

ERFINDUNG der Woche

Der gebückte Schrank

Der WELT-Erfinderfragebogen ging an Johann Spörrer nach Bayern, der den „Schrankbutler“ erfand, dessen höchste Fächer sich nach unten holen lassen.

Wozu ist das gut?

Vor allem Kleinwüchsige, Rollstuhlfahrer und Senioren erreichen die oberen Schrankfächer nicht. Viele klettern dann auf gefährliche Notbehelfe. Ein Großteil der 6000 tödlichen Haushaltsunfälle im Jahr sind Stürze.



Patent beantragt:
Johann Spörrer

Wie funktioniert die Erfindung?

Das obere Schrankfach ist kugelgelagert und kann mit einem Schiebstock leicht herausgezogen werden.

Elektrisch und fernbedient fährt das Fach dann einen Meter hinunter, vorbei an den anderen Fächern.

Hat die Welt darauf gewartet?

Es ist für viele sehr nützlich. Die Industrie sieht dabei vermutlich zu wenig Potential. Für die lohnt sich die Sache offenbar nicht.

Gehts noch besser?

Man kann alles irgendwie verbessern, aber momentan ist das ein guter Stand. Wenn ich an die letzten Monate denke, haben wir viele Verbesserungen einfließen lassen. Derzeit läuft ein Schrank auf einem Dauer-Prüfstand, um die Haltbarkeit zu prüfen. Ich möchte für den Schrankbutler das GS-Zeichen nach dem Geräte- und Produktsicherheitsgesetz haben.

Wer wird Ihnen dankbar sein?

Kleinwüchsige, Senioren und vor allem Rollstuhlfahrer oder Leute, die nach einem Unfall zurück ins



Berufsleben kommen. Ein im Büro beschäftigter Rollstuhlfahrer kann sich so seine Akten selbst von oben herunter kommen lassen. Auch in Bibliotheken ist eine Verwendung denkbar.

Glauben Sie an einen Erfolg?

Voll und ganz. Die Reaktionen bei einigen Messeauftritten waren überzeugend. Hinter der Erfindung steht auch der Schreinerbetrieb, der in die Sache voll mit einsteigt und den Schrank produziert und vertreibt.

Wie geht es weiter?

Das Produkt ist jetzt serienreif und kann demnächst verkauft werden. Es wird bundesweit durch eine Fachpedition ausgeliefert und aufgestellt.

Wer sind Sie?

Ich heiße Johann Spörrer, bin Rentner und 62 Jahre alt. Ich war Briefträger von Beruf und wohne in Pullenreuth, Nordostbayern.

Warum sind Sie Erfinder?

Ich habe mein Leben lang immer gerne gebastelt. Es macht Spaß.

Wie lange haben Sie gebraucht?

Es werden demnächst zwei Jahre. Der Schrankbutler ist durch Gebrauchsmuster geschützt. Die Patentanmeldung läuft. Ebenso ist Markenschutz beantragt.

Wieviel haben Sie investiert?

Viel Zeit und etliche tausend Euro.

Was halten Freunde und Verwandte von Ihrer Berufung als Erfinder?

Die sind geteilter Meinung. Bei manchen ist ein Erfinder immer ein Spinner. Andere können sich mit mir über Erfolge freuen.

Geht's ums Vergnügen oder Reichtum und Ruhm?

Es wäre schön, wenn ein paar Euros hängen blieben.

Wem wollen Sie Ihre Erfindung widmen?

Den oben erwähnten Menschen. Ich bewundere, wie sie ihr Leben meistern.



Zuckriges Geschirr einer Kaffeekultur, die zwar groß war. Aber nicht besonders aromatisch

Nie wieder Filterkaffee

Von Simon Baumgärtner

Man sitzt da also in einem dieser netten Ausflugs-Cafés, verschwitzt vom Fahrradfahren oder ordentlich frisch gemacht vom Wandern. Man lümmelt da also in einem groß geblühten Schaumstoffpolster auf weißem Restaurant-Terrassengestühl, durchforstet eine in Plastik verschweißte Speise- und Warmgetränk-Karte – und vernimmt plötzlich neben sich eine Stimme: „Kaffee? Tasse oder Kännchen?“

