

Schweizer Schokolade Ein knapper Überblick

Heute wird Schokolade überall auf der Welt hergestellt, und jedes Land hat seine eigene hervorragende Schokoladenfabrik. Aber es ist unzweifelhaft, dass die Schweizer in diesem Bereich auf der obersten Stufe stehen. Deshalb gebührt es ihnen, da wir uns schon mit der Kultur der deutschsprachigen Länder beschäftigen, auch neben Goethe oder den Brüdern Grimm einige Namen und wichtigere Meilensteine aus der Geschichte der Schokoladenherstellung kennen zu lernen, mit besonderer Berücksichtigung der schweizer Meister.

Die Kakaobohnen wurden im 12. oder 13. Jahrhundert von der südamerikanischen indigenen Bevölkerung entdeckt, die die Bohne als dickflüssige Flüssigkeit konsumiert hat. Erst am Anfang des 18. Jahrhunderts gelangte dieses bittere Getränk nach Europa. Diese, mit scharfem Paprika gewürzte Flüssigkeit, hat nicht wirklich die Geschmackswelt der Europäer erobert. Aber die einfallreichen Meisterköche haben schnell einen Weg gefunden, diesen neuen Geschmack für ihre Herrscher_innen – König_innen, Herzög_innen, reiche Aristokrat_innen und später auch wohlhabende Bürger_innen – schmackhaft zu machen: Die flüssige Schokolade wurde mit Honig, Wasser oder Rohrzucker zusammengerührt. Bis Mitte des 18. Jahrhunderts war diese Köstlichkeit ausschließlich für die Notabilitäten erreichbar, aber die „Götterspeise“ – wie der Botaniker *Carl von Linné* diese Pflanze genannt hat – konnte nicht mehr hinter Gitter gehalten werden, sondern sie verbreitete sich innerhalb von kurzer Zeit auf der ganzen Welt.

Am Anfang galten Italien und Spanien

als Schokoladen-Großmächte, bis *Francois-Louis Cailler* nach Turin ging, mit dem festen Vorsatz, alle Geheimnisse der Schokoladenherstellung zu erlernen, um dann dieses Handwerk in seinem Heimatland, der Schweiz, erfolgreich zu perfektionieren. Deshalb kann die Familie Cailler die älteste, auch heute noch existierende Schokoladenfabrik und Schokoladenmarke Cailler ihr eigen nennen.

Milkschokolade

Das Werk von *Daniel Peter* wurde ein echter Meilenstein in der Geschichte der Schokoladenherstellung. Obwohl er am Anfang mit seinem Bruder eine Kerzenfabrik betrieb, die nicht wirklich die Welt rockte, hat er in die Familie der erwähnten und damals schon bekannten Cailler eingehiratet, und somit auch in die faszinierende Welt der Schokolade. Weil das Ge-



schaft mit der Schokolade ziemlich holprig startete, schloss er sich mit seinem Freund *Henry Nestlé* zusammen, mit dessen Hilfe und Kondensmilch er die Milkschokolade erfand, die seither sehr beliebt ist.

Milka

Philippe Suchard, auch ein großer Name im süßen Geschäft, hat blitzschnell reagiert

und die mechanische Arbeit durch elektronische Steuerung ersetzt. Als größter Erfolg seiner Firma wurde am Ende des 19. Jahrhunderts die Schokoladenmarke Milka geboren. Dieser Name ergab sich aus einer ganz einfachen Abkürzung: Milch + Kakao. Vielleicht ist von der breiten Palette der Schweizer Schokoladen Milka nicht unbedingt am feinsten, aber man kann wohl ohne Übertreibung sagen, dass die lila Kuh für alle zum Symbol der alpinen Milkschokolade wurde. Und warum ist die Kuh lila? Man wollte nur Aufmerksamkeit erregen, und seien wir ehrlich: Das ist gelungen!

Lindt & Sprüngli

Ein anderer bekannter Markenname ist Lindt & Sprüngli. *Rudolf Sprüngli Ammann* gründete zusammen mit seinem Vater ein Unternehmen mit dem Ziel, vollkommene

Schokolade herzustellen. Aber ihr Produkt war damals noch kein Kassenschlager. Später, nach dem Tod des Firmengründers, gab sein Erbe der „Chocolat Sprüngli AG“ den Kampf nicht auf und schloss sich mit *Rudolf Lindt* zusammen, da das Ziel für beide das gleiche war: Sie wollten die Herstellung ausbauen. Zum Glück hat diese Fusion viele Resultate gebracht, die den Gaumen erfreuen. Ich würde aus tiefstem Herzen für diese Marke stimmen. Und wenn ich ein konkretes Stück wählen würde, das wären die Lindor-Kugeln.

Ihre Spezialität liegt darin, dass die harte Kugel mit einer weichen Creme gefüllt ist, die aber aus derselben Schokolade gefertigt wird wie ihre Kruste. Aber niemand muss auf mich hören, jede_r muss seinen Lieblingsstück finden. Viel Glück!

Zsanett Kovács

Die Kunst des Verzeihens

Verzeihen ist die beste Rache, heißt ein altes Sprichwort. Was soll das heißen? Verzeihen und Rache, irgendwie passt das nicht zusammen. Wenn ich das Wort Verzeihen höre, habe ich einen positiven Eindruck, aber bei dem anderen Wort ist es nicht so! Rache heißt für mich eben Bosheit, Hass, das Gefühl, dass ich gar nicht verzeihen kann. Man sagt: Auge um Auge, Zahn um Zahn! Verzeihen ist eine schwierige Angelegenheit, erscheint oft unmöglich. Durch unseren Kopf gehen die folgenden Gedanken: 1. Wenn ich ihm verzeihe, bin ich schwach und damit hat ER gewonnen. 2. Ich verzeihe, aber den Fall vergesse ich nicht. 3. Ich verzeihe, weil ich weiß, dass ich dich damit ärgere. Und die Aufzählung

könnte noch weitergehen, an wie viele unmögliche Sachen wir denken. Hat es wirklich einen Sinn, uns immer wieder mit Rachsucht zu vergiften? Gewinnen wir überhaupt etwas? Ja, wir gewinnen eine große Menge Bitterkeit, sind stolz auf uns, und endlich glücklich für einen Moment. Dieser Moment geht aber schnell vorbei, und wir wissen nicht, warum wir keine Energie haben, und schwach und kraftlos sind. Die Stimmung ist bei dem bloßen Gedanken tatsächlich verdorben. Rache ist wie Schokolade. Erst schmeckt sie süß und lecker. Doch hinterher plagt einen das schlechte Gewissen. Mit dem Vergeben bekommen wir aber gute Gefühle wie Liebe, Dank, Ruhe. Wir sind danach aus-

geglichen und froh. Ehrlich zu verzeihen ist in einigen Fällen unglaublich schwer, es lohnt sich aber. Es kostet nur Kraft. Wir können verzeihen z.B. uns selbst, unseren Eltern, unserer Exfreundin oder unserem Exfreund, unseren Freunden. Ich persönlich sollte meinen Eltern verzeihen und weil ich jetzt darüber schreibe, glaube ich, dass ich auf dem richtigen Weg bin. Wem solltest du verzeihen? Sich Gedanken darüber zu machen, ist schon der Anfang des Verzeihens. Wie auch Mahatma Gandhi sagte: „Der Schwache kann nicht verzeihen. Verzeihen ist eine Eigenschaft des Starken“.

Katalin Birinyi