

# Themenpaket 1:

## Der Weg des Kakao nach Europa

### 1. Kakao – eine kultige Götterspeise

#### D1 Eine Pflanze mit Geschichte

Die Ursprünge der Kakaopflanze liegen in den feuchten Tropenwäldern Mittel- und Äquatorialamerikas. Anbau und Verwendung des Kakaos reichen nach neueren Forschungen weit ins erste Jahrtausend vor Christus zurück. Lange vor der Ankunft der europäischen «Entdecker» im frühen 16. Jahrhundert in Amerika genossen die Kakaofrüchte bei den Mayas (ca. 3000 v.Chr. bis 1000 n.Chr., Zenit 250-950 n.Chr.) und Azteken (ca. 14. Jahrhundert bis ins frühe 16. Jahrhundert) einen hohen Symbol- und Handelswert. Häufig wurden sie zur Zubereitung eines Getränks im Zusammenhang mit religiösen oder kriegerischen Riten oder als Zahlungsmittel verwendet. Aufgrund der steigenden Bedeutung der Kakaopflanze wurde deren Anbaugebiet ausgedehnt: zunächst über die Gebiete Mexikos, Venezuelas und Ecuadors, später auch weiter südlich, hauptsächlich nach Brasilien.

Der Baum, welcher die wertvollen Früchte mit den Kakaobohnen hervorbringt, wurde vom schwedischen Naturforscher Carl von Linné 1753 mit dem wissenschaftlichen Namen *Theobroma cacao* versehen. Der Gattungsname «Theobroma» bedeutet nichts weniger als «Speise der Götter». Kakaobäume sind schwierig zu züchten. Sie gedeihen am besten an feuchten, schattigen Stellen, beispielsweise im Unterholz von grösseren Tropenbäumen, bei einer mittleren Jahrestemperatur von 24-28°C.

Der Kakao wächst in Früchten an schlanken, kleinen Bäumen, die eine Höhe von 6 Metern erreichen und zweimal im Jahr Früchte tragen. In den orangefarbenen Früchten befinden sich die Kakaobohnen, gepolstert von einem süssen Brei. Die Schalen der Kakaofrucht sind so zäh, dass man für das Öffnen in der Regel eine Machete benötigt oder sie auf einer Steinkante aufschlägt. Unmittelbar nach dem Öffnen werden die weissen Kakaobohnen und das Fruchtmus aus der Frucht gelöst. Es beginnt ein Prozess der Fermentation, auch Gärungsprozess genannt. Da die Bohnen nachher noch nicht lager- und transportfähig sind, müssen sie nun getrocknet werden. Anschliessend werden in lateinamerikanischen Ländern bis heute die Bohnen über dem Feuer geröstet, die Schalen entfernt und mithilfe von Reibsteinen gemahlen und mit verschiedensten Zutaten als Getränk zubereitet.

Quellen:

Annerose Menninger, Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.-19. Jahrhundert), Stuttgart 2008, S. 53-57.

Andrea Durry und Thomas Schiffer, Kakao – Speise der Götter. München 2012, S. 56-60.

#### D2 Kakao – mehr als ein Getränk

Die Erfindung dieses Kakaogetränks wird den Olmeken, einem Volk, das an der Golfküste von Mexiko lebte, zugeschrieben. Bereits um 1150 v. Chr. soll Kakao von ihnen getrunken worden sein. Archäologische Funde, wie Gefässe, die Spuren davon enthalten und als Grabbeigaben verwendet wurden, belegen dies. Die Maya (Blütezeit von 250 – 950 n. Chr.) übernahmen sowohl

das Wort «Kakao» als auch die Anbautechnik von den Olmeken. Sie bauten die Kakaopflanze in grossen Gebieten an.

Die Maya tranken Kakao auf religiösen Festen, bei Hochzeiten oder als Heilmittel. Für sie hatte Kakao eine religiöse Bedeutung: Die Trinkschokolade sollte sie mit dem «heiligen Kosmos» verbinden. Zubereitet wurde Kakao mit Wasser als heisses oder kaltes Getränk. Die Maya tranken ihn als bittere, fruchtige oder süsse, schaumig gerührte Trinkschokolade. Sie rösteten die Kakaobohnen und mahlen sie auf einem Reibstein zusammen mit verschiedenen Gewürzen, z.B. mit Vanille oder Chilipfeffer. Die Kakaobutter schöpften sie ab und verarbeiteten sie zu Salbe oder Kosmetik. Die unverdünnte Trinkschokolade war den Adligen, Kriegern oder Priestern vorbehalten.

Die einfachen Kakaobauern mischten das Getränk mit Mais. Kakao wurde aber nicht nur getrunken, sondern auch als Brei gegessen. Kakaobohnen wurden aber auch bis in die spanische Kolonialzeit als Tausch- und Zahlungsmittel verwendet.

Die Maya gaben ihre Kakaokultur an die Azteken (ca. 1200n.Chr.-16. Jh.) weiter.

Quelle: Annerose Menninger, Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.-19. Jahrhundert), Stuttgart 2008, S. 72-77.

#### Q1



Azteken bei der Herstellung des «Xocoatl»: Kakaobohnen werden geröstet, gemahlen und dann mit Wasser und Gewürzen schaumig gerührt. Niederländische Darstellung aus dem 17. Jahrhundert. Quelle: Zeitreise, Band 2, Differenzierende Ausgabe Geschichte/Politik, Stuttgart/Leipzig 2013, S. 10.

**Q2**



Originaler Kakao-Reibstein (Metlat) mit Handwalze (Metlapilli) aus Mexiko, wie er schon von den Azteken benutzt wurde, Alter unbekannt.

Quelle: 150 Jahre Freude bereiten, Chocoladefabriken Lindt&Sprüngli AG, 1845 bis 1995, Kilchberg 1995, S. 175.

**Q3**

Zeichnung eines Kakaobaums

Quelle: Codex Féjérvary-Mayer, einer prä-kolumbischen Bilderhandschrift, Datierung unbekannt.  
<http://www.chocolat-plus.de/woher.html>



Q4



Zeichnung des Kakaogottes, Maya, Datierung unbekannt

Quelle: <https://www.earthstoriez.com/mexico-cacao-in-popl-vuh/>

## Aufgaben

1. Schau dir Q1 genau an und verbinde die folgenden Tätigkeiten aus der Bildlegende mit der Darstellung im Bild: «geröstet», «gemahlen» und «mit Wasser und Gewürzen schaumig gerührt».
2. Für welche Tätigkeit der Aufgabe 1 wurde Q2 eingesetzt?
3. Erstelle mit Hilfe von D1 und D2 einen übersichtlichen Zeitenstrahl, der die Ursprünge der Schokolade darstellt.
4. Schau dir Q3 und Q4 genau an. Welche Bedeutung hatte Kakao und Schokolade für die Kultur der Maya. Halte deine Vermutungen in wenigen kurzen Sätzen fest.

