

Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 74 (1981)

Artikel: Kakao : von der Bohne bis zum Schoggihasen
Autor: Trachsel, J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-990205>

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: 23.12.2025

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

Kakao: Von der Bohne bis zum Schoggihasen

Ich erinnere mich noch gut: früher konnte man mich mit Schokolade «zähmen». Wenn ich nicht so brav war, wie meine Eltern es wünschten, dann musste man mir für das angestrebte Wohlverhalten ein Reiheli Schoggi versprechen – und schon war ich für beschränkte Zeit der bravste Bub der Welt. Und du?

Später habe ich dann über die Liebe des Menschen zu Kakao und Schoggi nachgedacht, habe mich gefragt, weshalb so etwas Herrliches nicht bei uns in der Schweiz wachse, und habe mich auch geärgert über die Warnungen der Eltern vor den Bazillen, die sich nach dem Genuss von

Süssigkeiten in der Mundhöhle vermehren. Heute ärgere ich mich über Zahnarztrechnungen. Ob ich rückblickend bereue? Ja, aber nicht den Schoggigenuss, sondern meine Faulheit beim Zähneputzen.

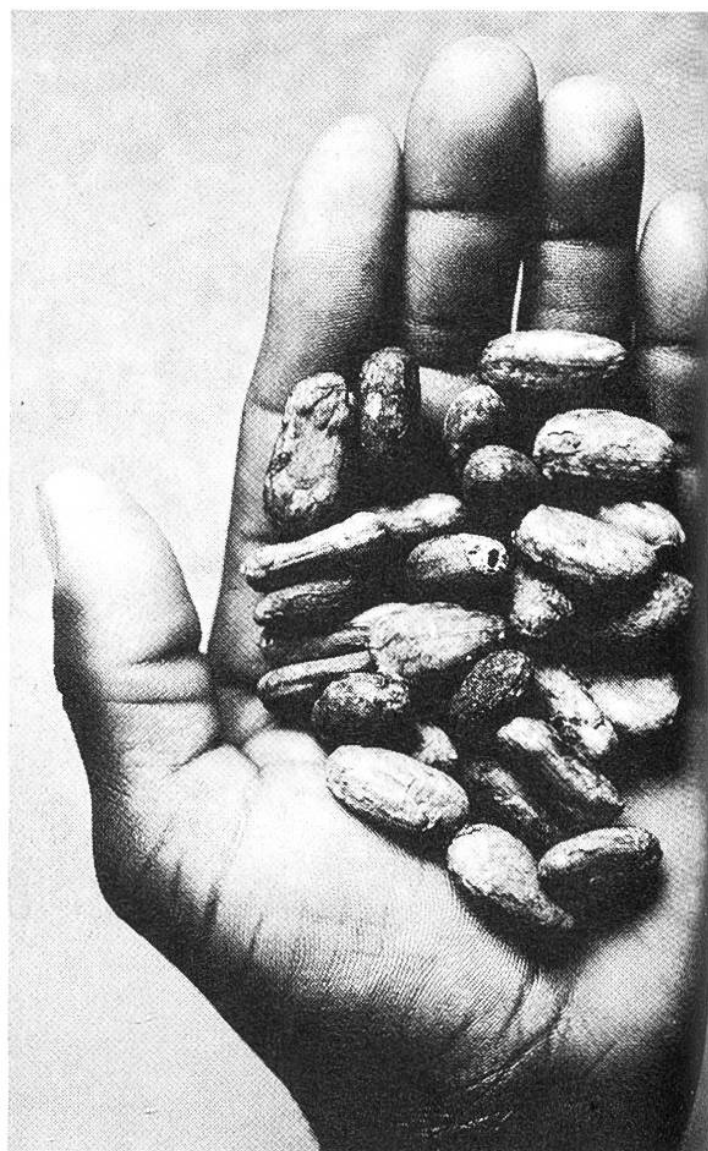
Schokolade ist für uns etwas Selbstverständliches, etwas Alltägliches. Man kriegt sie in jedem Lebensmittelgeschäft, man kauft sie an jedem Kiosk. Dass es sie noch gar nicht lange gibt, dass ein wichtiger Bestandteil, nämlich die Kakaobohne, ursprünglich nur in Amerika wuchs und deshalb Asiaten, Afrikanern und Europäern unbekannt war, wissen nur wenige Leute.



Ein gut gezielter Hieb bricht die Kakaofrucht ...



... in zwei Teile. Zum Vorschein kommen die Samenkerne. Samt dem anhaftenden Fruchtfleisch lässt man sie gären ...



... und dann als getrocknete Kakaobohnen ...