Wer dann tatsächlich „Tasse oder Kännchen“ bestellt, sieht Minuten später ein eingeschränkt koffeinhaltiges Heißgetränk auf dem Tisch, das in Konsistenz und Geschmack an den Aufguss von ausgekochten Zigarrenstummeln und Aschenbecher-Spülbrühe erinnert. Hoch verdünnt natürlich. So war das noch bis vor wenigen Jahren. Heute lässt die Bedienung am Tisch meist noch einen Nachsatz fallen, in beschwingt jugendlichem Unterton: „Wir haben aber auch einen Espresso oder eine Latte matschiatto!“

Die Franzosen haben den Café au lait erfunden, die Österreicher erschufen den Braunen, den Einspänner und die Melange. Die Italiener haben den Latte macchiato kreiert, den Espresso, den Caffè Latte, den Cappuccino, den Caffè Crema. Die Spanier den Cortado. Alle Nationen entwickelten ihren eigenen Kaffee, die Brühtechnik und die Maschinen dazu.

Auch die Deutschen haben ihre Maschine erfunden und ihren Kaffee. Es ist die Kaffeemaschine, sie stellt den deutschen Filterkaffee her. Von allen technischen Methoden, Wasser und Pulver zu einem Getränk zusammenzubringen, ist der Filterkaffee die mit Abstand verrufenste in Europa. Von den knapp sieben Kilo Kaffee, die jeder Deutsche im Durchschnitt pro Jahr verbraucht (der Saarländer mit dem größten, der Sachse mit dem kleinsten Schluck), geht das Gros immer noch drauf für Filterkaffeemaschinen. Die stehen zwar in 90 Prozent aller Haushalte. Aber ein guter Teil davon mit gezo-gemem Stecker, auf verlorenem Posten. In Deutschland ist der bestverkaufte Artikel im Haushaltskleingerätehandel der Staubsauger. Nummer zwei ist die italienische Espresso-Maschine.

Das Elend des deutschen Kaffees nahm ihren Anfang irgendwann zwischen Juli und September 1683 im Großraum Wien. Dieser politische Sommer soll in Österreich und Ungarn ziemlich unangenehm gewesen sein. Dass die Türken unter Zuhilfenahme robuster Methoden versuchten, sich in Wien einzubürgern, ist damals auf wenig oder überhaupt keine Gegenliebe gestoßen. Als die Türken im Herbst wieder nach

Hause fuhren, hinterließen sie im Eifer des Gefechts gute 500 Sack Kaffee. Allerdings war Wien voll von Bayern und Badenern, Schwaben, Franken, Sachsen und auch Polen, die tatkräftig daran mitgewirkt hatten, die türkische Armee zum Abzug zu überreden. Es ist eine ziemlich gesicherte Erkenntnis, dass die 500 Sack Kaffee ziemlich kollektiv aufgetrunken wurden. Der Ursprung der typischen Wiener Melange sieht deshalb nach einer internationalen Angelegenheit aus.

Wie jede Nation – von den teetrinkenden Engländern abgesehen – beschäftigte sich von da an auch die deutsche damit, bei der Zubereitung eine nationale, eine eigenartige Lösung zu finden. Denn die türkische Art des Kaffeegenusses, bei der das Mehl der Kaffeebohne unter Zugabe von reichlich Zucker einfach in der Tasse oder Kanne mit heißem Wasser übergossen und dann samt Kaffeesatz getrunken wird, erschien den Deutschen noch zu wenig vollautomatisch, zu unsteril, und allzu sehr getrieben von zeitraubenden Zeremonien.

Rund um den Kaffeekonsum gab es aber seit den Türkenkriegen kaum Alternativen: Man goss direkt in der Kanne auf, filterte per Metallsieb oder ausgemusterter Herrensocke oder goss in der Tasse auf und filterte überhaupt nicht. Selbst die französische Methode konnte den dauernden Vorwurf des Primitivismus nicht recht entkräften. In einer speziellen Kanne, einer Cafetière, wird der Kaffeesatz hier nach der Aufbrühzeit mittels eines Drahtgeflechts an den Boden der Kanne gedrückt. Offiziell zumindest. Inoffiziell schwimmt das Kaffeemehl eben doch als Naturtrübsatz im Cafetièrengeläu. Nichts Halbes und nichts Ganzes also, typisch französisch-schludrig und somit auf Dauer nicht einzu-deutschen.

Es muss also ein Verfahren her mit technisch-respektablem Reiz, das außerdem die Sauerei mit dem Kaffeesatz eliminiert und das sich dann beim Genuss kännchen- und tassetechnisch zügig abwickeln lässt.

