Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 61 (1988)

Heft: 11: Süsse Droge aus den Alpen : Schweizer Schokolade = Friandise alpestre : le chocolat suisse = La dolce droga dalle Alpi : cioccolato svizzero = Sweet temptation from the Alps : Swiss chocolate

Vorwort: Die Schweiz und ihre Schokolade

Autor: Woerdehoff, Esther

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Die Schweiz und ihre Schokolade

Schokolade gehört in der Schweiz wie Rösti, Bratwurst und Fondue zur Nationalspeise. Verschleckt sind aber nicht nur die Schweizer! Mehr als ein Drittel der Gesamtproduktion wird im Ausland verzehrt. Zwar gilt die Schweiz als Schokoladeland schlechthin – dennoch erstaunt es, dass die Schweiz nur gerade 1,1 Prozent der Weltkakaoernte importiert, eine Rohstoffmenge, die für eine Jahresproduktion von fast 90 000 Tonnen Schokolade reicht. Kleines Rechenspiel: dies entspricht einem jährlichen Pro-Kopf-Verzehr von 10,9 Kilogramm der süssen Droge.

Verglichen mit dem europäischen Markt wurde in unserem Lande die Schokolade erst relativ spät bekannt. Es bedurfte einer langen Entwicklung, bis vor rund 110 Jahren mit der ersten zartschmelzenden Schokolade der Siegeszug der Schweizer Schokolade begann. Dabei war Kakao als Rohstoff schon längst bekannt. «Speise der Götter» nannte der schwedische Naturforscher Linné, dem wir die Grundlagen unseres heutigen botanischen Systems verdanken, 1735 den Kakaobaum. Die Mexikaner kannten die Verwendung der Kakaobohnen bereits vor der Ankunft der weissen Eroberer. Die ersten Nachrichten über den Kakaobaum und seine Früchte gelangte mit Kolumbus nach Europa. Der grausame Conquistador Hernan Cortez brachte vermutlich 1528 die ersten Kakaobohnen samt Gerätschaften zur Zubereitung von Kakao nach Hause. Alsdann kam mit Wasser gekochte, dickflüssige Schokolade bei den wohlhabenden Spaniern als tägliches Morgengetränk regelrecht in Mode. Eifersüchtig versuchten die Spanier das Geheimnis über Kakao und die Herstellung von Schokolade zu hüten – jedoch vergeblich: Durch die Verehelichung der spanischen Königstochter Maria Theresia mit Ludwig XIV. wurde ab 1661 die dunkelfarbene Schleckerei auch in Frankreich hoffähig. Die Königin brachte nebst der Schokolade auch gleich ihre spanische Schokoladenköchin mit nach Frankreich.

Nicht nur am Hof wurde das braune Gebräu geschätzt: wegen ihrer stärkenden Wirkung war die Schokolade gerade in der Fastenzeit auch bei den Geistlichen äusserst beliebt. Zu Beginn des 17. Jahrhunderts entbrannte wegen der Frage: bricht der Genuss von Schokolade die Regeln des Fastens? zwischen Jesuiten und Dominikanern gar ein Streit aus über den Verzehr der Schokolade. Papst Pius V. persönlich musste entscheiden, und nach der ersten Tasse seines Lebens entschied er: «Iste Potus non frangit jejunum» – dieses Getränk bricht das Fasten nicht.