## 2. Die Entdeckung des Kakaos durch Europäer

### D1

«[...] Der erste Europäer, der Kakao kennenlernte, war vermutlich Christoph Kolumbus (1451–1506). Kolumbus legte bei seiner vierten Reise nach Amerika im Jahre 1502 auf der Insel Guanaja an, welche im heutigen Gebiet vor der Küste von Honduras liegt. Hier trafen Kolumbus und seine Mannschaft auf ein, vielleicht auch auf zwei Handelsschiffe der Indianer. Wahrscheinlich handelte es sich um Maya aus Yucatán.

„Man traf auf ein mit 25 Rudern bemanntes Eingeborenen-Fahrzeug von erstaunlicher Grösse. Unter einem bei Regen Zuflucht gewährenden Schutzdach aus Palmblättern thronte der Schiffsherr mit seiner Umgebung. Es waren stattlichere Menschen, als man sie bisher in der Neuen Welt angetroffen hatte. Ihr Schiff war mit mancherlei Waren beladen, bunten Stoffen aus Baumwolle, Geräten und Waffen, tönernen Gefässen und ausserdem führten sie eine Art Mandeln bei sich.“ Bei diesen ‚Mandeln‘ handelte es sich um Kakaobohnen. [...]»

Quelle: Andrea Durry und Thomas Schiffer, Kakao. Speise der Götter, München 2012, S. 196.  
Zitat aus: Wolf Müller, Seltsame Frucht Kakao. Geschichte des Kakaos und der Schokolade, Hamburg 1957, S. 22.

### Q1

Bernal Diaz del Castillo (um 1496 – 1581) berichtet von einem Zwischenfall in der Stadt Quiauitzlan, als dort aztekische Steuereintreiber eintrafen:

«[...] Während wir noch sprachen, meldeten einige der eingeborenen Indianer, dass fünf mexikanische Steuereintreiber angekommen seien. Die Kaziken (einfache indianische Bauern) wurden bei dieser Nachricht blass vor Angst. Sie verliessen [Hernan] Cortes, empfingen die unerwarteten Gäste und liessen sie reichlich bewirten, vor allem mit Kakao, der bei den Indianern das vornehmste Getränk ist. [...]»

Quelle: Bernal Diaz del Castillo, Geschichte der Eroberung von Mexiko, Frankfurt am Main 1988, S. 102.

### Q2

Hernan Cortes (1485- 1547) erwähnt die Kakaofrucht und deren Bedeutung:

«[...] Dies ist eine Frucht wie Mandeln, man verkauft sie gemahlen und schätzt sie im ganzen Lande als Münzen, sodass man auf den Märkten allen Bedarf dafür kaufen kann. [...]»

Quelle: Hernan Cortes, Die Eroberung Mexikos. Eigenhändige Berichte an Kaiser Karl V. 1520-1524, Tübingen 1975, S. 83.

**D2**

«[...] Der nächste Europäer nach Christoph Kolumbus, von dem man weiss, dass er das Kakaogetränk zu sich nahm, war Hernan Cortes. Schon recht früh auf ihrem Eroberungsfeldzug durch Mexiko 1521 wurden Cortes und seine Soldaten auf den Kakao aufmerksam. Auf die ersten Kakaopflanzungen trafen sie im heutigen Bundesstaat Tabasco.

„[...] Die Umgebung der Stadt war mit Maisäckern und die niedrige Gegend mit Kakaopflanzungen besetzt, welche das Getränk und vielleicht, wie in Mexiko, die Landesmünze lieferten. [...]“

Den Erobern war früh aufgefallen, dass das Kakaogetränk einen hohen Wert hatte und unter den adligen Indianern verbreitet war. [...]»

Quelle: Andrea Durry und Thomas Schiffer, Kakao. Speise der Götter, München 2012, S. 196-197.

Zitat aus: William Prescott, Die Eroberung von Mexiko. Der Untergang des Aztekenreiches, Köln 2000, S. 58.

**Q3**



Das Gemälde zeigt das Treffen von Hernan Cortes und Moctezuma II., Herrscher der Azteken (Undatiert)

Quelle: <https://www.britannica.com/biography/Montezuma-II>

**D3**

«[...] Ende des 16. Jahrhunderts begann der Siegeszug des edlen Getränks in Mittelamerika. Grundlage hierfür waren die Veränderungen in der Rezeptur. Als wichtigste Neuerung ist die Zugabe von Zucker zu nennen. Im Laufe der Kolonisierung brachten die Spanier eine Reihe von Pflanzen mit in die ‚Neue Welt‘, unter anderem auch Zuckerrohr. Dieses traf in Mittelamerika auf ideale Bedingungen und es entstanden grosse Zuckerrohrpflanzungen. Es dauerte nicht lange und man verwendete den Zucker bei der Zubereitung des Kakaogetränks. [...]

Im Laufe der Zeit gab es eine weitere Veränderung. Die Vorliebe für ein heisses Kakaogetränk nahm zu, wie es bei den Maya üblich gewesen war. Zusätzlich begann man, die scharfen Gewürze wegzulassen und einen hölzernen Quirl, den ‚molinillo‘ zur Herstellung einer hohen Schaumschicht zu nutzen. Der ‚molinillo‘ ist ein Stab mit einer Verdickung am Ende. [...]

Mit all diesen Veränderungen nahm der Verzehr des Kakaogetränks Ende des 16. Jahrhunderts in Mittelamerika sprunghaft zu. [...]»

Quelle: Andrea Durry und Thomas Schiffer, Kakao. Speise der Götter, München 2012, S. 198-199.

## Aufgaben

### D1 & D2

1. Welche Europäer entdeckten zuerst den Kakao in der «Neuen Welt»?  
Erstelle eine Übersicht.

### D3

2. Wie entwickelte sich das Kakaogetränk nach der Ankunft der Europäer weiter? Fasse in wenigen Sätzen die Entwicklung zusammen.
3. Was beeindruckte die Europäer am Kakao am meisten? Belege deine Aussagen mit Hilfe von D1-D2 und Q1-Q3.

