



Celticgarden's Muckefuck

Kaffee-Ersatz aus der Natur



Katja Peters

Der Kaffee ist das Sinn-
bild der Liebe. Man liebt
ihn blond, brünett oder
schwarz, aber durchgängig
heiss.

Fliegende Blätter Humoristische
deutsche Wochenschrift, 1845-1944

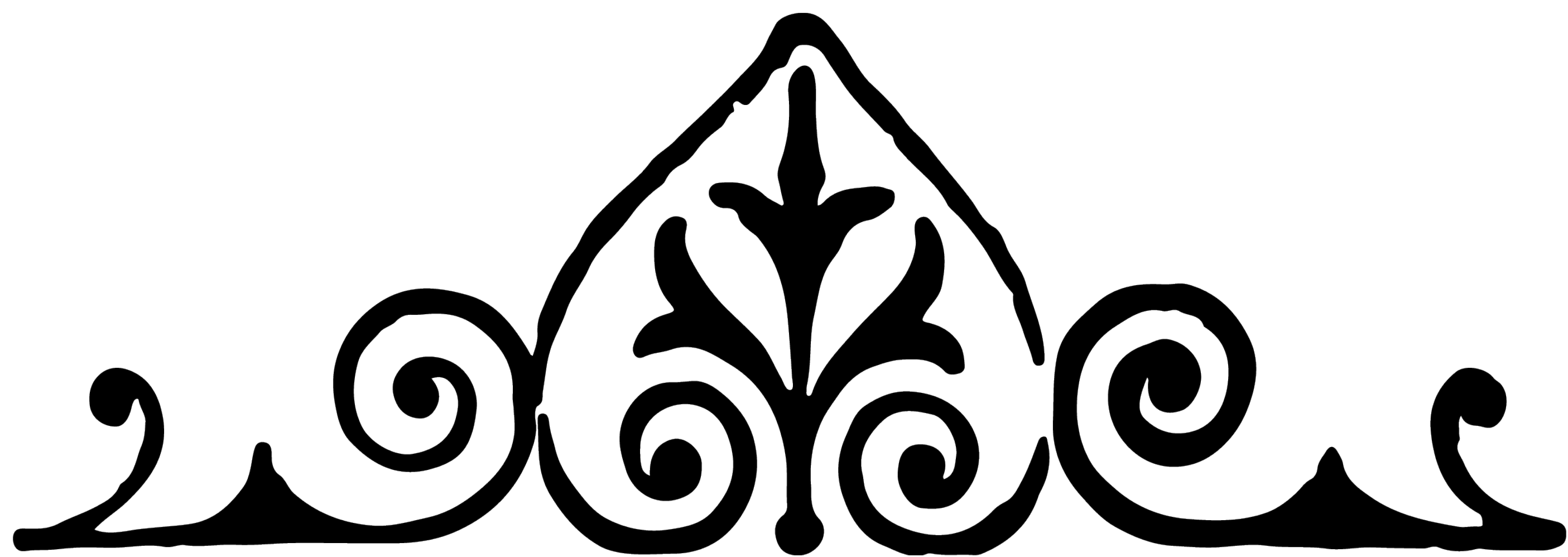
Jeglicher kommerzieller Nachdruck
ist nicht gestattet!

© 2023 by Celticgarden
Alle Rechte vorbehalten.

Celticgarden's

Muckefuck

Kaffee-Ersatz
aus der Natur



Katja Peters



Dieses kleine Büchlein soll euch als Anreiz dienen, wie man sich aus gewissen Pflanzen einen Kaffee-Ersatz selber herstellen kann. Die Rezepte sind teilweise aus dem Jahre 1666 bis 1853 entnommen.

Pflanzenteile, die sich für einen Kaffee-Ersatz eignen, müssen vor der Verwendung immer geröstet werden. Dafür wird eine Pfanne ohne Speiseöl genommen. Im Backofen lässt es sich auch rösten, aber es dauert wesentlich länger.

Für weitere Infos, wie zum Beispiel die ganz genaue Zubereitung, benutzt ihr bitte das Internet oder fragt bei einem Fachkundigen nach.

Was ist Muckefuck?

Muckefuck ist ein kaffeeähnliches Getränk, das eine sehr lange Tradition hat. In Deutschland ist damit meistens der Nachkriegskaffee gemeint. Ein damaliger Ersatz für die fehlenden Kaffeebohnen.