Erste Versuche, das Kaffeekochen maschinell zu organisieren, stammen aus dem Beginn des 19. Jahrhunderts. Sie sind wohl nicht allein auf deutschem Mist gewachsen – was als Niederlage gilt für ein Volk aus Tüftlern, Erfindern, begeisterten Ingenieuren.

Der Grund für den deutschen Kaffee als den verrufensten in Europa könnte daran liegen, dass die Deutschen anfangs kaum welchen hatten. Überschwänglich war die Lieferbereitschaft in den englischen, französischen und niederländischen Kaffeekolonien jedenfalls nicht. Im unmittelbaren Kaffeezusammenhang beschäftigten sich die Deutschen wohl eher mit den gesamtstrategisch klügeren Kaffee-Ersatzprodukten, statt mit der Erfindung einer Kaffeemaschine. Sollten die Franzosen ihren Bohnenfusel doch selber saufen!

Ganz Deutschland gewann dem Ersatzkaffee aus den Wurzeln der Wegwarte oder Zichorie das Beste ab. Kinder sangen: „C-A-F-F-E-E/ Trink nicht so viel Caffee/ Nicht für Kinder ist der Türken-

trank/ Schwächt die Nerven/ Macht dich schwach und krank“. Mit Muckefuck konnte man auch zufrieden sein. Das war der Plan. Stillgestanden, weggetreten.

Unterdessen konnten sich im schönen Italien und genussvollen Frankreich andere Aromen durchsetzen. Dort strebten Naturwissenschaft und Kunst nach Vollendung – und der Kaffee im Café zur Hochkultur. Man kennt das heute aus jedem Büro – wer schafft, der ist auch schnell dem Koffein verfallen.

Diese Sucht und dazu jüngste technische Errungenschaften brachten Mitte des 19. Jahrhunderts zwischen Mailand und Neapel den Vorläufer des Espresso zustande. In Frankreich soll man sogar noch ein paar Jahre früher darauf gekommen sein: Kaffee kann auch aufgebrüht werden, indem Wasser, zu Dampf erhitzt, in eine darüberliegende Kammer mit Kaffeepulver steigt und von dort ins Sammelgefäß. Diese ebenso simple wie pfiffige Konstruktion kann als Vorfahr der Kaffeemaschine gelten. Sie nennt sich in Italien Espressokanne und in Frankreich Perkolator. Diese Herstellungsmethode birgt schon im Ansatz eine spielerische, technische, typische deutsche Komponente.

Irgendwann scheint aber selbst den Italienern mit der Espressokanne der Geduldtsdahn gerissen zu sein. Es dauerte seine Zeit, bis der schwarze Sud aus der Steigleitung quoll. Die Italiener erfanden

■ Man goss direkt in der Kanne auf, filterte per Metallsieb oder ausgemusterter Herrensocke oder überhaupt nicht

mit dem Prinzip der Espressokanne vor Augen die Espresso-Maschine. Bei der wird der heiße Wasserdampf unter hohem Druck – entweder kräftig einen Hebel nach unten ziehen oder die elektrische Pumpe anwerfen – durch das Kaffeepulver gepresst.

Auf diesem beinahe öligen Getränk mit der legendären Crema, einem hellen Schaum, der durch die Herstellung unter Druck entsteht, baut sich über hundert Jahre später ein guter Teil des italienischen Nationalstolzes auf. Zu Recht. Unsere italienischen Nachbarn mögen ja einen Fußball spielen, den man sich ohne eine Ader für Theater, Drama und Komödie kaum ansehen kann. Aber Kaffee kochen – das können sie.

Die okkulten Mythen jedoch, die sich um die Herstellung des wahren Espresso ranken, sind für einen geradlinig strukturierten deutschen Ingenieur allerdings zu viel „Dekorazione“. Sei es der Anpressdruck des Kaffeepulvers im Sieb, die richtige Brühtemperatur, Alter, Röst- und Mahlgrad des Kaffees, der Druck des Wassers, der Härtegrad des Wassers oder gar die Qualität und Temperatur der vorgewärmten Tasse – mit derlei Voodoo ist in Deutschland selten wirklich großer Staat zu machen. Man gießt in allerlei Apparaturen heißes Wasser über dunkles Pulver jedweder Provenienz und nennt das Kaffee kochen.

