami coloniali.



Wien hat eine lange Kaffee-Tradition (Kaffeerösterei Alt-Wien)



Frisch gerösteter Bohnenkaffee



Röstmaschine in Betrieb

Das Alltagsgetränk Kaffee

Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts hatte der Bohnenkaffee die europäischen Trinksitten grundlegend verändert und viele Menschen verschiedener sozialer Herkunft erreicht. Der Kaffee löste Wein und Bier und damit alkoholische Getränke ab, die bis dahin die wichtigsten gesellschaftlichen Getränke waren.

Auch die bürgerliche Arbeitsethik – ein wichtiger Aspekt des entstehenden Kapitalismus – fand im Kaffee ein Symbol und einen wertvollen Verbündeten. „Während früher Handwerker und Verkäufer am Morgen Bier und Wein tranken und sich damit den Kopf schwer machten, ohne ernsthaft arbeiten zu können, haben sie sich jetzt dagegen an dieses bürgerliche Getränk gewöhnt, das die Leute wach hält.“ (Woher ZITAT??? AH suchen!)

Kaffee: Ein Element der Kolonialgeschichte

Die Kaffeepflanzen gelangten nicht direkt von den afrikanischen Herkunftsländern nach Mittel- und Südamerika, sondern nahmen einen Umweg durch Europa. Zu Beginn des 18. Jahrhunderts waren bereits viele botanische Gärten im Besitz von Kaffeepflanzen. Von dort aus gelangten sie auf den Schiffen der Kolonialmächte in die neue Welt: So auch auf die karibischen Inseln und nach Südamerika, wo die ersten Kaffeepflanzungen errichtet wurden. Mit dem Aufstieg des Kaffees zu einem wichtigen Handelsprodukt erlangte der Anbau des Kaffees weltweite Verbreitung. Kaffee wurde

¹ Diese und weitere Angaben aus: johann-jacobs-museum.ch.

Il caffè: una bevanda di consumo quotidiano

Il caffè in chicchi aveva modificato in modo decisivo le consuetudini europee in materia di bevande e conquistato persone di diversa provenienza sociale fino alla fine del XVIII secolo. Il caffè sostituì il vino e la birra, ovvero le bevande alcoliche che fino a quel momento erano state le bevande socializzanti più importanti.

Anche l'etica lavorativa della borghesia, un importante aspetto del capitalismo emergente, trovò nel caffè un simbolo ed un prezioso alleato. “Se prima gli artigiani e i commercianti la mattina bevevano vino e birra appesantendosi la testa senza riuscire a lavorare seriamente, adesso si sono abituati a questa bevanda borghese che li mantiene svegli.”

Il caffè: un elemento della storia coloniale

Le piante di caffè in America Centrale e Sud America non furono importate direttamente dai Paesi africani, ma passarono prima per l'Europa. All'inizio del XVIII secolo in molti giardini botanici era già possibile ammirare alcune piante di caffè. Da lì, in seguito, vennero imbarcate sulle navi delle potenze coloniali per raggiungere il Nuovo Mondo: le Isole dei Caraibi e l'America del Sud dove nacquero le prime piantagioni di caffè. L'affermazione del caffè come importante prodotto commerciale portò alla diffusione della coltivazione di piante di caffè in tutto il mondo. Il caffè divenne ben presto oggetto di speculazioni da parte delle potenze coloniali alla ricerca

¹ Questa ed ulteriori indicazioni sono tratte da: johann-jacobs-museum.ch.

2. Der Handel mit Bohnen-Kaffee

Kaffee gedeiht nur in den tropischen und subtropischen Regionen. Der größte Teil des Konsums erfolgt aber in den Industrieländern Nordamerikas und Europas. Daher sind Kaffee und Handel eng miteinander verbunden.

Ein Erbe der Kolonialzeit ist bis heute die Aufteilung in „Länder des Kaffeeanbaues“ und „Länder des Kaffeekonsums“: Die Weiterverarbeitung des Rohkaffees erfolgt größtenteils in den Konsumländern. Die traditionelle Rolle der Länder des Südens zeigt sich auch darin, dass etwa zwei Drittel des Verbraucherpreises in den Industrieländern verbleiben. Den Kaffeebauern der so genannten „Dritten Welt“ kommt nur ein Bruchteil des Kaffee-Endpreises zu. Organisationen wie „Faire Trade“ oder die Weltläden sind bestrebt, die Aufteilung der Gewinne aus dem Kaffeehandel gerechter zu gestalten.



Verschiedene Gütezeichen garantieren diese gerechte Aufteilung: In Italien steht das Gütezeichen „Altro mercato“ für einen fairen Handel mit bäuerlichen Genossenschaften und Plantagen: Die Preise liegen über den üblichen Weltmarktpreisen und garantieren Mindestlöhne für Arbeiterinnen und Arbeiter, es werden Handelsbeziehungen direkt mit den Produzenten aufgebaut und gepflegt und langfristige Abnahmegarantien gegeben. Darüber hinaus werden Gemeinschaftsprojekte, zum Beispiel Landwirtschaftsschulen finanziert. Die Betriebe bauen den Kaffee nach strengen Sozial- und Umweltrichtlinien an und gewährleisten erstklassige Qualität.

Gegenwärtig gibt es in Südtirol 8 Weltläden: 2 in Bozen, und je einen Laden in Brixen, Bruneck, Leifers, Meran, Sterzing und Sand in Taufers. Nähere Informationen siehe: <http://www.weltladen.bz.it> und <http://altromercato.it>

Fairer Handel – Ein Beispiel aus Mexiko

Der folgende Text stammt von der Homepage des Weltladen Bozens und beschreibt eine der Kooperativen, von denen in den Südtiroler Weltläden Kaffee angeboten wird.

Die Kooperative UCIRI

UCIRI heißt Union Indígenas de la Región del Istmo (Vereinigung der Indianer-Gemeinden der Isthmus-Region). 1983 gegründet, zählt UCIRI heute über 2.500 Familien aus über 60 Dörfern zu ihren Mitgliedern. Es handelt sich hauptsächlich um Indígenas (IndianerInnen) verschiedener Völker (Choles, Mixes, Zapoteken und Zoques). Ihre Heimat liegt in den Bergen des mexikanischen Bundesstaates Oaxaca.

Sauberer Kaffee – saubere Gesellschaft – saubere Beziehungen

UCIRI ist demokratisch organisiert. Es kann nur beschlossen werden, was die Bäuerinnen und Bauern wollen. Jedes Dorf sendet zwei Mitglieder zu den an jedem Monatsende stattfindenden Versammlungen. Die Mitglieder der verschiedenen Arbeitsgruppen werden alle zwei Jahre neu gewählt. Die Losung lautet: „café sano - sociedad sana - relaciones sanas“, das heißt: sauberer Kaffee -- saubere Gesellschaft -- saubere Beziehungen.

Insgesamt sind bei UCIRI über 50 Personen angestellt. Die meisten arbeiten in der Kaffeeaufbereitung und im Lagerhaus.

Biologischer Kaffee

Zur regelmäßigen Überprüfung des organisch-biologischen Kaffeeanbaus werden die Richtlinien der International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM) herangezogen. Der natürliche Dünger stammt von Kompost aus Pflanzenabfällen, vor allem aus dem Fruchtfleisch (pulpa), den Hülsen um die Kaffeebohnen. Unkraut wird viermal im Jahr von Hand gejätet. Schädlinge, etwa der Kaffeerost, werden ohne Chemiekeulen vertrieben. Zwischen den Kaffeestauden der Sorte Arabica, stehen Bäume. Sie spenden Schatten und halten die Luft feucht.

Landwirtschaftsschule

Im Ort San José del Paraíso führt UCIRI eine Landwirtschaftsschule für biologischen Kaffeeanbau, das Centro Educativo Campesino. Seit 1989 gibt es hier einen Dreijahres- und einen Einjahresintensivkurs.

Fairer Preis

Die CTM (Cooperazione Terzo Mondo) in Bozen zahlt pro 46-Kilogramm-Sack 138,60 US-Dollar an die Kooperative in Mexiko. Unorganisierte, von ZwischenhändlerInnen abhängige Kleinbauern und -bäuerinnen, müssen sich meist mit weniger als der Hälfte der Exportpreise begnügen, die seit Herbst 1989 nur zwischen 50 und 80 Dollar pro Sack liegen. Die Mitglieder von UCIRI bekommen rund zwei Drittel vom Exportpreis, der von Bozen überwiesen wird. Das restliche Drittel braucht UCIRI für die diversen Arbeiten und Kosten. Der Mehrpreis dient vor allem dem Unterhalt der Landwirtschaftsschule.

2. Il commercio di caffè

Il caffè in chicchi cresce solo nelle regioni tropicali e subtropicali, ma i maggiori consumatori di caffè sono i Paesi industriali dell'America del Nord e dell'Europa. Per questo il caffè e il commercio sono due concetti strettamente correlati.

La suddivisione in Paesi produttori e Paesi consumatori di caffè è rimasta un'eredità del periodo coloniale: la lavorazione del caffè grezzo attualmente avviene principalmente nei Paesi consumatori. I Paesi del Sud continuano a svolgere il loro ruolo tradizionale, infatti, circa 2/3 del prezzo al consumo è destinato ai Paesi industriali. Ai coltivatori del cosiddetto "Terzo" Mondo spetta solo una minuscola parte del prezzo finale del caffè. Organizzazioni come "Faire Trade" o le "Botteghe del Mondo" mirano a creare un commercio del caffè equo e solidale.

Il commercio equo solidale: un esempio dal Messico

Il seguente testo è tratto dalla home page della Bottega del Mondo di Bolzano e descrive una delle cooperative, il cui caffè viene venduto in questa catena di negozi altoatesini.

4.000 famiglie sono soci di UCIRI

UCIRI significa Union Indígenas de la Región del Istmo Associazione Indígena della Regione dell'Istmo. Fondata nel 1983, UCIRI ha oggi come soci più di 4.000 famiglie da più di 60 villaggi. Si tratta principalmente di Indígenas (indigeni) Di diversi popoli (Choles, Mixes, Zapoteci e Zoques). La loro paese di origine si trova sulle montagne dello Stato federale di Oaxaca.

Caffè pulito – civiltà pulita – relazioni pulite

UCIRI è organizzata democraticamente. Può essere deciso solo quello che vogliono i contadini e le contadine. Ogni villaggio invia due soci alla riunione che si svolge ogni fine del mese. I soci dei diversi gruppi di lavoro vengono eletti ogni due anni. Il motto dice: "café sano - sociedad sana - relaciones sanas", questo significa: caffè sano – società sana - relazioni sane.

Tutte insieme UCIRI impiega più di 50 persone. La maggior parte lavora nella lavorazione del caffè e nel magazzino.

Caffè senza prodotti chimici

Il caffè organico e un caffè completamente coltivato senza fertilizzanti chimici. Per la verifica della produzione organico-biologica vengono consultati i criteri del International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM).

Il fertilizzante naturale proviene da concime di rifiuti di piante, soprattutto dalla polpa dei frutti (pulpa), l'involucro dei chicchi di caffè. Le erbacce vengono strappate a mano più volte all'anno. I parassiti e la quasi ruggine del caffè vengono trattati senza sostanze chimiche. Tra le piante del caffè del tipo arabica che è molto resistente ci sono degli alberi. Essi fanno ombra e mantengono l'aria umida.

Scuola agraria

A San José del Paraíso gestisce UCIRI una scuola agraria per il caffè biologico, il Centro Educativo Campesino. Dal 1989 ci sono dei corsi intensivi che durano da uno a tre anni con in tutto 30 partecipanti.

Prezzi equi

I soci ricevono circa due terzi del prezzo di esportazione, che mandato da CTM da Bolzano. Il resto un terzo serve a UCIRI per diversi lavori e costi. Il CTM paga 138,60 dollari a chilogrammo. I piccoli contadini e contadine che non sono organizzati e dipendenti dagli intermediari devono accontentarsi normalmente della metà del prezzo di esportazione che dall'autunno 1989 si trova tra i 50 e 80 dollari al sacco. La maggior parte del prezzo CTM lo guadagna soprattutto dalla gestione della scuola agraria.

I marchi di qualità che garantiscono una distribuzione equa dei profitti sono più di uno, fra questi il marchio di qualità "Altro mercato" che rappresenta un commercio equo e solidale con cooperative contadine e piantagioni: i prezzi sono superiori ai comuni prezzi di mercato ma garantiscono un reddito minimo ai lavoratori e alle lavoratrici. I rapporti commerciali vengono instaurati e curati direttamente con i produttori fornendo garanzie di acquisto a lungo termine. Vengono inoltre finanziati progetti, come ad esempio le scuole agrarie. Queste aziende coltivano il caffè in base a severe direttive sociali e ambientali garantendo massima qualità.

Attualmente l'Alto Adige conta 8 Botteghe del Mondo: una a Bressanone, Brunico, Laives, Merano, Vipiteno, Campo Tures e due a Bolzano. Per ulteriori informazioni consultare i siti: <http://www.weltladen.bz.it> e <http://altromercato.it>

3. Kaffee-Surrogate

Der „echte“ Bohnenkaffee lässt sich in unserem Klima nicht kultivieren. Die vielen Kaffee-Surrogate, die an verschiedenen Orten entwickelt wurden, hingegen schon. Was war zuerst? Der Kaffee oder seine sogenannten „Ersatzstoffe“?

Bei der Literaturrecherche zu Kaffee-Ersatzpflanzen – auch Surrogate genannt – findet man zahlreiche Werke: Bis in die 40er Jahre des 20. Jahrhunderts waren den Kaffee-Ersatzpflanzen und Kaffee-Surrogate in den meisten Publikationen zum Thema Kaffee einige Kapitel gewidmet. Schließlich waren Kaffee-Surrogate auch wirtschaftlich nicht unbedeutend. Sie wurden mengenmäßig mehr getrunken als der echte Bohnenkaffee, der in der Zeit der Kriegs- und Zwischenkriegszeit für die meisten Menschen unerschwinglich oder erst gar nicht zu beziehen war. Doch genau genommen sind die Kaffee-Ersatz und Kaffee-Zusatzmittel in Europa so alt, wie der

Gersten- und Roggenmalz. Beide waren seit Beginn des 19. Jahrhunderts der Kaffee-Ersatz bei den täglichen Kaffeemahlzeiten der Land- und der ärmeren Stadtbevölkerung.“⁴

Kaffee-Ersatz aus Wurzeln, Samen & Co

Die Liste jener Pflanzen, die als Kaffee-Ersatz verwendet werden können, ist schier unüberblickbar. Bei vielen Pflanzen, die in der Literatur genannt werden, ist zwar nicht angegeben, wie verbreitet die Verwendung war, vieles dürfte auch einfach einmal ausprobiert worden sein. Von entscheidender Bedeutung für die Trinkbarkeit und den Geschmack des jeweiligen Produktes sind die Verarbeitung und die Röstung der jeweiligen Substanz. Die folgende (nebenstehende) Liste entstammt einer Publikation aus dem Jahr 1920 und wurde in die Gruppen Samen, Früchte und Fruchtteile, Wurzeln und Rüben und andere Rohstoffe unterteilt.