Von meinen Grosseltern habe ich des öfteren noch von Muckefuck gehört. Meistens, wenn ein Kaffee dünn geworden war. Als Kind habe ich nur den bekannten Getreidekaffee getrunken (ich will den Namen nicht nennen, weil es sonst indirekte Werbung ist ;) und noch heute trinke ich ihn ab und an. Für die Herkunft des Wortes Muckefuck gibt es zwei Erklärungen.

Es besagt, dass das Wort verdeutscht aus dem französischen stammt, für Mocca faux; auf deutsch Falscher Kaffee. Oder aus dem Rheinischen von Holzmum und zu faul sagte man fuck. Ich tendiere eher zur ersten Erklärung.

Katja Peters

Bohnen

Die Bohnen weicht man 14 Stunden in Wasser ein. Danach wird die Haut abgeschält und die Bohnen zerkleinert. Dann werden sie getrocknet.

Nach dem Trocknen werden sie sehr stark in einer Pfanne geröstet. Den besten Kaffee-Ersatz, aus Bohnen, ergeben die kleinen Saubohnen.

Von innen müssen die Bohnen schwarz-braun sein, da sonst der Kaffee einen rohen Geschmack erhält.



Wegwartenwurzel

Die Wurzeln der Wegwarte werden gewaschen, in Stücke geschnitten und sehr stark geröstet. Durch das Rösten erhalten sie einen eigentümlichen, aber nicht unangenehmen Geruch.

Dieser Muckefuck ist zwar kein Kaffee, aber hat die gleichen Vorzüge und ist daher, als Kaffee-Ersatz sehr gut geeignet.





Apfel- und Birnenschnitze

Die Apfel- oder Birnenschnitze müsst ihr gut trocknen, zerschneiden und bis zur Bräune in einer Pfanne ohne Fettbeigabe rösten. Sie ergeben einen süßen Kaffee-Ersatz, bei dem man sich den Zucker sparen kann.

Feigen können genauso zubereitet werden.

Eicheln

Eicheln lässt man für ein paar Wochen trocknen und befreit den Samen von der Aussenhülle. Diese Samen werden braun geröstet.

Dieser Kaffee-Ersatz schmeckt sehr stark, um ihm ein bisschen die Stärke zu nehmen, lässt man die Eicheln ein paar Tage in Wasser liegen, wobei das Wasser jeden Tag erneuert werden muss.



