

03.11. 2022

Pressemitteilung

Kaffee ist fertig! Karriere eines Heissgetränks

6. November 2022 bis 5. Februar 2023

Pressekonferenz zur Sonderausstellung am Donnerstag, 3. November 2022
um 11 Uhr im Clemens Sels Museum Neuss



Nachdem die für Mai geplante Eröffnung der Sonderausstellung buchstäblich in letzter Minute ins Wasser gefallen ist und das Clemens Sels Museum Neuss für einige Monate geschlossen bleiben musste, heisst es jetzt endlich „Kaffee ist fertig! Karriere eines Heissgetränks“.

Ob als Espresso, Caffè Latte oder Filterkaffee – Kaffee gehört weltweit zu den beliebtesten Getränken. Der Kaffeestrauch, aus dessen Samen das schwarze Getränk gekocht wird, stammt ursprünglich aus Äthiopien.

1_Kaffee ist fertig!

Plakat zur Ausstellung

Über das Osmanische Reich gelangte der Kaffee im 17. Jahrhundert nach Europa. Schon bald entstanden hier die ersten Kaffeehäuser, so 1664 in Den Haag und kurz darauf in Amsterdam und Rotterdam.

Schnell wurde das neue Getränk auch am Niederrhein populär, denn viele Orte standen mit den niederländischen Fernhandelsstädten in engem wirtschaftlichen Austausch. Um 1700 trank man auch in Neuss zum ersten Mal Kaffee.

Bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts war Kaffee ein teures Importgut: Man trank es aus erlesenem chinesischem Porzellangeschirr. Doch nur wenige Jahrzehnte später war der Muntermacher zu einem Volksgetränk geworden, das in allen Bevölkerungsschichten genossen wurde. Die Neusser Töpfer produzierten sogar Kaffeekannen und Milchkännchen für den kleinen Geldbeutel, wie Ausgrabungsfunde zeigen.



9_Koppchen.png

Koppchen mit Strohlumendekor, Thüringer Porzellan, um 1800

Guter Bohnenkaffee blieb bis in die jüngste Zeit teuer. Daher behalf man sich oft mit allerhand Kaffeeersatz, auch wenn der aus Bucheckern, Eicheln oder gerösteter Gerste gebraute Aufguss nur entfernt an echten Bohnenkaffee erinnerte. Ende des 18. Jahrhunderts setzte sich dann der aus der Wurzel der Zichorie hergestellte Ersatzkaffee durch.



Blick in die Ausstellung

Foto: Clemens Sels Museum Neuss

Wie wird der perfekte Kaffee zubereitet? Darüber gab es schon immer sehr unterschiedliche Ansichten! Die Zubereitungsarten des Kaffees sind daher vielfältig, wie man in der Ausstellung, die in Kooperation mit der Kaffeerösterei Bazzar entstand, entdecken wird. Erfahren Sie mehr über türkischen Mokka, Filterkaffee, Perkolatoren oder Espresso!

#csmnKaffee

Eröffnung der Ausstellung

Sonntag, 6. November 2022, 11.30 Uhr

Kurator der Ausstellung

Dr. Carl Pause

carl.pause@stadt.neuss.de

Telefon 02131-904134

PRESSEPORTAL - Text- und Bildmaterial online verfügbar unter

Link: <https://bit.ly/3SCzGu5>

Passwort: Comeback_2022

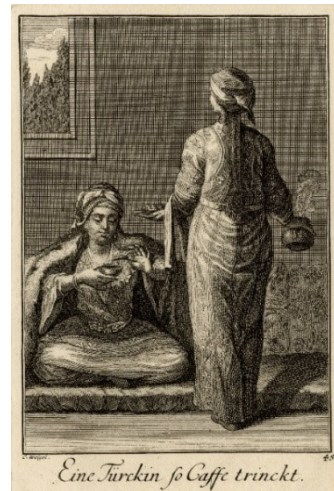
BILDAUSWAHL



2_Bazzar Tafel.jpg

Anbau und Verarbeitung von Kaffeebohnen. Schautafel des Lehrmittelverlags Hagemann, Düsseldorf, 1964. Sammlung Fa. Bazzar