Kolumbus entdeckte nicht nur Amerika, sondern auch die Kakaobohne für uns. Als er am 30. Juli 1502 auf seiner vierten Reise nach Amerika in Nicaragua landete, lernte er als erster Europäer Kakaobohnen kennen, die den

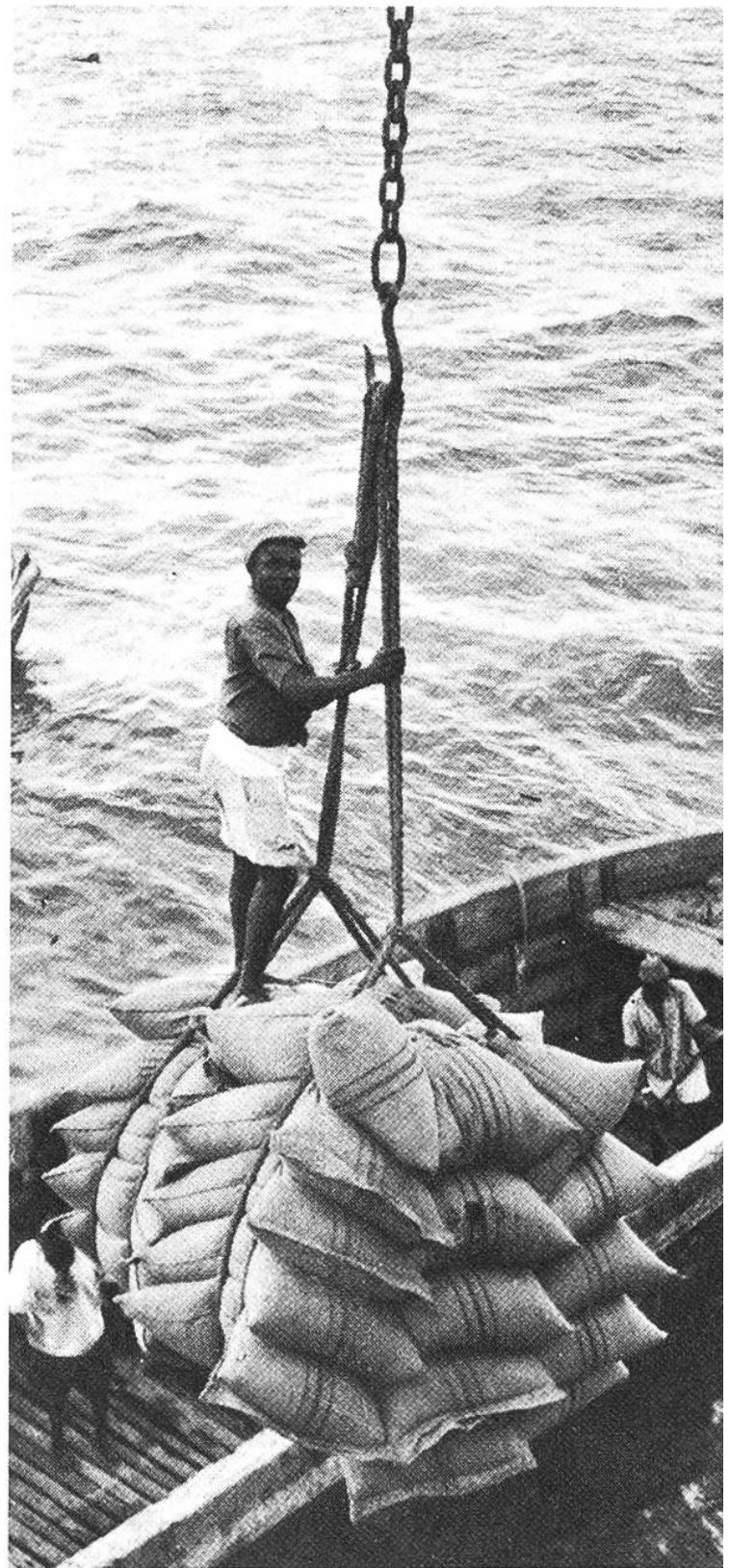
Einheimischen zur Zubereitung eines offenbar geschätzten Getränkes dienten. Die Kakao-bohne wurde von den Indianern auch als Tauschmittel, als eine Art Münze verwendet.

Kolumbus' Sinn war aber nicht nach Kakaobohnen, ihn interessierte zu sehr der Seeweg nach Indien, als dass er der Kakao-bohne besondere Beachtung geschenkt hätte. Andere erkannten schon besser den Wert der fremdartigen Bohnen: Hernando de Ovieda y Valdez, der 1513 mit der Expedition des Pedrarias Avila nach Amerika fuhr, kaufte für 100 Kakaobohnen einen Sklaven.