SAMEN

Falscher Akaziensamen (*Robinia pseudoacacia*), Berberitzensamen, Besenginstersamen, Bohnen, Buchsbaum, Dinkel, Erbsen, Gerste, Gürkensamen, Heidekorn, Hirse, Indische Blatterbse⁵, Johannisbeerenkerne, Kirschenkerne, Labkrautsamen, Lindensamen, Linsen, Lupinen, Mais, Mangoldsamen, Mandeln, Pfirsichkerne, Roggen, Sonnenblumensamen, Spargel, Spergel- oder Spörgelsamen, Stachelbeerkerne, Weintraubenkerne, Zwetschenkerne, Weizen

FRÜCHTE und FRUCHTEILE

Apfelschalen, Apfelschnitten, Birnen, Bucheckern, Datteln und Dattelkerne, Eicheln, Feigen, Hagebutten, Haselnüsse, Holzbirnen, Kastanien, Mehlbeere, Pflaume, Rosskastanienfrüchte, Roter Hartriegel, Süßkirschen, Vogelkirschen, Walnüsse

WURZELN und RÜBEN

Cyperngraswurzel, Erdmandeln (*Cyperus esculentus*), Erdnusswurzeln, Farnkrautwurzeln, Futterrüben, Haferwurzeln, Kartoffel, Löwenzahnwurzel, Möhren, Pastinakwurzeln, Petersilienwurzeln, Queckenwurzel, Rüben, Sellerie (Knollen), Schwarzwurzel, Wilde Zichorie, Zichorie, Zuckerrüben, Zuckerrübenschnitzel, Zuckerwurzel

ANDERE ROHSTOFFE

Fadennudeln, Brotkaffee, Hafergraupen, Johannisbrot, Kaffeeblätter, Kakaoschalen, Karamel, Mandelkleie, Mehlteig, Reis, Weintrester, Zuckersirup

Liste der Kaffee-Ersatzpflanzen nach Erwin Franke 1920

Bohnen-Kaffee selbst, wie Paul Ciupka, Sachverständiger für Kaffee und Kaffee-Ersatzstoffe im Jahr 1949 schreibt:

„Als der Kaffeegenuss sich in Europa immer mehr einbürgerte, erwies er sich für den Großteil der Bevölkerung, zumal bei täglichem Gebrauch, als eine wirtschaftlich zu starke Beanspruchung. Außerdem ging auch das Interesse eines jeden Staates, der den Kaffee nicht aus eigenen Kolonien einzuführen in der Lage war, dahin, den Kaffeeverbrauch in Grenzen zu halten. Dies führte schon bald zu Versuchen, den Kaffee durch weniger teure, vor allem durch einheimische Produkte zu strecken oder zu ersetzen.“²

Paul Ciupka zitiert eine Schrift aus dem Jahr 1705, wo bereits einige konkrete Pflanzen als Kaffee-Ersatz genannt werden: „Einige pflegen fast ein gleiches Pulver von allerley Erbsen/Bohnen/Roggen/Weitzen zu präparieren/welches von vielen getrunken wird: Allein dieses ist bei weitem nicht so schmackhaftig/und nahrhaft als das Pulver/so von den gebranten Coffé-Bohnen gemacht wird/ob gleich jenes nicht eben ungesund/und zu verachten ist.“³

In der europäischen Kulturgeschichte des Essens und Trinkens von Rita Dünebier ist dazu Folgendes zu lesen: „Kaffee-Ersatz hatte stets Hochkonjunktur, wenn Kriege Bohnenkaffee knapp machten, aber seit Beginn des 19. Jahrhunderts hatte er seinen eigenen, keineswegs kleinen Markt. Erfolgreichste Konkurrenten aber wurden Zichorienkaffee, den Christian Gottlieb Förster 1770 unter einem Privileg König Friedrichs herzustellen begann, und Malzkaffee aus

3. Surrogati del caffè

Il “vero” caffè in chicchi, a differenza dei suoi succedanei coltivabili in diverse zone, non si adatta al nostro clima. Ma cosa nacque prima? Il caffè o i suoi succedanei?

La ricerca letteraria sulle piante succedanee del caffè, chiamate anche surrogati, ha rivelato la presenza di varie opere: la maggior parte delle pubblicazioni sul caffè, fino agli anni '40 del XX secolo, dedicava qualche capitolo ai surrogati del caffè e alle rispettive piante. D'altronde, i surrogati del caffè avevano un valore commerciale non indifferente: il consumo quantitativo dei surrogati era superiore a quello del caffè poiché durante la guerra e nel periodo fra le due guerre quest'ultimo era troppo costoso o addirittura introuvabile. Ma a dire il vero, in Europa i surrogati di caffè e le miscele aggiunte al caffè sono vecchie come il caffè in chicchi, scrive nel 1949 Paul Ciupka, esperto di caffè e surrogati del caffè:

SEMI

Semi di acacia robinia (*Robinia pseudoacacia*), Semi di crespino, Semi di ginestra dei carbonai, Fagioli, Bosso, Spelta, Piselli, Orzo, Semi di cetriolo, Grano saraceno, Miglio, Latiro indiano⁵, Semi di ribes, Noccioli di ciliegia, Semi di caglio, Semi di tiglio, Lenticchie, Lupini, Mais, Semi di bietola, Mandorle, Noccioli di pesca, Segale, Semi di girasole, Asparagi, Semi di spergola o renaiola, Semi di uva spina, Vinaccioli, Noccioli di prugna, Grano

FRUTTI e PARTI DI FRUTTI

Bucce di mela, Fette di mela, Pere, Faggiolo, Datteri e noccioli di datteri, Ghiande, Fichi, Coccole di rosa canina, Nocciolo, Pere selvatiche, Castagne, Sorbo montano, Prugna, Frutto d'ippocastano, Corniolo sanguinello, Ciliegia dolce, Visciole, Noci

RADICI e RAPE

Radici di cipero, Cipero dolce (*Cyperus esculentus*), Radici di arachidi, Radici di felce, Rape da foraggio, Radici di avena, Patata, Radici di dente di leone, Carote, Radici di pastinaca, Radici di prezzemolo, Radici di gramigna, Carote, Sedano rapa, Scorzonera, Cicoria selvatica, Cicoria, Barbabietole da zucchero, Barbabietole essiccate, Sedanina coltivata

ALTRE MATERIE PRIME

Capelli d'angelo (pasta), Bevanda del pane, Avena perlata, Carrub, Foglie di caffè, Bucce di caca, Caramello, Crusca di mandorle, Pasta di farina, Riso, Vinacce, Sciropo di zucchero

Lista di surrogati di caffè secondo Erwin Franke 1920

“In Europa, quando il consumo di caffè, soprattutto quello quotidiano, prese sempre più piede, la maggior parte della popolazione si trovò a dover affrontare un sacrificio economico troppo grande. Inoltre, gli stati che non erano in grado di importare il caffè dalle proprie colonie avevano tutto l'interesse di limitarne il consumo. Di conseguenza il caffè iniziò ad essere sostituito o allungato con prodotti più economici e soprattutto locali.“²

Paul Ciupka cita una scrittura del 1705, dove vengono già menzionati alcuni nomi concreti di piante succedanee del caffè: „Alcuni usano preparare una polvere quasi identica al caffè ricavata da ogni sorta di piselli/fagioli/segale/grano/e bevuta da molti. Tuttavia, il gusto e il valore nutritivo di quest'ultimo/ non sono neanche lontanamente paragonabili alla polvere/ottenuta allo stesso modo dai chicchi di caffè tostati/Anche se questa miscela in effetti è un prodotto salutare/da non disprezzare.“³

Nella storia culturale europea delle consuetudini alimentari di Rita Dünebier e ... si legge quanto segue: “I surrogati del caffè, durante la guerra, quando il caffè in chicchi scarseggiava, ha sempre beneficiato di una congiuntura favorevole. Ma a partire dagli inizi del XIX secolo iniziò a consolidarsi un vero e proprio mercato di surrogati di notevoli dimensioni. Il caffè di cicoria, che Christian Gottlieb Förster nel 1770 iniziò a produrre con il privilegio concesso dal Re Federico e il caffè di malto ottenuto da malto di orzo e di segale divennero i principali concorrenti del vero caffè. A partire dagli inizi del XIX secolo entrambi i prodotti sostituirono il caffè du-

rante i pasti quotidiani della popolazione rurale e della popolazione cittadina più povera.“⁴

Surrogati del caffè ottenuti da radici, semi & co

La lista delle varie piante che possono essere utilizzate per sostituire il caffè, è praticamente infinita. La letteratura in molti casi non è in grado di fornire indicazioni sulla diffusione dell'uso di talune piante. Probabilmente spesso venivano fatti anche solo singoli esperimenti. La lavorazione e tostatura delle rispettive sostanze determinano la bevibilità e il gusto della bevanda. La seguente lista è tratta da una pubblicazione del 1920 che suddivide i surrogati in quattro gruppi diversi: semi, frutti e parti di frutti, radici e rape e altre materie prime.

I principali surrogati del caffè

I surrogati più importanti, dal punto di vista quantitativo, sono sicuramente la segale, l'orzo, i fichi e la cicoria. In un articolo sulla produzione di surrogati del caffè, pubblicato in una rivista specializzata del 1934, si legge quanto segue:

“Nonostante per la produzione di miscele succedanee del caffè (...) sia possibile utilizzare un'infinità di materie prime, qui da noi si ricorre sempre e solo a 5 ingredienti base: caffè d'orzo, caffè di segale, caffè di malto, caffè di cicoria e caffè di fichi. Queste sostanze, utilizzate singolarmente, non sarebbero in grado di soddisfare il palato esigente dei consumatori.“⁶

Negli anni '30 del XX secolo, in Austria uscì una rivista specializzata dedicata al commercio austriaco di tè, cacao, caffè e surrogati di caffè. Quest'ultima pubblicava regolarmente articoli specialistici sui surrogati del caffè e i prezzi delle singole varietà di caffè dettati dall'Ufficio del Mercato (vedi figura). Mentre un chilo di caffè tostato nel 1933 costava dai 9,6 ai 14 scellini, i surrogati del caffè erano decisamente più economici: il prezzo di un chilo di caffè di malto confezionato, a quei tempi oscillava fra 1,39 e 1,43 scellini, un chilo di caffè di cicoria tra 1,42 e 1,65 scellini e un chilo di caffè di fichi tra 1,80 e 1,85 scellini. Stando a queste indicazioni il caffè in chicchi, pertanto, costava 5 - 10 volte di più rispetto ai surrogati del caffè. Queste notevoli differenze di prezzo erano dovute – fra le altre cose - alle elevate tasse doganali, che a quei tempi venivano

das fünf bis zehnfache der Kaffee-Surrogate. Eine der Ursachen für diesen großen Unterschied lag in den hohen Zollabgaben, die für den Bohnenkaffee zu dieser Zeit zu entrichten waren. Für Südtirol konnten leider keine dementsprechenden Angaben gefunden werden.

Aus dieser Zeit stammen auch einige Hinweise zur Qualität der Kaffee-Surrogate und Angaben zu geschmacklich günstigen Mischungsverhältnissen der einzelnen Surrogate: „Der Erzeuger einer Kaffee-Ersatzmischung muß in zahlreichen Misch- und Tassenproben versuchen, das bestmögliche Getränk herzustellen und es gibt tatsächlich Sparmischungen, die mit Milch genossen, besser schmecken als billiger Bohnenkaffee“.⁷

Körner gestoppt. Beim darauf folgenden Rösten karamelisiert der Malzzucker, Kaffeefarbe und Aroma entwickeln sich. Die in Italien in vielen Kaffeebars angebotenen „Caffè d’Orzo“ werden meist aus gemälzter Gerste hergestellt..

Der bekannteste Malzkaffee ist wohl der Kathreiner Malzkaffee. Der bekannte Pfarrer Kneipp trat in seiner Schrift „So sollt ihr leben“ aus dem Jahr 1889 für den Genuss von Malzkaffee anstelle von Bohnenkaffee ein. Im selben Jahr wurde sogar eine Mischung aus Bohnenkaffee und Malzkaffee als „Pfarrer Kneipps Gesundheitskaffee“ in den Handel gebracht.

Roggen-Kaffee

Roggenkaffee wird als kräftig bitterer Kaffee-Ersatz beschrieben. Auch Roggen kann wie Gerste gemälzt werden und kam als „Rog-

genmalzkaffee“ in den Handel. applicate sul caffè in chicchi. Per l’Alto Adige purtroppo non è stato possibile trovare informazioni di questo genere.

A questo periodo risalgono anche alcuni riferimenti sulla qualità dei surrogati del caffè e qualche indicazione sui rapporti di miscela ideali per ottenere bevande ricche di gusto: “Il produttore di una miscela succedanea deve cercare di produrre la miglior bevanda sperimentando molte miscele e sottoponendole alla prova in tazza. In effetti esistono miscele economiche che, abbinate al latte, sono decisamente più buone di un vero caffè di scarsa qualità”.⁷

Orzokaffee

L’orzo è probabilmente il cereale più importante fra tutte le piante succedanee del caffè. Il caffè di cereali viene menzionato per la prima volta nel 1721 e già allora si teneva a precisare che erano in

Il caffè di malto più noto nell’area germanofona è il “Kathreiner Malzkaffee”. Il noto parroco Kneipp, nella sua rivista „So sollt Ihr leben“ (Cosi dovete vivere) del 1889 consigliava di sostituire il caffè vero con quello di malto. Lo stesso anno fu addirittura introdotta sul mercato una miscela composta da caffè in chicchi e caffè di malto chiamata “Pfarrer Kneipps Gesundheitskaffee“ (caffè della salute del Parroco Kneipp).

Caffè di segale

Il caffè di segale viene descritto come surrogato molto amaro. Anche la segale veniva maltata come l’orzo e nell’area germanofona fu commercializzata con il nome di „Roggenmalzkaffee“ (caffè di malto di segale).



Kathreiner Malzkaffee, Ende 19. Jahrhundert
"Kathreiner Malzkaffee", fine del XIX sec.

Preise nach dem Ausweis des Marktamtes der Stadt Wien

(Letzte Notierungen vor Blattschluß.)

Artikel	En gros	Von S	Bis S
Kaffee, roh	1 kg	7.20	11.00
„ gebrannt	„	9.60	14.00
Malzkaffee, pak.	„	1.39	1.43
„ offen	„	0.51	0.75
Feigenkaffee	„	1.80	1.85
Zichorienkaffee	„	1.42	1.65
Tee	„	15.—	23.—
Kakao	„	3.80	4.50

Preise für Kaffee und Kaffee-Surrogate Wien 1933
prezzi del caffè e dei suoi surrogati, Vienna 1933



Publikation 1949,

AECHT FRANCK

mit der
Kaffeemühle



ist das seit Jahrzehnten bewährte heimische
Kaffeemittel aus der im Inlande gezogenen
Edel-Cichorien-Wurzel hergestellt.

Kaffeewerbung für Franck Kaffee aus dem Jahr 1926 Wien
pubblicità del caffè "Franck Kaffee", Vienna 1926

Gersten-Kaffee

Gerste ist jene Kulturpflanze, welche die größte Bedeutung als Kaffee-Ersatzpflanze hat. Erstmals wird Getreidekaffee im Jahr 1721 erwähnt, bereits hier mit dem Hinweis, dass vielen Menschen der Getreidekaffee besser schmecke als der Bohnenkaffee:

„Und wem der rechte Kaffee/zu kostbar ist/der brennet sich aus allerhand gemeinen Körnern, vornehmlich aber aus Gersten oder Haber/einen eigenen Kaffee/nach welchem man sich oftmahls gar nicht übel befindet. Sonderlich haben viele den Haber-Kaffee so gut gefunden/dass sie ihn dem wahren Kaffee in vielen stücken weit vorziehen.“⁸

Gerste ist insoferne ein praktischer Kaffee-Ersatz, als Gerste vielerorts angebaut wurde und nicht gekauft werden musste. Die ersten gewerblichen Marken-Getreidekaffees entstanden im Jahr 1890.

Malz-Kaffee

Malzkaffee enthält wenig Gerb- und Bitterstoffe und schmeckt im Vergleich zu Getreidekaffee milder und süßer. Grundsätzlich kann jede Getreideart gemälzt werden, doch wird Malzkaffee meist aus Gerste hergestellt: In Wasser eingeweichte Gerste wird zum Keimen gebracht. Dabei verwandelt sich Stärke unter anderem zu Malzzucker, Eiweiß wird in seine Aminosäuren gespalten. Der Keimprozess wird durch das anschließende Darren (Trocknen) der

genmalzkaffee“ in den Handel.

Zichorien-Kaffee

Zichorien und Gerstenkaffees waren ab dem Beginn des 19. Jahrhunderts die häufigsten Kaffee-Getränke der bäuerlichen wie der städtischen Bevölkerung. Zichorienkaffee wird aus den Wurzeln der Zichorie (*Cichorium intybus*) gewonnen. Sie ist die kultivierte Verwandte der an Wegen und Ackerränder häufig zu findenden Wegwarte. In den Wurzeln lagert sie Inulin ein, eine Stärkeverbindung, die beim Rösten in Zucker umgewandelt wird. Die erste Zichorienkaffee-Fabrik entstand im Jahr 1760 in Deutschland. Zichorienwurzeln wurden bald zu einem sehr gefragten Rohstoff, in den folgenden Jahrzehnten entstanden Zichorien-Fabriken an vielen verschiedenen Orten in Deutschland, Österreich, Holland, England und Frankreich. Im Jahr 1846 zählte der Deutsche Zollverein alleine im damaligen Bundesgebiet Deutschlands 3475 Zichorien-Betriebe. Eine der bekanntesten Marken reines Zichorienkaffees war der Franck-Kaffee, der als Schutzmarke eine Kaffeemühle verwendete.

Feigen-Kaffee

Feigen zählen zu den wichtigsten Kaffee-Ersatzpflanzen aus der Gruppe der Früchte. Streng genommen sind Feigen keine Früchte; die „Frucht“ bildet der fleischig gewordene Blütenboden. Zu Kaffee verarbeitet werden die getrockneten Feigen, die im Handel oft

molti a preferire il caffè di cereali a quello vero:

“E chi riteneva che il caffè/fosse troppo costoso/si tostava ogni sorta di semi comuni, ma in particolare orzo e avena/per prepararsi il proprio caffè/che spesso non era male. Molti, stranamente, apprezzavano il caffè di avena al punto/da preferirlo al caffè vero.“⁸

L’orzo era un surrogato molto pratico poiché veniva coltivato un po’ ovunque e non doveva essere acquistato. I primi caffè di marca a base di cereali nacquero nel 1890.

