Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 50 (1957)
Heft: [2]: Schüler

Rubrik: Wie entsteht die Schokolade?

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: 22.12.2025

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

Täglich kommt die frische Milch aus dem Greyerzerland mit dem Lastwagen zur Schokoladefabrik Villars in Freiburg. Auf der Rampe Kakaosäcke.

WIE ENTSTEHT DIE SCHOKOLADE?

Zu allen Zeiten war der Mensch auf Süssigkeiten versessen. In früheren Jahrhunderten standen ihm zur Deckung seines Zuckerbedarfs praktisch nur verschiedenartige Früchte und Bienenhonig zur Verfügung. Erst viel später, mit der Entwicklung des Weltverkehrs und der Industrie, kamen auch der Rohr- und der Rübenzucker auf, die mit der Zeit zu unentbehrlichen Nahrungsmitteln wurden. Der Befriedigung des Süssigkeitsbedürfnisses dienen ferner gesüsster Kakao und Schokolade, die längst aus einstigen Näschereien für vermögliche Leute zum täglichen Bedarf vieler Menschen geworden sind. Die prächtigen Schaufensterauslagen der städtischen Konfiserien sind uns so zur Selbstverständlichkeit geworden, dass wir uns kaum mehr Gedanken darüber machen, wie alle diese Gaumenherrlichkeiten eigentlich entstanden und

wie die Rohmaterialien dazu aus fernen Erdteilen zu uns gekommen sind.

Eine kurze Rückschau mag daher am Platze sein. Die Heimat des nur 5 bis 15 m hoch wachsenden Kakaobaumes ist Mittelamerika und das nördliche Südamerika. Als Cortez im Jahre 1519 in Mexiko eindrang, stellte er dort neben vielen andern Merkwürdigkeiten fest, dass die Mexikaner ein aus den Bohnen des Quacahaultbaumes zubereitetes Getränk genossen, das sie «Chocolatl» (choco=Kakao, latl=Wasser) nannten. Die Spanier brachten die Kakaobohnen auch nach Europa. Der Genuss dieses kräftigenden Getränks – Kakao enthält das Anregungsmittel Theobromin, das ähnlich wirkt wie das Coffein im Kaffee – blieb jedoch vorerst nur begüterten Kreisen vorbehalten. Schon im 16. Jahrhundert stellten die Spanier und Angehörige anderer Mittelmeerländer neben dem Getränk aus einem Gemisch von geriebenen Kakaobohnen, Rohrzucker und Vanille auch eine teigartige Masse her, die sie zu Würsten formten und in getrocknetem Zustande durch fahrende Händler, sogenannte «cioccolatieri», vertreiben liessen. Aus diesen handwerklichen Anfängen der Schokoladebereitung entwickelte sich mit der Zeit in grossen Teilen Europas, insbesondere auch in der Schweiz, schliesslich eine blühende Schokoladeindustrie.

