

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 115 (1989)
Heft: 26

Artikel: Sinnenhaftigkeit anstatt Askese
Autor: Regenass, René / Ochsner, Toni
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-612495>

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: 13.01.2026

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

Sinnenhaftigkeit anstatt Askese

von René Regenass

1. Ach, wie ist die Schokolade süß. Sie ist für den Gaumen das, was die Courths-Mahler für die sentimentale Seele: ein Genuss. Da werden Herzen versöhnt, Schmerzen vergessen. Und was bei der Schriftstellerin der schmachtende Kuss, ist für viele die Praline. Beides betört die Sinne, nicht von ungefähr ist das Naschen oft Ersatz für entgangene Liebe. Oder umgekehrt: Die Praline ist die Pforte zur Hingabe.

2. Doch am Anfang all dessen stand der Kakaobaum.

Und er stand in *tropischen Gebieten*, vorwiegend in Mexiko und hinab nach Südamerika. Ein richtiger Baum, zwischen fünf und fünfzehn Meter hoch und bis zu dreißig Zentimeter stark. In Urwäldern, die noch nicht gerodet waren ... Ein Geschenk der Natur.

3. Und am Kakaobaum reifen Früchte, darin verborgen sind die *Bohnen*. Diese werden, bevor sie in den Handel gelangen, meist erst *gerottet* (vom engl. to rot = gären lassen). Nach dem Rotten werden die Bohnen getrocknet und vom anhängenden Fruchtmakre befreit.

Es gibt auch das andere Verfahren: Die geernteten Bohnen werden zuerst getrocknet. Je nach der Methode nehmen die Bohnen einen bestimmten Geschmack an: Die gerotteten sind milder und aromatischer, die ungerotteten herb und bitter. Die einen ergeben den *Sonnenkakao*, die andern den *Erdkakao*.

4. Der Kakao ist ein *Genussmittel*. Dem Gehalt an Eiweißkörpern verdankt er seinen hohen Nährwert, einem aus Harz und Gerbstoffen bestehenden Anteil seine rötlich schimmernde Farbe und den eigentlich bitteren Geschmack, den Spuren ätherischen Öls sein Aroma und dem Theo-

bromin seine (leicht) *nervenbelebende Wirkung*.

Das Fett, das bis zu 56% in den Kernen enthalten ist, kommt als Kakaobutter in den Handel.

Natürliche Chemie also, kein Triumph der synthetischen.

5. Und nun folgt die Preisfrage: Wie gelangte der Kakao nach Europa, oder: Wie wurde er den Europäern bekannt und wann?

Wie vieles auf unserer Menükarte geht die Kenntnis von dieser himmlischen Gabe der Natur auf Eroberungszüge zurück. Oder ein wenig vornehmer ausgedrückt: auf die Kolonialgeschichte.

Als der Spanier *Cortez* in Mexiko eindrang, im Jahr 1519, da fand er nicht nur Gold, das Metall, aus dem die Träume der gierigen Konquistadoren waren, sondern auch den Kakao.

Der Kakao war bei den *Azteken* in der Form eines Getränks bekannt, hatte aber die Bedeutung einer vollwertigen Nahrung. Er war so beliebt, dass er sogar ein Zahlungsmittel war, vorwiegend für die Steuern. Cortez fand bei *Montezuma* ein ungeheures *Kakaolager* von etwa eineinhalb Millionen Kilogramm!

6. Der Name Kakao stammt also von den Azteken, dort hieß er *Kakaohatl*; damit war die Pflanze und ihre Frucht gemeint. Das Getränk nannte sich *Chocolatl*: von choco = schäumen und atl = Wasser. Und so wurde das Getränk auch zubereitet: Die gerösteten, geschälten und gestossenen Bohnen wurden mit kaltem Wasser angerührt.

7. Cortez musste das Getränk gemundet haben, ebenso seinen Kriegern. Jedenfalls nahmen sie eine Ladung mit nach Europa. Und einmal mehr zeigt sich hier, was Kolonialismus bedeutet: Ausbeutung. Es begann die Vermarktung.

8. Es kam die grosse Zeit der *Schokolade*. Gehandelt wurde die Schokolade im 17. und 18. Jahrhundert in fester Form, abgepackt in Tafeln und Kuben. Genossen wurde sie aber als Getränk, aufgelöst in heissem Wasser oder Milch, oft mit einem Zusatz von Wein. Vorerst jedoch blieb der Genuss des Getränks auf *Spanien* und *Italien* beschränkt, wo F. Carletti anno 1606 den Kakao von Westindien einführte.

