

I. Essays

Kaffee – Äthiopiens Geschenk an die Welt

Tadesse W. Gole, Demel Teketay & Ensermu Kelbessa: Kaffee ist Äthiopiens Geschenk an die Welt	12
Feyera Senbeta, Sebsebe Demissew & Manfred Denich: Wildkaffee und Kaffeewälder in Äthiopien	20
Kassahun Tesfaye, Endashaw Bekele & Thomas Borsch: Zur Naturgeschichte von <i>Coffea</i> – Was ist Arabica-Kaffee?	26
Till Stellmacher & Zewdie Tulu: Von Quantität zu Qualität? Die sozio-ökonomischen Merkmale von Kaffeeproduktion und -export in Äthiopien	34

Zur Geschichte von Kaffeeanbau und -konsum

H. Walter Lack: „Wie Tinte so schwarz.“ – Erste Berichte über Kaffee in Europa	40
Kathrin Grotz: <i>Coffea arabica</i> – Über Amsterdam in die ganze Welt?	46
Marina Heilmeyer: Als der Kaffee kostbar war. Konsum, Restriktionen und Ersatz für den Kaffee in Preußen im 18. Jahrhundert	52

Kaffeeanbau und -handel

Till Stellmacher & Ulrike Grote: Die Zertifizierung von Fairtrade und Biokaffee: von der Nische zum Mainstream	58
Franz Gatzweiler & Lars Hein: Zum wirtschaftlichen Wert der genetischen Ressourcen von <i>Coffea arabica</i>	64
Tadesse W. Gole & Aaron P. Davis: Kaffee aus Waldbewirtschaftung als nachhaltiges Produkt	72
Sascha Spittel: Was macht eine gute Tasse aus?	80

II. Ausstellung

1. Kaffeewald

1.1. Die Gattung Kaffee (<i>Coffea</i>)	88
1.2. <i>Coffea arabica</i> im Porträt	90
1.3. Genetische Vielfalt	92
1.4. Lebensraum Kaffeewald	93
1.5. CoCE – Forschung für den Kaffeewald	94
1.6. Biosphärenreservate	95
1.7. Wildkaffee	96

2. Plantagen

2.1. Niederländisch-Indien (Indonesien) – Java-Kaffee statt Mokka-Monopol	98
2.2. Ceylon (Sri Lanka) – Kaffeeboom und Kaffeekrise	100
2.3. Vietnam – Robusta für „Erichs Krönung“	104
2.4. Saint Domingue (Haiti) – Aufstand der Sklaven	106
2.5. Brasilien – Der Gigant aus dem Blumenstrauß	108
2.6. Guatemala – Kaffee und Nachhaltigkeit	110
2.7. Jemen – Die Heimat des Mokka	114
2.8. Deutsch-Ostafrika (Tanzania) – Kaffeeärten am Kilimandscharo	116
2.9. Île Bourbon (La Réunion) – eine zweite Varietät	118
2.10. Europa – Gelehrte Ansichten zu <i>Coffea arabica</i>	120

3. Kaffeetische

3.1. Äthiopische Kaffeezeremonie	122
3.2. Osmanische Gastfreundschaft	125
3.3. Herrenclub und Nachrichtenbörse	129
3.4. Modegetränk „à la turque“	132
3.5. Kaffeekränzchen	134
3.6. Sattmacher	136
3.7. Kaffeebar – Kaffeemaschine statt Kaffeesatz	140

4. Café global

4.1. Koffein	144
4.2. Aromen	148
4.3. Handelsgut	149
4.4. Von der Bohne zur Dose	150

5. Kaffeepfad

5.1. Kaffee-Sorten – Arabica-Kaffee (<i>Coffea arabica</i>)	154
5.2. Kaffee-Arten – Robusta-Kaffee (<i>Coffea canephora</i>)	155
5.3. Konkurrenten unter den Wachmachern – Kakaobaum (<i>Theobroma cacao</i>) und andere	156
5.4. Kaffeeärten – Zierbanane (<i>Ensete ventricosum</i>)	157
5.5. Traditioneller Kaffeezusatz – Kardamom (<i>Elettaria cardamomum</i>)	158
5.6. Kaffeezeremonie – Weihrauch (<i>Boswellia sacra</i>)	159
5.7. Kaffeewälder – Trugdoldige Ehretie (<i>Ehretia cymosa</i>)	160
5.8. Schattenbäume – Regenbaum (<i>Samanea saman</i>)	161
5.9. Tropische Kaffeeverwandte – Westindische Schneebeere (<i>Chiococca alba</i>)	162
5.10. Heimische Kaffeeverwandte – Waldmeister (<i>Galium odoratum</i>)	163
5.11. Eichelkaffee – Stieleiche (<i>Quercus robur</i>)	164
5.12. Heimische Kaffeeverwandte – Echtes Labkraut (<i>Galium verum</i>)	165
5.13. Feigenkaffee – Echte Feige (<i>Ficus carica</i>)	166
5.14. Zichorienkaffee – Gemeine Wegwarte (<i>Cichorium intybus</i>)	167
5.15. Heimische Kaffeeverwandte – Färberkrapp (<i>Rubia tinctorum</i>)	168

