Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 34 (1944)
Heft: 26

Artikel: Kakao, die rationierte Götterspeise
Autor: Riggenbach, Emanuel
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-643380

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

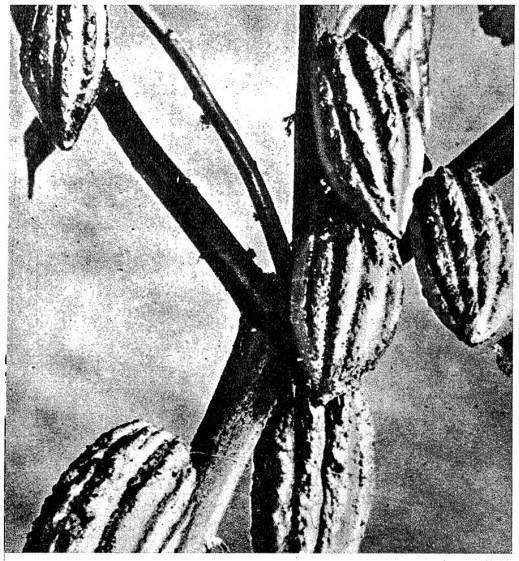
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 07.01.2026

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

KAKAO, die rationierte Götterspeise



Reife Kakaofrüchte. Sie befinden sich an ganz kurzen Stielen direkt am Stamm und an den stärkeren Ästen des Baumes

Was wusste Linné von Quatzalcault?

Eine alte mexikanische Legende berichtet, der Kakao stamme geradewegs vom Himmel. Der gute göttliche Gärtner Quatzalcault habe den Kakaobaum auf die Erde gebracht. Ob wohl Linné, der Grossmeister der Pflanzenkunde in Europa, der dem Kakaobaum den Namen Theobroma, d. h. Götterspeise, gegeben hat, diese Legende kannte? Sehr wahrscheinlich wusste er nichts davon und liess sich bei der Namengebung allein von seinem Geschmack leiten. Dass er nicht schlecht gewählt, das werden wohl die meisten gerne zugeben, denn Schokolade, das Enderzeugnis aus den Früchten dieses exotischen Baumes, ist heute beliebter denn je.

Der Kakaobaum gedeiht leider nur in heissfeuchten Ländern mit einer mittleren ständigen Temperatur von 27 bis 28 Grad Celsius. Er verlangt Windstille und Schatten, das macht seine Kultur sehr schwierig. Der Baum wird etwa 8 m hoch und behält die Blätter das ganze Jahr hindurch. Fünf Jahre braucht es, bis er die ersten Früchte liefert, dann aber gibt er dauernd zwei Hauptjahresernten. Die Früchte sitzen unmittelbar am Stamm und an den dicken Ästen. Sie sind von ovaler, leicht spitz zulaufender Form, etwa 25 cm lang, gelb bis purpurrot. In ihrem Innern liegen im Fruchtfleisch dicht aneinandergedrängt 20 bis 40 mandelförmige Bohnen. Man rechnet pro Baum und Jahr mit einem Ergebnis von 1 bis höchstens 2 kg Kakaobohnen. Die Ernte ist also nicht sehr gross, denn auf 1000 Blüten reift nur eine Frucht. Welche Unmenge Land mit Kakaobäumen in den Tropen bestanden sein muss, um den Weltkakaobedarf von über 500 Millionen Kilogramm zu decken, kann man sich kaum vorstellen.

Ein Eroberer lernt den « choco-latle » kennen

Fernando Cortez, der berühmte spanische Eroberer, der im Jahre 1519 Mexiko entdeckte und seine Ureinwohner, die Azteken, grausam unterwarf, gilt als der Entdecker des Kakaos. Obwohl das Land von Gold und Silber strotzte, fand Cortez als eigentlichen Kronschatz des Königs Montezuma ein Lager von 2½ Millionen Pfund Kakaobohnen vor. Die von den Eingeborenen ausserordentlich geschätzte Frucht war das eigentliche landesübliche Zahlungsmittel. Tausend Kakaobohnen galten im alten mexikanischen Reich etwa 3 Fr. Es ist nicht zu verwundern, dass die spanischen Eindringlinge sich nebst dem Gold des Landes auch für diese, ihnen völlig unbekannten Bohnen zu interessieren begannen.

Sie sahen, wie die Azteken die Kerne aus der Kakaofrucht herausklaubten, sie für ein, zwei Tage in Gruben legten, bis die Reste des ihnen anhaftenden Fruchtfleisches abgefault waren, wie sie sie dann rösteten und zerstiessen, das Pulver mit Maismehl, mit Vanille und Pfeffer im Wasser so lange verrührten bis es zu einem schaumigen, mehr oder weniger dicken Brei wurde. Das war die « Götterspeise » im Stammlande des Kakaobaumes. Den Europäern mundete die « choco-latle », wie sie die Eingeborenen nach ihrer Sprache nannten (choco-schäumen und latle-Wasser) nicht. Doch wie sie später statt Pfeffer Zucker beimischten, da war die Urform der Götterspeise entdeckt.