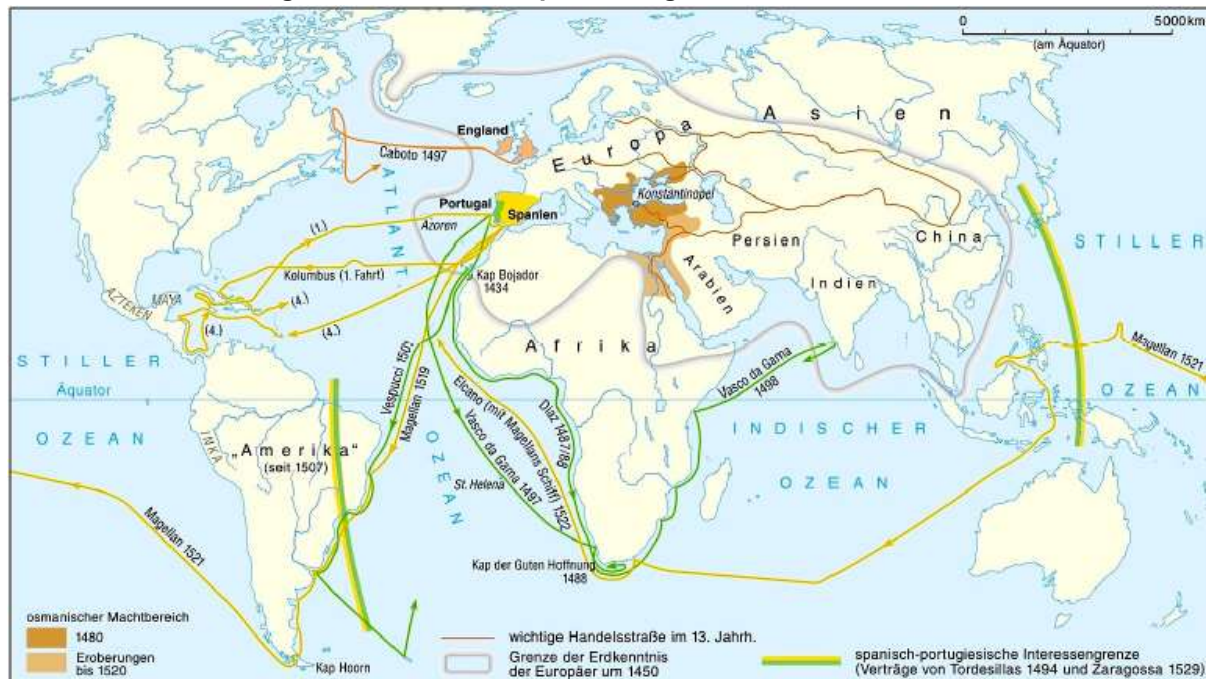
### 3. Die neue Welt – Plantagen und Sklaven

#### D1 Die Europäisierung der Erde

«Für die spanischen und portugiesischen Eroberer war es selbstverständlich, dass ihnen die Länder auch gehörten, die sie entdeckt hatten. Auf ihre Bitte teilte der Papst 1494 die Erdkugel in einen spanischen und einen portugiesischen Teil auf. Dazu zog er die Linie von Pol zu Pol. Alle Teile, die westlich dieser Linie lagen, sollten Spanien gehören. Alle östlichen Gebiete sollte Portugal erhalten. Die Portugiesen eroberten daraufhin ab 1500 das heutige Brasilien. Dem spanischen und portugiesischen Beispiel folgten bald andere Länder. Niederländer, Engländer und Franzosen drangen auf fast alle Kontinente vor. In Nordamerika liessen sich englische und französische Siedler nieder. In Afrika und Asien errichteten private Handelsgesellschaften ihre Stützpunkte. So bestimmten bald die Europäer, was wirtschaftlich und politisch in der Welt geschah. Die weissen «Herren» zwangen die Bevölkerung in den Kolonien, sich zu unterwerfen und anzupassen.

Quelle: Zeitreise, Differenzierende Ausgabe Geschichte/Politik, S. 12.

#### D2 Karte: Entdeckungen – oder die Europäisierung der Welt



Quelle: Zeitreise, *Differenzierende Ausgabe Geschichte/Politik*, Seite 13.

#### D3 Die Europäer errichten Plantagen

Die Spanier pflanzten in Mexiko immer mehr Kaffee, Bananen und Baumwolle an. Der Kakao wurde jetzt weiter im Süden Amerikas angebaut. Zum grössten Exporteur von Kakao wurde das Land Venezuela. Spanische Siedler holzten die Wälder ab und legten auf den gerodeten Flächen Kakaoplantagen an. So entstanden grosse Flächen, auf denen ausschliesslich Kakao angebaut wurde. Die Indios mussten auf den Plantagen als Sklaven arbeiten. Viele wurden krank oder starben durch die harte Arbeit. Die spanischen Plantagenbesitzer standen bald vor einem Problem: Es gab nicht genügend einheimische Arbeitskräfte.

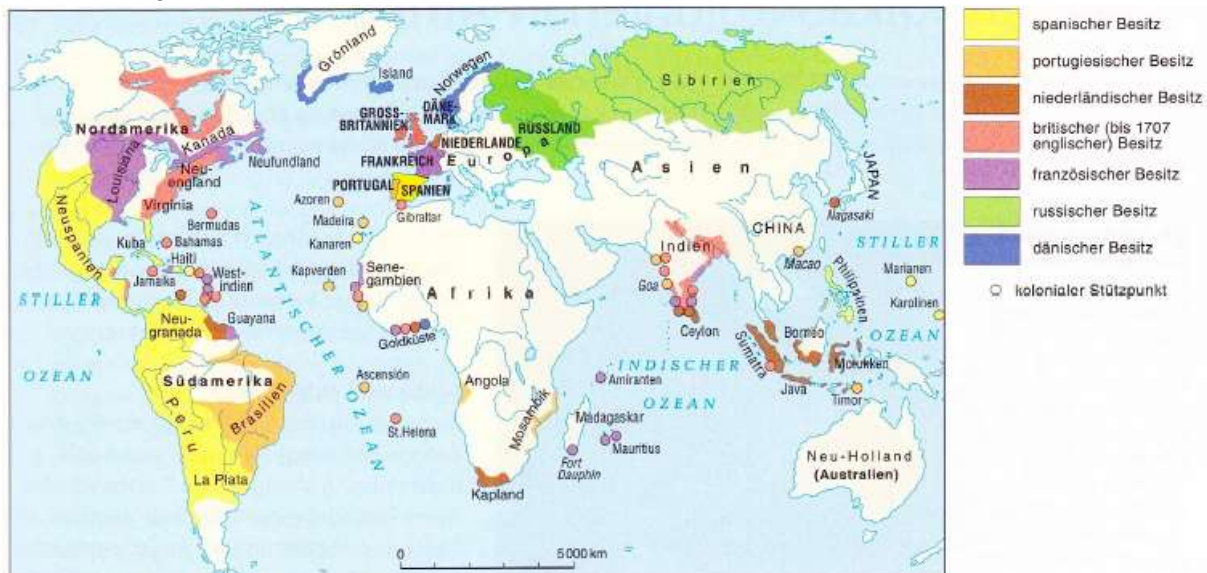
Quelle: Zeitreise, *Differenzierende Ausgabe Geschichte/Politik*, S. 13.

#### D4 Der Dreieckshandel

Die Europäer hatten eine Idee: Sie schafften Arbeiter aus Afrika heran. Es entstand der «Dreieckshandel»: Europäische Sklavenhändler kauften an der westafrikanischen Küste einheimische Afrikaner. Als Sklaven wurden sie auf Märkten angeboten. Der Kauf war meist als Tausch organisiert. Die eingekauften Sklaven wurden auf ein Schiff Richtung Amerika gebracht. Dort angekommen, wurden die Menschen als Arbeitskräfte in die Kolonien in Mittelamerika und Südamerika verkauft. Die gleichen Sklavenhändler machten damit grosse Gewinne. Jetzt nahmen die Schiffe Rohstoffe an Bord, die auf den Plantagen angebaut wurden. Mit Rohrzucker, Kaffeebohnen, Kakaobohnen und Baumwolle beladen fuhren die Schiffe nach Europa weiter. In Europa wurden die Rohstoffe in Manufakturen zu Produkten verarbeitet. Erneute wurden die Schiffe beladen: Jetzt transportierten sie fertige Waren wie Gewehre, Rum oder bedruckte Stoffe nach Afrika. Damit wurden die Sklavenhändler bezahlt.

