Nochmals der coffeinfreie Kaffee.

Von Dr. Erich Harnack, Professor der Medizin in Halle.

Der von mir in No. 45 (1908) der Deutschen medizinischen Wochenschrift publizierte Artikel über den coffeinfreien Kaffee war bereits gegen Ende Juli der Redaktion zugesandt worden. Durch äußere Gründe verzögerte sich sein Erscheinen ein wenig, und so wollte es der Zufall, daß die Veröffentlichung gerade in eine Zeit fiel, in der eine bekannte Broschüre erschien, die das Signal zum Ausbruch eines heftigen Kampfes geben sollte. Es bedarf nicht erst der Erklärung, daß ich für meine Person jener ganzen Angelegenheit vollständig fern stehe und überhaupt erst durch die Broschüre Kenntnis davon erhalten habe. Insofern würde das rein zufällige zeitliche Zusammentreffen, an dem ich, wenn ich es auch beklage, völlig unschuldig bin, mich nicht veranlaßt haben, nochmals auf den Gegenstand zurückzukommen.

In meinem Artikel habe ich indes, abgesehen von meinem prinzipiellen Standpunkt zur Sache, der dadurch natürlich nicht berührt wird, eine Reihe von Bedenken in fragender Form geäußert, die mit dem Herstellungsverfahren des coffeinfreien Kaffees in Zusammenhang stehen; d. h. soweit überhaupt das Verfahren in allen Einzelheiten mir und der Öffentlichkeit bekannt war. Eine befriedigende Antwort auf jene Fragen konnte natürlich nur die das Produkt produzierende Firma selbst erteilen. Zu dem Zweck richtete die Firma in Bremen¹⁾ an mich die Aufforderung, den ganzen Betrieb selbst zu besichtigen, um mir durch eigene Anschauung Kenntnis von dem Verfahren nach allen Richtungen hin zu verschaffen. Ich mußte es selbstverständlich für meine Pflicht halten, dieser Aufforderung Folge zu leisten; denn erstens ist mein Streben auf vollkommene Objektivität gerichtet, und sodann war mir das rein technische Problem als solches von nicht geringem Interesse. Man muß zugeben, daß eine technisch schwierige Aufgabe, soweit sie überhaupt als lösbar zu bezeichnen ist, hier in der Tat ihre Lösung

gefunden hat. Letzteres gilt namentlich auch von der Gewinnung des sehr wertvollen „Nebenproduktes“, des Coffeins, das in erstaunlicher Menge und im Zustande hoher Reinheit erhalten wird.

Auf die Bedingung, eine gewisse Diskretion zu bewahren, trug ich kein Bedenken einzugehen, da ich mir sagen mußte, daß eine technische Methode im Laufe der Zeit so manche Verbesserungen erfahren kann, die der Urheber nicht vorzeitig der Öffentlichkeit übergeben will. In allem übrigen habe ich mir natürlich meine Selbständigkeit gewahrt. Die Fabrik wurde von mir, während sie in vollem Betriebe war, in allen Teilen besichtigt, und ich habe das Verfahren von Anfang bis zu Ende verfolgt und genau geprüft, d. h. von der ersten Behandlung der Rohbohne an bis zur Röstung, Wägung, Verpackung und quantitativen Analyse. Die maschinellen Einrichtungen, welche überall die Menschenhand ersetzen, sind bis zur Herstellung der gefütterten Papiersäcke überraschend ingeniös und hygienisch einwandfrei. Ich darf bezeugen, daß mir bei der Besichtigung nichts vorenthalten wurde und alle an die Einzelheiten sich anknüpfenden Fragen eine rückhaltlose Beantwortung fanden.

Demnach habe ich über die folgenden Punkte einen befriedigenden Aufschluß erhalten:

1. Es ist vollkommen ausgeschlossen, daß bei dem Verfahren, dem die Bohne unterworfen wird, irgendwelche fremdartigen Salze, wie speziell Ammonsalze oder Sulfite, in das Produkt übergehen.

2. Das zur Extraktion des Coffeins benutzte Benzol ist von vollkommener Reinheit, und es ist durch immer aufs neue entnommene Proben Gewähr dafür geleistet, daß auch die letzten Spuren von Benzol dem Produkte wieder entzogen werden.

3. Die Rohbohne verliert außer dem Coffein nur ein kleines Quantum einer öligen Substanz und einen besonders von der Oberfläche der Bohne entstammenden Stoff, der auffallend an sogenanntes Baumwachs (vegetabilisches Wachs) erinnert und in kompakten Schichten eine schwärzliche Färbung zeigt.