Dattelkerne

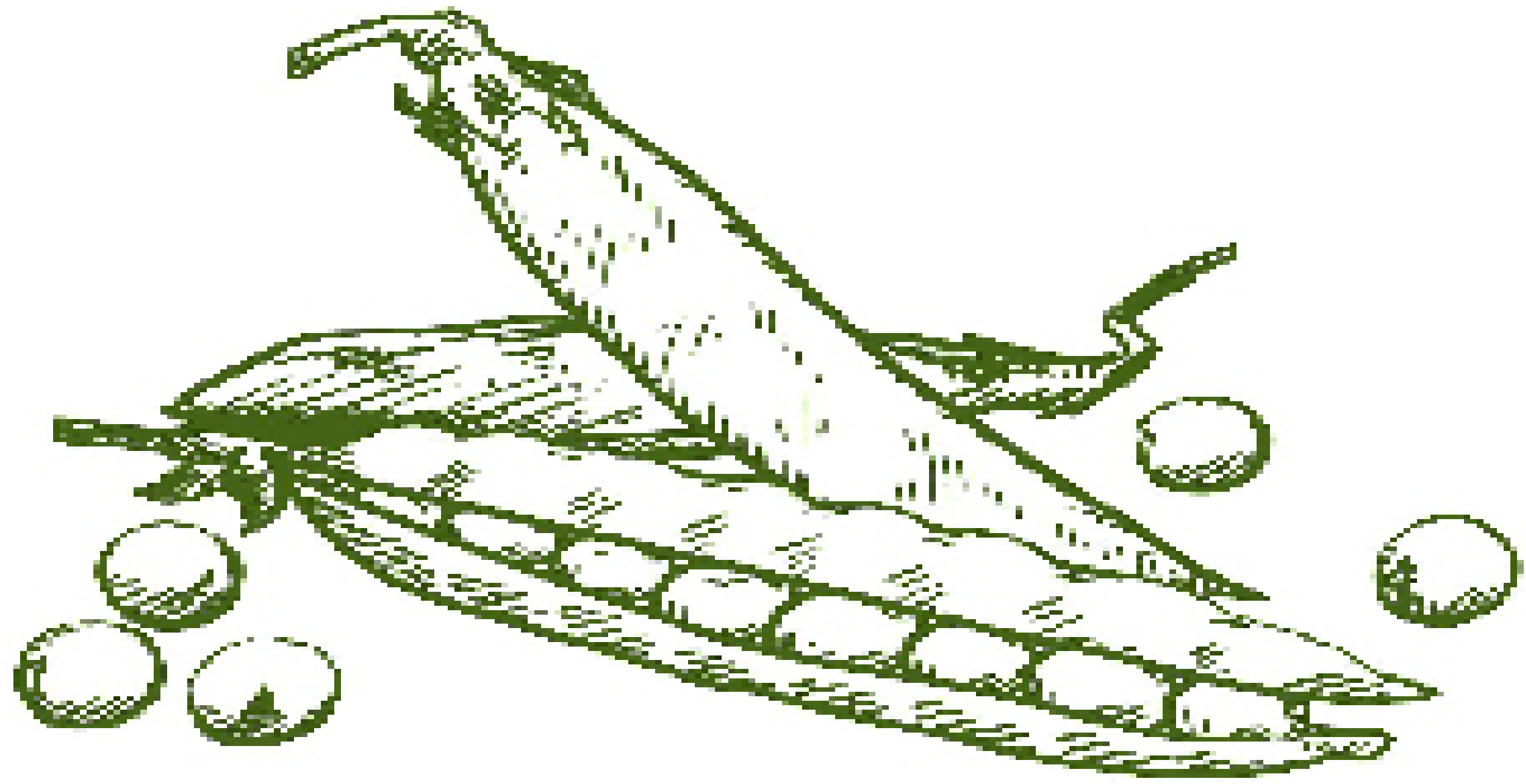
Auch aus Dattelkernen kann ein Muckefuck zubereitet werden. Bei uns fallen meistens zur Winterzeit viele Dattelkerne an, die man reinigen und aufbewahren kann.

Die Dattelkerne werden vom Fruchtfleisch gereinigt, ein wenig getrocknet und geröstet. Nach der Röstung müsst ihr sie zermahlen.

Geröstet geben sie ein ganz kaffeeähnliches Getränk, das den Duft des echten Kaffees wahrlich übertrifft.

Am besten eignen sich dafür frische Datteln.





Erbsen

Getrocknete Erbsen werden geröstet, zermahlen und wie Kaffee zubereitet.

Dieser Kaffee-Ersatz ist wirklich Geschmackssache, aber er wurde Anno 1770 oftmals als Streckmittel für echten Kaffee genommen.

Um ein bisschen den eigenartigen Geschmack der Erbsen herauszubekommen, können sie vor der Röstung gewässert werden.

Erdmandel

Die Erdmandel wird auch Tigernuss genannt. Sie ergibt einen sehr guten Kaffee-Ersatz.

