

Kakao und die schweizerische Schokolade-Industrie

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **40 (1947)**

Heft [2]: **Schüler**

PDF erstellt am: **19.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Der Kakaobaum ist ein 5–8 m hoher Baum mit grossen, lederartigen, glänzenden Blättern und gurkenähnlichen Früchten, die unmittelbar aus Stamm und Ästen wachsen. Wehe, wenn die „Kakaopest“ über die ausgedehnten Plantagen kommt! Dann werden die Zweige und Blätter krustig, die Frucht holzig, die im Fruchtfleisch eingebetteten Kakaobohnen unbrauchbar.

KAKAO UND DIE SCHWEIZERISCHE SCHOKOLADE-INDUSTRIE.

Als zur Zeit der grossen Entdeckungsfahrten der spanische Eroberer Hernan Cortez 1519 in Mexiko eindrang, traf er viele Errungenschaften an, welche den Europäern bis dahin völlig unbekannt waren. Zu diesen Seltsamkeiten gehörte ein Getränk, das aus den Bohnen des einheimischen Quacahault-Baumes zubereitet wurde und als Gemenge Choclatl (choco = Kakao, latl = Wasser) hiess. Daher noch der heutige Name Schokolade. Die Fruchtbarkeit des ursprünglich nur in Zentralamerika und im nördlichen Südamerika vorkommenden Kakaobaums war nach der Vorstellung der heidnischen Eingeborenen von der Gunst eines besonders zu verehrenden Schokoladegottes abhängig, die Kakaobohne diente als Münze, und die Steuereinkünfte des mexikanischen Kaisers ergaben neben Gold- und Silberwerten beispielsweise jenen Vorrat von 40 000 riesigen Körben voll Kakaobohnen, die von den Eroberern in den unterirdischen Gewölben seines Palastes gefunden wurden.

Der Kaiser selbst nahm nach jeder Mahlzeit eine Schale Kakao zu sich; und bald konnte Cortez seinem eigenen Kaiser Karl V. voll Begeisterung nach Spanien berichten, er habe die Zubereitung eines Getränks in Erfahrung gebracht, von dem zu trinken eine einzige Tasse genüge, um einen Soldaten während eines ganzen Tagesmarsches frisch und bei Kräften zu erhalten. Schon im Jahre 1520 begann daher die Verbreitung des Kakao nach Spanien und hernach in die ganze Welt.

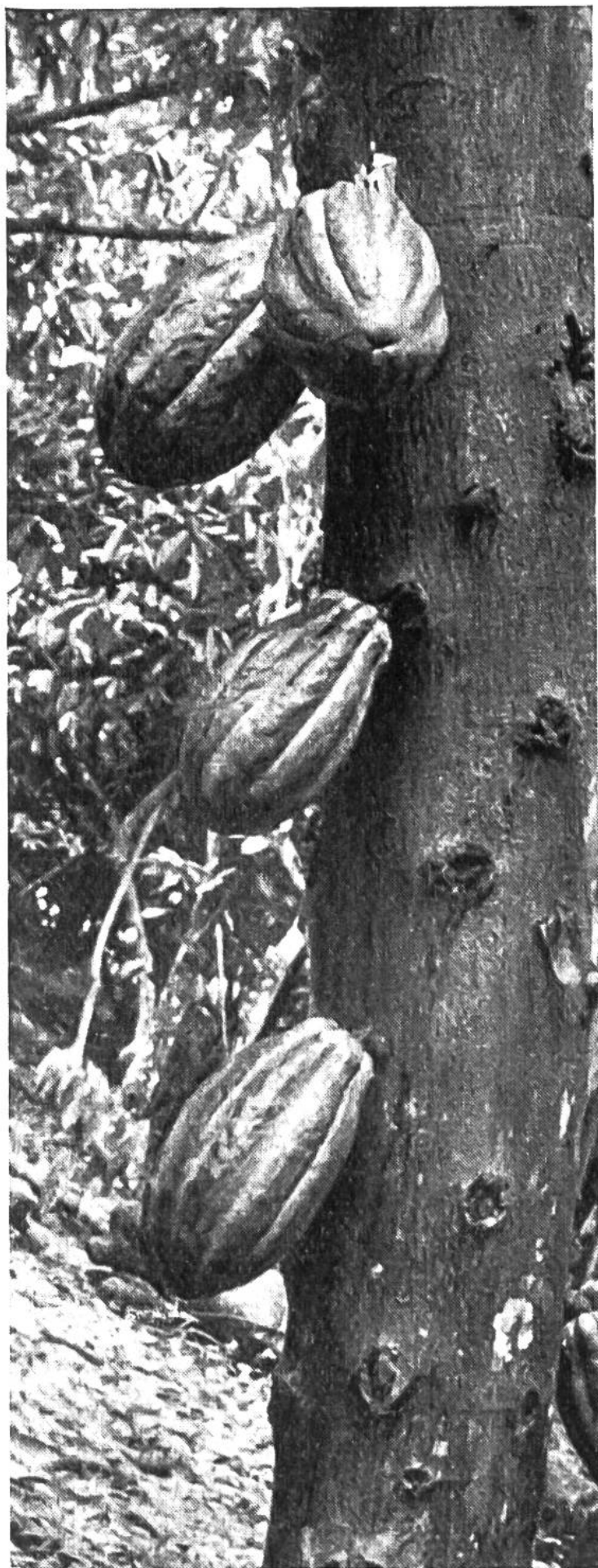
Neben den beiden anregenden Genussmitteln Kaffee und Tee hat sich der Kakao mit vollem Recht als ein geradezu ideales Getränk durchgesetzt. Wegen seines Gehalts an Theobromin, das eine Wirkung wie das Koffein des Kaffees ausübt, regt er den Organismus, vor allem Herz und Nieren, leicht an, führt ihm aber ausserdem noch wertvolle Nährstoffe – wie Fett, Stärkemehl und Eiweiss – zu. Kakao ist also gleichzeitig Genuss- und Nahrungsmittel.

