

# Ein süsses Jubiläum

Autor(en): **Herdi, Fritz**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **96 (1970)**

Heft 15

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-509577>

## **Nutzungsbedingungen**

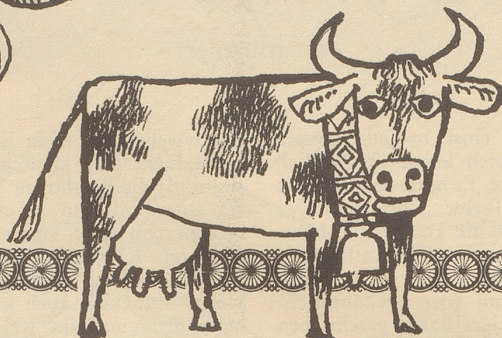
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



Aus verschiedenen Gründen bin ich froh, mit dem Aufdieweltkommen nicht schon im 15. Jahrhundert vorgeprellt zu sein. Mittlerweile stießen nämlich Weltumsegler, Abenteurer auf weit von Europa entfernte Länder und brachten uns beispielsweise Dinge wie Kartoffeln und Mais heim, die hierzulande vorher unbekannt gewesen.

Und ich denke vor allem an ein ganz bestimmtes fremdländisches Produkt, das mich so ziemlich durchs ganze Leben begleitet hat. Der spanische Abenteurer Fernando Cortez, ansonsten ein eher ungemütlicher Kerl, hat bei der Eroberung Mexikos im ersten Viertel des 16. Jahrhunderts eine Sache entdeckt, von der er nach Hause berichtete:

«Wir haben im neuen Land ein Wundermittel entdeckt. Wenn man eine Schale davon zu sich genommen hat, so kann man den ganzen Tag lang ohne jede andere Nahrung die Beschwerden der Reise ertragen.»

Cortez, Rauhbein und Kriegsgurgel in einem, meinte damit das, was die Eingeborenen Cacahuatl nannten; der daraus bereitete Brei hieß Chocolatl. Kurzum: Es war die Kakaofrucht, und daraus darf geschlossen werden, daß mit dem Eroberer besser Schokolade als Kirschchen essen war.

Um 1520 kamen die ersten Kakaobohnen nach Europa. Schokolade war anfänglich ein Luxusgetränk vornehmer Europäer. Abgesehen von Leuten, welche die Nase rümpften und, wie Liselotte von der Pfalz, behaupteten, eine «Biersuppe» wäre ihnen lieber.

Ehrlich gesagt: Die Schweizer, heute weltberühmt für die Qualität ihrer Schokoladen, fragten der Neuigkeit anfänglich nicht viel nach. Erst ungefähr ab 1620 tauchten italienische Cioccolatieri auf, Marktfahrer mit flinker Zunge, die eine Mischung aus geriebenen Ka-

kaobohnen, Rohrzucker und Vanille in Würstchenform verkauften. 200 Jahre später entstanden erste Schokoladefabriken in der Westschweiz. 1845 wurde die erste Schokoladefabrik der deutschen Schweiz gegründet.

Das war – und deshalb ist heute von einem Jubiläum zu reden – vor genau 125 Jahren. Ihr Besitzer: der Zürcher Confiseur David Sprüngli, der namentlich dank der Initiative seines Sohnes Rudolf Schoggi nach neuen Methoden herstellte.

David hatte übrigens – nebenbei – 1836 seine Zuckerbäckerei in der Altstadt nahe beim Rathaus eingerichtet. Der Sohn eröffnete 1859 am Paradeplatz Zürichs ersten Erfrischungsraum, schön und behaglich, im Stile der ausklingenden Biedermeierzeit. Lokal und Qualität wurden zu einem internationalen Begriff, der Satz «beim Sprüngli unter der Uhr» zur verbreitetsten Rendez-vous-Abmachung. Kam des Hauses renommiertester Kunde, Kaiser Franz Joseph, nach Zürich, so fand sich Rudolf Sprüngli jedesmal mit Zylinder und im Bratenrock am Bahnhof ein, um die Honneurs zu machen ...

Indes: Die Herstellung von Sprüngli-Schokolade wurde immer wichtiger, der Betrieb erweitert und nach Horgen verlegt. Eine neue Fabrik entstand 1870 wieder in Zürich.

1892 wurde die Schokoladenfabrik von der Konditorei getrennt. Dabei ist es geblieben.

Mittlerweile jedoch hatte sich in Bern auf dem Gebiete der Schoggiherstellung allerhand getan. Der Apothekersohn und Schokoladenfabrikant Rodolphe Lindt hatte zwei enorm wichtige Dinge erfunden: das Rezept zur Herstellung schmelzender Schoggi und eine Qualitätsverbessernde Maschine.

Sprüngli kaufte 1899 Lindt für

1½ Millionen Goldfranken und baute gleichzeitig in Kilchberg eine neue Fabrik.

Es gilt deshalb, freundlichst zu gratulieren. Zum ersten den Chocolladenfabriken – ja, traditionell noch «Choco» geschrieben – Lindt & Sprüngli AG im zürcherischen Kilchberg. Zum zweiten mir, da ich von Schokoladequalität seit mindestens 45 Jahren profitiere. Wo immer ich auch steh' und sitze, ich trage – sehr, sehr frei nach Loewes Ballade «Die Uhr» – fast stets etwas Schokoladiges bei mir. Als Knirps kam ich mit schokoladenschmierten Händen heim. Schokolade versüßte mir harte feldgraue Tage, die chemische Industrie mit Schoggihüllen manche bittere Pille. Im Rucksack oder in der Lunchtasche beim Bergsteigen, Skifahren und auf der Jagd ... was denn? Klar: Schokolade. Abends beim Kreuzworträtsellösen im Bett, auf Schulreisen, zu Ostern in Hasen- und Ei-Form, als Präsentchen für Party-Gastgeberinnen, als Versöhnungsgabe nach einem Disputchen mit der angetrauten Holden: Schoggi, Pralinés und so weiter.

Die Marke ... nun, zugegeben: Da wechsle ich ein bißchen ab wie ein Jungeselle eventuell mit seinen Freundinnen. Aber eine meiner Freundinnen im Reiche der Schokolade heißt Lindt & Sprüngli, und die Freundschaft hält schon sehr lange hin.

Von einem, dem es gut geht, heißt es: Er genießt die Schokoladenseite des Lebens. Der Vergleich kommt nicht von ungefähr. Und endlich: Ich bin ein ausgesprochener Schokolade-Narr. Drum habe ich dem altmexikanischen Gott der Kakao-pflanzer längst verziehen, daß er einen Zungenbrecher-Namen hat. Er heißt nämlich Ekchuah. Und dem schwedischen Naturforscher Linné nehme ich die Einführung des Wortes «Theobroma» für Kakao nicht mehr übel, seit ich weiß, was es auf deutsch heißt: «Götterspeise».

Fritz Herdi