Bald lernte man nebst dem Wohlgeschmack auch die nährenden und anregenden Eigenschaften der Schokolade schätzen, die in ihrem hohen Gehalt an Fett und Stärke sowie im Theobromin zu finden sind.

Die Hüter eines 150jährigen Geheimnisses

Die spanischen Eroberer brachten die Kenntnis von der Zubereitung der Kakaobohnen nach Europa. Sorgsam hüteten sie das Geheimnis durch mehr als 1 Jahrhundert, wobei der Verbrauch von Kakao auf Spanien beschränkt blieb. Erst um die Mitte des 17. Jahrhunderts konnte von einer eigentlichen Verbreitung der Schokolade im übrigen Europa gesprochen werden, obschon die ersten Kenntnisse von der Fabrikation der Schokolade schon 1606 durch den Italiener Carletti, der das Verfahren in Westindien kennengelernt hatte, nach Italien durchsickerten. Das erste glänzende Geschäft mit Schokolade machte in Europa ein Günstling der Gemahlin Ludwig XIV. namens Chaillon, der von ihr das Monopol auf den Verkauf von Schokolade erhalten hatte. Ausserhalb Frankreich waren es Mönche, die um 1756 in Steinhude bei Hannover Schokolade zu fabrizieren begannen. Man kannte damals aber noch nicht die Form der Tafeln, sondern stellte flache, runde Kuchen von etwa 500 g Gewicht daraus her. Die wenig industriell veranlagten Mönche brachten die Schokoladefabrikation noch zu keiner Blüte, um so mehr das neue Genussmittel heftig angefeindet wurde und man versuchte, den Mönchen den Genuss von Schokolade zu verwehren, da er ihnen « an Leib und Seele gefährlich werden könne ».

Friedrich der Grosse verbot sogar die Einfuhr von Kakao und liess dafür ein Surrogat aus Lindenblüten herstellen. Alle diese Widerstände wurden aber gebrochen, und mit dem 19. Jahrhundert konnte man auch von einem reichlichen Gebrauch der Schokolade in der Schweiz sprechen.

Tute Kwashi spielt England das braune Gold in die Hände

Einer alltäglichen Begebenheit und der Idee eines Negers verdankt England die Entstehung der bedeutendsten Industrie Westafrikas. Ein Fischer der Goldküste, namens Tute Kwashi, liess sich im Jahre 1879 auf einem Segelschiff anwerben, das nach Fernando Po fuhr. Sicher ein alltägliches Ereignis und doch sollte daraus für England ein Geschehnis von grösster

Die Ureinwohner von Mexiko, die Azteken, waren die ersten, die aus den Früchten des Kakaobaumes ein schaumiges, dickflüssiges Getränk, den choco-latle, herstellten. Das Bild zeigt mexikanische Eingeborene bei der Zubereitung ihrer „Götterspeise"

In den Kakaoplantagen werden die Kakaofrüchte vielfach an Ort und Stelle geöffnet und die Kerne, die in frischem Zustand weisslich sind, aus dem Fruchtfleisch entfernt

Ein Verladeort für Kakaobohnen an der Goldküste (Afrika). Da die Dampfer nicht an die Küste fahren können, werden die Kakaosäcke auf Ruderboote geladen und so auf die Hochseeschiffe hinaustransportiert

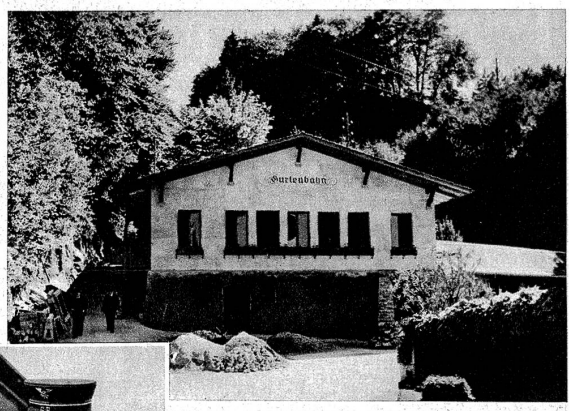
Bedeutung werden, denn dieser Neger lernte auf seiner Reise den Kakao kennen und sah in Südamerika die grossen Kakao-Plantagen. Da der Kakao Tute Kwashi ganz besonders mundete, so dachte er daran, in seiner Heimat ebenfalls Kakao zu pflanzen, um den Genuss des wohlschmekkenden Getränkes zu Hause nicht entbehren zu müssen. Er lauschte den dortigen Pflanzern die Geheimnisse des Anbaus und der Pflege der Bäume ab, und, in seine Heimat zurückgekehrt, begann er die ersten Sämlinge in afrikanischer Erde zu ziehen. Er war sich nicht bewusst, dass er mit dieser Tat den Grundstein zu einer Industrie legte, die für sein Land und dessen Beherrscher zu einer unversiegbaren Goldquelle werden sollte. Seine erste Ernte brachte ihm 80 Pfund Kakaobohnen ein. Bald erregte sein Unternehmen Aufsehen. Stammesgenossen begannen ebenfalls mit dem Anbau des Kakaobaumes und die Pflanzungen breiteten sich rasch aus. Heute, da der Anteil Afrikas an der Weltproduktion gewaltig ist, hat Tute Kwashis Name Einzug in die Geschichte des Landes genommen.