Die alten Mexikaner freilich tranken den Kakao nicht in der Zubereitung, die wir heute kennen. Nur der Vorgang der Ka-



Die ersten verwendbaren Früchte des Kakaobaums erscheinen nicht vor dem 4. Jahr; im 12. Jahr erreicht der Baum seine höchste Kraft.

kaernte blieb stets derselbe: Vom Stamm der 5–8 Meter hohen Bäume werden die wie rote Gurken aussehenden Früchte abgelöst, entzweigeschnitten und die 30–40 Samenkörner aus dem weichen, weisslichen Fruchtfleisch genommen. Diese Samenkörner sind die Kakaobohnen, die an der



sengenden Sonne der tropischen oder subtropischen Zone ausgelegt und gedörst, dann nach Bedarf geröstet und gemahlen werden. Während die einfacheren Schichten des mexikanischen Volkes dem mit Wasser abgekochten Bohnenextrakt sehr viel Maismehl und roten Pfeffer beifügten, würzten die vornehmeren Familien das immer kalt genossene Getränk mit Vanille, Ahornsaft oder süßem Honig.

In Spanien, wo 1580 die erste Schokoladenfabrik entstand, gewöhnte sich die Bevölkerung nur langsam an das ungewohnte Getränk und lernte es erst in heisser Zubereitung und mit Beigabe von Zimt, Vanille und Zucker schätzen.

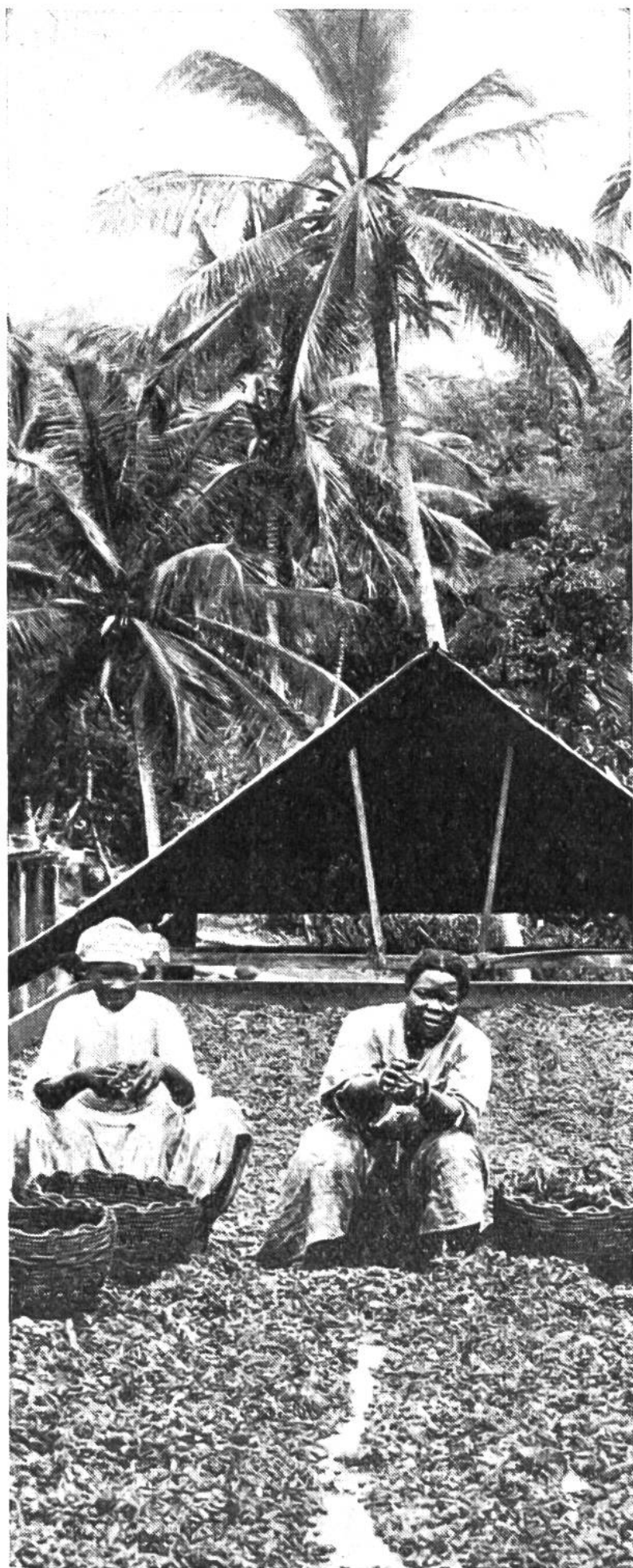
Es ist eine wenig beachtete Tatsache, dass der Kakao der Wegbereiter des Zuckers auf dem Weltmarkt war.