Caffè di malto

Il caffè di malto ha un basso contenuto di sostanze tanniche ed amare. Inoltre, rispetto al caffè di cereali ha un sapore più delicato e dolce. In linea di massima è possibile maltare ogni tipo di cereale, ma il caffè di malto solitamente viene ricavato da orzo: l’orzo viene messo in ammollo in acqua e fatto germogliare. Durante questo processo l’amido, fra le altre cose, si trasforma in zucchero di malto, mentre le proteine vengono scisse in aminoacidi. In seguito il processo di germogliazione viene bloccato dall’essiccazione dei semi. Con la successiva tostatura lo zucchero di malto viene caramellato conferendo al caffè colore e aroma. Il cosiddetto Caffè d’Orzo che viene offerto in quasi tutti i caffè e bar d’Italia, solitamente è prodotto con orzo maltato.

Caffè di cicoria

Il caffè di orzo e di cicoria agli inizi del XIX secolo erano i surrogati più diffusi fra la popolazione contadina e cittadina. Il caffè di cicoria si ricava dalle radici della cicoria (*Cichorium intybus*). Si tratta di una pianta coltivata, imparentata con la cicoria selvatica, che cresce lungo i sentieri e i bordi dei campi. Le sue radici accumulano inulina, un composto dell’amido, che durante la tostatura si trasforma in zucchero. La prima fabbrica di caffè di cicoria fu fondata nel 1760 in Germania. Le radici di cicoria divennero ben presto una materia prima molto richiesta. Nei decenni a venire furono fondate molte fabbriche di cicoria in diverse località della Germania, dell’Austria, dell’Olanda, dell’Inghilterra e della Francia. Nel 1846 l’associazione doganale tedesca sul territorio federale di allora contava già 3475 fabbriche di cicoria. Una delle più famose marche di puro caffè di cicoria era il “Franck-Kaffee”, il cui marchio protetto raffigurava un macinino per il caffè.

Fichikaffee

I fichi sono considerati uno dei frutti più importanti per la produzione di surrogati di caffè. Ma in realtà i fichi non sono dei frutti; il „frutto“ è costituito dalla base del fiore che si trasforma in polpa carnosa. Il caffè viene ricavato dai fichi secchi, spesso venduti sotto forma di “coroncine di fichi”, infilati in fili di spago. Il caffè di fichi non veniva bevuto puro, ma lo si aggiungeva al caffè in chicchi oppure lo si utilizzava come ingrediente nelle miscele succedanee.

auch als „Kranzfeigen“, an Schnüren aufgereiht verkauft wurden. Feigenkaffee wurde nicht rein zubereitet, sondern die Feigen als Zusatz zu Bohnenkaffee oder als Bestandteil von Kaffee-Surrogat-Mischungen verwendet. Feigen geben dem Kaffee einen süßen Geschmack und eine intensiv dunkle Farbe. Gegenwärtig ist Feigen-Kaffee nur selten im Handel zu finden.

Lupinen-Kaffee

Lupinen zählen zwar nicht zu den mengenmäßig bedeutendsten Kaffee-Pflanzen, haben aber immer wieder als Kaffee-Surrogat Verwendung gefunden. Immer wieder werden sie in Verordnungen und anderen Dokumenten erwähnt. Im Jahr 1918 erscheint in Österreich eine eigene Verordnung des Amtes für Volksernährung, die den Handel mit Kaffee-Surrogaten regelt. In dieser wird neben Gerste, Feigen und Eichel auch Lupinenkaffee erwähnt.

Um welche Lupinenart es sich handelt, ist der Schrift nicht zu entnehmen, allerdings dürfte es sich um Bitterlupinen handeln, da die Verordnung vorschreibt „Lupinen dürfen zu Kaffeesurrogaten nur dann verarbeitet werden, wenn sie im Betriebe einer Firma, die die Bewilligung des Amtes für Volksnahrung enthalten hat, entbittert worden sind.“⁹ In dieser Verordnung ist auch ein Höchstpreis für 1 kg reine Lupinenkaffee vorgeschrieben: 4,80 Kronen. Zum Vergleich die Höchstpreise für je ein Kilo der anderen Kaffee-Surrogate: Malzkaffee 2,40 Kronen, Feigenkaffee 10,80 Kronen, Eichelkaffee 3,40 Kronen.

Erwin Franke schreibt in seinem umfangreichen Werk zu Kaffee und Kaffeesurrogaten aus dem Jahr 1920, dass Lupinen vor dem Rösten entbittert werden müssten. In seinem Werk ist auch der Hinweis zu finden, dass Lupinen in Tirol als Bauernkaffee bezeichnet werden.¹⁰



Werbung für den Kronen-Feigenkaffee aus dem Jahr 1926, Wien
pubblicità del caffè di fichi "Kronen", Vienna 1926



I fichi conferiscono al caffè un sapore dolce ed un colore scuro e intenso. Oggi il caffè di fichi è difficile da trovare in commercio.

Lupinikaffee

Dal punto di vista quantitativo il lupino non è una pianta da caffè particolarmente importante, eppure, in passato, come testimoniano varie ordinanze e altri documenti, i lupini venivano spesso utilizzati per produrre una bevanda simile al caffè. Nel 1918 in Austria, il Dipartimento di Nutrizione emise un'ordinanza che regolava il commercio dei surrogati del caffè. Nell'ordinanza vengono menzionati orzo, fichi, ghiande ma anche lupini. L'ordinanza non specifica il nome dei lupini in questione, ma a rigor di logica dovrebbe trattarsi di lupini amari poiché prescrive quanto segue: "I lupini possono essere utilizzati per preparare surrogati del caffè solo dopo essere stati deamarizzati all'interno degli stabilimenti di produzione del-

le aziende autorizzate dal Dipartimento di Nutrizione."⁹ Questa ordinanza, inoltre, stabiliva anche il prezzo massimo per 1 kg di caffè di lupini puro: 4,80 corone (prezzi massimi di altri surrogati del caffè a confronto: 1 kg di caffè di malto 2,40 corone, 1 kg di caffè di fichi 10,80 corone, 1 kg di caffè di ghiande 3,40 corone).

Erwin Franke nel 1920 dedica un'ampia opera al caffè e ai suoi surrogati, in cui scrive che i lupini, prima di essere tostati, devono essere deamarizzati. Dall'opera, inoltre, si evince che i lupini in Tirolo venivano chiamati "Bauernkaffee" (caffè del contadino).¹⁰



Verschiedene Kaffee-Ersatz-Produkte aus Italien, Deutschland und Österreich (2005)

2 Ciupka, Paul 1949: 51-52

3 Ciupka, Paul 1949: 52

4 ???

5 Der wissenschaftliche Arname wird von Erwin Franke leider nicht erwähnt.

6 Fachzeitschrift für die Interessen des Österr. Kaffee-, Tee, Cacao- und Kaffee-Ersatzmittel-Handels 1934:5.

7 Hans Kunz 1932: 5.

8 Theodor Jablonsky 1721, zitiert nach Paul Ciupka 1949:52.

9 Jahresbericht des Verbandes Österreichischer Kaffeesurrogate-Erzeuger. 1918:37.

10 Franke 1920:140.

2 Ciupka, Paul 1949: 51-52

3 Ciupka, Paul 1949: 52

4 ???

5 Der wissenschaftliche Arname wird von Erwin Franke leider nicht erwähnt.

6 Tratto dalla rivista specializzata „Fachzeitschrift für die Interessen des Österr. Kaffee-, Tee, Cacao- und Kaffee-Ersatzmittel-Handels“ 1934:5.

7 Hans Kunz 1932: 5.

8 Theodor Jablonsky 1721, citazione tratta da Paul Ciupka 1949:52.

9 Tratto dal rapporto annuale "Jahresbericht des Verbandes Österreichischer Kaffeesurrogate-Erzeuger" 1918:37.

10 Franke 1920:140.

Kaffee-Surrogate in Südtirol

Im Rahmen des Projektes NeProvalter konnten auch außerhalb von Altrei einige Gespräche mit älteren Menschen zum Thema Kaffee-Ersatzpflanzen geführt werden. Zusätzlich wurde Literatur auf Hinweise zu Kaffee-Ersatzpflanzen durchgesehen.

Auf die Frage, ab wann der Bohnenkaffee in die Küchen Einzug hielt, antwortet Albina Erschbamer (geboren 1923 in Burgstall): „Nach dem Krieg bei den Wohlhabenderen. Ich habe eine Tante gehabt, die war Obsthändlerin, die hat der Großmutter immer Kaffee, Bohnenkaffee gebracht.“ Cäcilie Schwarz, geboren im Jahr 1920 in Villnöss ergänzt, dass während des zweiten Weltkrieges Bohnenkaffee von den in Lettland und Litauen stationierten Soldaten heimgeschickt wurde: „Die Soldaten, die in Lettland und Litauen waren, haben häufig Kaffee nach Hause geschickt, in diesen Ländern hat man leicht Kaffee bekommen. Ich habe ein paar Mal einen Bohnenkaffee bekommen.“

nernt sich Fritz Erschbamer, geboren 1928 in Vilpian: „Kaffeereiben haben wir als Kinder immer müssen.“

Aus Vintl aus dem Pustertal stammt ein Kugelröster (siehe Abbildung), der offensichtlich im Eigenbau hergestellt wurde. Manche Menschen erinnern sich, dass man die Gerste auch in einem Reindl im Backrohr röstete. Nach dem Rösten wurde die Gerste in den kleinen Kaffeemühlen gemahlen, die ebenso fixer Bestandteil jedes Haushaltes waren. Die Zubereitung des Gerstenkaffees war meist folgende: Der Kaffee wurde aufgekocht, man ließ ihn zu Boden sinken, und trank ihn mit Milch, und süsste – wenn es diesen gab – mit Zucker gab oder Sacharin.

Malz-Kaffee

Von Malzkaffee wurde mir in Vilpian von Albina Erschbamer er-



Gespräch zu Kaffee-Ersatzpflanzen in Vilpian (2005)
conversazione sulle piante succedanee del caffè a Vilpiano (2005)



Kaffeeröster für den Hausgebrauch
tostacaffè per uso domestico

I surrogati del caffè in Alto Adige

Nel quadro del progetto NeProvalter è stato possibile intervistare anche alcuni anziani residenti fuori da Anterivo. Inoltre, sono state condotte ricerche letterarie per trovare indicazioni sulle piante utilizzate per produrre surrogati del caffè.

Alla domanda a partire da quando il caffè in chicchi entrò nelle cucine, Albina Erschbamer (nata nel 1923 a Postal) risponde: “Dopo la guerra, fra le persone più benestanti. Io avevo una zia che faceva la fruttivendola e portava sempre alla nonna il caffè, quello vero.” Cäcilie Schwarz, nata nel 1920 a Funes aggiunge che durante la seconda guerra mondiale il caffè in chicchi veniva spedito a casa dai soldati accampati in Lettonia e Lituania: “I soldati che si trovavano in Lettonia e Lituania, spedivano spesso del caffè a casa. In quei paesi il caffè si trovava facilmente. Io l’ho ricevuto più di una volta.”

Proviene da Vandoies, in Val Pusteria il tostacaffè a forma di palla (v. fig.) costruito artigianalmente. Alcune persone ricordano che l’orzo veniva tostato anche nel forno, in una specie di casseruola. Dopo la tostatura l’orzo veniva macinato nei macinini per il caffè, che erano divenuti un elemento indispensabile in ogni cucina. Il caffè d’orzo solitamente veniva preparato secondo la seguente procedura: si faceva bollire il caffè, si aspettava che si depositasse sul fondo, poi lo si beveva con del latte e, se possibile, con dello zucchero o della saccarina.

Caffè di malto

Albina Erschbamer di Vilpiano a proposito del caffè di malto racconta: “Il malto a quei tempi costava poco, allora veniva confezionato in grandi scatole. Lo si poteva acquistare in paese, in negozio”. Fritz Erschbamer di Vilpiano aggiunge: “A Vilpiano alla fine



Kugelröster für den Hausgebrauch aus Vintl, Pustertal
tostacaffè di Vandoies a forma di palla per uso domestico



Gersten-Ähre
spiga d’orzo

Auch in Südtirol bildeten Gerste, Roggen und Feigen die wichtigsten Ausgangsstoffe für Kaffee-Getränke, deren Zutaten selbst kultiviert werden konnten. Zusätzlich zu den bereits erwähnten Kaffee-Surrogaten erinnern sich ältere Menschen in Südtirol an folgende Kaffee-Pflanzen: Erdmandeln, Soja und Lupinen. Alle drei Pflanzen sind insofern sehr interessant, als sie relativ wärmebedürftige Pflanzen sind. Im Vinschgau wird auch von der Verwendung der Birnensorte ‚Pala-Birne‘ als Kaffee-Surrogat berichtet.

Gersten-Kaffee

Gersten-Kaffee ist der in Südtirol historisch und gegenwärtig am häufigsten anzutreffende Ersatz-Kaffee. Landauf landab erinnern sich ältere Menschen an den „Gerschkaffee“. Für diese Kaffee-Nutzung der Gerste musste keine eigene Gersten-Sorte angebaut werden, es wurde ein Teil der am Hof angebauten Gerste als Kaffee verwendet. Dazu wurden die ganzen Körner verwendet, die weder entspelzt noch gerendelt werden mussten. Geröstet wurde die Gerste in eigenen Kaffeebratpfannen, die man direkt in den Holzherd versenken konnte. Diese Pfannen haben innen zwei Flügel, die man mit Hilfe eines Gelenkes und einer Kurbel von außen drehen kann, damit die Gerste umgerührt und gleichmäßig geröstet wird. In vielen Häusern gibt es diese Bratpfannen noch, auch wenn sie mittlerweile am Dachboden gelandet oder als Dekorationsgegenstand in Verwendung sind. Die Erinnerung vieler älterer Menschen an die Kaffee-Bratpfannen ist oft noch sehr lebendig, da das Kaffeereiben vielerorts eine Tätigkeit der Kinder war: So erin-

zählt: „Malz ist billig gewesen, damals, das sind große Schachteln gewesen früher. Man hat im Dorf im Geschäft Malz kaufen können.“ Fritz Erschbamer aus Vilpian ergänzt: „In Vilpian gab es bis Ende der 60er Jahre eine Malzfabrik. Zuerst war eine Bierbrauerei und dann lange eine von einer italienischen Familie geführte Malzfabrik, in der Malz in erster Linie für die Bierproduktion erzeugt wurde. Die Gerste wurde immer zugekauft, da haben viele Leute aus dem Dorf als Arbeiter gearbeitet und die haben Malzkaffee mitbekommen, dadurch ist das in den Familien verarbeitet worden. Meine Mutter hat dies auch verwendet. Einmal die Woche wurde geröstet, dann hat der ganze Ort danach gerochen.“

Erdmandel-Kaffee (*Cyperus esculentus*)

Erdmandeln zählen zu jenen Kulturarten, die gerade wieder neu entdeckt werden. Sie eignen sich roh oder geröstet als „Knabberfrucht“, gemahlen als Nussersatz, gekocht als Gemüsebeilage oder können zu herrlichen Erfrischungsgetränken verarbeitet werden. Sie schmecken angenehm süßlich nach Mandeln. Die Pflanze stammt aus dem tropischen Afrika, hat in Spanien aber bereits seit Jahrhunderten Anbaubedeutung. Die Knollen enthalten bis zu 47% Zucker und Stärke, 20% Fette und 8% Eiweiß. Für Südtirol, die Südsteiermark und Nürnberg ist der Anbau der Erdmandel als Kaffee-Surrogat dokumentiert. Hinweise auf die Nutzung der Erdmandeln als Kaffee finden sich sowohl in der Literatur, auch gibt es ältere Menschen, die sich an die Verwendung der Erdmandeln als Kaffee erinnern.

Anche in Alto Adige l’orzo, la segale e fichi coltivati nel proprio orto erano le materie prime più importanti per la preparazione del caffè. Gli anziani interpellati in merito ai surrogati del caffè, inoltre, ricordano anche le seguenti piante: cipero dolce, soia e lupini. La cosa interessante è che tutte e tre necessitano di un clima caldo. In Val Venosta si narra anche dell’impiego della cosiddetta “pera Pala” quale surrogato del caffè.