In der Schweiz brachte erstmals 1697 der Zürcher Bürgermeister Heinrich Escher nach einer Reise nach Brüssel Kunde vom süssen Getränk in die Heimatstadt. Fast hundert Jahre später machten sich zwei Bündner Zuckerbäcker namens Josty für ihre Schokolade einen Namen, aber nicht in der Heimat, sondern in Berlin, wo sie eine Konditorei und Schokoladefabrik eröffneten. «Alles, was man bei Josty bekam», lobte der Historiker Eberty, «war vortrefflich, die Schokolade geradezu klassisch.» Doch lag die Zeit der berühmten Schweizer Schokolade noch weit entfernt, und Johann Wolfgang von Goethe tat wohl recht daran, dem Gastgewerbe unseres Landes zu misstrauen – für seine 1797 erfolgte Schweizer Reise packte er vorsichtshalber seine eigene Schokolade samt Schokoladekännchen in den Koffer. Erst 1819 entstand in unserem Lande die erste Schokoladefabrik. Ihr Begründer, François-Louis Cailler, baute sie in einer ehemaligen Mühle bei Vevey. Bahnbrechend für die Schweiz war 1875 schliesslich die Erfindung von Daniel Peter, dem es gelungen war, Schokolade mit Milch zu mischen. Vier Jahre später stellte der Berner Rodolphe Lindt erstmals Schokolade her, die auf der Zunge schmilzt.

Das Produkt der Schweizer Schokoladepioniere war in der Tat eine Erfindung! Sie hatte nichts mehr zu tun mit der bitteren, trockenen und nur mit unendlich viel Zucker versetzten Schokolade, wie sie bisher genossen worden war. Die Schweizer Schokolade war geboren!

Die vorliegende Nummer zeigt auf, wie heute das süsse Produkt unter verschiedenen Firmenbezeichnungen in der Schweiz hergestellt wird. Der Produktion feinster Pralinen mit Frischrahm vom Konditor ist ein eigenes Kapitel gewidmet. Den Schluss schliesslich bildet eine Betrachtung der Geschichte der Werbung für Schweizer Schokolade.

Esther Woerdehoff

1 Schokoladeverpackung mit Panorama der Schweiz. Die Schweizer Firmen überboten sich gegenseitig im Ersinnen kunstvoll gestalteter Verpackungen. Fast immer entsprachen die Bildmotive Begriffen, mit denen die Käuferschaft das süsse Produkt identifizierte: ländliches Idyll, unverfälschte Natur...

1 Emballage de chocolat avec panorama de la Suisse. Les chocolatiers de Suisse rivalisaient entre eux dans la présentation artistique de leurs produits. Le sujet choisi permettait presque toujours d'identifier le produit: idylle champêtre, pureté de la nature...

1 Imballaggio con vedute panoramiche della Svizzera. I fabbricanti di cioccolato svizzeri crearono i più fantasiosi imballaggi per i loro prodotti. Le immagini erano quasi sempre scelte in funzione delle aspettative degli acquirenti di cioccolato: idilliaci paesaggi di campagna, natura incontaminata...

1 A chocolate packing with a panorama of Switzerland. Swiss firms vied with each other in the invention of striking packs for chocolate products. The pictorial motifs were almost always inspired by things the buyers tended to associate with the sweet content: rural idylls, unspoilt nature...

PANORAMA
SUISSE
St. Gall.
Graubünden
St.
CHOCOLAT
SPRÜNGLI
ZÜRICH.
Friedberg & Silberstein