Foto: Clemens Sels Museum Neuss



3_Weigel.jpg

Christoph Weigel, Eine Türkin die Caffee trinckt, 1723

Clemens Sels Museum Neuss

Foto: Clemens Sels Museum Neuss



9_Koppchen.png

Koppchen mit Strohblumendekor, Thüringer Porzellan, um 1800
Gefunden in einem Brunnen des Hauses zum Blauen Schaf an der
Oberstraße
Foto: Clemens Sels Museum Neuss



8_Kaffeeröster.jpg

Kaffeeröster aus Weißblech, 19. Jahrhundert,
Clemens Sels Museum Neuss
Foto: Clemens Sels Museum Neuss



7_Röstmaschine_Bazzar.jpg

Frisch geröstete Kaffeebohnen im Kühsieb
Foto: Lena de Bruin



16_Werbeplakat_Kornkaffee.jpg

Werbeplakat für Ersatzkaffee der Marke „Seelig's Kornkaffee“, um 1910
Clemens Sels Museum Neuss, Foto: Clemens Sels Museum Neuss



Kaffee ist fertig_1 - 9.jpg

Blick in die Ausstellung „Kaffee ist fertig!“

Foto: Clemens Sels Museum Neuss



BILDUNTERSCHRIFTEN

1_Kaffee ist fertig.jpg

Plakat zur Ausstellung

2_Bazaar Tafel.jpg

Anbau und Verarbeitung von Kaffeebohnen. Schautafel des Lehrmittelverlags Hagemann, Düsseldorf, 1964.

Sammlung Kaffeerösterei Bazaar

Foto: Clemens Sels Museum Neuss

3_Weigel.jpg

Christoph Weigel, Eine Türckin die Caffee trinckt, 1723, Clemens Sels Museum Neuss

Foto: Clemens Sels Museum Neuss

4_Kaffeebohnen.jpg

Frisch geröstete Kaffeebohnen

Foto: Lena de Bruin

5_Kaffeesäcke.jpg

Foto: Lena de Bruin

6_Kaffeeröstung.jpg

Frisch geröstete Kaffeebohnen strömen aus der Rösttrommel

Foto: Clemens Sels Museum Neuss

7_Röstmaschine_Bazaar.jpg

Frisch geröstete Kaffeebohnen im Kühlsieb

Foto: Lena de Bruin

8_Kaffeeröster.jpg

Kaffeeröster aus Weißblech, 19. Jahrhundert. Clemens Sels Museum Neuss

Foto: Clemens Sels Museum Neuss

9_Koppchen.jpg

Koppchen (henkellose Kaffeetasse) mit Strohblumendekor, Thüringer Porzellan, um 1800, gefunden in einem Brunnen des Hauses „Zum Blauen Schaf“ an der Oberstraße in Neuss. Clemens Sels Museum Neuss

Foto: Martin Langenberg

10_Kaffeemühle.jpg

Kaffeemühle der Firma Peter Dienes "PEDE", um 1930

Clemens Sels Museum Neuss

Foto: Martin Langenberg

11_Kaffeekanne Fürstenberg.jpg

Kaffeekanne aus der Porzellanmanufaktur Fürstenberg, 2. Hälfte 18. Jahrhundert

Clemens Sels Museum Neuss

Foto: Martin Langenberg

12_Dröppelminna.jpg

Kranenkanne aus Zinn („Dröppelminna), 19. Jahrhundert, Clemens Sels Museum Neuss

Foto: Clemens Sels Museum Neuss

13_Kaffeekanne Emaille.jpg

Emaillierte Kaffeekanne, um 1900, Clemens Sels Museum Neuss

Foto: Clemens Sels Museum Neuss

14_Kaffeetassen.jpg

Foto: Lena de Bruin

15_Gaggia.jpg

Espressomaschine der italienischen Firma Gaggia. 1950er Jahre

Sammlung Kaffeerösterei Bazzar

Foto: Lena de Bruin

16_Werbeplakat_Kornkaffee.jpg

Werbeplakat für Ersatzkaffee der Marke „Seelig“ s Kornkaffee“, um 1910

Clemens Sels Museum Neuss

Foto: Clemens Sels Museum Neuss

Kaffeeistfertig_1-9.jpg

Blick in die Ausstellung

Foto: Clemens Sels Museum Neuss