Caffè di orzo

Il caffè d’orzo in Alto Adige è sempre stato il surrogato più diffuso ed è rimasto nella memoria collettiva degli anziani con il nome di “Gerschkaffee“. Per ottenere questo genere di caffè non era necessario coltivare un particolare tipo di orzo, bastava utilizzare una parte dell’orzo che cresceva nel proprio orto o campo. Per produrre il caffè si utilizzavano i chicchi interi, senza bisogno di pilarli o mondarli. L’orzo veniva tostato in apposite padelle per la tostatura del caffè, che venivano calate direttamente nel forno a legna. Queste padelle all’interno erano dotate di due ali che venivano girate dall’esterno con l’aiuto di un manico articolato e di una manovella per mescolare l’orzo e tostarlo da tutti i lati. Le padelle per tostare il caffè si trovano ancora in molte case anche se nel frattempo sono finite in soffitta o fungono da oggetto decorativo. Il ricordo delle padelle tostacaffè è ancora molto vivo fra tanti anziani; macinare il caffè, infatti, una volta era quasi sempre compito dei bambini: Fritz Erschbamer, nato nel 1928 a Vilpiano ricorda: “Da bambini dovevamo sempre macinare il caffè.”

degli anni ‘60 c’era una fabbrica di malto. All’inizio era una fabbrica di birra, poi per molto tempo una fabbrica di malto gestita da una famiglia italiana, dove il malto veniva prodotto principalmente per fare la birra. L’orzo veniva sempre acquistato esternamente; molte persone del paese lavoravano nella fabbrica come operai e ricevevano del caffè di malto. È così che si è diffuso nelle famiglie. Anche mia madre lo usava. Una volta alla settimana si tostava e il profumo si diffondeva in tutto il paese.“

Caffè di cipero dolce (babbagigi)

Il cipero dolce fa parte delle piante coltivate riscoperte e rilanciate proprio in questi ultimi anni. I suoi tubercoli, detti anche doldichini o babbagigi possono essere consumati crudi, tostati (come snack), macinati per sostituire le noci, cotti come contorno di verdura ma possono anche essere lavorati per ottenere un’eccellente bevanda rinfrescante. Questi “frutti” sono caratterizzati da un sapore piacevolmente dolce che ricorda quello delle mandorle. La pianta proviene dall’Africa tropicale, ma viene coltivata in Spagna da ormai diversi secoli. I bulbi contengono fino al 47% di zucchero e amido, fino al 20% di grassi e fino all’8% di proteine. In Alto Adige, nel sud della Stiria e a Norimberga il cipero dolce veniva coltivato proprio per ricavarne del caffè. L’impiego dei tubercoli come surrogato del caffè è documentato sia dalla letteratura che dai racconti degli anziani.

Wilhelm Pfaff hat im Jahr 1927 in einer Ausgabe der Schlernschrift einen umfassenden Beitrag über die Kulturpflanzen der Bauerngärten in Südtirol verfasst. Er erwähnt die Erdmandel als Kaffee-Ersatz-Pflanze: „(...) außerdem wurde in früheren Zeiten häufiger, wird gegenwärtig dagegen nur selten die Erdmandel (*Cyperus esculentus*) in Bauerngärten angebaut, deren süße Wurzelknollen als Kaffeesurrogat verwendet werden.“¹¹

Albina Erschbamer, geboren 1923 in Burgstall erinnert sich an die Erdmandeln: „Die haben nicht gerade viele gehabt. Das ist so ein Wosen, ein Graswosen, und wenn man den Wosen rausgerissen hat, dann sind alles so, wie amerikanischen Nüsslein dran, aber ohne Schale dran, die hat man gewaschen. Im Vidum im Burgstall oben haben sie viele gehabt. Die haben sie auch den Kindern zum Naschen gegeben. Gut sind sie so zum Essen gewesen. Und die haben sie dann auch so angebraten. Man hat sie auch früher Erdman-

Tschirtschlein dran, wir haben sie im Stadl aufgehängt und getrocknet“, passt auf die Sojabohne. Eine weitere Erwähnung stammt aus Tisens.

Lupinen-Kaffee (*Lupinus spp.*)

In Südtirol konnten im Rahmen der Recherche zwei verschiedene Lupinen-Arten, die als Kaffee-Ersatz genutzt wurden, dokumentiert werden: Die Weiße Lupine *Lupinus albus* und die Bunte Lupine, der „Altreier Kaffee“ *Lupinus cosentinii*. Aus Cavalese stammt zudem eine weitere Lupinenart, die als Kaffee genutzt wurde und als „Caffè del campo“ bezeichnet wird: Die Blaue Lupine *Lupinus angustifolius* (siehe Seite 28).

In der Literatur finden sich zahlreiche Hinweise, dass in Tirol Lupinen als Kaffee-Ersatz genutzt wurden. Im sehr umfangreichen,



Erdmandel-Pflanzen (Im Kreis)
doldichini o babbaggi



Erdmandeln frisch geerntet
cipero dolce

Nel 1927 Wilhelm Pfaff in un'edizione della rivista "Schlernschriften" pubblicò un ampio articolo sulle piante coltivate negli orti dei contadini altoatesini. Egli fa riferimento al cipero dolce come pianta da caffè: „(...) inoltre, un tempo – a differenza di oggi – il cipero dolce (*Cyperus esculentus*), il cui bulbo aveva un sapore dolce, veniva coltivato molto più spesso negli orti dei contadini, per ottenere dai suoi tuberi dolci un surrogato del caffè.“¹¹

Albina Erschbamer, nata nel 1923 a Postal, a questo proposito ricorda: „Non avevamo molte di queste piante. La pianta era una specie di zolla di erba e quando la si estraeva dalla terra c'erano come delle arachidi, ma senza bucce, che poi venivano lavate. Nella casa parrocchiale a Postal ne avevano tante. Le si dava anche ai bambini da sgranocchiare. Erano buone da mangiare così al naturale. Inoltre venivano anche tostate. Anche allora venivano chiamate mandorle di terra. Sono buone quando sono fresche.“



Grünsamige Soja-Sorte
varietà di soia con semi verdi

Caffè di lupini (*Lupinus spp.*)

In Alto Adige, nel corso delle ricerche è stato possibile documentare complessivamente 2 varietà di lupini utilizzati come surrogato del caffè: il lupino bianco *Lupinus albus* e il lupino variopinto, ovvero il "Caffè di Anterivo" *Lupinus cosentinii*. Ma vi è anche un'altra varietà di lupino, proveniente da Cavalese, che veniva impiegata per produrre il cosiddetto „caffè del campo“: il lupino blu *Lupinus angustifolius* (v. pag. 28).

Nella letteratura troviamo molti riferimenti all'impiego dei lupini in Tirolo per produrre caffè. Nella sua ampia opera del 1920, già citata in precedenza, Erwin Franke scrive che il lupino veniva chiamato "caffè del contadino".¹²

Wilhelm Pfaff utilizza questa denominazione „Bauernkaffee“ quan-



Getrocknete, handelsübliche Feigen

deln genannt. Die sind gut, wenn sie frisch sind.“ Cäcilia Schwarz, geboren 1920 in Villnöss, die an diesem Gespräch teilgenommen hat, kann sich hingegen an Erdmandeln nicht erinnern. Da die Erdmandel eine sehr wärmebedürftige Kulturpflanze ist, wäre es auch höchst unwahrscheinlich, dass sie in Villnöss angebaut wurde.

Auch in Bozen und Naturns können sich ältere Menschen an den Anbau von Erdmandeln erinnern.

Soja-Kaffee (*Glycine max*)

Theresia Werth aus Altrei erinnert sich, dass ihr Vater nach dem Krieg Soja angebaut hat. Ein Onkel hatte die Sorte aus Weihenstephan (Bayern) mitgebracht. Die Pflanzen seien sehr ertragreich gewesen, die Samen gelb und auch der Geschmack wäre gut gewesen. Auch Cäcilia Schwarz erinnert sich, dass sie in den Kriegsjahren „Kaffeebohnen“ angebaut haben. Dies sei ein ganz guter Kaffee gewesen, zu dem man auch keinen Zusatz gebraucht habe: „Dann hat man den Kaffee gekocht, und da eine teuflische Pfanne voll, in den gelben Messingpfannen und da hat man so ein halbes Glas vom Pulver reingegeben, und dann Wasser und aufgekocht und dann in ein Kaffeehäfen reingeschüttet und da beim Herd zugestellt und dann hat man immer einen Kaffee gehabt einen schwarzen, man hat davon einige Tage lang gehabt.“

Fritz Erschbamer aus Vilpian erinnert sich auch an die „Kaffeebohne“. Auch seine Beschreibung der Pflanze „da waren viele braune

bereits zitierten Werk von Erwin Franke aus dem Jahr 1920 schreibt er, dass die Lupine als „Bauernkaffee“ bezeichnet wird.¹²

Auch Wilhelm Pfaff verwendet die Bezeichnung „Bauernkaffee“, bei der Beschreibung der in Südtirol kultivierten Kaffee-Surrogate: „Es sind dies in erster Linie die blaublütigen Lupinen, Wolf- oder Feigbohnen (*Lupinus hirsutus*, *varius*, *angustifolius*)¹³, welche in höheren Lagen fast in jedem Bauerngarten zu finden sind und deren bittere Samen von den Bäuerinnen zur Kaffeebereitung verwendet werden, weshalb die Lupinen hier auch direkt „Bauernkaffee“ heißen. „Er ist halt a bißl sper (herb), aber süß ist er nit übel“, sagte mir einmal die Köhlenmutter in Seit (Geit), als ich sie gerade beim Auslösen der Lupinensamen aus dem Schoten antraf und danach fragte, wie der Lupinenkaffee eigentlich schmecke. Im Pustertale soll auch die weißblütige Lupine (*Lupinus albus*) zum gleichen Zwecke gebaut werden.“¹⁴

Feigen-Kaffee

Feigen waren eine beliebte Zutat zum Getreidekaffee, aber auch zum Bohnenkaffee. Zum einen wird der Kaffee durch die Zugabe von gerösteten und gemahlene Feigen süßer, zum anderen nimmt er auch eine dunklere Farbe an. Albina Erschbamer, geboren 1923 in Burgstall, erinnert sich: „Ja, die richtigen Zuckerfeigen, die hat man im Geschäft gekauft, die waren ja ganz billig, die hat man dann fein aufgeschnitten und gebraten und durchgemahlen. Auch in den Kaffee-Bratpfannen.“ Sie erzählt, dass man die Feigen

Cäcilia Schwarz, nata nel 1920 a Funes, che ha assistito a questo dialogo, invece, non ricorda il cipero dolce. D'altronde è improbabile che questo tipo di pianta venisse coltivata anche a Funes dato che necessita di un clima caldo.

Anche gli anziani di Bolzano e Naturno ricordano la coltivazione del cipero dolce.

Caffè di soia (*Glycine max*)

Theresia Werth di Anterivo si ricorda di quando suo padre, dopo la guerra coltivava la soia. Uno zio una volta aveva portato la soia da Weihenstephan (Bayern). Le piante, stando ai racconti, erano molto fruttifere. I semi delle piante erano gialli ed avevano un buon sapore. Anche Cäcilia Schwarz si ricorda delle piante di soia coltivate nel periodo della guerra. La soia forniva un buon caffè che non richiedeva additivi: "Poi si faceva il caffè, se ne preparava una padella bella piena. Nelle padelle gialle di ottone si versava mezzo bicchiere di polvere, poi dell'acqua e si faceva bollire il tutto. Dopodiché lo si versava in un bricco da caffè e lo si teneva sul forno per avere sempre del caffè nero a portata di mano, che durava un paio di giorni."

Anche Fritz Erschbamer di Vilpiano si ricorda del „chicco di caffè“. La sua descrizione della pianta: "C'erano tanti piccoli baccelli, li appendevamo nel fienile e li facevamo seccare", corrisponde a quella della soia. Un'ulteriore testimonianza proviene da Tesimo.

do descrive i lupini coltivati in Alto Adige come piante succedanee del caffè: "Si tratta principalmente di lupini dai fiori blu ovvero il lupino irsuto, multifloro e selvatico (*Lupinus hirsutus*, *varius*, *angustifolius*)¹³, che ad una certa altitudine si trovano in quasi ogni orto contadino. I semi amari di questi lupini vengono utilizzati dai contadini per preparare il caffè. Ecco perché qui i lupini vengono chiamati direttamente „caffè del contadino“. „È un po' amaro ma zuccherato non è male“, mi disse una volta la contadina Köhlen a La Costa, quando la incontrai mentre stava rimuovendo i semi di lupino dai baccelli e le chiesi, che gusto aveva il caffè di lupini. "In Val Pusteria", racconta, "si coltivava anche il lupino a fiori bianchi (*Lupinus albus*) per ricavarne del caffè."¹⁴

Caffè di fichi

I fichi erano un ingrediente molto apprezzato non solo nel caffè di cereali, ma anche in quello "vero". Infatti, l'aggiunta di fichi tostate e macinati conferiva al caffè un gusto più dolce e un colore più scuro. Albina Erschbamer, nata nel 1923 a Postal, ricorda: "Si, i veri fichi dolci si compravano in negozio; costavano pochissimo. Si tagliavano a fettine e dopo la tostatura, che veniva fatta anche nelle padelle tostacaffè, li si macinava." La signora racconta che i fichi per fare il caffè venivano acquistati già secchi. Non ricorda di aver visto molti alberi di fichi; i frutti venivano più che altro mangiati freschi. Il caffè grazie ai fichi diventava più buono e dolce, rammenta. Durante la seconda guerra mondiale, aggiunge, era difficile riuscire a comprare i fichi, come d'altronde anche altri generi alimentari.

bereits getrocknet gekauft habe. Feigenbäume hat es ihrer Erinnerung nach nicht so viele gegeben, diese Feigen habe man eher frisch gegessen. Der Kaffee war eher besser und süßer durch die Feigen, erinnert sie sich. Während des zweiten Weltkrieges habe man, so wie viele andere Lebensmittel auch, kaum Feigen zu kaufen bekommen.

Birnen-Kaffee

Eine Birne, von der immer wieder erzählt wird, dass sie als Kaffee genutzt wurde, ist die Palabirne. Frowin Oberrauch vom Verein Sorten Garten Südtirol berichtet zur Nutzung der Palabirne, dass er aus Laatsch im Vinschgau folgendes Kaffee-Mischung kenne: 1/4 Feigen, 1/4 Gerste und 1/2 Palabirnen. Die Feigen und Birnen wurden hart gedörrt und gestampft oder in einer alten Mühle

gemahlen. Nach dem Rösten wurde der Kaffee gesotten und absitzen gelassen und mit Milch getrunken.

Auch andere Birnensorten wurden als Kaffee-Ersatz verwendet, so erinnert sich Albina Erschbamer aus Vilpian, dass ihre Mutter Kletzen (getrocknete Birnen) der Sorten ‚Williamsbirne‘ und ‚Kaiserbirne‘ ebenfalls als Kaffee röstete.



Kranzfeigen
fichi secchi infilati in fili di spago

11 Pfaff 1927:111
12 Franke 1920:140
13 Diese Botanische Nomenklatur ist überholt.
14 Pfaff 1927:111

Caffè di pere

Nei racconti della gente è stata spesso menzionata la pera Pala quale frutto utilizzato per fare il caffè. Frowin Oberrauch dell'associazione "Sorten Garten Südtirol" spiega come veniva preparato il caffè di pere a Laces, in Val Venosta: per la ricetta servivano 1/4 di fichi, 1/4 di orzo e 1/2 di pere Pala. I fichi e le pere venivano fatti seccare, successivamente venivano pestati o macinati con un macinino. Dopo la tostatura, si faceva bollire il caffè, poi lo si lasciava depositare sul fondo ed infine lo si beveva con del latte.

Anche altre varietà di pere furono utilizzate come surrogato del caffè. Albina Erschbamer di Vilpiano ricorda come sua madre tostava le pere secche della varietà William e Kaiser.



Kaffeemühlen
macinino per il caffè

11 Pfaff 1927:111
12 Franke 1920:140
13 Questa nomenclatura botanica è superata.
14 Pfaff 1927:111

4. Lupinen – Porträt einer spannenden Kulturpflanze

Der botanische Name des Altreier Kaffee ist *Lupinus cosentinii*. Diese Art wird in der Literatur kaum erwähnt. Im Wesentlichen sind es drei Arten, deren Anbau sowohl historisch und wie auch gegenwärtig eine größere Bedeutung hat:

- Die Weiße Lupine *Lupinus albus*
- Die Gelbe Lupine *Lupinus luteus*
- Die Blaue Lupine (Schmalblättrige Lupine) *Lupinus angustifolius*

Lupinen sind aufgrund ihrer attraktiven Blüten wohl den meisten Menschen bekannt. Man kennt sie als Zierpflanzen aus Gärten und als Ruderalpflanzen, die entlang von Waldsäumen und Rainen



Die Blaue Lupine *Lupinus angustifolius*
Il lupino blu (*Lupinus angustifolius*)

wachsen. Diese Art, die den meisten Menschen als Lupine sofort einfällt, ist die mehrjährige Staudenlupine (*Lupinus polyphyllus*). Zur Gattung *Lupinus* gehören ungefähr 300 Arten. Von diesen sind bisher 4 einjährige Arten für eine intensive Korn-Nutzung kultiviert worden: Seit Jahrtausenden werden die Weiße Lupine *Lupinus albus* ssp. *albus* aus dem Mittelmeergebiet und die Anden-Lupine *Lupinus mutabilis* aus den Hochlagen der Mittel- und Südanden genutzt. In den Anden hat sich bis heute der Mischanbau mit Quinoa (Reismelde) oder Mais erhalten. Die Gelbe Lupine *Lupinus luteus* und die Schmalblättrige Lupine oder Blaue Lupine *Lupinus angustifolius* sind mediterrane Arten, sie wurden ab der Mitte des 19. Jahrhunderts in Kultur genommen, die Blaue Lupine war jedoch schon vorher als Zierpflanze eingebürgert.