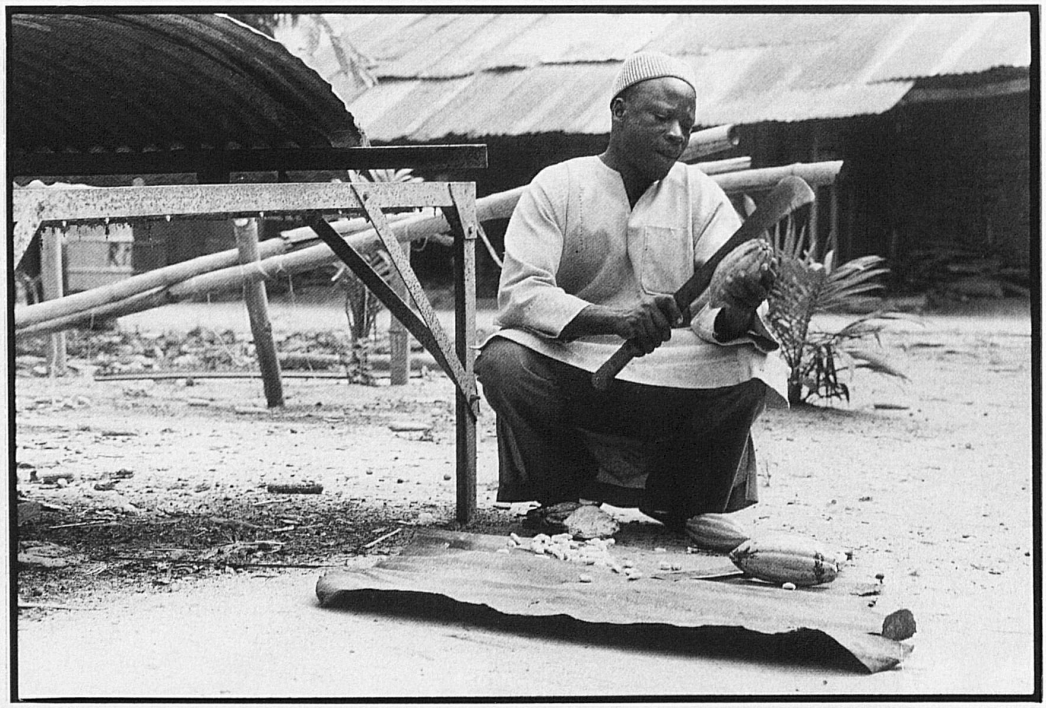
1

2

3

2–5 Kakaoernte in Westafrika. Mit grossen, oft an Stangen befestigten Messern schneidet man die reife Frucht ab (2). An den Fermentationsplätzen – zum Teil im Busch oder an Sammelstellen – wird die Frucht geöffnet. Die Kerne samt dem anhaftenden weissen Fruchtmus (Pulpa) gären nun in grossen Kästen oder wie auf Bild 5 unter einem Wellblechdach

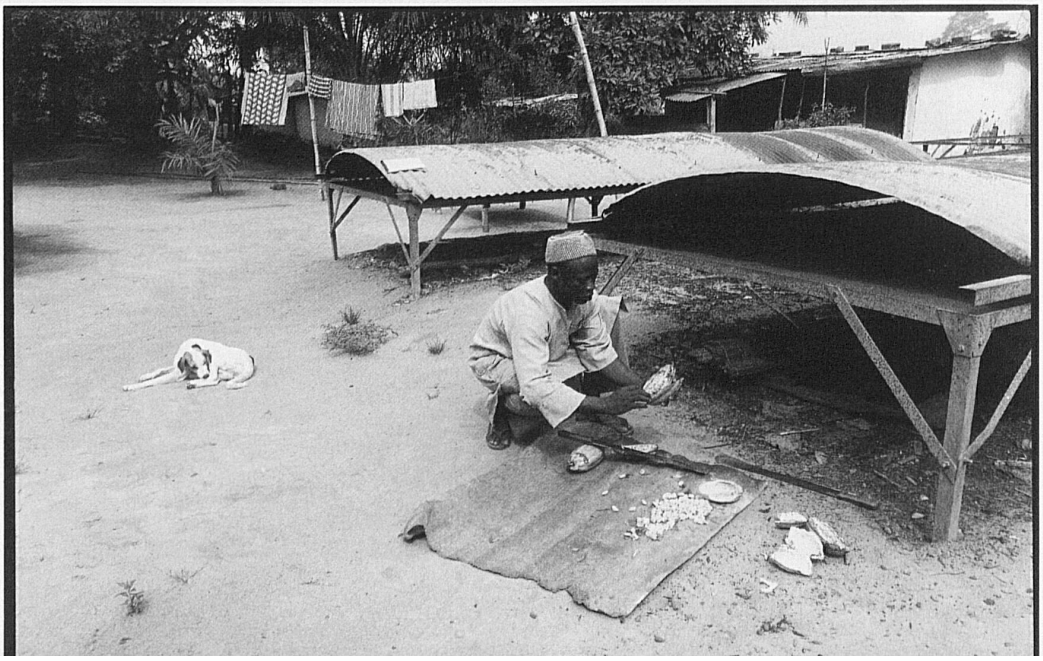
2–5 Récolte de cacao en Afrique occidentale. Le fruit mûr est coupé à l'aide de grands ciseaux, souvent fixés à des perches (2). Aux places destinées à la fermentation, le fruit est ouvert, puis on laisse fermenter les fèves avec la pulpe blanche qui les entoure dans de grandes corbeilles ou, comme sur l'illustration 5, sous un toit de tôle ondulée