Quelle: Zeitreise, Differenzierende Ausgabe Geschichte/Politik, S. 12.

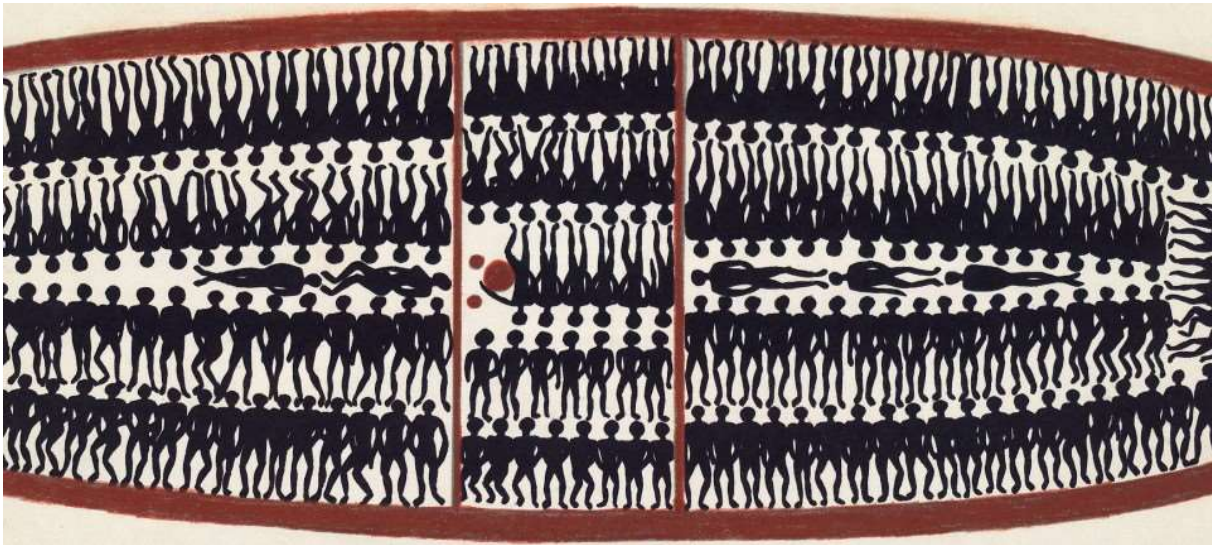
#### D5 Die europäischen Kolonien um die Mitte des 18. Jahrhunderts



Quelle: Zeitreise, Differenzierende Ausgabe Geschichte/Politik, Seite 13.

**Q1 Plan eines Sklavenschiffes, 1825**

Der Liegeplan zeigt die grösstmögliche Ausnutzung des Schiffsraumes



Quelle: <https://www.faz.net/aktuell/feuilleton/buecher/rezensionen/sachbuch/worum-es-in-iris-daermanns-undienlichkeit-geht-17003606.html>

**D6**

«[...] An Deck eines in die Neue Welt aufbrechenden Sklavenschiffs verfügt ein Sklave über durchschnittlich 0.4 Quadratmeter Platz. Die Sterblichkeitsrate variiert je nach Beladung, da sich durch das Zusammengepferchtsein insbesondere Magen-Darm-Krankheiten rasch ausbreiten. Sobald die ganze Menschenfracht geladen ist, hängt die Todesrate weniger von der übermässigen Enge oder einer schwierigen Überfahrt ab – die Reise von Afrika nach Brasilien dauert im Durchschnitt einen Monat, von Westafrika auf die Karibischen Inseln (Westindien) und Nordamerika im Durchschnitt zwei Monate -, sondern davon, ob Epidemien wie Fieber, Ruhr oder Skorbut ausbrechen [...]»

Quelle: David Thomas, Etemad Bouda, Schaufelbuehl Janick Marina, Schwarze Geschäfte – Die Beteiligung von Schweizern an Sklaverei und Sklavenhandel im 18. und 19. Jh., Zürich 2005, S. 42.



Grafik 5: Anbauegebiete und Globalisierung der Kakaopflanze (16.-19. Jahrhundert)

**D7**

Quelle: Annerose Menninger, Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.-19.Jh.), Stuttgart 2008, S. 232.

## Aufgaben

1. Warum ist es berechtigt, von einer «Europäisierung der Welt» zu sprechen? Arbeite mithilfe von D1 und D2 Gründe heraus.
2. Erstelle ein grafisches Schaubild, das möglichst übersichtlich den Dreieckshandel darstellt.
3. Beschreibe genau, was Q1 darstellt. Stelle Bezüge zu D6 her. Was sind deine Eindrücke dazu?
4. Stell dir vor, du bist als Kapitän eines Handelsschiffes im Dreieckshandel tätig. Deine Fahrt beginnt in Afrika und führt über Südamerika und Europa, bis du schliesslich wieder in Afrika ankommst. Beschreibe mithilfe von D4, D6 und Q1 deine Fahrt und berichte, was du wo an Bord nimmst.
5. Was erfährst du über die Arbeit auf den Kakaoplantagen?

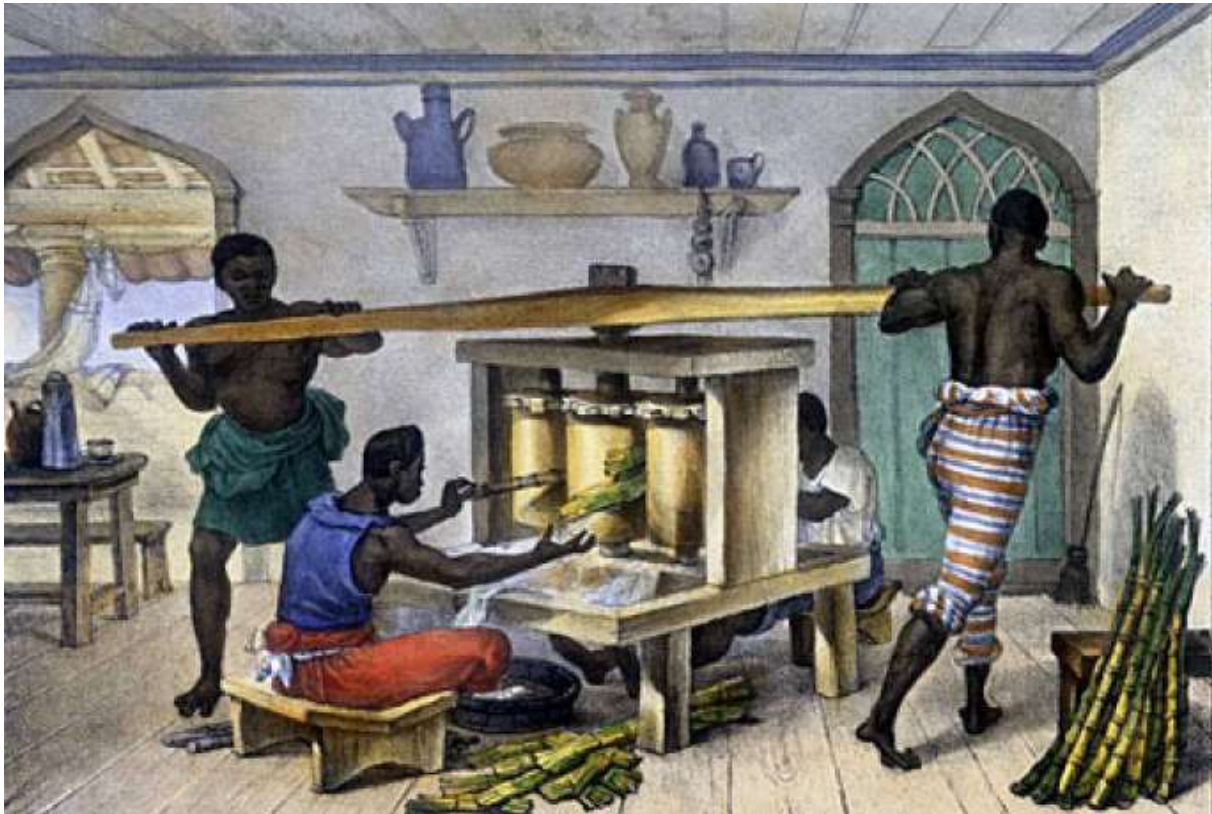
#### 4. Der Weg des Kakaos zum Zucker – gesüsster Erfolg in Europa

