

*Die Colonia 28/10. 00*

# Zichorienmühlen waren allseits sehr bekannt

**Beckum (gl).** Wenn heute jemand seine Kaffeemaschine anstellt, wird sicher kein Gedanke an frühere Zeiten verschwendet, wo Kaffeegenuss noch Luxus war. Seit 250 Jahren setzte sich in Europa der Bohnenkaffee allmählich durch, war jedoch relativ teuer und für den Durchschnittsbürger kaum bezahlbar. Findige Kaufleute suchten und fanden Ersatz- und Zusatzstoffe, die sich jeder leisten konnte.

So gab es aus Roggen den Kornkaffee und aus Gerste oder Weizen den „guten Malzkaffee“, als Muckefuck und Spitzbohnenkaffee ein Begriff. Außerdem wurden Eicheln, Erbsen, Möh-

ren, Zuckerrüben, Löwenzahnwurzeln, Erdnüsse, Sojabohnen, Zichorien und vieles andere geröstet, gemahlen und als Kaffee-Ersatz verwendet. Durchgesetzt hat sich die Zichorie, ein himmelblau blühendes, meterhohes Staudengewächs. Die Blätter dienten als Viehfutter, aus der Pfahlwurzel entstand in geröstetem und gemahlenem Zustand ein Kaffeezusatz, der auch nach dem letzten Krieg noch im Handel war. Heute sind im Dunkeln getriebenen Blattspresse der Zichorie als Wintergemüse und -salat unter dem Namen „Chicorée“ ein Begriff.

Aus der häuslichen Zubereitung mit einfachsten Mitteln

entwickelten sich Zichorienmühlen, die ausschließlich den Kaffeezusatz aus Zichorien herstellten. Hier wurden diese Wurzeln gewaschen, geschnetzelt, in Trommeln getrocknet, geröstet und schließlich in einer Mühle gemahlen. Mit dem Endprodukt wurde der Kaffee verbessert und bekam so die dunkelbraune Färbung. Auch heute wird den koffeinfreien Kaffeearten noch Zichorie zugesetzt.

Damals gab es in der Regel nur am Sonntag Bohnenkaffee, der oft zweimal aufgebriht wurde und sicherlich auch entsprechend schmeckte. Man brannte den Kaffee selbst, oder ließ beim Kaufmann Richter (ehemals Dro-

gerie) auf der Nordstraße rösten.

In Beckum sind zwei Zichorienmühlen bekannt. Am Nordwall 1 betrieb der Bernhard Horstmann bis zum Jahr 1882 neben einem Hökerladen (Kramladen) eine handbetriebene Zichorienmühle die von der ledigen Maria Fuest, einer blinden, aber kräftigen Frau bedient wurde. Zur Mühle gehörte eine Brenntrommel oder ein gusseiserner Röster, die über der Feuersglut des Küchenherdes gedreht wurden. Ein paar Häuser weiter am Nordwall 19 betrieb Ferdinand Kiemann von 1876 bis Ende der 1930er Jahre eine große Mühle die als Zichorienfabrik weit bekannt war. **Hugo Schürbüschen**