

## Schokolade / Geschichte

### Vom Kakao zur Schokolade

Der grosse Botaniker Carl von Linné war bei weitem nicht der Erste, der die einmaligen Vorzüge der Pflanze erkannte, der er den botanischen Namen «Theobroma Cacao L.» gab. «Theobroma» heisst «Götterspeise». Als solche hatten den Kakao bereits die Tolteken, Mayas und Azteken erkannt, von denen uns der Name «cacauatl» überliefert ist. Schon um das Jahr 600 kultivierten die Mayas in Mittelamerika den Kakao. Sie benützten die Kakaobohnen für die Zubereitung eines sehr nahrhaften Getränks, das sie «Xocolatl» nannten, wovon wohl das heutige «Schokolade» kommt.

Auch die spanischen Konquistadoren des 16. Jahrhunderts interessierten sich für den Kakao. 1528 brachte Cortez den ersten Kakao und die für die Zubereitung des exotischen Getränks nötigen Geräte nach Spanien, wo dieses am Hofe bald grossen Anklang fand.

1615 führte die in Madrid aufgewachsene Infantin Anna von Österreich als Gattin König Ludwigs XIII die Trinkschokolade am französischen Hof ein. In Paris wurde sie zum Status- und Modegetränk der Aristokratie und fand von hier aus Verbreitung in ganz Europa.

Während im 19. Jahrhundert die Trinkschokolade an Bedeutung verlor, wuchs dafür jene der festen Schokolade, deren Anfänge in Frankreich in den Jahren nach 1830 liegen.

### Die Schokolade kommt in die Schweiz...

1819 eröffnete François-Louis Cailler in Corsier bei Vevey eine der ersten mechanisierten Schokoladen-Manufakturen und begründete so die älteste noch existierende Schokolademarke in der Schweiz. Damit war die Schokolade in das Land eingezogen, in dem sie bald die grössten Förderer und Pioniere fand. Philippe Suchard eröffnete 1826 in Serrières eine Schokoladenmanufaktur. Ihm folgten Jacques Foulquier (Vorgänger von Jean-Samuel Favarger) im gleichen Jahr in Genf, Charles-Amédée Kohler 1830 in Lausanne, Rudolf Sprüngli 1845 in Zürich, Aquilino Maestrani 1852 in Luzern, später St. Gallen, Johann Georg Munz 1874 in Flawil, Jean Tobler 1899 in Bern.

Daniel Peter gründete 1867 in Vevey eine Schokoladenfabrik. Nach langen Versuchen gelang ihm die naheliegende, aber schwierige Verbindung der Schokolade mit Milch, und er erfand so 1875 die Milkschokolade.

Rodolphe Lindt eröffnete im Jahr 1879 in Bern eine Schokolade-Manufaktur. Er entwickelte mit dem «Conchieren» ein Verfahren, mit dem es ihm gelang, die erste Schmelz- oder Fondant-Schokolade der Welt zu produzieren. Viele weitere Schweizer Unternehmer gründeten in den Jahren danach

Unternehmen, die mit ihrer erfolgreichen Tätigkeit den bald weltweiten Ruf der Schweizer Schokolade mitprägten.

### Die erste Blütezeit der Schweizer Schokolade

Die Jahre zwischen 1890 und 1920 waren eine wahre Blütezeit der schweizerischen Schokoladenindustrie. Sie fiel mit der grossen Zeit des schweizerischen Tourismus zusammen. Angehörige der obersten Gesellschaftsschichten aus aller Welt, die ihre Ferien in der Schweiz verbrachten, lernten hier die Schweizer Schokolade kennen und schätzen und brachten deren Ruf in ihre Heimatländer mit. Die Produktion der initiativen Schweizer Schokoladenproduzenten eroberte zwischen 1900 und 1918 den Schokoladen-Weltmarkt. Bis zu drei Viertel der Schweizer Schokolade wurden im Export abgesetzt. So wurde die kleine Schweiz zu einer Schokolade-Weltmacht. Natürlich erlangte die «Schweizer Schokolade» ihren Weltruf nicht nur wegen der exportierten Menge, sondern vor allem dank ihrer Qualität, die sie über die Masse der in andern Ländern produzierten Schokolade hinaushob.

Bald wuchsen die ersten Manufakturen zu richtigen Fabriken. Die grösste am Ende des 19. Jahrhunderts war jene von Philippe Suchard in Serrières.

### Durch Krisen zu neuer Blüte

Ende der zwanziger Jahre brach für die Schweizer Schokoladenindustrie eine harte Zeit an. Der verstärkte Protektionismus und die Wirtschaftskrisen der 20er und 30er Jahre führten zum Verlust der Exportmärkte. Der Zweite Weltkrieg brachte strenge Einfuhrbeschränkungen für Zucker und Kakao und 1943 die Rationierung.

Seit 1950 erfreut sich die Schweizer Schokoladenindustrie einer stetigen Weiterentwicklung. Die Automation und neue Technologien zur Schokoladenherstellung wurden vorangetrieben. Die fortschreitende wirtschaftliche Integration sowie der weltweite Zollabbau förderten den internationalen Warenaustausch. Die Fabrikanten erkannten die Zeichen der Zeit und bauten ihre Marktstellung in vielen Ländern der Welt weiter aus.

Die Entwicklung neuartiger, den modernen Konsumgewohnheiten entgegenkommender Produkte und Produktformen, die Hochhaltung der Qualität, die konsequent verfolgte Modernisierung der Fabrikationsbetriebe und die Förderung der beruflichen Ausbildung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind die Mittel, dank denen die schweizerische Schokoladenindustrie ihre weltweite Marktgeltung auch im 21. Jahrhundert behaupten kann.