

# Einleitung

Objekttyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Berner Zeitschrift für Geschichte und Heimatkunde**

Band (Jahr): **63 (2001)**

Heft 1

PDF erstellt am: **29.06.2024**

## **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.

# Einleitung

---

Bis heute besitzt Schokolade in der Schweiz einen Stellenwert, den nur noch wenige andere Produkte wie z.B. Uhren oder Käse erreichen. Obwohl der wichtigste Grundstoff der Schokolade, der Kakao, nicht ein schweizerisches Erzeugnis ist, sondern aus «exotischen» Ländern stammt, ist die Schokolade zu einem Symbol für die Schweiz und zu einem wichtigen Faktor der nationalen Identität geworden. Die Wertschätzung der Schweizer Schokolade ist aber auch im Ausland hoch: Gemäss einer repräsentativen Umfrage in den 15 Mitgliedstaaten der Europäischen Union dachten 1997 fast 80% der Befragten, wenn sie das Wort «Schweiz» hörten, zuerst an das Klischee von einem «Land der Berge, Uhren und der Schokolade». Seit Jahren steht die Schweiz weltweit an der Spitze des Pro-Kopf-Konsums von Schokolade – eine Tradition, deren Anfänge in der «Belle Epoque» zu suchen sind: War die schweizerische Schokoladeindustrie noch in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts unbedeutend gewesen, so erlebte sie zwischen 1880 und 1920 parallel zum relativen Abstieg der traditionellen Schokoladeländer Spanien, Italien und Frankreich einen rasanten Aufstieg. Die «Schweizer Schokolade» avancierte nun zu einem der wichtigsten Exportgüter und trug damit wesentlich zum Bild der Schweiz im Ausland bei.

In die Jahre der «Belle Epoque» fällt auch der Aufstieg der Chocolat Tobler: 1908 entwickelte Tobler die «Toblerone» mit ihrer markanten Dreiecksform, bis heute eines der wichtigsten Produkte der Schweizer Schokoladeindustrie. Der bernische Industrialisierungsschub der 1890er-Jahre verhalf der kleinen, in der Länggasse gelegenen Confiserie Tobler zu einem schnellen Durchbruch als weltweit bekannte Schokoladefabrik. Der Erfolg war auch begründet durch die Verbindung von engagiertem Unternehmergeist, speziellen Produkten und geschickten Werbestrategien. Aufgrund ihres während langer Zeit hohen gewerkschaftlichen Organisationsgrades erlangte die Belegschaft gegenüber der Geschäftsleitung zudem ein verhältnismässig grosses Mitspracherecht. Dies hatte grossen Einfluss auf das von vielen Pensionierten als gut beschriebene Arbeitsklima, die sich auch heute noch der früheren «Toblerfamilie» verbunden fühlen.

An der Schwelle zum 20. Jahrhundert wurde die Schokoladefabrik durch Jean Tobler, Confiseur mit einer eigenen kleinen Produktions- und Verkaufsstätte in der Berner Länggasse, gegründet. Hinter dieser Initiative stand jedoch sein Sohn Theodor, der das Unternehmen in der Folge rasch erweiterte. Weltkriege und Wirtschaftskrisen prägten dessen Entwicklung ebenso wie der Zusammenschluss mit anderen industriellen Unternehmen zu immer grösseren, global tätigen Konzernen. Beinahe erscheint es als Ironie: Das kleine bernische Unternehmen hatte dank seinem Zugpferd Toblerone

weltweit Erfolg, fasste in der Folge international Fuss mit Produktionsstätten in verschiedensten Staaten – um heute wieder ausschliesslich in Bern(-Brünnen) zu produzieren, diesmal aber als verhältnismässig kleiner Produktionsbetrieb eines multinationalen Grosskonzerns. Die Entwicklung der Chocolat Tobler steht damit auch als ein Beispiel für die weltweiten wirtschaftlichen Konzentrationsprozesse.

Mit der Industrialisierung erfuhr die Geschichte der Schokolade eine weitgehende Neuausrichtung: Zuvor nur in flüssiger Form genossen, setzte sich gegen Ende des 19. Jahrhunderts die heute allgemein übliche Essschokolade als praktische Zwischenverpflegung in einem immer hektischeren Alltag durch. Wesentlichen Anteil an dieser Entwicklung hatte die schweizerische Schokoladeindustrie mit der Erfindung der «Fondant-» beziehungsweise «Schmelzschokolade» durch Rudolf Lindt 1879. Erst jetzt wurde die Produktion weicher, zartschmelzender Tafelschokolade möglich. Gut transportierbar, konnte sie an jedem beliebigen Ort direkt konsumiert werden – eine wichtige Voraussetzung für den starken, bis heute andauernden Anstieg des Schokoladekonsums seit dem Ende des 19. Jahrhunderts. Die Stellung der Schokolade war und ist stark beeinflusst von gesellschaftlichen Entwicklungen und den Bedürfnissen der Konsumentinnen und Konsumenten. Ihre Geschichte ist deshalb nicht zuletzt auch das Ergebnis von kulturellen Zuschreibungen und Bewertungen verschiedenster gesellschaftlicher Gruppen.