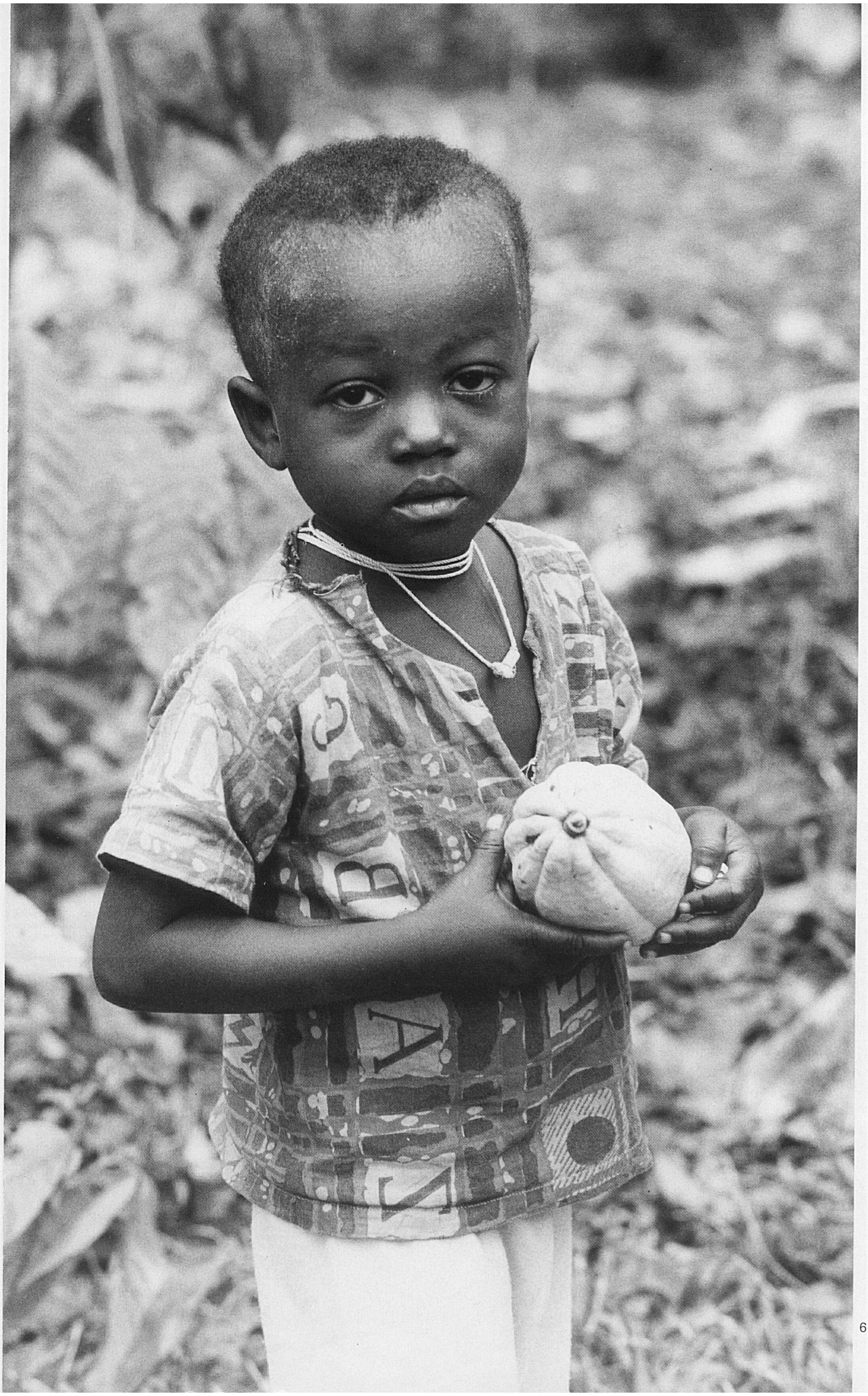


4/5

2–5 Raccolta del cacao nell'Africa occidentale. Il frutto maturo viene reciso mediante grossi coltelli spesso legati ad una pertica (2). Le capsule vengono aperte dopo essere state portate agli appositi centri di fermentazione. La polpa molle dove sono immersi i semi viene lasciata fermentare in grandi contenitori oppure sotto tetti di lamiera ondulata