Bereits in der Zwischenkriegszeit hatte man die Lupine und ihre vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten aufgrund ihres hohen Eiweiß und Fettgehaltes entdeckt, wie folgendes Zitat zeigt:

„Im Oktober 1918 lud in Hamburg die ‚Vereinigung für Angewandte Botanik‘ zu einem ‚Lupinen-Festessen‘ ein. Auf einem Tischtuch aus Lupinenfaser (aus der reifen Pflanze) wurden serviert: Lupinensuppe, Lupinenbeefsteak in Lupinenöl gebraten und mit Lupinenextrakt gewürzt, als Nachtisch Lupinenbutter und Lupinenkäse mit einem Lupinenschnaps und zum Schluss einem Lupinenkaffee. Zum Händewaschen lagen Lupinenseife und Handtücher aus Lupinenfaser bereit. Auch Schreibpapier aus Lupinenfaser und Umschläge mit Lupinenklebstoff wurden angeboten.“

Mit den Importmöglichkeiten von Eiweiß und anderen Rohstoffen schwand das Interesse an diesen „Hilfsstoffen“.¹⁵

Als landwirtschaftliche Nutzpflanze sind Lupinen erst in den letzten Jahren wieder entdeckt worden. Heute werden aus Lupinen Brotaufstriche, „Süßlupinen-Käse“, der ähnlich wie Tofu produziert wird, Mehle, Wurstersatz, Snacks, Gemüsebeilagen und Lupinen-Kaffee hergestellt. Süßlupinen können auch gekocht und gesalzen als Snack gegessen werden.

Bitterlupinen und Süßlupinen

Lupinen haben ursprünglich bittere Inhaltsstoffe, Alkaloide, die in größeren Mengen genossen für Mensch und Tier unverträglich sind. Ab dem Ende der 1920er Jahre gelang es in Deutschland, süße (= alkaloidarme) Formen zu züchten. Diese werden als Süßlupine bezeichnet. Die Geschichte der Auslese auf bitterstoffarme Sorten ist beinahe unvorstellbar. Durch die Entwicklung einer chemischen Schnellmethode, die die Untersuchung einer großen Zahl von Einzelpflanzen in kurzer Zeit ermöglicht, konnte der Züchter Reinhold von Sengbusch eine große Anzahl von Einzelpflanzen auf ihren Gehalt an Bitterstoffen untersuchen. In einer Anzahl von 1,5 Millionen Pflanzen fand er drei Pflanzen der Art Gelbe Lupinen und zwei Pflanzen der Art Blaue Lupinen, die praktisch alkaloidfrei waren: die Voraussetzung für die Auslese von alkaloidarmen „Süßlupinen“ war geschaffen.¹⁶ Die Süßlupine hat, neben der Sojabohne, die eiweißreichsten und fettreichsten Samen. Als Süßlupinen werden Formen mit einem Alkaloidgehalt von 0,01 - 0,03% bezeichnet.¹⁷ Ältere Sorten dieser Lupinen-Arten haben einen hohen Anteil an Alkaloiden und müssen gewässert werden, um sie von den Bitterstoffen zu befreien.

Der Anbau von Lupinen

Die Lupine ist ein so genannter Rohbodenpionier, der als Gründüngungspflanze zum Fruchtbarmachen der Böden angebaut werden kann. Lupinen haben eine starke Pfahlwurzel und ein ausgezeichnetes Durchwurzelungsvermögen. Besonders gut gedeihen sie auf sandigen, gut durchlässigen Böden mit einem niedrigen pH-Wert. Diese Ansprüche an Böden stellen sie, da die stickstofffixierenden Bakterien, die mit der Lupine in Symbiose leben, einen leicht sauren pH-Wert benötigen.

Die Knöllchenbakterien: Ein Leben in Symbiose

So wie alle Leguminosen können auch Lupinen, genau genommen, die Knöllchenbakterien, die sich an ihren Wurzeln ansiedeln aus der Luft Stickstoff „ernten“ und damit den Boden düngen. Zwischen 100 bis 200 kg Stickstoff können Lupinen aus der Luft assimilieren. Das für die Lupinen zur Stickstoffbindung befähigte Bakterium *Bradyrhizobium lupinii* ist nicht auf allen Böden in ausreichendem Mengen vorhanden und muss eventuell durch Impfen des Saatgutes mit entsprechenden Präparaten ergänzt werden. Zu erkennen sind die Knöllchenbakterien durch knöllchenartige Verdickungen an den Wurzeln der Pflanzen.

15) Quelle: http://bibd.uni-giessen.de/gdoc/2000/uni/p000003/w_lupine.htm#Geschichte
16) Quelle: http://bibd.uni-giessen.de/gdoc/2000/uni/p000003/g_lupin.htm
17) Hondelmann 1996:16

4. lupini – profilo di un'interessante pianta da coltivazione

La denominazione botanica del Caffè di Anterivo é *Lupinus cosentinii*. Si tratta di una specie molto raramente menzionata in letteratura. Le specie di lupini ancora oggi più sfruttate, in quanto la loro coltivazione riveste tradizionalmente una maggiore importanza storica, sono sostanzialmente tre:

- il lupino bianco "*Lupinus albus*"
- il lupino giallo "*Lupinus luteus*"
- il lupino azzurro "*Lupinus angustifolius*" (detto anche "a foglia stretta")

I lupini sono noti ai più per il fascino e la bellezza dei loro fiori. Sono infatti ampiamente diffusi come piante ornamentali o da bordura nei giardini e come piante ruderali ai margini dei boschi o sui cigli delle strade. La specie ornamentale che la maggior parte delle persone non esita a riconoscere come lupino è una pianta arbustiva perenne chiamata "lupino fogliuto" (*Lupinus polyphyllus*). Il genere *Lupinus* comprende tuttavia circa 300 specie, di cui sono solo 4 quelle annuali finora coltivate per uno sfruttamento intensivo delle sementi. I lupini bianchi "*Lupinus albus*" ssp. *albus* dell'area mediterranea ed i colorati lupini "*Lupinus mutabilis*", provenienti dagli altipiani delle Ande centrali e meridionali, hanno un utilizzo dalla tradizione millenaria. Nelle Ande la loro coltivazione mista a quinoa o mais è stata tramandata fino ai giorni nostri. Il lupino giallo (*Lupinus luteus*) ed il lupino blu "a foglia stretta" (*Lupinus angustifolius*) sono specie mediterranee, introdotte in agricoltura a partire dalla metà del XIX secolo anche se il lupino blu era già precedentemente diffuso come pianta ornamentale.

Le molteplici possibilità d'impiego dei lupini grazie all'alto contenuto di proteine e grassi, furono scoperte già negli anni della guerra, come illustra la seguente citazione: "Nell'ottobre del 1918 l'associazione di botanica applicata di Amburgo organizzò un banchetto a base di lupini. Sulla tovaglia di fibre di lupini (ottenute dalla pianta matura) si servirono minestrina di lupini, bisticche di lupini cotte in olio di lupino ed insaporite con estratto di lupino; come dessert burro di lupini e formaggio di lupini con grappa di lupini ed infine caffè di lupini. Per lavarsi le mani furono messi a disposizione sapone di lupini e asciugamani in fibre di lupino. Furono offerte anche carta da lettera in fibra di lupini e buste da lettera con colla di lupini. Successivamente, in seguito alle possibilità di importare proteine e altre materie prime, l'interesse per questi „prodotti ausiliari“ scemò".¹⁵

I lupini, come piante agricole per uso industriale, sono stati riscoperti solo negli ultimi anni. Oggi, con i lupini si producono creme da spalmare sul pane, formaggi di lupini dolci (prodotti in modo molto simile al tofu), farine, surrogati di salumi, snack, contorni di verdura e caffè. I lupini dolci possono essere anche cotti, salati e mangiati come snack.

Lupini amari e lupini dolci

I lupini contengono per natura delle sostanze amare, dette alcaloidi che, se ingerite in grandi quantità, risultano nocive sia per gli uomini che per gli animali. A partire dalla fine del 1920, in Germania, la ricerca agronomica è riuscita a mettere a punto varietà più dolci (= a basso contenuto di alcaloidi) che vengono appunto definite "lupini dolci". La storia della selezione di varietà prive di alcaloidi ha dell'incredibile. Avvalendosi di un metodo di analisi chimica rapida

che gli ha consentito di analizzare in breve tempo vaste popolazioni di piante, lo scienziato Reinhold von Sengbusch ha potuto determinare il contenuto di alcaloidi di un elevato numero di esemplari. Su un campione di 1,5 milioni di individui è riuscito a selezionare 3 lupini gialli e 2 lupini blu praticamente privi di queste sostanze amare, creando così il presupposto per la selezione dei cosiddetti „lupini dolci“. Insieme a quelli di soia i semi del lupino dolce sono i semi a più elevato contenuto proteico e di sostanze grasse. Si definiscono "dolci" le specie il cui contenuto di alcaloidi si trova sotto la soglia dello 0,03%.¹⁶ Le specie più antiche presentano livelli di alcaloidi più alti che devono essere rimossi, mettendo ripetutamente a bagno i semi prima del loro consumo.



Knöllchenartige Verdickungen an den Wurzeln
protuberanze a forma di tubercolo sull'apparato radicale delle piante

La coltivazione dei lupini

Il lupino è una delle cosiddette "piante pioniere" che possono essere coltivate come piante da sovescio, con lo scopo cioè di migliorare la qualità del terreno e renderlo più fertile. I lupini hanno un robusto fittone ed un'intensa penetrazione radicale. Prediligono i terreni sabbiosi, ben permeabili e con un basso valore di pH, in quanto i batteri simbiotici che vivono con la pianta hanno bisogno di un pH leggermente acido per fissare l'azoto atmosferico.

I batteri simbiotici

Come tutte le piante leguminose, anche i lupini, o più precisamente i batteri simbiotici che si insediano sulle radici di queste piante, possono assorbire l'azoto dall'aria e quindi concimare il terreno. I lupini sono in grado di assimilare dall'aria da 100 a 200 kg di azoto. Il batterio dei lupini, il cosiddetto *Bradyrhizobium lupinii*, in grado di fissare l'azoto, non è sempre presente in quantità sufficienti in tutti i terreni. Di conseguenza talvolta deve essere integrato inoculando i semi con appositi preparati. I batteri simbiotici si riconoscono dalla presenza di protuberanze a forma di tubercolo sull'apparato radicale delle piante.

15) Fonte: http://bibd.uni-giessen.de/gdoc/2000/uni/p000003/w_lupine.htm#Geschichte
16) Fonte: http://bibd.uni-giessen.de/gdoc/2000/uni/p000003/g_lupin.htm
17) Hondelmann 1996:16

5. Altreier Kaffee

Die Bunte Lupine (*Lupinus cosentinii*)

Wie bereits erwähnt, zählt der Altreier Kaffee mit großer Wahrscheinlichkeit zur Art *Lupinus cosentinii*.¹⁸ Im Deutschen ist der Name "Bunte Lupine" geläufig. Im Mansfeld Verzeichnis der Kulturpflanzen, das von der Genbank Gattersleben in Deutschland betreut wird, findet sich der Hinweis, dass die Samen dieser Art in Tirol als Kaffee-Ersatz getrunken wurde: „Die Pflanze wird gelegentlich als Zierpflanze angebaut, in Tirol auch um die Samen zu ernten, die man – wie die Samen anderer Lupinen – als Kaffee-Ersatz genutzt hat. (...) In Südwest-Australien, wo sie zu Beginn des 20. Jahrhunderts eingeführt wurde, wird die Pflanze als Futterpflanze für Schafe angebaut.“¹⁹

frucht, eine Lupinenart, welche als „Altreier Kaffee“ in der Umgebung bekannt ist, wird gebaut und bringt selbst den Ärmsten der Armen ein kleines Verdienst ein.“²⁰

Dieser Schilderung können wir nicht entnehmen, ob es sich um die eigene Beobachtung des Hofkaplans handelt, oder nicht. Wir können auch vermuten, dass diese Beschreibung einer mündlichen Schilderung des Bischofs Johann Zwerger entstammt. Interessant ist dieses Zitat jedoch im dreifachen Sinne: Zum einen belegt es, dass der Anbau der Lupine in Altrei über 100 Jahre alt ist, zum anderen, dass auch der Name „Altreier Kaffee“ bereits zu dieser Zeit geläufig war. Drittens ist die Erwähnung, dass der Kaffee zu dieser Zeit auch vermarktet wurde, ein Hinweis, dass der Kaffee nicht nur für den Eigenbedarf, sondern wohl auch in größerem Umfang angebaut wurde.



Blüte der Lupine „Altreier Kaffee“
inflorescenza del tipo di lupino "Caffè di Anterivo"



Samen der Lupine „Altreier Kaffee“
seme del tipo di lupino "Caffè di Anterivo"



Hülsen der Lupine „Altreier Kaffee“
baccello del tipo di lupino "Caffè di Anterivo"



Pflanzen der Lupine „Altreier Kaffee“
pianta del tipo di lupino "Caffè di Anterivo"

Beschreibung der Pflanze

Der Altreier Kaffee ist eine einjährige Pflanze, die bis 120 cm hoch wird. Sie wächst aufrecht und bildet eine kräftige seitliche Verzweigung aus. Ein Blatt besteht aus 9-11 Blättchen, die seidig behaart sind. Die wunderschönen Blüten sitzen in Blütentrauben auf 5-15 cm langen Stielen. Die Blütenkrone ist leuchtend blau mit gelblich weißen und vereinzelt auch rosafarbenen Punkten. Die Hülsen, die 2-5 Samen umfassen, sind weich behaart. Die Samen selbst sind relativ groß, flach zusammengedrückt, haben eine raue Oberfläche und sind hell und dunkelbraun gescheckt.

Belege in der Literatur

Der älteste schriftliche Beleg, der im Rahmen der im Projekt möglichen Recherchen recherchiert wurde stammt aus dem Jahr 1887. Und zwar aus der Biographie des Bischofs Johann Baptist Zwerger, ein gebürtiger Altreier, der in Graz-Seckau als Bischof wirkte. Im Kapitel, in dem die Jugend des Bischofs beschrieben wird, schreibt der Autor der Biographie, der Hofkaplan des Bischofs Franz Freiherr von Oer über die Ortschaft Altrei:

„Wenngleich der Humusboden über dem Porphyrgestein nicht gar stark ist, gedeihen doch alle Getreidearten, Kartoffeln und der weithin gesuchte Kopfkohl; auch eine blaublühende Bohnen-

In der im Jahre 1928 findet sich – ebenfalls in einem Beitrag über die Biographie des Bischofs Zwerger wiederum eine Beschreibung der Landschaft und des Ortsbildes von Altrei. Maria Veronika Rubatscher schreibt: *„Zwischen den wasserarmen Wiesen und den Äckern, darauf die Altreier ihren bitteren „Kaffee“ und Kraut und Erdäpfel und Getreide bauen, ducken sich kleine Häuslen mit großen Scheunen an das wellige Land.“²¹*

Diesem Zitat entnehmen wir den Hinweis auf den Geschmack des Altreier Kaffees, den Frau Rubatscher als bitter beschreibt. Darauf wird bei den Ergebnissen der mündlichen Geschichtsforschung noch extra eingegangen.

Außer diesen Zitaten gibt es bislang keine Publikation, die sich mit der Geschichte des Altreier Kaffee und seiner Nutzung auseinandersetzt.

18) Die Bestätigung der botanischen Art durch die Genbank Gattersleben hat sich als sehr schwierig erwiesen und konnte bis zur Drucklegung dieser Broschüre nicht erfolgen.

19) Quelle: <http://mansfeld.ipk-gatersleben.de>

20) Freiherr von Oer 1897:4.

Vielen Dank für den Hinweis auf dieses Zitat an Heinrich Abram.

21) Rubatscher 1928:37.