9. Dass die Schokolade bis in das 17. Jh. auf den Süden Europas begrenzt blieb, ist nicht rein zufällig. Das Getränk wurde zum Genussmittel der *katholischen Welt*. Der Kaffee, das andere «importierte» Getränk, fand seine Verbreitung im *protestantischen Teil* Europas: England, Holland, Frankreich. Es war offenbar der grosse Nährwert der Schokolade, die sie für die katholischen Länder so bedeutsam machte. Sie diente als *Nahrungersatz* während der *Fastenzeit*. Zudem behielt der spanische König das Handelsmonopol auf Schokolade. Am Madrider Hof wurde die Schokolade bald zum Modetgetränk. Die *aristokratische Gesellschaft* dekorierte sich vorzugsweise zum Frühstück an der Schokolade. Und wie es dem Lebensstil dieser Schicht geziemte, wurde sie von Dienern und Zofen ans Bett gebracht ...

10. Der Kaffee, im nördlichen Europa das *bürgerlich-protestantische* Getränk, wurde dagegen sitzend eingenommen. Mit seiner viel stärkeren stimulierenden Wirkung auf das Nervensystem machte er für den Arbeitstag fit. Aus dieser Sicht ist der Kaffee im Gegensatz zur Schokolade ein ausgesprochen anti-erotisches Getränk: der Aufputscher, um die geforderte Leistung im Geschäftsleben erbringen zu können. Die Schokolade jedoch nährt den Körper und steigert damit die Potenz. Sie repräsentierte barock-katholische *Sinnenhaftigkeit*, der Kaffee die protestantische *Askese*. Schokolade wurde zum Statusgetränk des *Ancien Régime*, der Kaffee zum geistigen Agens des sich immer stärker regenden bürgerlichen Unternehmergeistes.

Übrigens ... Rache ist süß:

11. Ein wichtiges Datum in der Weiterverbreitung der Schokolade ist die Vermählung der Habsburgerin Anna von Österreich mit Ludwig XIII. im Jahr 1615. Mit der in Madrid aufgewachsenen Anna gelangte nun die Schokolade an den französischen Hof. Hier verlor sie allmählich den spanisch-klerikalen Beigeschmack. Die Schokolade wurde Teil des Rokoko und dessen Lebensauffassung.

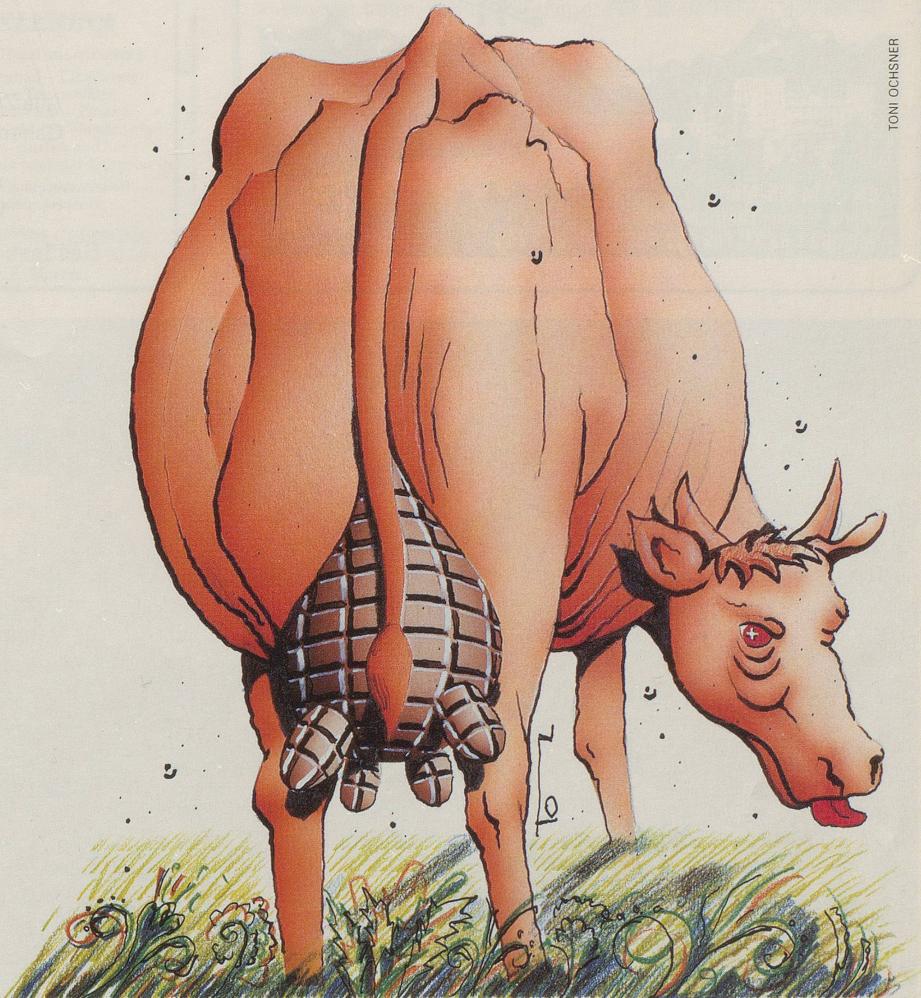
12. Mit dem *Untergang* des Ancien Régime im 19. Jahrhundert endete auch die Vorliebe zur Schokolade als Getränk. Der Kaffee wurde an ihrer Stelle zum herrschenden Genussmittel.