4. Der Gehalt des fertigen Produktes an Coffein schwankt zwischen 0,02 und 0,15%. Es werden von sämtlichen Sorten, ehe sie die Fabrik verlassen, quantitative Analysen ausgeführt, und es ist fortlaufend Gewähr dafür geleistet, daß die in den Handel kommenden Sorten höchstens den zehnten Teil des normalen Coffeingehaltes gerösteten Kaffees enthalten. Man darf daher, wenn auch nicht vom streng chemischen, so doch vom praktisch-medizinischen Gesichtspunkte aus das Produkt als „coffeinfrei“ bezeichnen. Damit stimmen auch die Ergebnisse der bisher ausgeführten klinischen Versuche überein, wonach selbst bei Genuß sehr beträchtlicher Mengen des coffeinfreien Kaffees diejenigen Wirkungen, die ausschließlich auf das Coffein zurückzuführen sind, nicht beobachtet werden konnten.

Wie ich bereits am Schluß meines Artikels betont habe, hat über den Wert des derart beraubten Genußmittels die praktische Erfahrung ein gewichtiges Wort mitzureden, aber es muß verlangt werden, daß die Erfahrung erst die Probe der Zeit besteht. Man trinkt bei uns jetzt Kaffee seit bald 200 Jahren, coffeinfreien seit kaum zwei Jahren, und doch knüpfen sich auch an den Kaffee noch so manche ungelöste Fragen an. In der Voraussetzung, daß das Coffein das Gift des Kaffees sei, hat man es herausgenommen und damit der Zeitströmung, die die „gifthaltigen Genußmittel“ bekämpft, entsprochen. Es hat sich kürzlich Dr. E. Schlesinger¹⁾ dahin geäußert, man könne es doch nicht gut als eine nur der Gegenwart angehörige Strömung bezeichnen, da man ja schon in früheren Zeiten den Kaffee heftig bekämpft habe, ohne ihn doch besiegen zu können. Das ist mir nicht nur wohl bekannt, sondern ich habe auch in einer früheren kleinen Abhandlung verschiedene Proben dafür beigebracht, wie sehr das Charakterbild des Kaffees in der Geschichte geschwankt hat²⁾. Man hat seinerzeit in deutschen Landen den Genuß des Kaffees selbst unter Androhung von Stockprügeln verboten! Der große Friedrich war sehr ungehalten über den unnütz an das Ausland für den Kaffee entrichteten Tribut und suchte es in seinen Staaten durchzusetzen, daß der Mittelstand wieder zur warmen Biersuppe und ähnlichen inländischen Erzeugnissen zurückkehre. In einem vor etwa hundert Jahren verfaßten Lustspiele läßt Kotzebue eine junge Frau vor dem Gatten ihre Sparsamkeit mit den Worten rühmen:

„— hab' ich mir nicht den Kaffee abgewöhnt,
die Morgenstunde bei dem warmen Bier verstöhnt?
weil uns're Väter sich dabei, die alten Knaben,
wie Hufeland versichert, wohl befunden haben?“

Und selbst ein Goethe schreibt an Frau v. Stein, nachdem der Bruch zwischen ihnen eingetreten, sie wäre verdrießlich geworden, da sie seinen Rat, den Kaffee sich abzugewöhnen, nicht befolgt hätte! Genützt hat alles das freilich auf die Dauer nichts, der Kaffeekonsum stieg nur mehr und mehr, und die Bohne ist längst zu einem Artikel geworden, der den Welthandel im vollsten Sinn

1) Es handelt sich ausschließlich um den sogenannten Kaffee „Hag“.

1) Schlesinger, Deutsche medizinische Wochenschrift 1908, No. 51.

2) Harnack, Deutsche medizinische Wochenschrift 1907, No. 1.

des Wortes beherrscht. Trotzdem kenne ich keine Zeit, in der man gegen die geschätztesten Genußmittel der Menschheit so gleichmäßig, so heftig und auch keineswegs ganz erfolglos zu Felde gezogen ist, wie es heutzutage der Fall ist. Die Gegner verkennen eben — das ist der prinzipielle Gedanke, von dem ich ausging —, daß dasjenige, was sie einseitig als „Gift“ proklamieren, bei richtiger Anwendung nützen soll und auch vielfältig nützt. Daß der Agitation nicht nur menschenfreundliche Gesinnung, sondern vielfach auch materielle Interessen zugrunde liegen, ist unbestreitbar, und die Zukunft wird zeigen, wie weit dem ganzen Ansturm ein dauernder Erfolg beschieden sein wird.

Irgend etwas positiv Schädliches kann in dem coffeinfreien Kaffee, so wie er hergestellt wird, meines Erachtens nicht enthalten sein, was nicht etwa der Kaffee an sich schon enthielte, aber die Harmonie des Naturproduktes ist eben doch gestört, und man sehe wohl zu, daß da, wo man z. B. im Felde oder am Krankenbette Kaffee verwenden will, nicht Enttäuschungen vorkommen, weil zufällig coffeinfreier genommen wurde, der sich äußerlich an Schönheit der gerösteten Bohne nicht vom Naturkaffee unterscheiden läßt. Eben deshalb erkenne ich die technische Leistung als solche durchaus an, aber eben deswegen hat sich mein prinzipieller Standpunkt zu der Sache nicht ändern können. Wenn die Kaffeebohne kein Coffein enthielte, so würde sie ihren Siegeszug über die Welt schwerlich angetreten haben.