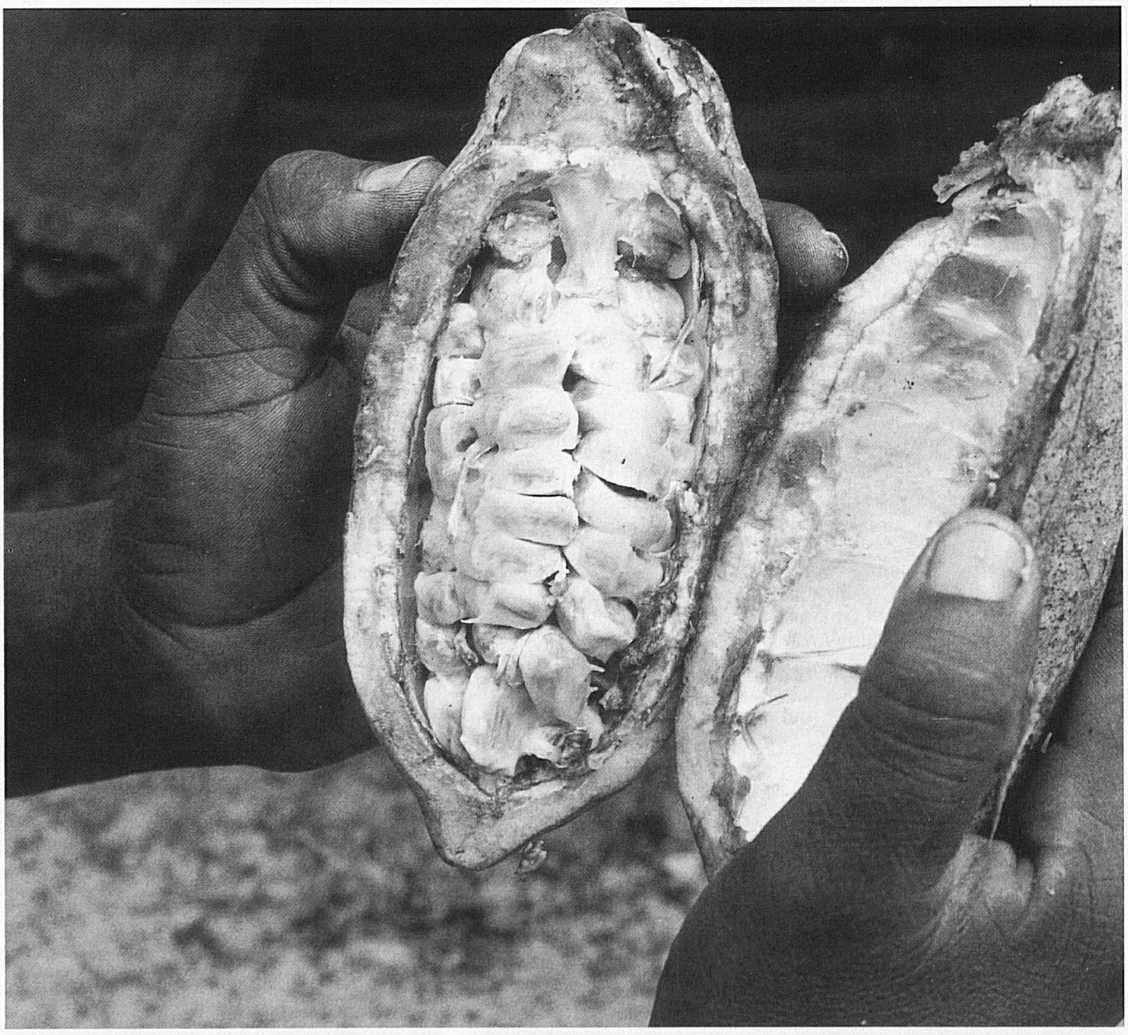
2–5 Cocoa harvest in West Africa. The ripe fruit is cut down with big knives or machetes that are often attached to sticks (2). The fruit is opened at the fermenting stations, sometimes in the bush or else at collecting points. The kernels with the white fruit pulp attached to them are now fermented in large boxes or under a corrugated iron roof