Der spanische Eroberer Hernando Cortez liess gleich eine Kakao-plantage anlegen, auf der er nicht Rohstoff für Schokolade, sondern «Geld» züchtete: Kakaobohnen als Zahlungsmittel. Allerdings brachte Cortez 1528 den ersten Kakao und die zu seiner Zubereitung benötigten Geräte nach Europa.

Doch die Schoggi wurde nicht gleich in Europa verbreitet. Erst etwa 90 Jahre später führte die mit dem Franzosenkönig Ludwig XIII. verheiratete Anna von Österreich neben andern spanischen Hofsitzen den Genuss von Schokolade am französischen Hofe ein.

London musste bis ins Jahr 1657 auf die Eröffnung seines ersten Schokoladengeschäfts warten.



... in Säcke abfüllen und nach Europa transportieren, wo sie ...

Weitere 40 Jahre dauerte es, bis die Kunde vom neuen Getränk 1697 durch den Zürcher Bürgermeister Heinrich Escher in die Schweiz kam. Doch weitere 100 Jahre später scheint Goethe der Schweizer Hotellerie noch nicht zugetraut zu haben, das neue Getränk für ihn zuzubereiten, denn er nahm in seinem Reisegepäck unter anderem Schokolade und ein Schokoladekännchen mit.

Fabrikmässig hergestellt wurde Schokolade in der Schweiz erstmals 1819 durch François-Louis Cailler, der sich zuvor in Italien in die Geheimnisse des Schokolademachens einweihen liess. Schweizer Schokoladepioniere wirkten in der Folge bahnbrechend: Daniel Peter erfand 1875 die Milkschokolade, fünf Jahre später entwickelte Rodolphe Lindt ein Verfahren zur Herstellung der ersten Schmelz- und Fondantschokolade. Und heute noch gilt die Schweizer Milkschokolade weltweit als die beste. Unsere Industrie exportiert in über 100 Länder und in alle Kontinente.

Nun haben wir allerlei über die Geschichte der Schokolade gehört und wie sie nach Europa kam. Wie wird sie aber fabriziert? Die Kakaofrucht wächst direkt am Stamm und an den Ästen des Kakaobaumes. Nach der Ernte lässt ein gutgezielter

Hieb mit dem Buschmesser die Frucht in zwei Längsteile zerfallen. Die Samenkerne (Kakaobohnen) werden mitsamt dem anhaftenden, weissen Fruchtmus aus der Schale gekratzt und einem Gärungsprozess unterzogen. Danach werden die Kerne meist an der Sonne getrocknet, in Jutesäcke abgefüllt, gewogen und klassifiziert. Im Bauch eines Überseeschiffs kommen sie dann nach Europa.

Über die Entstehung des Wortes Schokolade waren lange Zeit die verschiedensten Mutmassungen im Gange. Neben allerlei abenteuerlichen Deutungen gilt als die wahrscheinlichste die Herkunft aus dem bei den Mayas gebräuchlichen Wort «Xocoatl», das von den Mexikanern übernommen wurde. Aztekisch-mexikanischer Ursprungs ist das Wort Kakao, entstanden aus «Cacahuatl». «Cacahuahuitl» ist der Kakaobaum.

Kein Mensch isst aber Kakaobohnen im natürlichen Zustand. Sie werden durch einen modernen Fabrikationsprozess völlig verwandelt. Durch Röhren wird der Rohkakao in grosse Silos gesogen, dabei schonend vorgereinigt und gelagert. Temperatur und Luftfeuchtigkeit werden durch eine sorgfältige Belüftung unter Kontrolle gehalten.