Weil die Produktion von Kakao eigentlich ganz durch die Initiative der Eingeborenen gross geworden ist, hat England ihre Pflanztätigkeit und den dadurch erzielten Verdienst der Bevölkerung durch Gesetze vor jeder Konkurrenz durch Europäer geschützt, darum nimmt unter der Bevölkerung der Goldküste das « braune Gold » eine bevorzugtere Stellung ein, als das Gold, welches aus der Erde zutage gefördert werden kann.

Emanuel Riggenbach

Die Gurtenbahn fährt wieder

Die neue Gurtenbahn hat den Betrieb aufgenommen



Der neue Bahnhof der Gurtenbahn

Kondukteur Rüfenacht, der aus Altersrücksichten vor einiger Zeit zurückgetreten ist, hat während vieler Jahre die alte Gurtenbahn betreut und manchen Sturm auf das „Bähnli" bewältigt

Der frühere Bahnmeister Bögli fährt mit einem vom Personal erstellten notdürftigen Schlitten talwärts

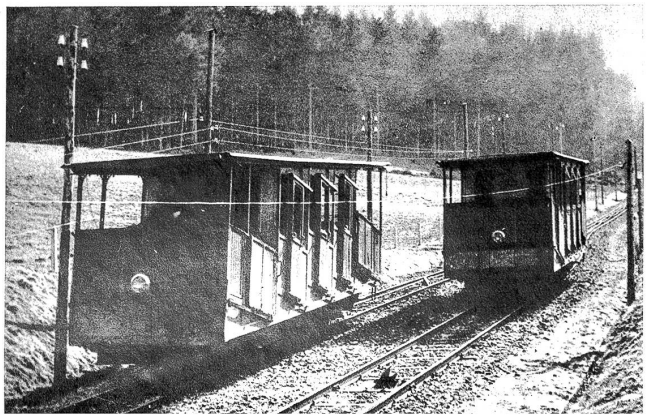
Am 25. Juli findet die offizielle Wiedereröffnung der Gurtenbahn statt, die allerdings schon seit dem 2. Juni den Betrieb wieder aufgenommen hat. In der Zeit ihrer Stillegung hat sich manches geändert. Wie wir schon früher mitteilten, sind neue Wagen erstellt worden, der ganze technische Betrieb wurde modernisiert und auch die Stationsgebäude haben sich in mancher Beziehung gewandelt.

Die alte Gurtenbahn ist im Jahre 1899 erbaut worden und hat in den 45 Jahren ihres Bestehens im Gesamten 4 100 000 Personen befördert (diese Zahl entspricht ungefähr der gesamten Einwohnerzahl der Schweiz). Im Laufe der Zeit und besonders seit der Zunahme des Sportbetriebes auf dem Gurten, hat es sich gezeigt, dass die alten Wagen und Einrichtungen den zunehmenden Verkehr nicht mehr zu bewältigen vermochten, und so ging man anfangs dieses Jahres daran, die ganze Bahn zu renovieren.

Die neuen Wagen können bedeutend mehr Personen befördern. Sie fassen maximal 100 Personen auf einmal (die alten nur 60 Personen) und können diese in 5 Minuten (die alten in 7 Minuten) auf den Gurten oder wieder ins Tal befördern. Dadurch ergibt sich eine Maximalleistung von 700 Personen im Normalbetrieb, die pro Stunde in einer Richtung befördert werden können und 850 Personen im Sportbetrieb. Es ist dies eine Leistung, die alle andern ähnlichen Seilbahnen ohne Anhänger in der Schweiz übertrifft.

Möge es der Gurtenbahn im neuen Kleide beschieden sein, recht viele frohe Menschen auf die genussreichen Höhen des Gurten zu bringen, der einen so schönen Überblick auf unsere Stadt und das gesamte Mittelland und Oberland vermittelt.

hkr.



Die beiden Wagen des alten Gurtenbähnchens kreuzen zum letztenmal an der Ausweichstelle