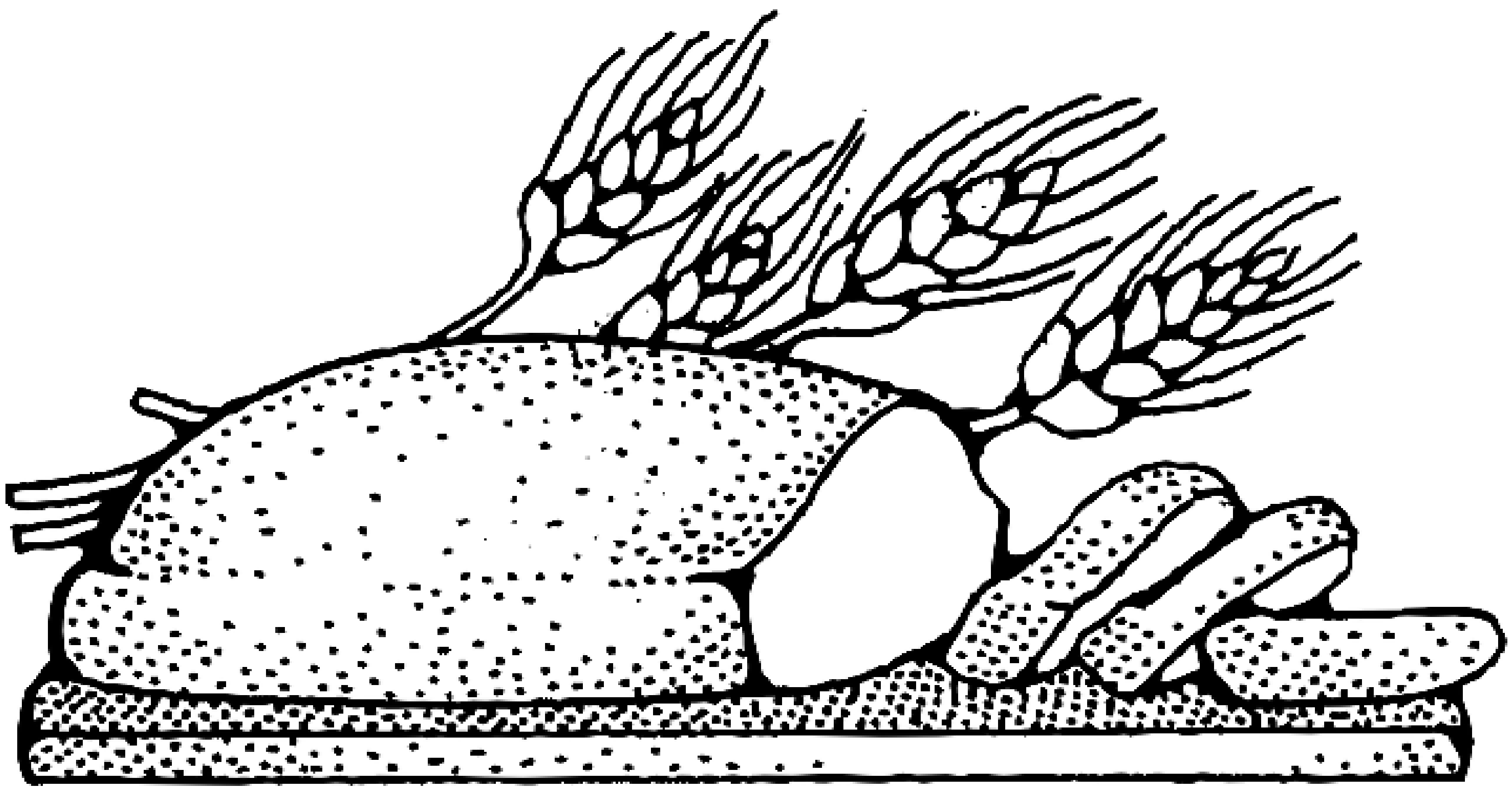
Man entfernt nur die kleinen Wurzeln und bräunt sie so lange, dass sie aussen die Farbe von schwarz gebrannten Kaffeebohnen haben.

Röstet man sie länger, verlieren sie an ihrem guten Geschmack.



Brot

Roggen- oder Weizenbrot wird in Würfel geschnitten und getrocknet. Ihr könnt sie alleine oder aber auch mit frischen gemahlenden Kaffeebohnen rösten.



Hafer

Kaffee-Ersatz aus Hafer hat etwas gewürzhaftes an sich. Der Hafer muss vorher geschält und dann geröstet werden.



Hagebutten

Hagebutten werden in Stücke geschnitten und zu gleichen Teilen mit Kaffeebohnen geröstet. Anno 1779 war dieser Kaffee sogar im Handel käuflich.

Haselnüsse

Sie werden genauso zubereitet wie die Bohnen.

Kartoffeln

Die rohen Kartoffeln werden geschält, gewaschen und in Würfel geschnitten. Sie müssen 12 bis 24 Stunden bedeckt im Wasser liegen.

Danach werden sie abgegossen und kräftig ausgedrückt. So sollte man es noch 2 bis 3 mal wiederholen. Worauf dann die Kartoffelwürfel getrocknet und geröstet werden.

Klettenlabkraut

Der Samen des Klettenlabkrauts wird getrocknet und zerstossen. Dann röstet man es sehr vorsichtig.