5. Il caffè di Anterivo

Un "lupino variopinto" (*Lupinus cosentinii*)

Come è già stato accennato il tipo di lupino "Caffè di Anterivo" appartiene alla specie botanica *Lupinus cosentinii*, in tedesco comunemente definita "Bunte Lupine" (lupino variopinto). Il catalogo Mansfeld delle piante coltivate, curato dalla Banca genetica di Gattersleben in Germania, riporta tra le annotazioni che i semi di questa specie venivano utilizzati in Tirolo per preparare una bevanda succedanea del caffè: "In alcuni ambienti la pianta veniva coltivata a scopo ornamentale, in Tirolo anche per raccogliere i semi, che come quelli di altri lupini, erano utilizzati come surrogato del caffè. (...) Nell'Australia sud occidentale, dove è stata introdotta all'inizio del XX secolo, la pianta viene coltivata come pianta da alimentazione per le pecore."¹⁹

rivo" che permette persino ai più poveri di realizzare un piccolo guadagno.“²⁰

Dalle parole del cappellano non ci è dato di sapere se questa descrizione sia frutto di osservazione propria o se si tratti piuttosto della trascrizione di osservazioni pronunciate oralmente dal vescovo Johann Zwerger. La citazione è comunque interessante sotto un triplice aspetto: in primo luogo documenta che la coltivazione di questo tipo di lupino vanta ad Anterivo una tradizione ultracentenaria, in secondo luogo attesta la denominazione storica di "Caffè di Anterivo", in lingua tedesca "Altreier Kaffee". Infine il riferimento ad un'antica commercializzazione del caffè pare confermare che esso non veniva coltivato solo per uso privato, ma anche in più ampia scala.

Descrizione della pianta

Il lupino "Caffè di Anterivo" è una pianta annuale con un'altezza che raggiunge i 120 cm. Ha un fusto eretto con un'accentuata ramificazione laterale. Le foglie sono digitate e ciascuna è composta da 9-11 foglioline setose e villose su entrambe le pagine. I meravigliosi fiori sono riuniti in grappoli sostenuti da steli lunghi dai 5-15 cm. La corolla è di un blu luminoso punteggiato da piccole macchioline giallo-bianche e, sporadicamente, anche rosa. I semi, contenuti in numero da 2 a 5 in baccelli ricoperti da una morbida peluria, sono piuttosto voluminosi, compressi e presentano una superficie ruvida di colore screziato tra il marrone chiaro e il marrone scuro.

Documentazione letteraria

Il più antico documento scritto sino ad ora rinvenuto nell'ambito delle ricerche promosse dal progetto, risale al 1887. Si tratta della biografia del principe vescovo Johann Baptist Zwerger, che nacque ad Anterivo e svolse il suo ministero episcopale a Graz-Seckau. Nel capitolo dedicato alla gioventù del vescovo, l'autore della biografia, il cappellano vescovile, Franz Freiherr von Oer, scrive a proposito della località di Anterivo:

„Nonostante la scarsità di terreno e di humus che ricoprono le rocce di porfido, crescono pressoché tutti i tipi di cereali e patate, nonché il tanto rinomato cavolo cappuccio; si coltiva anche un tipo di lupino dai fiori blu, noto nella zona come "Caffè di Ante-

In un contributo sulla biografia del vescovo Zwerger pubblicato nell'anno 1928, si legge un'altra descrizione del paesaggio e del quadro urbanistico di Anterivo. L'autrice, Maria Veronika Rubatscher, scrive infatti: *„Tra i prati ed i campi poveri d'acqua, dove gli abitanti di Anterivo coltivano il loro „caffè“ amaro, cavoli, patate e cereali, piccole casette dai grandi granai paiono affondare nella campagna ondulata“.²¹*

Questa citazione fornisce informazioni sul sapore del "Caffè di Anterivo", che la Sig.ra Rubatscher non esita a definire amaro. Di questo ci occuperemo specificatamente, analizzando i risultati della ricerca storica orale.

Fatte salve queste brevi citazioni non sono emersi finora altri documenti scritti che possano testimoniare la storia del Caffè di Anterivo ed il suo utilizzo.

18) Die Bestätigung der botanischen Art durch die Genbank Gattersleben hat sich als sehr schwierig erwiesen und konnte bis zur Drucklegung dieser Broschüre nicht erfolgen.

19) Fonte: <http://mansfeld.ipk-gatersleben.de>

20) Freiherr von Oer 1897:4.

Vielen Dank für den Hinweis auf dieses Zitat an Heinrich Abram.

21) Rubatscher 1928:37.

Recherche zu historischem Anbau und Nutzung des Altreier Kaffees

Die Ortschaft Altrei

Altrei ist ein auf 1200 Meter Höhe gelegenes Bergdorf an der Grenze der Provinzen Südtirol und Trentino. Altrei liegt somit an der italienisch-deutschen Sprachgrenze. Aufgrund seiner geografischen Lage ragt das Gemeindegebiet von Altrei wie eine Zunge in das Provinz Trient, die nächst gelegene Gemeinde Capriana gehört bereits zur Provinz Trient. Die Gemeinde hat rund 380 Einwohner. Altrei ist trotz seiner Höhe klimatisch begünstigt, da es auf einer südexponierten Terrasse angelegt ist. Altrei ist vom Naturpark Trudnerhorn umgeben, die Landschaft um das Dorfzentrum ist geprägt von Wiesen, in die immer wieder kleine Gemüse- und



Im Gespräch erinnern sich zwei gebürtige Altreierinnen an „ihren“ Kaffee

Kartoffeläcker eingebettet sind. Da das Verwitterungsgestein zum Großteil Porphyrit ist, sind die Böden in Altrei schwach sauer. Die Kombination von sauren sandigen Böden sind für die Lupine Altreier Kaffee optimale Anbauvoraussetzungen. Dies ist wohl der wichtigste Grund, warum die Lupine in Altrei so besonders gut gediehet und gedeiht und die Ortschaft Altrei zur Namenspatronin dieser Lupinen-Art wurde.

Erinnerungen an den Altreier Kaffee

Im Rahmen des Projektes wurden mit vielen Menschen in Altrei Gespräche über den historischen Anbau und die historische Nutzung des Altreier Kaffees geführt. Der „Altreier Kaffee“ ist ein Element der kollektiven Erinnerung der Ortschaft. Wenngleich viele Menschen in Altrei den Kaffee insofern nicht in guter Erinnerung haben, da er sie an Zeiten erinnert, in denen das Leben in Altrei viel karger und entbehrlicher war als gegenwärtig, gibt es doch einige Menschen, die den Kaffee immer wieder angebaut haben, „damit er nicht verloren geht“. Auch wenn dem Altreier Kaffee bis zum Beginn des Projektes keine allzu große Bedeutung beigemessen wurde, war es doch vielen Menschen bewusst, dass „ihr“ Kaffee eng mit der Geschichte des Ortes verknüpft ist. Im Folgenden werden die wichtigsten Ergebnisse dieser, im Rahmen des Projektes Ne-ProValter durchgeführten Recherchen vorgestellt. Da der Umfang der Broschüre zu begrenzt ist, und eine ausführliche Darstellung der Ergebnisse nicht zulässt, ist eine umfangreiche Publikation, die ausschließlich diese Dokumentation behandelt, geplant.

Methode

Der Altreier Kaffee ist Teil des kollektiven Gedächtnis der Menschen in Altrei, viele Menschen haben den Kaffee früher selber angebaut und/oder getrunken, andere erinnern sich, dass ihre Mütter, Großmütter oder Tanten den Kaffee angebaut haben. Um dieses Wissen und die Erinnerung an die lokale Kulturgeschichte des Altreier Kaffees zu dokumentieren, wurde mittels Methoden der Qualitativen Sozialforschung 11 Gespräche mit Menschen aus Altrei geführt, die auf Tonband dokumentiert wurden. Bei einigen Gesprächen waren 2 oder mehr Personen anwesend, so dass in Summe 15 Personen an diesen Gesprächen teilgenommen haben.



Die Ortschaft Altrei

Die Gespräche wurden in Form eines Leitfadeninterviews geführt. Zusätzlich zu diesen Gesprächen wurde mit einigen Personen Telefon-Interviews zum Thema geführt. Bei der Vorstellung des Projektes im November 2005 in Altrei nahmen über 70 Menschen aus Altrei statt. Auch bei diesem Treffen, sowie bei den Treffen der Arbeitsgruppe zum Anbau des Altreier Kaffee wurde vom überlieferten Anbau erzählt.

Die Gesprächspartnerinnen und Partner

Alle Menschen, mit denen ausführliche Interviews gemacht wurden, sind in Altrei gebürtig, eine Frau lebt seit ihrer Hochzeit im Nachbardorf Capriana. Alle anderen leben auch heute in Altrei. Zwei Personen leben in der Fraktion Guggal, eine Person in der Fraktion Eben, alle anderen im Dorf Altrei selbst. Die beiden ältesten Interviewpartnerinnen sind im Jahr 1911 geboren, vier Personen sind in den 1920er Jahren, drei Personen in den 30er Jahren, alle weiteren in den 40er Jahren des 20. Jahrhunderts. Es wurden 11 Frauen und vier Männer interviewt.

Die Kaffee-Äcker

Die Kaffee-Äcker wurden auf dreierlei Art angelegt: Entweder wurden die Lupinen in zwei bis drei Zeilen unterhalb der Getreideäcker angebaut, weiters war der Anbau rund einen Acker – oft der Kartoffelacker – verbreitet. In Familien, in denen viel Kaffee benötigt wurde, wurde auch ein eigener Kaffee-Acker angelegt. Viele der

Ricerche sulla coltivazione storica e l'utilizzo del "Caffè di Anterivo"

La località di Anterivo

Anterivo è un paesino di montagna situato a 1200 m di altitudine al confine tra l'Alto Adige ed il Trentino e segna quindi il confine linguistico tra l'area italiana e quella tedesca. Per la sua posizione geografica il comune di Anterivo si estende infatti su una lingua di terra che si insinua nel territorio della provincia di Trento, a cui già appartiene il vicinissimo comune di Capriana. Il comune conta circa 380 abitanti. Nonostante l'altitudine, Anterivo gode di un clima particolarmente favorevole, in quanto situato su una terrazza soleggiata esposta verso sud. La località si trova immersa nell'area del Parco Naturale Monte Corno ed il centro del paese è incorniciato



Steinmauern zeigen Spuren der ehemaligen Getreideäcker
muretti di sassi testimoniano la presenza di antichi campi di cereali

da prati verdi, in cui sono incastonati piccoli orti e campi di patate. Caratterizzato da una configurazione rocciosa, per la maggior parte di natura porfirica, il suolo di Anterivo è moderatamente acido. Proprio la combinazione di terreni acidi e sabbiosi rappresenta l'ambiente di coltivazione ideale per il tipo di lupino "Caffè di Anterivo". Questa è senza dubbio la ragione che ha sempre permesso alla pianta di crescere e prosperare rigogliosa ad Anterivo e per la quale è stata proprio questa località a dare il nome a questa particolare specie botanica.

Il Caffè di Anterivo nella memoria collettiva

La coltivazione storica e l'utilizzo del Caffè di Anterivo sono stati oggetto di numerose interviste condotte con la popolazione locale nel corso della realizzazione del progetto. Il "Caffè di Anterivo" è parte integrante della memoria collettiva degli abitanti del paese. Anche se per molti di loro questo caffè non evoca piacevoli ricordi, perché legato ad un'epoca di stenti, in cui la vita era molto più difficile rispetto a quella odierna, vi sono tuttavia delle persone che hanno continuato a coltivare il caffè, "affinché la tradizione non andasse perduta". Anche se prima del lancio di questo progetto non vi è mai stata data troppa importanza, erano molte le persone consapevoli dell'intimo legame esistente tra "il loro caffè" e la storia del paese. Di seguito vengono illustrati i principali risultati di questa ricerca. Vista la modesta dimensione dell'opuscolo che non consente un'esposizione dettagliata dei risultati, seguirà una pubblicazione più consistente, dedicata esclusivamente a questa documentazione.

Note metodologiche

Il caffè di Anterivo è parte della memoria collettiva degli abitanti dell'omonimo paese; molti di loro lo hanno coltivato e/o bevuto personalmente, altri ricordano di averlo visto coltivare dalle loro madri, nonne o zie. Per documentare quest'arte locale e consolidare il ricordo storico e culturale del Caffè di Anterivo, sono state realizzate, avvalendosi degli strumenti della ricerca sociale qualitativa, 11 interviste alla popolazione locale che poi sono state registrate su nastro. Poiché alcuni colloqui hanno visto coinvolti 2 o più interlocutori, in totale le persone che vi hanno preso parte sono state 15. I colloqui sono stati condotti sotto forma di interviste semi-strutturate,



„Kaffeeacker“ mit Blick ins Cembratal

rate, a cui si sono aggiunte anche, in qualche caso, delle interviste telefoniche. Alla presentazione del progetto, avvenuta ad Anterivo nel novembre 2004, erano presenti oltre 70 persone del paese. Anche in occasione di questo incontro, così come negli incontri del gruppo di lavoro impegnato nella coltivazione del Caffè di Anterivo, si è discusso dell'eredità culturale rappresentata da questo tipo di coltivazione.

Caratteristiche del campione intervistato

Tutte le persone con le quali sono state effettuate interviste estese sono nate ad Anterivo e, ad eccezione di una signora che dopo il matrimonio si è trasferita nel vicino paese di Capriana, vi risiedono ancora oggi. Due di loro vivono nella frazione di Guggal, una nella frazione di Eben, tutte le altre nel paese di Anterivo. Le due persone più anziane, tra quelle intervistate, sono nate nel 1911, quattro persone nel 1920, tre negli anni trenta e tutte le altre negli anni '40 del XX secolo. Le interviste sono state rivolte ad un campione di persone composto complessivamente da 11 donne e 4 uomini.

I campi di caffè

I campi di caffè venivano solitamente strutturati in tre modi: i lupini potevano infatti essere piantati in due o tre file collocate tra i campi di cereali, oppure essere disposti tutto attorno ad un campo, di

heutigen Wiesen waren früher Äcker, auf denen in erster Linie Getreide angebaut wurde, an einigen Stellen sind diese auch an den noch vorhandenen – und zum Teil auch wieder hergestellten Steinmauern – zu erkennen. Viele der ehemaligen Äcker sind mittlerweile verwaldet. Die Äcker reichten von einer Seehöhe von circa 950 Meter („Malruf“), weit unterhalb des Dorfkentrums bis circa 1300 Meter („Pichl“). Da in der Gemeinde Realteilung vorherrscht, haben die meisten Höfe kleine Parzellen, die verstreut im Gemeindegebiet liegen. Auch wenn dies heute meist als Erschwernis der Bewirtschaftung angesehen wird, hat diese Form der Grundstücksvererbung den Vorteil, dass man verschiedene Lagen für den Anbau zur Verfügung hat. So erzählten zum Beispiel Theresia Werth und Cäcilia Lochmann, dass sie den Kaffee „Untrn Kofl“ angebaut haben. Diese Äcker liegen circa 200 Meter unterhalb des Dorfkentrums, der Kaffee reift hier besser und sicherer ab und man nahm die Mühe auf sich weitere Wege zur Ernte des Kaffees zurücklegen zu müssen.

wir Untrn Kofl, das Kaffeeackerle anbauen'. Dann hat er den Mist angebreitet und umgebaut.“ Manchmal seien beim Pflügen einige Erdklumpen noch gefroren gewesen. Nach dem Pflügen habe er gesagt. „Jetzt, wann ihr wollt, könnt ihr Setzen gehen.“ Anfang bis Mitte März sei der Kaffee dann gesetzt worden.

Die Lupine ist – im Gegensatz zur verwandten Gartenbohne – nicht frostempfindlich. Im Gegenteil: wenn sie früh angebaut wird, beschleunigt die noch vorhandene Bodenfeuchtigkeit des Winters die Keimung und die Wahrscheinlichkeit, dass die Pflanzen im Herbst gut abreifen können, steigt. Auf die Frage, wie man den Kaffee angebaut hat, meinte Cäcilia Lochmann: „Man steckt drei Körner runter, das ist nicht so genau“. Oswald Varesco erzählt, dass bei ihnen der Kaffee um den Kartoffelacker gesetzt wurde und erst im April – gemeinsam mit den Kartoffeln angebaut wurde.

solito quello di patate. Le famiglie che consumavano molto caffè, infine, predisponavano a volte un campo dedicato esclusivamente a questo genere di coltivazione. Un tempo molti dei prati attuali erano campi destinati soprattutto alla coltivazione di cereali. Anche se molti terreni nel frattempo si sono inselvatichiti, in alcune zone essi sono ancora riconoscibili dai muretti di sassi rimasti integri o in parte ricostruiti. I campi si trovavano ad un'altitudine compresa tra i 950 metri delle aree più basse sotto il centro del paese („Malruf“) e circa 1300 m („Bichl“). Poiché nel comune è prevalentemente in uso la divisione reale dei terreni, la maggior parte dei masi possiede piccole particelle sparse in tutto il territorio comunale. Anche se oggi questa parcellizzazione è considerata per lo più di ostacolo all'attività agricola, questa forma di successione fondiaria ha il vantaggio di rendere disponibili zone molto diverse per la coltivazione. Theresia Werth e Cäcilia Lochmann raccontano ad esempio di aver coltivato il caffè a „Unter Kofl“: questi campi si trovano circa 200

di Col di Sotto la sua famiglia possedeva alcuni campi, uno dei quali appunto, di caffè: „So che gli ultimi (giorni) di febbraio il nonno tirava fuori la „benna“, così si chiamava il cestone per il letame e ci metteva sopra l'aratro, (...) quindi ci annunciava, „adesso andiamo a Col di Sotto, a preparare il campetto di caffè“. Si spargeva il concime e si dissodava la terra. A volte capitava di trovare alcune zolle di terra ancora ghiacciate. Concluse le operazioni di aratura il padre diceva: „Adesso, quando volete, potete andare a seminare“. Il periodo in cui normalmente avveniva la semina del caffè andava dall'inizio a metà di marzo.