Früchte am Stamm eines Kakaobaums, der, wie die Narben erkennen lassen, schon mehrmals abgeerntet worden ist.



Die Kakaofrüchte werden mit einem scharfen Schlagmesser geöffnet und dann entleert.

Nach dieser Neuerung riss eine wahre Sucht nach dem Genuss von Kakao und Schokolade ein; der spanische Staat nahm das Monopol der Herstellung an sich und konnte mit grossem Nutzen das Geheimnis der Fabrikation wahren, bis es dennoch im Jahre 1606 durch den Italiener Carletti nach Italien entführt wurde. Von nun an fanden Kakao und Schokolade in vielen europäischen Ländern Eingang; sie wurden von den Ärzten als Heil- und Stärkungsmittel empfohlen und gehörten in die Salons der Vornehmen wie auf den Tisch des körperlich arbeitenden Volkes.



Als sich im Jahre 1803 Ernesto Cima mit einigen gelernen Wanderarbeitern aus Italien im Kanton Tessin niederliess, begann auch in der Schweiz die fabrikmässige Herstellung von Schokolade, die als schweizerisches Produkt Weltruf erringen sollte. Mit Hilfe eines besonderen Verfahrens, das der Holländer van Houten ausgearbeitet hatte, konnte jetzt der Kakaobohne das bis zu 50 % vorhandene Pflanzenfett, die Kakaobutter, entzogen und ein in Wasser leicht lösliches Pulver hergestellt werden. Dieses bildet den Grundstoff für unsere Schokolade, die vor allem unter Zusatz von vollwertiger Milch und Zucker mittelst Pres-

Die aus den Fruchthülsen entfernten Kakaobohnen werden an der Sonne ausgebreitet und gedörrt.

sen in feste Formen gebracht wird. Dank ihren in unaufhörlichen Versuchen weiterentwickelten Fabrikationsverfahren und der vorzüglichen einheimischen Milch vermochte die Schweizer Schokoladeindustrie schliesslich ihre ausländische Konkurrenz zu überflügeln und in der Zeit, als Einfuhr und Ausfuhr noch weniger harten Beschränkungen unterlagen, jedes Jahr für nahezu 100 Millionen Franken Schokolade nach allen Weltteilen auszuführen. Das Rohprodukt selbst, der Kakao, wird aus überseeischen Ländern – wie Equador, Venezuela, Westindien – und hauptsächlich von der afrikanischen Goldküste bezogen, wo jeweils eine Hazienda bis zu 3 Millionen Bäume aufweisen kann, deren jeder eine Ernte von durchschnittlich 1 Pfund, in Sonderfällen bis zu 14 kg Kakaobohnen ergibt.

DIE HOHLE GASSE BEI KÜSSNACHT.

Am 17. Oktober sind es 10 Jahre, seit ein strahlender Oktobersonntag des Jahres 1937 die feierliche Eröffnung der Hohlen Gasse bei Küssnacht sah. Wisst ihr noch, wie das war? Damals wurden 25 Schulkinderpaare – je eines aus jedem Kanton mit heimatlichen Trachten und Fahnen – nach Küssnacht delegiert; denn die Hohle Gasse gehört seit 1935 der Schweizerjugend. Durch eine grosse Sammlung brachte die Schuljugend den stattlichen Betrag von 103 000 Schweizerfranken auf, zu denen einige Vereine und Firmen die fehlenden 65 000 Franken legten, so dass die Hohle Gasse angekauft werden konnte. Zwei Jahre dauerte es dann, bis aus der belebten Verkehrsstrasse zwischen Zug und Luzern wieder die idyllische, urtümliche Stätte wurde, die ihr auf unseren Bildern seht. Ein seltenes Ereignis, dass aus einer modernen Autostrasse wieder ein schattiger Fusspfad wird! Meistens geschieht in unserem technischen Zeitalter das Umgekehrte; aber diesmal ist durch die freudige Mithilfe der Jugend die Stätte unseres Heimatlandes, um die sich die leidenschaftlichsten Gefühle des ganzen Volkes sammeln, aus der Unruhe des modernen Verkehrs befreit und als nationales