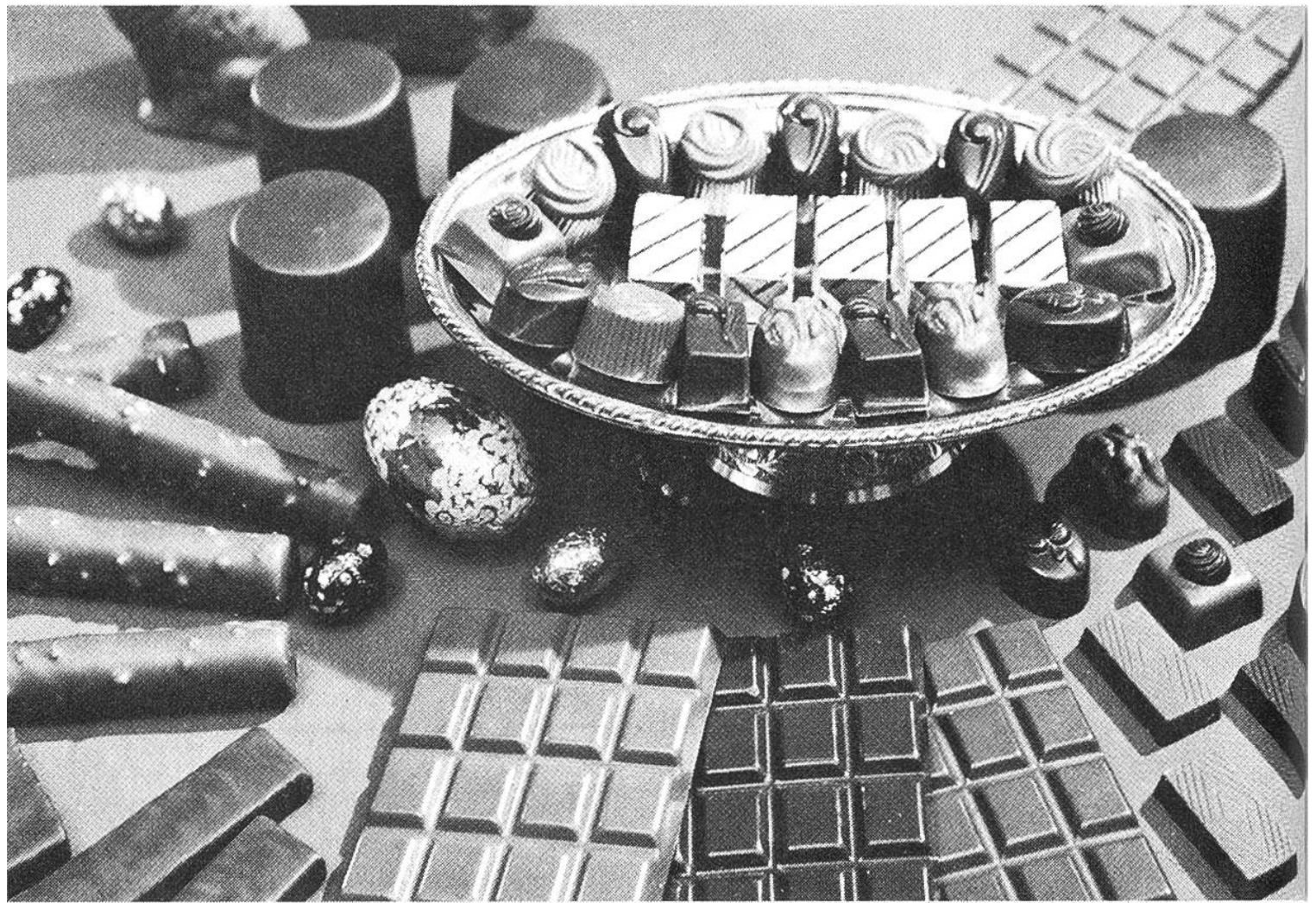


... zu Schokolademasse verarbeitet, in Phantasieformen gegossen ...

Dann wird der Kakao gründlich gereinigt und geröstet. Durch das Rösten wird das typische Aroma entwickelt und die Schale vom Kakaokern abgelöst. Dann werden die Kakaobohnen durch Maschinen gebrochen, geschält, sorgfältig gemischt und zu einer feinen Masse zermahlen. Die Zellwände

der Kerne zerreißen und das eingeschlossene Fett, die sogenannte Kakaobutter, wird frei.

An diesem Punkt gabelt sich der Fabrikationsweg: Ein Teil der Kakaomasse wird – unter mehreren Veredelungsverfahren – direkt zu Schokolademasse weiterverarbeitet, der andere Teil



... Millionen von Feinschmeckern das Leben versüssen.

(Schokolade im Bauch ist nicht schädlich, bloss der Zucker zwischen ungeputzten Zähnen. Daher Zähne putzen nicht vergessen!)

wird in grosse Pressen gegeben. Dort wird der Fettgehalt von über 50% auf 20% oder noch tiefer gesenkt. Das so gewonnene Fett ist die Kakaobutter. Diese wird später vor allem der Milkschokolade zugesetzt. Der fettarme «Kakaokuchen» wird zerkleinert, gemahlen, gesiebt. Er wird zu Kakaopulver – nicht zu verwechseln mit dem Schokoladepulver, das alle Bestandteile reiner Schokolade enthält.

Der Schoggi, die wir essen, werden freilich noch allerlei Zutaten, Gewürze, Zucker und Milch beigemischt. Dazu hat jede Fabrik ihre Geheimnisse. Die Masse wird auf raffinierte Art durch Walzen gepresst und in speziellen Reibern (Conchen) verfeinert. Jetzt ist die Masse bereit, um in die verschiedensten Formen, die wir kennen, gegossen und anschliessend verpackt zu werden.

J. Trachsel