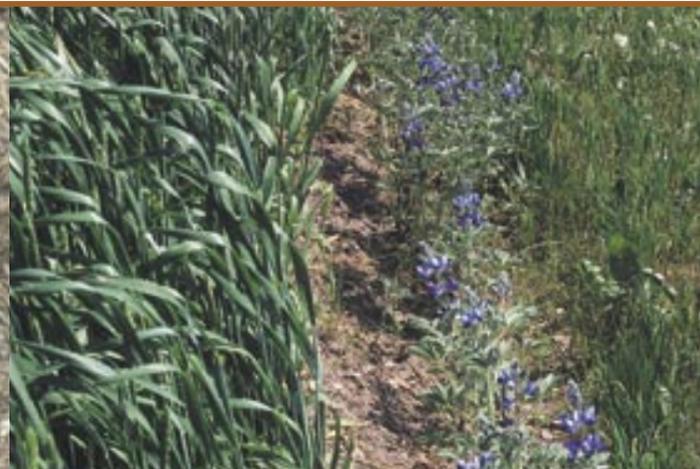
Il lupino, al contrario del fagiolo, che pur appartiene alla stessa famiglia, non soffre il gelo. Al contrario, se viene piantato presto, l'umidità accumulata dal terreno nel periodo invernale accelera la germinazione ed accresce la probabilità che le piante possano giungere a completa maturazione. Interrogata su come si piantava il



Die meisten Äcker werden in Altrei mit dem Pferd gepflügt



Keimender Same der Lupine „Altreier Kaffee“



Meist wurde der „Altreier Kaffee“ in einer Zeile am Getreideacker angebaut



Familie Siglinde und Albert Amort vor ihrem „Kaffeeacker“

Auf die günstigen Anbaubedingungen für die Lupine auf den sauren Sandböden Altreis wurde bereits hingewiesen. Ein weiterer Aspekt ist sehr interessant und hat sich auch dazu beigetragen, dass der Kaffee in Altrei gut gediehen ist. Beim heurigen Anbau hat sich gezeigt, dass der Kaffee auch auf Flächen, die frisch umgebrochen wurden und auf denen nachweislich seit Jahrzehnten kein Kaffee angebaut wurde, gut gediehen ist. An den Wurzeln war deutlich eine Knöllchenbildung zu sehen, was ein Indiz dafür ist, dass die knöllchenbildenden Bakterien in den sauren Böden Altreis bereits vorhanden sein müssen. Dies ist insofern interessant, als an anderen Orten das Lupinen-Saatgut kurz vor der Aussaat mit diesen Bakterien geimpft werden muss, damit sich die Pflanzen gut entwickeln können, da die Lupinen auf die Symbiose mit den Luftstickstoff fixierenden Bakterien angewiesen sind. Auch dies mag ein Grund sein, warum immer wieder erzählt wird, dass der Kaffee an anderen Orten nur kümmerlich gewachsen ist und keine Schoten angesetzt hat.

Der Anbau

Der Kaffee wurde an den meisten Orten so früh als möglich angebaut. Theresia Wert erzählt, dass ihr Vater den Kaffee-Acker bereits Mitte bis Ende Februar umpflügte. Sie erzählt, dass sie „Unterkofl“ einige Äcker gehabt hätten, einer davon war der Kaffee-Acker: „Die letzten (Tage) im Februar, weiß ich halt, hat der Großvater die Penn hat man früher gesagt, das war der Korb Mist, und drauf hat er einen Pflug getan, (...) und dann hat er gesagt ‚jetzt gehen

Pflegearbeiten

Der Altreier Kaffee war eine Pflanze, die abgesehen von der Ernte, die mehrmals erfolgen musste, nicht sehr pflegeintensiv. Niemand, der den Kaffee früher angebaut hatte, erzählt, dass der Kaffee gewässert werden musste. Auf den meisten Äckern hätte es erstens dazu gar keine Möglichkeit gegeben, zweitens hätte der Kaffee eine Bewässerung nicht benötigt. Heute sei das aber anders, meint Theresia Werth, denn in den letzten Jahren fehle dem Boden die Winterfeuchtigkeit, da es auch im Winter nur sehr wenig Schnee und Niederschläge gäbe. Zudem seien die Sommer der letzten Jahre viel heißer gewesen als sie es früher waren.

Was die Düngung des Altreier Kaffees anbelangt, wurde meist betont, dass der Kaffee gleich wie alle Äcker mit dem Mist des Viehs versorgt wurde. Der Mist wurde einfach am ganzen Acker ausgebreitet.

Theresia Werth erinnert sich, dass der Kaffee „geschabigt“ wurden. Die Lupine Altreier Kaffee bildet ja nach und nach kräftige Seitentriebe aus, die dann erst später zur Blüte und zum Fruchtansatz gelangen. Da diese in der Regel ohnehin nicht zur Abreife gelangen, wurden sie händisch ausgezwickt, um die Kraft der Pflanze in die bereits angesetzten Samen zu lenken. Die meisten der interviewten Personen erzählen, dass bei ihnen der Kaffee nicht geschabigt wurde.

metri sotto il centro del paese: lì il caffè giunge meglio a completa maturazione, i risultati sono più sicuri e dunque ci si prendeva la briga di dover fare più strada per andare a raccogliarlo.

Si è già detto come il lupino abbia trovato sui terreni acidi e sabbiosi di Anterivo delle condizioni di coltivazione particolarmente favorevoli. Vi è però un altro aspetto molto interessante che ha sicuramente contribuito a far sì che il caffè potesse prosperare così bene ad Anterivo. Con la coltivazione di quest'anno è stato dimostrato che il caffè cresce bene anche su superfici appena dissodate e che per decenni non hanno ospitato questo tipo di pianta. Sull'apparato radicale sono risultate perfettamente riconoscibili le caratteristiche formazioni tubercolari, segno che i batteri simbiotici devono essere già presenti nel suolo acido di Anterivo. Questo è interessante soprattutto per il fatto che in altre località è necessario provvedere alla loro inoculazione poco prima della semina, affinché le piante possano svilupparsi meglio. I lupini hanno infatti bisogno di instaurare un processo di simbiosi con questo gruppo di batteri dotati della capacità di fissare l'azoto atmosferico. Anche questo può essere un motivo per il quale il caffè nelle altre zone cresce poco e non produce baccelli.

La coltivazione

Nella maggior parte delle località il caffè veniva piantato prima possibile. Theresia Wert racconta che suo padre iniziava le operazioni di aratura nel campo di caffè già a metà/fine febbraio. Nella località

caffè, Cäcilia Lochmann risponde: „Si mettono giù tre semi, non è che ci sia comunque una regola precisa“. Oswald Varesco racconta, che da lui il caffè veniva seminato tutto intorno al campo di patate e che la sua coltivazione iniziava solamente in aprile, assieme a quella delle patate, appunto.

Cure culturali

Il „Caffè di Anterivo“ era una pianta che, a prescindere dal raccolto che avveniva in più riprese, non aveva bisogno di cure intensive. Nessuno di coloro che usavano coltivare il caffè ricorda di averlo dovuto annaffiare. Nella maggior parte dei campi non ce ne sarebbe nemmeno stata la possibilità, ma il caffè non ne aveva comunque bisogno. Secondo Theresia Werth oggi le cose sarebbero cambiate: a causa delle sempre più scarse nevicate e precipitazioni invernali, il terreno non riuscirebbe più a trattenere l'umidità necessaria. Anche le estati, inoltre, sarebbero divenute molto più torride rispetto ad una volta.

Per quanto riguarda la concimazione del „Caffè di Anterivo“, è stato per lo più ribadito, che come per tutti i campi, anche quelli di caffè erano concimati con letame da stalla. Il concime veniva semplicemente sparso sull'intera superficie del campo.

Theresia Werth ricorda anche una sorta di „potatura“ dei lupini da caffè. Il tipo di lupino „Caffè di Anterivo“ tendeva a formare numerosi getti laterali, che però giungevano più tardi alla fioritura

Ernte und Nachreife

Der Altreier Kaffee ist eine recht ursprüngliche Kulturpflanze, die noch viele Eigenschaften einer Wildpflanze aufweist. Dazu zählt, dass die Samen nicht gleichzeitig, sondern nach und nach reifen. Auch sind die Hülsen nicht platzfest, sondern, sobald die Samen reif sind, aufspringen und die Samen verstreuen. Der Altreier Kaffee musste daher zwei bis viermal beerntet werden. „*Geerntet hat man ihn in den Schoten, dann hat man ihn in eine Tschei (Anmerkung: einen Korb) gegeben und in die Sonne gestellt zum Trocknen*“, erzählt Cäcilia Lochmann. In den niedrigen Lagen waren die ersten Schoten des Kaffees meist ab Ende August/Anfang September erntereif. Auf den höheren gelegenen Äcker zog sich die Ernte bis in den Oktober. In den höheren Lagen ist der Kaffee oft nicht mehr ausgereift. Dann zog man die Stauden im Herbst aus der Erde und lehnte sie an eine Steinmauer oder Stadlwand, wo die

Das Rösten

Die einzelnen Zutaten wurden getrennt geröstet, da Gerste, Weizen und der Altreier Kaffee unterschiedlich lange brauchen, bis sie gut geröstet sind. Mancherorts wurde der Kaffee auch mit Feigen oder Zuckerrüben gemischt. Man röstete ihn entweder in einer Pfanne am Herd oder in einem „Reindl“ im Backrohr. Theresia Werth erinnert sich, dass ihre Großmutter auch für andere Frauen Kaffee geröstet hat. Die Großeltern betrieben neben der Landwirtschaft eine kleine Bäckerei. Die Großmutter nutzte zum Rösten die Restwärme des Ofens nach dem Backen des Brotes. Der Großvater habe dies aber nicht so gerne gesehen. Theresia erinnert sich an seine Worte: „*Das Brot nimmt mir ja den Kaffeegeruch an und dann wollen es die Leute nicht mehr.*“



Das Schabigen des Kaffees



Rita Amort freut sich über ihre „Kaffeepflanzen“

e alla fruttificazione. Inoltre poiché questi di norma non giungevano mai a completa maturazione, venivano asportati manualmente per favorire ed irrobustire i rami principali già fruttiferi. La maggior parte delle persone intervistate riferisce tuttavia che da loro non si praticava la potatura.

Raccolta e completamento della maturazione

Il Caffè di Anterivo è una pianta da coltivazione che presenta però molte delle caratteristiche tipiche di una pianta selvatica. Tra queste vi sono ad esempio la maturazione dei frutti che non avviene contemporaneamente, ma progressivamente, in tempi successivi e la tipica deiscenza dei baccelli che si aprono spontaneamente non appena i semi sono maturi per lasciarli cadere intorno. La raccolta del Caffè di Anterivo doveva pertanto essere effettuata in diverse passate successive, il cui numero poteva variare da due a quattro.



Proberöstung bei Theresia Werth nach vielen Jahren im Herbst 2004
prima tostatura di prova dopo molti anni nell'autunno 2004

noi pensavamo che il chiodo fosse finito per caso nel sacchetto nel corso degli anni trascorsi in soffitta. Le cose però non stavano affatto così, come Theresia Werth ebbe modo di spiegarci: “Vi è stato messo intenzionalmente, perché una volta si metteva sempre un chiodo nel sacchetto dei fagioli o della farina per far sì che non si riempisse di vermi e di bruchi (...), questo valeva per i fagioli, per i piselli e anche per il caffè.” Questo piccolo aneddoto mostra come il sapere locale cada rapidamente nell'oblio e questo benché oggi esso non abbia solo un mero valore documentale, ma possa trovare anche nuove e concrete possibilità di applicazione.

La tostatura

I singoli ingredienti venivano tostati separatamente, poiché l'orzo, il frumento ed il lupino Caffè di Anterivo hanno bisogno di tempi diversi per giungere alla tostatura. In alcune zone il caffè veniva



Proberöstung des Altreier Kaffee in der Rösterei Heilbronn, Juni 2005
???

wärmabstrahlenden Steine die Abreife der letzten Samen beschleunigten. Mancherorts wurden die Kaffee-Pflanzen auch verkehrt am Dachboden aufgehängt, damit die Samen abreifen konnten.

Lagerung

Einem sehr interessanten Aspekt zur Lagerung der ungerösteten Samen des Altreier Kaffees kamen wir durch einen lustigen Zufall auf die Spur: Bei einer Exkursion im Juni 2005 besuchten 20 Altreierinnen und Altreier die Kaffee-Rösterei Hagen in Heilbronn. Herr Hagen führte die erste Proberöstung des Altreier Kaffee durch. Da wir noch keine frische Ernte zur Verfügung hatten, hatte die Gruppe ein Kilo eines alten Samens, der bereits seit 40 Jahren auf einem Dachboden in Altrei gelegen hatte, mitgebracht. Bei der Entnahme der Samen aus dem Papiersack sahen wir, dass ein alter, handgeschmiedeter Nagel unter den Samen war. Herr Hagen freute sich über das Mitbringsel aus Altrei. Wir vermuteten, dass der Nagel wohl während der langen Lagerzeit auf dem Dachboden in den Sack gelangt wäre. Mitnichten, wie Theresia Werth später erklärt: „*Das war Absicht, weil früher haben sie in die Bohrensäckchen, in die Mehlsäckchen, überall einen Nagel reingetan, damit das Mehl nicht voller Würmer und Maden (...) ist, bei den Bohnen, bei den Erbsen und beim Kaffee genauso.*“ Diese kleine Geschichte zeigt, wie schnell lokales Wissen völlig in Vergessenheit geraten kann, obschon es auch heute nicht nur reinen Dokumentationswert hat, sondern durchaus neue Möglichkeiten der Anwendung von lokalem Expertenwissen entstehen können.

In den Gesprächen wurde auch darauf hingewiesen, dass man darauf achten musste, den Kaffee vorsichtig und gleichmäßig zu rösten. So erzählt etwa Cäcilia Lochmann: „*Man hat ihn in ein Reindl gegeben und ins Real, bis er braun gewesen ist, geröstet und danach gemahlen; inwendig muss er auch kaffeebraun sein, aber er darf nicht verbrennen.*“

Das Mahlen

Nach dem Rösten wurden die einzelnen Zutaten in der Kaffeemühle gemahlen. Erst nach dem Mahlen wurden die Zutaten gemischt. Gemahlen wurde meist in den handbetriebenen kleinen Kaffeemühlen. Bei den größeren Bauern gab es auch größere Mühlen, mit denen der Kaffee rascher und einfacher gemahlen werden konnte. Cäcilia Lochmann erzählt. „*Man hat ihn mit der Mühle runter gemahlen, mit der man das Futter gemahlen hat.*“

Das Getränk Altreier Kaffee

Der Altreier Kaffee war in der Mischung mit Gerste oder Weizen lange Zeit der Kaffee der täglich getrunken wurde. Sabine Ludwig erzählt, dass sie nur diesen Kaffee getrunken hätten: „*Einen anderen haben wir nicht gehabt, da ist kein Geld gewesen, dann ist der (Kaffee) gewesen zum Frühstück, (...), die Mutter hat halt immer einen Hefen voll gemacht und dann so unterm Tag auch immer getrunken.*“

„I semi andavano raccolti nei baccelli, poi venivano adagiati in un cesto e messi ad essiccare al sole“, racconta Cäcilia Lochmann. Nelle aree di bassa quota i primi baccelli erano generalmente maturi per il raccolto a partire dalla fine di agosto/inizio settembre. Nei campi di alta quota il lavoro di raccolta si protrarreva fino ad ottobre. Ad altitudini elevate il caffè spesso non giungeva mai a completa maturazione. Allora in autunno si toglievano le piante dalla terra e si appoggiavano ad un muro di pietra o alla parete del fienile, in modo che le pietre, riflettendo il calore, accelerassero la maturazione degli ultimi semi. In alcuni luoghi le piante del caffè venivano anche appese rovesciate al soffitto in modo da farne maturare i semi.