##### D1

«[...] Honig und süsse Pflanzensäfte waren die ersten zuckerhaltigen Nahrungsmittel der Menschen. Die Wiege der Zuckergewinnung lag vor mehr als 5000 v.Chr. Jahren im südlichen Gebirgsmassiv des Himalaja. Hier wurde zum ersten Mal Zuckerrohr angebaut und durch Auspressen und Eindicken des fleischigen Marks Zucker gewonnen. Von Indien gelangte der Zuckerrohranbau nach Persien. Die Araber verbreiteten die Zuckerproduktion in der Region des Mittelmeers. Die Spanier und Portugiesen experimentierten mit dem Zuckerrohranbau auf ihren atlantischen Inseln wie den Kanarischen Inseln oder Madeira. Von dort wurde die Zuckerrohrpflanze Ende des 15. Jahrhunderts auf den amerikanischen Kontinent gebracht und in Plantagen angebaut. [...]»

Quelle: 250 Jahre Rübenzucker 1747-1997, Was Marggrafs Entdeckung bewirkte und veränderte, Zucker-Museum Berlin 1997, S. 7 und <http://www.zucker.ch/schweizer-zucker/schulen/> (Juni 2014 – deaktiviert).

##### Q1



Skalven bedienen eine Zuckerrohrmühle in Brasilien, anonymer Zeichner, undatiert.

Quelle: [http://www.planet-wissen.de/politik\\_geschichte/menschenrechte/sklaverei/portraet\\_sklavenhandel\\_amerika.jsp](http://www.planet-wissen.de/politik_geschichte/menschenrechte/sklaverei/portraet_sklavenhandel_amerika.jsp)[http://www.planet-wissen.de/politik\\_geschichte/menschenrechte/sklaverei/portraet\\_sklavenhandel\\_amerika.jsp](http://www.planet-wissen.de/politik_geschichte/menschenrechte/sklaverei/portraet_sklavenhandel_amerika.jsp) (Juni 2014)

## D2

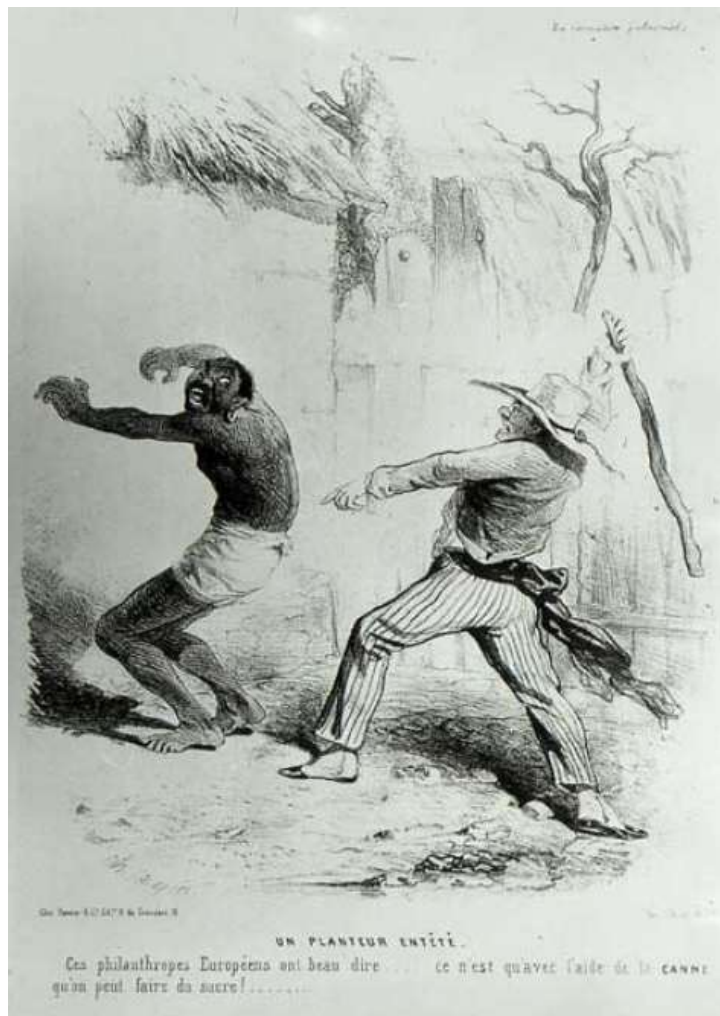
«[...] Schon bei seiner zweiten Amerika-Reise 1493 bis 1496 führte Christoph Kolumbus das Zuckerrohr in der Karibik ein. Er wusste, dass die klimatischen Bedingungen dort für den Zuckerrohranbau nahezu perfekt sind. Schnell lief das Geschäft mit dem ‚süßen Gold‘ an. So schnell, dass bereits 1503 erste Sklaven zur Arbeit auf den Zuckerrohrplantagen nach Lateinamerika gebracht wurden, um die europäische Nachfrage befriedigen zu können. Unter der Führung Großbritanniens, neben Spanien und Portugal die dritte große Kolonialmacht in Amerika, entwickelte sich zwischen 1600 und 1700 der transatlantische Dreieckshandel. Von Lateinamerika aus wurden vor allem Zucker, Tabak, Kaffee, Kakao und Gold nach Europa verschifft. In Europa wurden diese Waren entladen und mit gutem Gewinn verkauft. Dann wurden auf die gleichen Schiffe Waren für den afrikanischen Kontinent, vor allem Waffen, Branntwein und Baumwollstoffe geladen und an die westafrikanische Küste geschickt. Nach dem Entladen und Verkaufen dieser Waren an die afrikanischen Herrscher, belud man dort die Schiffe schließlich mit einer ganz besonderen ‚Ware‘: Sklaven. Ein großer Teil der Sklaven überstand die Reise über den atlantischen Ozean nicht. Trotzdem lohnten sich die Transporte. Die überlebenden Sklaven wurden ebenfalls mit gutem Gewinn an die Plantagenbesitzer verkauft. Ein perfekter Handel mit großen Gewinnmargen und voller Ausnutzung der Transportwege. [...] Bis 1840 war die Insel Kuba unter spanischer Kolonialmacht zum grössten Produzenten von raffiniertem Zucker geworden. Über 435'000 Sklaven waren in der Zuckerproduktion eingesetzt. [...]»