Der erste nationale Durchbruch für die deutsche Kaffeekultur ist dann die Erfindung einer Dresdnerin namens Melitta Bentz: Die findige Hausfrau ist so genervt vom schwimmenden Kaffeesatz in der

Brühe, dass sie eines Tages zum Löschpapier aus den Schulheften ihrer Söhne greift, dieses in einen Topf mit durchlöcherter Boden steckt und so den Kaffeefilter erfindet. Im Sommer 1908 erteilt das kaiserliche Patentamt Gebrauchsmusterschutz für die Kaffeefilter von Melitta Bentz. Noch 15 Jahre später hat „Melitta“ die Konkurrenz nach wie vor fest im Griff, bei einem sehr überschaubaren Markt allerdings.

In diesem Glücksfall für die vom Kaffeersatz geplagte deutsche Hausfrau steckt freilich ein folgenschweres Problem: Die im Espresso oder Mokka so geschmacksintensiven Öle der Kaffeebohne bleiben im Filterpapier größtenteils hängen. Das Resultat ist ein wässriger Kaffeauszug, der mit zunehmender Brühdauer besonders die muffigen Geschmacksbestandteile in den Vordergrund spielt. Es wird aber noch schlimmer. Das Wegwerfprodukt „Filtertüte“ begeistert die deutschen Erfinder und Tüftler. Sie entwickeln Vorrichtungen, in die der Einweg-Kegel aus Löschpapier geradezu logisch passt.

Nach dem Zweiten Weltkrieg übernimmt nach und nach die Kaffeemaschine das Kaffeekochen im Wirtschaftswunderland. Es wird aufgeräumt und begründet. Fortschritt, Sauberkeit und Effizienz leisten sich bis hinein in die deutsche Küche ein Rennen Kopf an Kopf.

Dort stehen sie, die immer bunteren und billigeren Plastik Kaffeemaschinen. Mit großem Tank, aus dem das Frischwasser in ein beheiztes Rohr unter der großen Warmhalteplatte läuft. Ach ja, „Frischwasser“ ... Mit diesem Kläranlagen-ökobulgar wird im Technikerdeutsch das beschriebene, was in Italien beim Espressokochen als „il acqua“ besungen wird. Wichtig für die Funktion der Maschine: Zwischen Frischwassertank und Heizspirale befindet sich ein Rückschlagventil – ein Ausdrück aus der Fachsprache der Klempner. Sobald sich also das Wasser in den Heizkörpern erhitzt, bilden sich Dampf und Druck, der das Rückschlagventil zum Wassertank schließt. Das heiße Wasser presst jetzt in die obere Etage, wo es sich fauchend, tröpfelnd über dem Kaffeepulver ergießt und dann trostlos versickert. Da macht das Rückschlagventil wieder auf – der nächste Schub Frischwasser stößt gurgelnd in die Heizung vor.

In der Filtertüte verbindet sich das heiße Wasser zu einer trüben Suppe mit dem Kaffeepulver, was dann wässrig-hell in die darunterliegende Kanne sickert. Im Filter bleibt ausgekochter Schlamm zurück. Er wird samt Filterpapier entsorgt – fast ein wenig schuldlos bewahrt.

Aber es kommt noch schlimmer: Ist alles Wasser verkocht, steigt die Temperatur des Heizkörpers auf ungesunde 150 Grad. Erst dann schaltet ein Fühler die Rohrheizung ab. Die Heizplatte für die Kanne reguliert die Kaffeemaschine dann durch wiederkehrendes Ein- und Ausschalten. Diese Warmhalteplatte verteilt dann den letzten Rest an Kaffeearoma aus dem Getränk – so lange, bis eben irgendein Tor tatsächlich eine Tasse oder gar ein Kännchen bestellt.

Beim Filterkaffee und der Maschine dazu steht sich der deutsche Hang zur Ingenieurskunst also tatsächlich im Weg. Obwohl – es gibt Hoffnung auf Wiederherstellung der Maschinenehre, eine Neuerung. Es ist zwar immer noch prinzipiell ein Filterkaffee, aber einer aus Pads – geschlossenen, flachen Kaffeefilterbeutel. Das Verfahren schneidet bei allen Tests deutlich besser, sogar mit „genussfähig“ ab. Das Durchladen der Patronen unterschiedlicher Kaliber ins Magazin hat außerdem auch echten Unterhaltungswert. Allerdings – die Pads gibt es auch für Espresso-Maschinen. Auf lange Sicht wird die Sache also doch ziemlich sicher verloren sein.