Conservazione

Un divertente episodio fortuito, occorso nel giugno del 2005 in occasione dell'escursione compiuta da 20 abitanti di Anterivo alla tosteria Hagen di Heilbronn, ci ha permesso di reperire un'informazione molto interessante sulla conservazione dei semi non tostati del Caffè di Anterivo. Il Signor Hagen doveva effettuare la prima tostatura di prova di questo antico caffè. Poiché non avevamo ancora a disposizione un raccolto fresco, il gruppo aveva portato con sé un kg di vecchi semi che erano stati custoditi per 40 anni nella soffitta di una casa di Anterivo. Nell'estrarre i semi dal sacchetto di carta che li proteggeva abbiamo notato che tra loro c'era anche un vecchio chiodo forgiato a mano. Il Signor Hagen si rallegrò molto del “ricordino” portato da Anterivo mentre

mescolato anche con i fichi o con la barbabietola da zucchero. Lo si tostava in una padella sul fuoco o in una casseruola nel forno del pane. Theresia Werth ricorda che sua nonna tostava il caffè anche per conto di altre donne. I nonni gestivano oltre all'azienda agricola, anche una piccola panetteria. Per tostare la nonna utilizzava il calore residuo del forno dopo la cottura del pane e questo nonostante un certo disappunto da parte del marito. Theresia ricorda: ancora il nonno che brontolava: „Il pane mi prende l'odore del caffè e poi la gente non lo vuole più.“

In tutti i colloqui è sempre stata evidenziata l'importanza di una tostatura accurata ed uniforme. A questo proposito Cäcilia Lochmann racconta: „Lo si metteva in una casseruola e poi nel forno, finché non diventava bruno e ben tostato, poi veniva macinato; anche all'interno doveva assumere il colore bruno del caffè, senza però essere bruciato.“

La macinatura

Dopo la tostatura i semi di caffè venivano macinati. Solo dopo la macinatura gli ingredienti venivano mescolati tra loro. La macinatura avveniva per lo più in piccole macchine azionate a mano. I coltivatori più grandi avevano macchine di dimensioni maggiori che macinavano il caffè in modo più semplice e veloce. Cäcilia Lochmann racconta. “Lo si passava nella stessa macina che si usava per macinare il mangime.”

Der Altreier Kaffee wurde stets mit einem Getreide-Kaffee gemischt getrunken. Meist wurde er mit Gerstenkaffee gemischt, mancherorts wurde er auch mit Feigen. Cäcilia Lochmann: „*Es sind auch welche gewesen, die haben Gerste abgebrannt und Gersten-Kaffee gemacht, und ein Teil (manche) hat Gerste drunter (den Altreier Kaffee) getan. Wie es halt immer ist: Alle tun anders. Ich habe halt immer Feigen drunter getan, die sind mehr süß, dann nimmt das Hantige ein bißl.*“ Die Feigen wurden entweder lose oder an Schnüren aufgefädelt gekauft, geschnitten und im Rohr angeröstet. Theresia Werth meint zum Mischungsverhältnis: „*Jeder hat gemischt, wie ihm vorgekommen ist*“. Manche hätten Hälfte Gerste und Hälfte Lupinen genommen, andere hätten einen größeren Teil Lupinen genommen. Die Feigen seien erst später dazu gekommen. Sabine Ludwig erinnert sich, dass ihre Mutter auch Zuckerrüben angebraten und zu Gerste und Altreier Kaffee gemischt habe: „*Weil mit Zuckerrüben war er nicht so hantig, ist er gemischt wor-*



40-jährige Fundstücke: Kaffeepulver und Kaffeemühle von Anna Lochmann, Altrei

den, dann hat er ein bisschen einen andern Geschmack gehabt.“ In den meisten Gesprächen wurde darauf hingewiesen, dass der Altreier Kaffee einen bitteren Geschmack gehabt hätte. *Dabei ist aber zu bedenken, dass man zu dieser Zeit auch keinen Bohnen-Kaffee kannte, der von vielen Menschen im Verhältnis zu anderen Getränken ebenfalls als „bitter“ empfunden wird. Auch war Zucker zu dieser Zeit ein kaum erschwingliches Süßungsmittel.* Manche erinnern sich auch, dass der Kaffee gemischt mit Wein als erfrischendes Getränk bei den Arbeiten am Feld getrunken wurde.

Die Medizin Altreier Kaffee

In den Gesprächen wurde stets erwähnt, dass der Kaffee auch als Medizin für das Vieh verwendet worden sei. Wenn Kühe Verdauungsstörungen, Blähungen hätten wäre der Altreier Kaffee eine sehr gute Medizin. Maria Markio erzählt zur Zubereitung, dass sie den Kaffee für die Kühe nicht rösten würde und ihn als Tee verabreicht: „*So eine halbe Stunde lasse ich ihn ziehen, dann gebe ich auch Wehrmut dazu und Pfefferminze. (...) Und dann gebe ich es ihnen ein mit einer Flasche und die Kerne werfe ich dann in den Barren rein (...), dann fressen sie ihn zusammen.*“ Andere erzählen, dass die Samen des Altreier Kaffees auch für diesen Zweck geröstet worden seien, oder dass der Kaffee mit Wein gemischt worden sei. Einig ist man sich jedenfalls, dass dies ein Mittel sei, das schnell eine Linderung brächte. Theresia Werth erzählt: „*Eigentlich sind sie bald einmal wieder besser geworden, außer es war ganz etwas Bösesartiges, oder, dass Tiere oft einen draht, einen Nagel*

oder irgendetwas im Magen stecken haben, dann geht (es) mit Kaffee wirklich nicht, aber sonst haben sie das immer mit Kaffee hinbekommen.“ Fest steht, dass sich diese Nutzung des Altreier Kaffees länger gehalten hat, als die Verwendung als Kaffee-Ersatz.

Altreier Kaffee: Ein kleiner Nebenverdienst

Die meisten Gesprächspartner erinnern sich, dass bei ihnen der Kaffee nur für den Eigengebrauch angebaut wurde. Doch es wird von einigen Frauen erzählt, die den Kaffee auch in die umliegenden Ortschaften verkauft haben. Bis in das Südtiroler Unterland, genauso wie in die italienisch sprachigen Ortschaften Cavalese und Capriana. Historisch dürfte der Anbau aus diesem Grund für die Bauern und Bäuerinnen in Altrei interessant gewesen sein. Zudem eignete sich der Kaffee als „Exportfrucht“, da er ja zu Fuß transportiert werden musste. Bereits mit kleineren Mengen ließ sich ein Zubrot verdienen. Vor allem Frauen konnten sich mit der Vermarktung des Altreier Kaffees einen Zuverdienst schaffen. So erzählt Regina Varesco, dass ihre Mutter jedes Jahr Kaffee gesetzt habe. „*Wir haben sonst nichts gehabt zu verkaufen, man ist nicht reich geworden mit dem Kaffee*“, erzählt sie. Ihr Großmutter habe noch mehr Kaffee verkauft als ihre Mutter: „*Ich kann mich noch erinnern, dass die Großmutter nach Castello, Molina und Cavalese gegangen ist und den Kaffee in den Dörfern verkauft hat. Sie erzählt weiter: „Mit 14 war ich in Truden in Stellung, und dann haben sie mich hierher geschickt, um den Kaffee zu kaufen. Kaffee und Mohn.*“ Ich frage, warum man in Truden keinen Altreier Kaffee angebaut hat, meint sie „*Ich weiß nicht, er hat geheißt: Der Valtruier Kaffee*“. Meist wird von Müttern, Großmüttern und Tanten erzählt, die den Kaffee verkauft hätten. Nur Barbara Werth erinnert sich, dass ihr Vater (Der Bigl Karl) auch Kaffee verkauft hat. Auf die Frage, wie viel er verkauft hätte, meint sie: „*Er ist vielleicht so zwei, drei Mal, bevor es geschneit hat gegangen, wenn er (die frisch geernteten Kaffeesamen) gut trocken war.*“ Dann suchte man die schönen Kerne aus und der Vater packte seinen Rucksack, um den Kaffee bis Radein und Aldein zu verkaufen.

Eine Gesprächspartnerin erzählte, dass einige, die den Altreier Kaffee in den umliegenden Ortschaften verkauften einen kleinen Trick angewendet hätten, damit der Kaffee an anderen Orten nicht keimen konnte: Man habe die Samen ein klein bisschen angeröstet. Als ich eine andere Frau, die sich an die Vermarktung des Kaffees erinnern kann, danach frage, meint sie lachend: „*Nein, das habe ich noch nie gehört. Wir sind ja nicht geizig gewesen mit unserem Zeug, nein, wir haben ja den anderen auch etwas vergönnt.*“ Auf die Frage, wie viel man für ein Kilo des Altreier Kaffees bekam, konnten die meisten Gesprächspartner keine Antwort geben, da sie den Kaffee ja nicht selber verkauft hatten. Frieda Amort hingegen erinnert sich, dass ihre Mutter in den 30er Jahren Eine Lire 90 für ein Kilo Kaffee bekommen hat. Zum Vergleich erwähnt sie, dass damals ein Liter Speiseöl 4 Lire gekostet habe. Sie schätzt, dass ihre Mutter jährlich 20 bis 30 Kilo Altreier Kaffee verkaufen konnte. Auf die allgemeine Frage, ob der Verkauf einen guten Verdienst ermöglicht hätte, werden verschiedene Antworten gegeben: Eine Frau erzählt, dass die Altreier sich „mehr Schuhsohle abgelaufen“ hätten, als sie für den Kaffee bekommen hätten und interpretiert, dass man sicher nicht viel damit verdienen konnte: „*Sonst hätten es die anderen ja auch angebaut*“. Franz Lochmann hingegen erzählt, dass eine Frau im Ort – die Strickerin – mit dem „Kaffeegeld“ gut verdient hätte und sich mit den Einnahmen aus dem Kaffee-Verkauf sogar ein kleines Häuschen im Ort kaufen konnte: „*Es war nicht groß, aber halt immerhin 2 Kühe zu füttern und mit Haus, Stall und Stadl, alles dabei. (...) Sie hat bar gezahlt, alles wie es liegt und steht und alles bar gezahlt, andere Einnahmen hat sie ja nicht gehabt.*“

Il Caffè di Anterivo: la bevanda

Il Caffè di Anterivo in miscela con orzo o frumento è stato per molto tempo il caffè di consumo quotidiano. Sabine Ludwig racconta di aver bevuto sempre e solo questa specie di caffè: „*Altro caffè non ce l'avevamo, non ce lo potevamo permettere, quello (il caffè) c'era a colazione, (...), la mamma ne preparava sempre un bricco pieno da bere anche durante il giorno.*“

Il Caffè di Anterivo era sempre bevuto in miscela con un caffè di cereali. Per la maggior parte si mescolava con del caffè d'orzo, in alcune zone anche con i fichi. Cäcilia Lochmann racconta: „*C'era anche gente che abbrustoliva l'orzo e preparava il caffè d'orzo, e alcuni ci mettevano proprio dentro (nel Caffè di Anterivo) l'orzo. Come sempre accade: ciascuno fa a suo modo. Io ci mettevo i fichi, sono più dolci e tolgono un po' il gusto amaro.*“ I fichi si compravano sciolti o infilati in fili di spago, tagliati o abbrustoliti in forno. Theresia Werth dice a proposito delle dosi e delle proporzioni della miscela: „*Ciascuno mescolava, gli ingredienti a suo piacimento, alcuni mettevano orzo e lupini in parti uguali, altri preferivano una prevalenza di lupini*“. I fichi sarebbero stati aggiunti successivamente. Sabine Ludwig si ricorda che sua mamma abbrustoliva anche la barbabietola da zucchero e la mescolava all'orzo e al Caffè di Anterivo: „*Perché mescolato con le barbabietole da zucchero non era così amaro e assumeva un sapore un po' più gradevole.*“ Nella maggior parte delle interviste il sapore del Caffè di Anterivo è stato definito come molto amaro. *Dabei ist aber zu bedenken, dass man zu dieser Zeit auch keinen Bohnen-Kaffee kannte, der von vielen Menschen im Verhältnis zu anderen Getränken ebenfalls als „bitter“ empfunden wird. Auch war Zucker zu dieser Zeit ein kaum erschwingliches Süßungsmittel.*

Qualcuno ricorda anche che il caffè veniva bevuto, mescolato con il vino, come bevanda rinfrescante durante i lavori nei campi.

Impieghi terapeutici del Caffè di Anterivo

Dalle varie interviste è ripetutamente emerso che questo caffè era usato anche come rimedio terapeutico per il bestiame. Se le mucche avevano disturbi digestivi o flatulenze, il caffè di Anterivo costituiva un'eccellente medicina. Maria Markio ne descrive la preparazione precisando che per le mucche non tostava il caffè, ma lo somministrava loro in forma di tisana: „*Lo lascio in infusione una mezz'ora, poi aggiungevo vermut e menta piperita. (...) Glielo davo con una bottiglia, mentre i semi li gettavo nella mangiatoia (...), in modo che li mangiassero insieme al cibo*“. Altri raccontano che i semi del Caffè di Anterivo sarebbero stati tostati anche se destinati agli animali o che il caffè era mescolato con il vino. Tutte le testimonianze concordano comunque nel definirlo un rimedio che dava rapidamente sollievo. Theresia Werth racconta: „*Effettivamente stavano subito meglio, a meno che non si trattasse di qualcosa di particolarmente serio o avessero ingoiato, come di frequente accade, un pezzo di fil di ferro, un chiodo o qualcos'altro; in questi casi il caffè non serviva a nulla, altrimenti però con il caffè si sistemava sempre tutto*“ Certo è che questo utilizzo del Caffè di Anterivo è durato più a lungo della sua funzione di *bevanda*.

Il Caffè di Anterivo come fonte di piccoli guadagni aggiuntivi

La maggior parte degli intervistati racconta di aver coltivato il caffè esclusivamente per uso privato. Tuttavia alcune donne ricordano che il caffè veniva commercializzato anche nelle aree vicine fino a raggiungere la Bassa Atesina e le località di lingua italiana Cavalese

e Capriana. Proprio per questo motivo per i contadini dell'epoca la coltivazione del caffè doveva risultare di un certo interesse. Inoltre il caffè era un “frutto di esportazione” ideale, visto che poteva essere trasportato a piedi. Già con piccole quantità era possibile realizzare un piccolo guadagno aggiuntivo. Erano soprattutto le donne che attraverso la commercializzazione del Caffè di Anterivo riuscivano ad ottenere questi guadagni aggiuntivi per la famiglia.

Regina Varesco racconta che sua mamma seminava il caffè ogni anno “*Non avevamo niente altro da vendere, ma con il caffè non si diventava certo ricchi*“. Sua nonna ne vendeva quantità maggiori rispetto alla madre: “*Mi ricordo ancora che la nonna si recava a Castello, Molina e Cavalese per vendere in paese il caffè*“. Poi continua: “*A 14 anni prestavo servizio a Trodena, e mi hanno mandato qui per comperare il caffè. Caffè e semi di papavero.*“ Domando come mai a Trodena non si coltivava il Caffè di Anterivo e lei risponde “*Non so, Valtruier Kaffee lo si chiamava*“. Erano quasi tutte mamme, nonne e zie a vendere il caffè. Solo Barbara Werth ricorda che anche suo padre (Der Bigl Karl) lo commerciava. Alla domanda sulle quantità di vendita risponde: „*Andava forse due, tre volte prima che nevicasse, quando erano (i semi del caffè, appena raccolti) ben essiccati.*“ Dopo aver selezionato i grani migliori, mio padre faceva lo zaino per andare a venderli fino a Redagno e ad Aldino.

Una donna intervistata racconta che alcuni di coloro che vendevano il caffè di Anterivo nelle località circostanti ricorrevano ad un piccolo trucco, per far sì che il caffè non potesse germinare in altri luoghi; i semi sarebbero stati infatti venduti leggermente tostiti. Quando abbiamo interrogato a riguardo un'altra signora che si ricordava della commercializzazione del caffè, questa ha risposto ridendo: “*No, non l'avevo mai sentito dire. Non siamo mai stati tanto gelosi delle nostre cose, no, abbiamo sempre concesso qualcosa anche agli altri.*“

Alla domanda su quanto poteva fruttare un kg di caffè, la maggior parte degli intervistati non ha saputo rispondere, perché non aveva mai seguito direttamente la vendita. Frieda Amort invece ricorda che negli anni '30 sua madre aveva guadagnato circa 90 Lire per un chilo di caffè. Come termine di paragone basti pensare che, nello stesso periodo, un litro di olio da cucina costava 4 Lire. Egli stima che la madre potesse vendere ogni anno tra i 20 e i 30 kg di caffè di Anterivo.

Alla generica domanda se il caffè consentiva di realizzare buoni guadagni, le risposte sono state molto diversificate: una donna racconta che gli abitanti di Anterivo “*spendevano più in suole delle scarpe*” di quello che ricevevano per il caffè, intendendo dire che sicuramente non si poteva guadagnare molto: “*Se così fosse stato tutti lo avrebbero coltivato*“. Franz Lochmann invece racconta, che una donna del posto, la magliaia, con la vendita del caffè aveva fatto fortuna, tanto da potersi persino comperare con il ricavato una piccola casetta in paese: “*Non era grande, ma c'erano comunque sempre 2 mucche da sfamare e tra casa, stalla e fienile, non le mancava niente. (...) Ha pagato tutto in contanti, così com'è, tutto in contanti, ed altre rendite non le aveva di certo*“.



Intereg III B