Quelle: [http://www.planet-wissen.de/alltag\\_gesundheit/essen/zucker/](http://www.planet-wissen.de/alltag_gesundheit/essen/zucker/) (Juni 2014)

## Q2

Lithographie von Ch. Jaquis in der Zeitschrift «La Caricature» (undatiert)  
Der Pflanzer ruft: «Mögen sie reden, wie sie wollen, diese europäischen Philanthropen [Menschenfreunde]. Nur mit Hilfe des Rohrstocks kann man Zucker machen!»

Quelle: <http://www.sdtb.de/Sklavenwirtschaft.895.0.html> (Juni 2014)



**D3**

«[...] In Europa gab es bis zur Entdeckung des Rübenzuckers im 18. Jahrhundert nur Rohrzucker, der vor allem aus den Kolonien der Neuen Welt (Amerika) importiert wurde. [...] Vom Spätmittelalter bis ins 18. Jahrhundert und zum Beginn des frühindustriellen Zeitalters galt Zucker als Heilmittel in der Medizin. Das Spektrum seiner Anwendungen schien fast unerschöpflich. Nur langsam drang Zucker auch in den Bereich der Kochkunst vor. Sein Verbrauch für Speisen hatte den Charakter eines Luxusgutes. Sein Verbrauch beschränkte sich vor allem auf die Getränke Kaffee, Tee und Kakao sowie auf Konfekt. Obwohl die Zuckerpreise langfristig sanken, blieben sie so hoch, dass Zucker nur in Apotheken und in der Küche wohlhabender Bürger Verwendung fand. Für die breite Masse war er nicht erschwinglich, sie konnte sich eher Honig leisten. Im 18. Jahrhundert lag der Preis von Honig bei 1/3 bis 2/3 des Zuckerpreises. Der Bedarf an Zucker in Europa stieg aber stetig an, so dass die Suche nach einem Ersatz angeregt wurde. Eine Wende in der Entwicklung des Zuckerverbrauchs in Europa sollte die Entdeckung des Rübenzuckers durch Andreas Marggraf im Jahre 1747 und seine Fabrikation im grossen Stil bringen. [...]»

Quelle: 250 Jahre Rübenzucker 1747-1997, Was Marggrafs Entdeckung bewirkte und veränderte, Zucker-Museum Berlin 1997, S. 7 und <http://www.zucker.ch/schweizer-zucker/schulen/> (Juni 2014 – nicht mehr aktiv).

**D4**

«[...] Es geschah im Zusammenhang mit drei anderen exotischen Importgütern – Tee, Kaffee und Kakao -, dass der Zucker als Süsstoff mehr in den Vordergrund rückte. [...] Alle drei Getränke sind bitter. Der Gefallen an Bitterem, auch an sehr Bitterem, hat seinen ‚natürlichen‘ Platz auf der Skala des normalen menschlichen Geschmacksempfindens und kann rasch und leicht entwickelt werden. [...] Süssschmeckende Substanzen scheinen sich allerdings sehr viel schneller in die Vorlieben neuer Konsumenten einzuschleichen. [...]»

Quelle: Sidney W. Mintz, Die süsse Macht. Kulturgeschichte des Zuckers, Frankfurt 1985, S.140.

## Aufgaben

1. Erstelle aus D1, D2 und D3 eine chronologische Übersicht. Du kannst die Form einer Tabelle oder eines Zeitenstrahls wählen.
2. Beschreibe die Karikatur Q2. Auf welches grausame Wortspiel wird hier gesetzt?
3. Erkläre mithilfe von D3, weshalb Zucker in Europa lange Zeit nur in Apotheken verkauft wurde.
4. Erkläre mithilfe von D3 und D4, was Zucker mit Schokolade zu tun hat.
5. Beschreibe, was Q1 darstellt. Kommentiere die Szene aus der Sicht eines europäischen Plantagenbesitzers.

## 5. Der Weg des Kakaos zum exotischen Modegetränk an Europas Höfen

### D1 Exotische Heissgetränke

«[...] Die Entdeckung und Erforschung aussereuropäischer Länder brachten Kenntnis neuer Nahrungs- und Genussgüter nach Europa; neben dem Tabak waren Tee, Kaffee und Kakao die wichtigsten ‚Entdeckungen‘. Nachdem Forschungsreisende zunächst davon berichtet und die Neugier geweckt hatten, kamen diese neuen Getränke auf dem Handelsweg in die alte Welt. Gefördert wurde ihre Aufnahme durch die grosse Begeisterung für alles Exotische, die sich vom späten 17. Jahrhundert an ausbreitete. Den drei Getränken war neben ihrer exotischen Herkunft auch gemeinsam, dass sie heiss getrunken wurden. Daher bevorzugte man für die Gerätschaften Materialien, welche die Hitze schlecht leiten und ihr gut widerstehen können. Als besonders geeignet erwies sich dabei das Porzellan, das in seiner Kostbarkeit den exklusiven neuen Getränken entsprach. Tassen aus Porzellan waren bei heissem Inhalt gut an den Mund zu führen, und bei Kannen konnte auch der Henkel aus dem gleichen Material bestehen. Für Kakao setzten sich Kannen mit einem seitlichen hölzernen Griff durch, der während der Zubereitung vor der Hitze schützte. Nachdem man das Porzellan zunächst noch in grossen Mengen aus Ostasien importiert hatte, kamen nach der Gründung der ersten Porzellanmanufaktur in Meissen (1710) auch Porzellanobjekte aus europäischen Fabriken auf den Markt.