III. Anhang

Literaturverzeichnis	170
Verzeichnis der CoCE Publikationen	174
Register der Personen	178
Register der Orte	179
Register der Pflanzennamen	181
Bildnachweis	182
Impressum	184

I. Essays

Coffee – Ethiopia's gift to the world

Tadesse W. Gole, Demel Teketay & Ensermu Kelbessa:
Coffee is Ethiopia's gift to the world 16

Feyera Senbera, Sebsebe Demissew & Manfred Denich:
Wild coffee and coffee forests in Ethiopia 23

Kassahun Tesfaye, Endashaw Bekele & Thomas Borsch:
The Natural History of *Coffea* – What is Arabica Coffee? 30

Till Stellmacher & Zewdie Tulu:
From quantity to quality. The socio-economics of coffee production and export in Ethiopia 37

The History of coffee planting and consumption

H. Walter Lack:
'As Black as Ink.' – The First Reports of Coffee in Europe 42

Kathrin Grotz:
Coffea arabica – Via Amsterdam to the whole world? 49

Marina Heilmeyer:
When coffee was precious. Consumption, restrictions and coffee substitutes in eighteenth-century Prussia 55

Coffee planting and trading

Till Stellmacher & Ulrike Grote:
Fairtrade and organic coffee certification: from niche to mainstream 61

Franz Gatzweiler & Lars Hein:
The economic value of wild *Coffea arabica* as a genetic resource 68

Tadesse W. Gole & Aaron P. Davis:
Coffee as a sustainable forest product 76

Sascha Spittel:
What makes a good cup? 83

II. Exhibition

1. Coffee forest

1.1. The coffee genus (<i>Coffea</i>)	89
1.2. A portrait of <i>Coffea arabica</i>	90
1.3. Genetic diversity	92
1.4. The coffee forest habitat	93
1.5. CoCE – Researching the coffee forest	94
1.6. Biosphere reserves	95
1.7. Wild coffee	97

2. Plantations

2.1. Dutch East Indies (Indonesia) – Java coffee breaks up the Mocha monopoly	98
2.2. Ceylon (Sri Lanka) – Coffee boom and coffee crisis	101
2.3. Vietnamese Robusta for ‘Erich’s crowning glory’	105
2.4. Saint-Domingue (Haiti) – The Slave Revolt	106
2.5. Brazil – The giant born from a bouquet	109
2.6. Guatemala – Coffee and sustainability	110
2.7. Yemen – The home of Mocha	114
2.8. German East Africa (Tanzania) – Coffee gardens and Kilimanjaro	116
2.9. The Island of Bourbon (La Réunion) – a second variety	118
2.10. Europe: scholarly views on <i>Coffea arabica</i>	121

3. Coffee tables

3.1. Ethiopian coffee ceremony	123
3.2. Ottoman hospitality	125
3.3. Gentlemen’s club and information exchange	129
3.4. Fashionable beverage ‘à la turque’	132
3.5. Coffee mornings	134
3.6. A filling food	136
3.7. Coffee bar – Coffee machines not coffee grounds	140

4. Café global

4.1. Caffeine	144
4.2. Aromas	148
4.3. Trading commodity	149
4.4. From bean to bag	151

5. Coffee trail

5.1. Coffee varieties – ‘Arabica’ coffee (<i>Coffea arabica</i>)	154
5.2. Coffee species – ‘Robusta’ coffee (<i>Coffea canephora</i>)	155
5.3. Rival stimulants – Cacao tree (<i>Theobroma cacao</i>) and others	156
5.4. Coffee garden – False banana (<i>Ensete ventricosum</i>)	157
5.5. A traditional coffee additive – Cardamom (<i>Elettaria cardamomum</i>)	158
5.6. Coffee ceremony – Frankincense (<i>Boswellia sacra</i>)	159
5.7. Coffee forests – Cymose Ehretia (<i>Ehretia cymosa</i>)	160
5.8. Shade trees – Rain tree (<i>Samanea saman</i>)	161
5.9. Tropical relatives of the coffee plant – West Indian snowberries (<i>Chiococca alba</i>)	162
5.10. A native relative of coffee – Woodruff (<i>Galium odoratum</i>)	163
5.11. Acorn coffee – English oak (<i>Quercus robur</i>)	164
5.12. A native relative of coffee – Lady’s bedstraw (<i>Galium verum</i>)	165
5.13. Fig coffee – Common fig (<i>Ficus carica</i>)	166
5.14. Chicory coffee – Common chicory (<i>Cichorium intybus</i>)	167
5.15. A native relative of coffee – Dyer’s madder (<i>Rubia tinctorum</i>)	168

III. Appendix

Literature	170
CoCE publications	174
Index of persons	178
Index of localities	179
Index of plant names	181
Photo credits	182
Imprint	184