Der Kakaobaum wächst nur in tropischen Zonen, aber die jungen Pflanzen brauchen besonders viel Schatten. Deshalb gedeihen sie am besten unter grösseren Bäumen wie dem Affenbrot- oder Bananenbaum. Der Kakaobaum kann bis zu 15 Meter hoch wachsen, wird aber der leichteren Ernte wegen meist zurückgestutzt. Die ganze Zeit über ist er belaubt, und gleichzeitig sind Blüten und reife und unreife Früchte an den Ästen zu sehen. Haupterntezeit ist am Ende der Regenperiode, wenn bei uns der Winter einbricht. Im Durchschnitt trägt der Baum 20–30 Früchte, deren feste und rauhe Schale von grün über gelb bis zu rotbraun wechselt. Das Innere enthält, eingebettet in einem weissen Fruchtmus, 20–40 mandelförmige Kakaobohnen, die in fünf Reihen angeordnet sind

Le cacaoyer croît dans les zones les plus chaudes de la Terre, mais la jeune plante a un grand besoin d'ombre. C'est pourquoi il prospère particulièrement sous de grands arbres comme le baobab ou le bananier. Il peut atteindre quinze mètres, mais on le taille généralement à une hauteur moindre pour faciliter la cueillette. Il ne perd jamais ses feuilles et porte simultanément des fleurs et des fruits mûrs ou en voie de maturation. La récolte principale a lieu à la fin de la saison des pluies, qui coïncide avec le début de notre hiver. Un arbre porte en moyenne vingt à trente fruits dont la coque dure et rugueuse varie entre le vert, le jaune et le brun rouge. L'intérieur contient vingt à quarante fèves entourées d'une pulpe blanche et réparties en cinq rangées

L'albero del cacao cresce solamente nelle zone più torride della terra; la pianta giovane ha però bisogno di molta ombra e pertanto si sviluppa meglio al riparo di altri grandi alberi come il baobab o il banano. L'albero del cacao può raggiungere i 15 metri; la sua cima viene generalmente recisa per impedire una crescita eccessiva e facilitare il lavoro di raccolta. Durante l'intero periodo la pianta è ricoperta di foglie e sui rami si possono scorgere contemporaneamente fiori, frutti maturi e altri non ancora maturi. Il raccolto principale avviene al termine del grandi piogge, quando alle nostre latitudini incomincia l'inverno. Ogni albero fornisce in media da 20 a 30 frutti che presentano una scorza solida e ruvida il cui colore varia dal verde al giallo e al rosso. Nella polpa molle bianca sono immersi da 20 a 40 semi di cacao simili a mandorle distribuiti in cinque file

The cacao tree grows only in the hottest regions of the earth, but the young plants need a lot of shade. They consequently grow best under big trees such as the baobab or the banana. The cacao tree can grow to a height of 15 metres but it is usually pruned back to facilitate harvesting. The trees are always in leaf, and blossoms, ripening and ripe fruit can be seen on their branches at the same time. The main harvest takes place at the end of the rainy season, when winter is setting in at our latitudes. On the average a tree will bear 20 to 30 fruit a year. As they ripen, their hard, coarse shell changes colour from green to yellow and then to reddish brown. They each contain five rows of almond-shaped cocoa beans, from 20 to 40 in number, enveloped in white fruit pulp