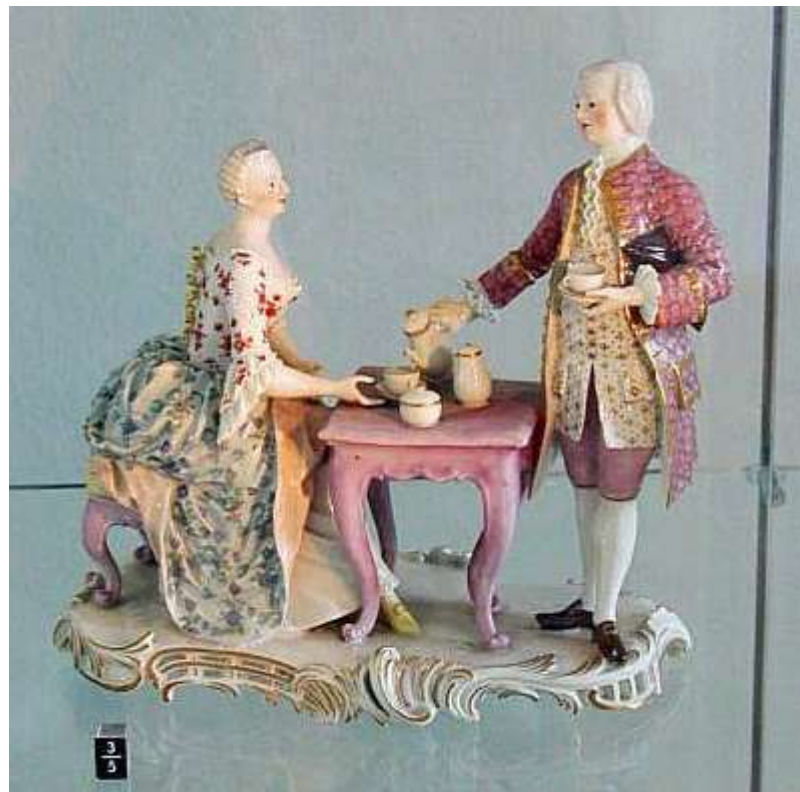
Die Schweizer Manufakturen wurden vergleichsweise spät gegründet: Zürich 1763 (bis 1790), Nyon 1781 (bis 1813), so dass hier der Bedarf weiterhin durch das importierte ostasiatische Geschirr, das sogenannte Compagnie-des-Indes-Porzellan und durch deutsche und französische Manufakturen gedeckt wurde. [...]»

Quelle: Chocosuisse, Chocologie. Geschichte und Gegenwart der Schweizer Schokoladenindustrie, Bern 2008, S. 6-11 und Andreas Morel, Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur, Zürich 2001, S. 104-105.

### Q1

Porzellanfiguren, Schokolade trinken, Frankenthal um 1770.

Quelle: eigene Fotografie



**Q2**

Schokoladekanne,  
Meissen um 1745

Quelle: eigene Fo-  
tografie



**D2 Schokolade**

«[...] Als erstes kam die Schokolade nach Europa. Sie war bereits von den spanischen Erobern Amerikas geschildert worden, und über Spanien breitete sich ihre Bekanntheit zunächst nach Italien und den Niederlanden, im Lauf des 17. Jahrhunderts dann über ganz Europa aus. Da man anfänglich vor allem ihre stärkende Wirkung schätzte, wurde sie zunächst als Arznei verwendet. Doch allmählich, nun gemäss europäischer Vorliebe stark gesüsst, hielt sie als Luxusgetränk Einzug an den europäischen Höfen. Ihr Preis lag weit über jenem für Kaffee, und so blieb sie sehr lange das exklusivste der drei Getränke.

Im Gegensatz zu den Gebräuchen in ihren Ursprungsländern wurden Tee, Kaffee und Schokolade in Europa gesüsst und mit Milch konsumiert. Auf der europäischen Tafel finden sich daher auch Milchkännchen und Zuckerdosen, die zusammen mit den anderen Gefässen ein einheitlich gestaltetes Service bildeten. Bei aller Begeisterung für die neuartigen Getränke gab es im Übrigen während langer Zeit auch unbeeindruckt ablehnende Stimmen. [...]»

Quelle: Chocosuisse, Chocologie. Geschichte und Gegenwart der Schweizer Schokoladenindustrie, Bern 2008, S. 6-11 und Andreas Morel, Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur, Zürich 2001, S. 104-105.

**Q3**



Das Schokoladenfest (La Chokolatada) – Darstellung es Festes auf farbigen Ofenkacheln, inklusive der Schokoladenzubereitung unten rechts, Spanien, um 1720 (Museu del Disseny de Barcelona).

Quelle: <https://ajuntament.barcelona.cat/museudeldisseny/es/exposicion/recorrido-por-la-chocolatada>

**Q4**

Der italienische Arzt Francesco Redi über die Schokolade, zweite Hälfte des 17. Jahrhunderts:  
«[...] Ihre Verwendung ist in Europa ganz allgemein geworden, vor allem an den Höfen der Fürsten und in den Häusern der Adligen. Denn man glaubt, sie sei ein Stärkungsmittel für den Magen und habe tausend andere Wirkkräfte, die der Gesundheit nützen.

Der spanische Hof war der erste, der diesen Brauch aufnahm. Und wahrhaftig wird in Spanien die Schokolade in aller Vollkommenheit zubereitet. Aber zur spanischen Vervollkommenung gesellte sich in unserer Zeit am Hofe der Toskana eine ich weiss nicht welche erlesene Vornehmheit aufgrund der Neuheit der europäischen Zutaten. So erfand man eine Art, indem man frische Cedrolimonen- und Limettenschalen und den sehr edlen Duft von Jasmin beifügte, der, mit Zimt, Ambra und Moschus vermischt, denjenigen, die sich an der Schokolade ergötzen, ein verblüffendes Gefühl vermittelt. [...]»

Quelle: P. Camporesi, Der feine Geschmack, Frankfurt 1992, S. 126.

## Aufgaben

1. Zähle mithilfe von D1 auf, welche Nahrungs- und Genussgüter ausser der Schokolade nach Europa gebracht wurden.
2. Erkläre mithilfe von D1, D2 und Q2 warum Porzellan und die exotischen Heissgetränke eng zusammenhängen.
3. Beschreibe, was auf Q3 dargestellt ist. In welchen historischen Kontext ordnest du die Szene ein?
4. Formuliere Vermutungen, warum die exotischen Heissgetränke, besonders die Schokolade, bei den Mitgliedern der europäischen Höfe so beliebt wurden?

## 6. Der Weg des Kakaos zum Modegetränk der Aufklärung

### D1 Verbreitung des Kakaos in Europa

«[...] In Europa lassen sich zwei Verbreitungswege rekonstruieren. Erstens entdeckten wohlhabende Kreise die Schokolade für sich, nicht zuletzt die höfische Aristokratie, um sich mit diesem Luxusgetränk vom Rest der Bevölkerung abzuheben. Mögen auch Höfe und Adelskreise der Expansionsmächte Spanien, Frankreich oder England die ersten Nutzniesser des Heissgetränks gewesen sein, bürgerte es sich über aristokratische Netzwerke auch an den anderen Höfen Europas im 17. und 18. Jahrhundert ein. Der Papst erlaubte die Schokolade für katholische Kreise als Fastengetränk und Medizin. So hiess es 1682 über die Schokolade, sie werde ‚in Spanien, Italien, Flandern etc. genossen, besonders aber am spanischen Hof, wo sie die Damen am Morgen vor dem Aufstehen im Bett trinken; konsumiert wird sie auch in England von Adligen als Nahrungs- und Heilmittel‘. Zweitens verbreitete sich die Schokolade wegen ihrer Popularität in den Kaffeehäusern, die das neue Getränk einer grösseren Öffentlichkeit zugänglich machten. Dabei darf der Name ‚Kaffeehaus‘ nicht irritieren. Denn im Gegensatz zu seinem orientalischen Vorbild wurden in Europa von Anfang an drei Heissgetränke ausgeschenkt, die gleichzeitig im Zuge der maritimen Expansion bekannt geworden sind: Kaffee aus Arabien, Tee aus Fernost und eben Schokolade. Die ersten Kaffeehäuser wurden in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts in Venedig, Oxford, London, Amsterdam, Marseille, Paris, Bremen, Hamburg, Wien, Frankfurt, Leipzig und Nürnberg gegründet. Im 18. Jahrhundert folgten weitere Städte, während die Kaffeehauskultur in den genannten Metropolen aufblühte. London besass 1739 bereits 551 Kaffeehäuser. Anders als in Tavernen und Bierschenken legte man dort Wert auf ein gehobenes Kulturangebot: gepflegte Konversation, verschiedene Zeitungen und Zeitschriften zur Lektüre, Buchauktionen, Kunstausstellungen oder Theater- und Konzertdarbietungen konnten dazu gehören. Die Klientel stammte vor allem aus dem gehobenen Bürgertum. [...]»