Nebenbei: Goethe, der sich gerne in der aristokratischen Gesellschaft bewegte, lobte die Schokolade. Er verabscheute den Kaffee, weil er Ausdruck der neuen Klasse war.

13. Und wiederum bezeichnend: Die Einführung der Schokolade in Deutschland geschah 1679 durch Bontekoe, den Leibarzt des Kurfürsten Wilhelm von Brandenburg. Eine durchaus aristokratische Ebene der Vermittlung.

In England gab es keine Trennlinie: Beide Getränke, Schokolade und Kaffee, wurden «gleichberechtigt» behandelt. Im Jahr 1667 fand dort die Eröffnung des ersten *Schokoladenhauses* statt. Diese Einrichtung wurde zum Treffpunkt sowohl der untergehenden Aristokratie als auch der Halbwelt; eine soziale Mischung, die Karl Marx die *Bohème* nannte.

14. Als im 19. Jahrhundert das Schicksal der Schokolade als Getränk besiegelt war, wurde der *Kakao* bevorzugt. Um 1820 entwickelte der Holländer Van Houten das moderne Kakaoverfahren: Es entzieht der Kakaobohne den grössten Teil ihres Öls. Dadurch wird der Kakao weniger nahrhaft und um so verdaulicher. Seine neue Handelsform war nunmehr das *Pulver*. Dieses Verfahren beendete die spanische Schokoladentradition, in der feste und flüssige Schokolade identisch waren.



TONI OCHSNER

15. Der *Kakao* wurde hauptsächlich für Kinder ein beliebtes Getränk. Gleichzeitig erlangte die *Tafelschokolade* ihre Bedeutung als Genussmittel eigener Art. Doch nicht etwa Spanien etablierte sich als Hauptproduzent, sondern Holland, später die *Schweiz*.

Das einstige Statusgetränk der Aristokratie war nun keine Sache der Männer mehr. Sie trugen Macht und Verantwortung in einer bürgerlichen Gesellschaft, der «nerвige» Kaffee war Zeichen von Aktivität. Wenn sich auch die Frauen inzwischen emanzipiert haben, so wird ihnen weiterhin eine Vorliebe für Schokolade und Pralinen, für das «Süsse», nachgesagt.

Und so behielt der berühmte Naturforscher Linné doch recht, als er dem Kakaobaum den Gattungsnamen *Theobroma*,

Götterspeise, verlieh. Auch die Männer werden sich beim Verzehr von Schokolade dieser lobenden Auszeichnung anschliessen ...

16. Die Schokolade in verschiedenster Form und die Pralinen sind bei uns zum geschätzten Geschenk geworden, das die Herren der Schöpfung ihrer Herzdame überbringen. Das Süsse für die angenehmen Stunden im sonst harten Alltag. Auch gegen Kummer soll sich die Schokolade bewähren ... Jedenfalls: Dass die Praline als Königin der Kakaoveredelung ausgerechnet hierzulande, wo es keine Königin gibt, sich solch grosser Beliebtheit erfreut, ist vielleicht auch nicht blosser Zufall –

Wenn das alles die Azteken vorausgesehen hätten ...

Jede Süßigkeit rächt sich. am