Ausgehend von der Kakaobohne beschreibt der vorliegende Katalog in einem ersten Teil sowohl die Stationen der weltweiten Verbreitung des Kakaos als auch die wechselhafte Geschichte der kulturellen Bedeutung des Produktes – vom aristokratischen Luxusgut bis zur Ausbildung geschlechtsspezifischer Konsummuster. Auf makrohistorischer Ebene führt *Albert Pfiffner* in die agronomischen Details der Kakaokultur und die Chemie des Schokoladeverzehrs ein, während *Annerose Menninger* die Entwicklung der Genussmittel Schokolade, Kaffee, Tee und Tabak von Luxus- zu Massenartikeln in vergleichender Perspektive nachzeichnet. Die Kulturgeschichte des Schokoladekonsums von der «Venus-Speise» des Rokokos über das kompensatorische Luxusgut der Unterschichten in der Zwischenkriegszeit zur Massenverpflegung im Europa der Hochkonjunktur schildert *Roman Sandgruber*. Den Bezug zur wirtschaftshistorischen Betrachtungsweise auf internationaler Ebene stellt *Francesco Chiapparino* mit seiner Aufarbeitung der Position der Schweizer Schokoladeindustrie im globalen Kontext her, und die wechselhafte Geschlechterkodierung des Produktes, vom Frauengetränk zur militärischen Notration, zeigt *Roman Rossfeld* auf.

Im Zentrum des Kataloges steht aber die Geschichte der Chocolat Tobler – von den Hauptlinien der wirtschaftlichen Entwicklung des Unternehmens über Theodor Toblers schillernde Unternehmerpersönlichkeit bis zu den sozialen Einrichtungen, der Geschichte der Arbeiterinnen und Arbeiter,

der Entwicklung der Produktpalette und der Werbung sowie der Umnutzung des Gebäudes in den 1990er-Jahren. Die archivalischen Quellen sowie der private Nachlass von Theodor Tobler geben nicht nur Aufschluss über das «Innenleben» der Fabrik, die Arbeitsbedingungen, sondern auch über das fluktuierende kommerzielle Geschick der Chocolat Tobler sowie über den eigenwilligen Firmengründer: Während *Urs Schneider* den Wandel der Firmenkonfiguration darstellt und das Unternehmen in der Schweizer Wirtschaftsgeschichte situiert, leuchten *Patrick Feuz* und *Andreas Tobler* biografisch verschiedene Facetten der Person Toblers aus. Die Ambivalenz der fabrikeigenen Wohlfahrtseinrichtungen zwischen Paternalismus und sozialem Schutz präsentiert *Emanuel Maurer*. *Christian Holliger* und *Yvonne Leimgruber* zeigen die Entwicklung der Beziehungen zwischen der Gewerkschaft und der Arbeitgeberseite auf. *Yvonne Leimgruber* untersucht zudem sozial- und geschlechterhistorisch die Arbeitsverhältnisse und die Beschäftigtenstruktur.

Mit den Methoden der «Oral History» werden im Beitrag von *Marianne Flubacher* und *Kathrin Moser* Erinnerungen von Arbeiterinnen und Arbeitern Platz eingeräumt. Gegenständliche, bildliche und auch schriftliche Quellen, die zahlreich im Suchard-Tobler-Archiv in Neuenburg zu entdecken sind, lieferten Fakten und Erkenntnisse über die Werbemethoden und -sujets der Firma (bearbeitet von *Marc Gerber*, *Roman Rossfeld* und *Susanne Siegenthaler*) sowie über deren Produktvielfalt über die Jahre hinweg (*Franziska Zürcher*). Der stadtgeschichtliche Text von *Christian Lüthi* geht dem topografischen und sozio-demografischen Wandel im Länggassquartier nach, und *Fred Zaugg* vermittelt architekturhistorische Einblicke in die Metamorphose eines Fabrikgebäudes zur universitären Infrastruktur. Nach dem Umzug der Chocolat Tobler in eine mit modernster Technologie ausgestattete Produktionsanlage in Bern-Brünnen (1984/85) war die weitere Nutzung des leer stehenden Gebäudekomplexes zunächst ungewiss. Heute sind in der ehemaligen Schokoladefabrik verschiedene Fakultäten der Universität Bern untergebracht; an die frühere Nutzung der «Unitobler» erinnert aber immer noch die Industriearchitektur.

Zur leichteren Lesbarkeit wird in der vorliegenden Publikation auch dann von der «Chocolat Tobler» gesprochen, wenn sie eigentlich «Suchard-Tobler», «Kraft-Suchard-Tobler» oder ganz einfach «Produktionsstätte der Kraft Foods Schweiz AG» genannt werden müsste. Ein Grossteil der für die Recherchen zum Katalog und zur Ausstellung benutzten Archivalien befindet sich im Archiv Suchard-Tobler des Musée d'art et d'histoire in Neuenburg. Gespräche mit über 50 ehemaligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Unternehmens und mit noch heute in Bern-Brünnen tätigen Personen haben – ergänzend zu den Archivalien – ebenfalls wertvolle Einblicke in ein wichtiges Stück Schweizer Industriegeschichte ermöglicht, die

mit dem vorliegenden Katalog und der Ausstellung im Berner Kornhaus nun allen Interessierten zugänglich gemacht werden.

Yvonne Leimgruber, Patrick Feuz, Roman Rossfeld, Andreas Tobler (Hrsg.),  
in Verbindung mit Brigitte Studer