Quelle: Annerose Menninger, «Für Schweine besser als für Menschen geeignet?», aus: DAMALS 10/2007, S. 73-74.

### D2

«[...] 1644 eröffnete in Venedig das erste Kaffeehaus, bis 1700 wurden in ganz Europa weitere Kaffeehäuser begründet. Im Gegensatz zum Orient und bedingt durch die zunächst hohen Preise der exotischen Heissgetränke entwickelte in Europa jeder Stand seine eigenen Konsumformen. Der Adel zelebrierte die Heissgetränke in seinen Residenzen und an den königlichen Höfen als Luxusgut und als Mittel zur gesellschaftlichen Abgrenzung. Das Bürgertum eiferte dem Vorbild in seinem privaten Umfeld nach, bürgerliche Männer besuchten aber auch Kaffeehäuser. Diese stellten nicht nur eine neue Form ständeübergreifender und zwangsloser Vergesellschaftung der städtischen Ober- und Mittelschicht dar. In den Kaffeehäusern entstanden aufgrund der ernüchternden Wirkung und der Steigerung der Konzentrationsfähigkeit besonders durch Kaffee- und Teekonsum neue Räume für geselliges Zusammensein ohne die gewöhnlich den Alkoholkonsum begleitenden Exzesse. Im 18. Jahrhundert entwickelten sich die Kaffeehäuser zu kommunikativen Zentren, zu Umschlagplätzen von Neuigkeiten und zu Keimzellen wirtschaftlicher Unternehmen und politischer Aktion. Besonders Kaffee, aber auch Tee und Schokolade wurden damit zu den Getränken der Aufklärung. [...]»

Quelle: Alexandra Bloch Pfister, Kaffee – die Macht der Nüchternheit, aus: Jan Hodel, Sara Meszaros, Beatrice Ziegler (u.a.), Geschichte der Neuzeit, Zürich 2009, S. 222.

Q1



Eines der ersten Kaffeehäuser in London, 18. Jh.

Quelle: <https://www.bl.uk/collection-items/drawing-of-a-london-coffee-house-c-1690-1700>

**D3**

«[...] Allerdings blieb die Schokolade auch im 18. Jahrhundert ein Luxusartikel des Adels und des gehobenen Bürgertums, während Kaffee und Tee in die gesellschaftliche Mittelschicht vorsties. Hierfür gab es mehrere Gründe, die mit der Konkurrenz der drei Getränke zusammenhingen. Die Kakaoimporte blieben besonders im Vergleich zu den Kaffeefinfuhren bescheiden. Die Rohkakaoproduktion belief sich zwischen 1791 und 1799 auf 7'000 Tonnen im Jahr, wobei Spanisch-Amerika (insbesondere Venezuela) knapp 5'000 Tonnen erwirtschaftete und der Rest zu gleichen Teilen auf Portugiesisch- Amerika (Brasilien) bzw. Niederländisch-Westindien (Surinam) und Französisch-Westindien (Saint-Domingue, Martinique) entfiel. Bis 1788 waren dagegen die jährlichen Rohkaffeefinfuhren auf satte 55'000 Tonnen angestiegen. Spitzenproduzent war Französisch-Westindien, gefolgt von Surinam; die Kolonien produzierten also eher Kaffee als Kakao. Zwischen 1792 und 1798 wurden vor allem durch die Briten aus China 11'000 Tonnen Tee nach Europa importiert, was einem Jahresmittel von etwa 1'500 Tonnen entsprach. Beim Konsum in Europa war die Schokolade ebenfalls im Nachteil. Im Gegensatz zum trinkfertig importierten Tee verlor Rohkakao durch den Brenn- und Schälvorgang 20 Prozent an Gewicht. Das galt zwar auch für Rohkaffee, dessen Importe waren aber bedeutend höher. Zeitgenössischen Quellen zufolge benötigte man für die Zubereitung von Trinkschokolade die grösste Menge. Für einen regelmässigen Frühstückskonsum wurden im Jahr drei Pfund Tee, zwölf Pfund Kaffeepulver und 24 Pfund geröstete Kakaomasse veranschlagt. Während Tee und Kaffee mehrfach aufgebrüht werden konnten, war Trinkschokolade nur zum einmaligen Verzehr geeignet. Im Gegensatz zu Kaffeersatzstoffen [Ersatzstoffen] aus Zichorie oder Getreide und Kräutertees fehlten Ersatzstoffe, durch die

man Schokolade hätte strecken können. Ausserdem war die Zubereitung der Schokolade sehr aufwendig, dazu kamen die kostspieligen Spezereien. [...]»

Quelle: Annerose Menninger, «Für Schweine besser als für Menschen geeignet?», aus: DAMALS 10/2007, S. 74-75.

**Q2**

Anonymer Holzschnitt in  
Philipp Dufours Traktat,  
1685-88

Quelle: Aus: Alexandra  
Bloch Pfister, Kaffee – die  
Macht der Nüchternheit,  
aus: Jan Hodel, Sara Mes-  
zaros, Beatrice Ziegler  
(u.a.), Geschichte der Neu-  
zeit, Zürich 2009, S. 223.



## Aufgaben

1. Erläutere mithilfe von D1 die zwei wichtigsten Verbreitungswege der Schokolade in Europa.
2. «Der Weg der Schokolade zum Modegetränk der Aufklärung» – erkläre diesen Titel mithilfe der Materialien D1, D2 und Q1.
3.
  - Beschrifte auf Q2 die jeweiligen Personen direkt mit den richtigen Begriffen: Tee, Kakao und Kaffee
  - Woran kannst du die Zuteilung jeweils festmachen? Begründe deine Wahl.
4. Stell dir vor, du wärst ein Besucher des Kaffeehauses auf Q1. Schreibe einen kurzen Tagebucheintrag, indem du von deinen Eindrücken und Erlebnissen im Kaffeehaus berichtest. Die anderen Materialien D1, D2 und D3 können dir dabei helfen.
5. Erkläre mithilfe von D3, warum (Trink-)Schokolade im 18. Jahrhundert doch das teuerste der exotischen Heissgetränke blieb.