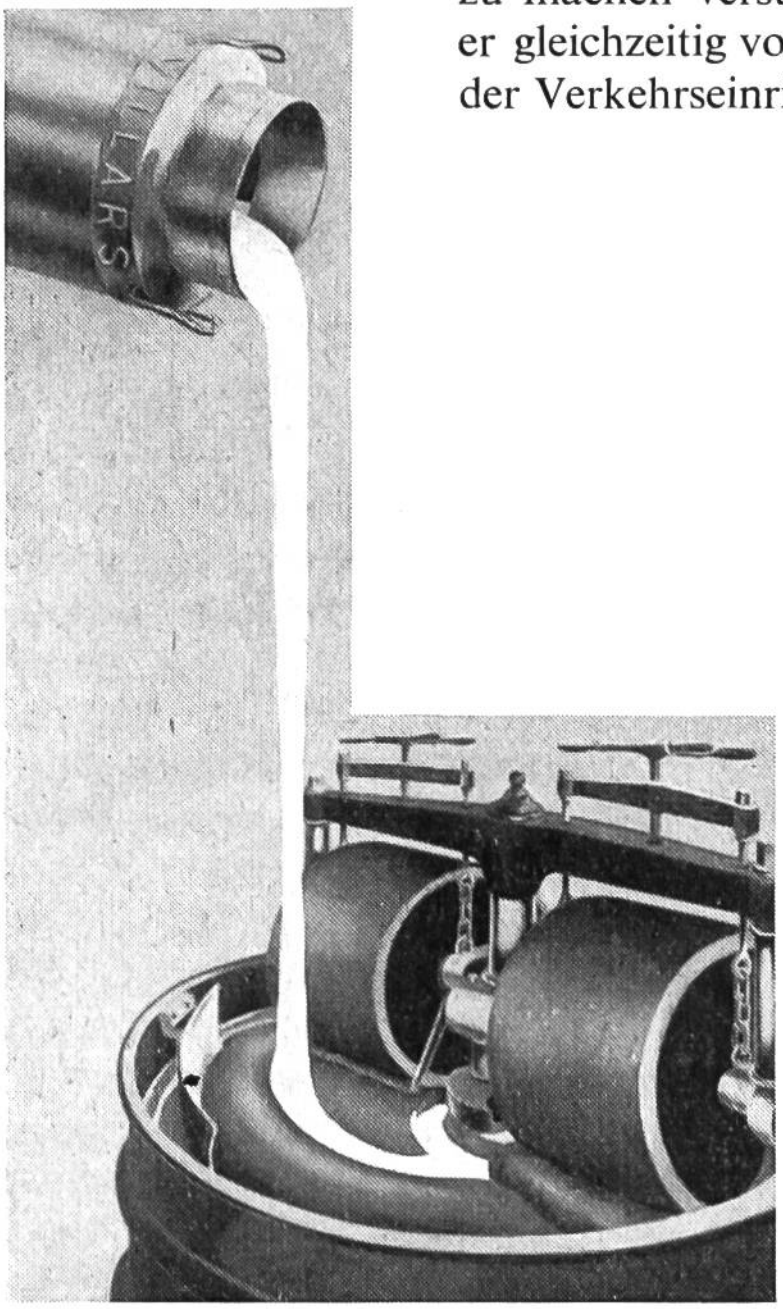
Zur Schokoladefabrikation braucht es ausser Kakaobohnen grosse Mengen Rohr- und Rübenzucker und, je nach den Schokoladesorten, auch ein gehöriges Quantum Milch und viele andere Zutaten. Die schweizerische Schokoladeindustrie verbraucht jährlich allein etwa 40 Millionen Liter Milch. Für die Fabrikation der Milchschokolade kann entweder nur Milchpulver oder Pulver und frische Milch oder nur frische Milch verwendet werden. Zur Herstellung der Villars-Schokolade zum Beispiel dient nur frische Alpenmilch – die regelmässig und zuverlässig geprüft wird –, was nicht ohne Einfluss auf Qualität und Geschmack der Schokolade bleibt. Es mag die jungen Pestalozzikalenderleser übrigens interessieren, dass die Schokoladefabrik Villars in Freiburg von Wilhelm Kaiser, dem Bruder von Bruno Kaiser, Schöpfer unseres schönen Kalenders, im Jahre 1901 gegründet und in zäher Aufbauarbeit zu einer Firma von Weltruf entwickelt worden ist.

Ernte der bis 20 cm langen Kakaofrüchte, in denen die Kakaobohnen in einem süsslichen Mus eingebettet sind.

Die Schokoladebereitung beginnt mit dem nochmaligen Verlesen der importierten, gereinigten Kakaobohnen. In Röstmaschinen werden die Bohnen aufgeschlossen, in Schäl- und Brechmaschinen geschält und gebrochen, worauf der Kakao im Walzwerk zu einer breiigen Masse zermalmt wird. Zu dieser Masse kommen der vorher gesiebte Zucker und, je nach Sorte, die schmackhafte Milch und weitere Zutaten wie Vanille, Mandeln, Haselnüsse, Honig oder Früchte. Nach sorgfältigem Mischen im Mélangeur folgt die weitere Verarbeitung im Fünfwalzwerk und in der Längsreibemaschine zwecks Verfeinerung und Erhöhung der Schmelzbarkeit der Schokolade. Die halbweiche Masse gelangt zur Formung in die Eintafelmaschine und auf den Klopftisch, worauf das Verpacken von Hand oder automatisch folgt. Besondere Apparate dienen auch der Herstellung der köstlichen Oster- und Weihnachtsartikel.

Die Schokoladeindustrie der Schweiz hat Weltgeltung. Neben den

USA, Deutschland, Frankreich und Holland hat unser Land den bedeutendsten Kakaoverbrauch der Welt. Dabei verzehrt der Schweizer aber längst nicht alle im eigenen Lande erzeugte Schokolade. Ein grosser Teil geht als hochwertige und von verwöhnten Gaumen gesuchte Exportware in fast alle Teile unseres Erdballs. Diese industrielle Aufwertung eines tropischen Erzeugnisses befruchtet auch unsere Milchwirtschaft und die noch junge Industrie für die Herstellung von Verpackungsmaterialien. Der Kakao ist, ohne dass dies stark beachtet wurde, zu einem wichtigen Wegbereiter des Zuckerabsatzes auf dem Weltmarkt geworden. Dieses Beispiel zeigt auch, wie sich der moderne Mensch die Erzeugnisse aus aller Welt dienstbar zu machen versteht und wie abhängig er gleichzeitig vom guten Funktionieren der Verkehrseinrichtungen geworden ist.



Der Mélangeur vermischt die Kakaomasse mit der frisch verarbeiteten Schweizer Alpenmilch.