Anno 1790 wurde dieser Kaffee-Ersatz in Ostfriesland getrunken.

Löwenzahnwurzeln

Die Wurzeln werden kleingeschnitten und geröstet.

Anno 1808 berichtete man von armen Leuten, die diesen Kaffee-Ersatz als Absud tranken.

Mehlteig

Ein Teig aus Roggen, Weizen- oder Hafermehl, der mit Wasser verknetet und dann in kleine Stücke geschnitten und getrocknet wird. Dann werden die Teigstücke wie Kaffeebohnen geröstet.

Rosskastanien

Die Rosskastanien werden getrocknet, geschält und in Stücke zerschnitten. Dann werden die Kastanienstücke eine halbe Stunde mit heissem Wasser ausgezogen. Danach wieder getrocknet und geröstet. Dieser Kaffee-Ersatz kam Anno 1899 in Gebrauch.

Roggen

Dieser Kaffee-Ersatz ist schon seit Anno 1750 in Deutschland in Gebrauch.

Der Roggen ergibt einen sehr besonders angenehmen Getreide-Kaffee, wenn er vorher von seinen stark schmeckenden Teilen befreit wird.

Dafür wird der Roggen in kaltem Wasser über Nacht eingeweicht. Danach giesst man das Wasser ab und übergiesst den Roggen mit frischem Wasser, das man zusammen zum Kochen bringt.

Dann wird alles durch ein Sieb gegossen und dreimal mit kochendem Wasser übergossen.

Nun wird der Roggen in der Sonne oder im Ofen schnell getrocknet. Wenn er trocken ist, muss er hell geröstet und zermahlen werden.



Vogelkirsche

Die Frucht wird getrocknet, etwas geröstet und zermahlen. Diesen Kaffee-Ersatz kann man ohne Zucker trinken, weil er einen süsslichen Geschmack hat. 18 bis 20 Vogelkirschen sollen ca. 17 g Kaffee ersetzen.

Wacholderbeeren

Die Beeren werden im Ganzen geröstet.

Weintraubenkerne

Sie wurden als Streckmittel dem echten Kaffee in Strassburg beigefügt.

Weissdornbeeren

Die Beeren werden durchgeschnitten, getrocknet und geröstet.

Runkelrübe

Man schneidet die gereinigten Rüben in Stücke von der Größe einer Kaffeebohne. Größere rösten sich nicht so gut und kleinere verbrennen leicht.

Nachdem sie getrocknet sind, werden sie geröstet. Man soll es am Geruch merken, wenn die Röstung beendet ist. Zuerst soll der Geruch süsslich sein, dann widrig und zuletzt sehr unangenehm.

Sobald die Rübenstücke schwammig werden und sich leicht zwischen den Fingern zerdrücken lassen, keinen süsslichen Geruch mehr und eine gelbbraune Farbe angenommen haben, nimmt man sie vom Herd und lässt sie erkalten.

Sie werden gleich zermahlen und verpackt, weil sie an der Luft feucht werden.

Wie ihr gelesen habt, ist es nicht schwer einen Kaffee-Ersatz selber herzustellen. Beim Rösten der Pflanzenteile sollte man nur immer bei der Pfanne bleiben und sehr oft die Zutat wenden. Ansonsten wird es schnell anbrennen und schwarz werden. Aber durch ein wenig Übung bekommt man das hin.

Zum Geschmack müsstet ihr am besten ein paar verschiedene Pflanzen ausprobieren. Geschmäcker sind so verschieden.



Dieses eBook wird, wie es die Zeit zulässt, immer wieder aktualisiert mit neuen Rezepten. Die Neuauflage ersetzt dann das alte eBook. Das Layout und der Inhalt ist neu. Kategorien lasse ich bewusst weg, weil es noch nicht umfangreich genug dafür ist.

Wer mich und mein Celticgarden über Paypal mit einem Energieausgleich unterstützen möchte, der verwendet bitte diese Email:

katuschka@celticgarden.de

Ich bedanke mich im voraus,

Katja

Datenschutz & Impressum

<https://www.celticgarden.de/datenschutzerklaerung/>

<https://www.celticgarden.de/impressum/>

Celticgarden's

Muckefuck

Kaffee-Ersatz aus der Natur

