



Kakaowerbung 1908

Feilen an der perfekten Rezeptur

Schokolade wurde regelrecht schmelzig und schmeckte auch besser.

Mühsam hatte George Cadbury Van Houten eine Kakaopresse abgeschwatzt. Diesem Wunderapparat verdankten es die Cadbury-Brüder, dass sie schließlich mit bisfeinen Produkten auf dem britischen Markt reüssierten.

Cadbury entwickelte sich in den kommenden Jahrzehnten zu einem Schokomulti – wohl auch, weil die strenggläubigen Quäker von ihren Prinzipien abbrückten. Lange hatte ihnen jegliche Werbung für ihre Leckereien als verpönt gegolten. Dann jedoch bepinselte der künstlerisch veranlagte Richard Cadbury die Konfektboxen des Clans mit Bildern von seiner Tochter Jessie und ihrer Lieblingskatze.

Andere Pioniere des Kakaogewerbes verschwanden von der Bildfläche – trotz wegweisender Innovationen.

So entdeckten Wissenschaftler der Technischen Universität Dresden erst kürzlich, dass die einst ortsansässige und längst untergegangene Firma Jordan und Timaeus bereits 1839 „Chocolade mit Eselsmilch präpariert, ohne Gewürz“ produzierte – die Erfindung der Milchschokolade wird freilich weiterhin hartnäckig dem Schweizer Chocolatier Daniel Peter für das Jahr 1875 zugeschrieben.

Die Cadburys plagten sich derweil ähnlich wie ihre Konkurrenz mit dem Problem, Milch samt Kakaofett und Zucker zu einem ansehnlichen Ergebnis zu mischen. Die Brüder verstanden sich auf die Herstellung einer bekömmlichen Bitterschokolade; ein milderer Produkt aus Milch jedoch wollte ihnen nicht gelingen.

Den Siegeszug des Vollmilchriegels läutete dann ausgerechnet ein Unternehmer aus Amerika ein – wo Leckereien aus Schokolade bis dahin weitgehend unbekannt gewesen waren. Die Amerikaner delectierten sich vornehmlich an Fruchtrops und Zuckerstangen.

Dem bis dahin erfolglosen Geschäftsmann Milton Hershey gelang nach zermürenden Testreihen zu Beginn der 20.

Jahrhunderts eine Schokomischung mit Milchpulver aus Europa. Der Legende zufolge hatte der Verderbnisprozess bereits eingesetzt, als der Rohstoff in Hersheys Fabrik in Pennsylvania ankam.

Der Neuerer des Naschwerks machte aus der Not eine Tugend: Sein Hershey-Riegel, der erste moderne Schokoriegel der Süßwarengeschichte, ist bis heute für seine leicht säuerliche Note bekannt.

FRANK THADEUSZ

SÜSSWAREN

Blei im Kakao

Mitte des 19. Jahrhunderts kam es zu einem sagenhaften Wettlauf von Kakaofabrikanten – dem Rennen um den ersten Schokoriegel.

Die Welt des Jahres 1847 kannte bereits Dampfschiffe und Operationen unter Narkose. Ein genießbarer Schokoriegel aber zählte nicht zu den Errungenschaften dieser Zeit.

Leidlich schmackhaft waren die zähen und bitteren Kakaobarren aus Fett, Kakaopulver und Zucker allenfalls aufgelöst in Wasser – oder besser: in Milch. Hersteller Cadbury versuchte sich zu dieser Zeit an einer trinkbaren Süßigkeit – mit zweifelhaftem Erfolg. Der als Delikatesse gepriesene Schokotrunke war kaum mehr als eine fette, mit Kartoffelmehl gestreckte Kakaopampe.

Zwar schufen französische Confiseure schon damals delikate und hochpreisige Einzelkreationen aus Kakao: Mousse, Kuchen und in Schokolade gewendete Nüsse. Doch die Erfolgsformel für einen in Massen produzierbaren bekömmlichen und bezahlbaren Süßriegel aus Schokolade blieb damals lange unentdeckt.

Der von allerhand Rückschlägen gekennzeichnete Wettlauf um die erste Serienproduktion eines Schokosnacks drängte sich als Stoff für eine Chronik regelrecht auf. Verfasst wurde sie nun von Deborah Cadbury, einer BBC-Fernsehproduzentin und Nachfahrin des Naschimperiums Cadbury*.

Die Autorin zeichnet ein Panoptikum von weitgehend mittellosen Kaufleuten, die im 19. Jahrhundert in beengten Backsteinbauten verbissen an der perfekten Rezeptur feilten – und von windigen, sich wechselseitig ausspionierenden Geschäftemachern.

Im Mittelpunkt der Schokosaga stehen George und Richard Cadbury: ein gutwilliges Brüderpaar, das vom Vater eine Kakaofabrik geerbt hatte. Mit obskuren Getränken wie „Iceland Moss“ ruinierten die Jungunternehmer beinahe das Vermächtnis des Vaters; die Brüder hatten dem Kakaosaft Algenflechte beigemischt.

Weniger skrupulöse Anbieter trieben es noch schlimmer. In den fünfziger Jahren des 19. Jahrhunderts offenbarte eine Artikelserie im medizinischen Fachjournal „The Lancet“ das Ausmaß der Panscherei: Im Labor hatten Spezialisten unter anderem Bleisalz und Ziegelstaub im Kakao entdeckt.

Besonders der hohe Fettanteil der Kakaobohne plagte die Süßwarenhersteller. Die Beigabe von Stärkemehl ruinierte zwar die Reinheit des Produkts, saugte aber das Fett auf wie ein Wischmopp.

Die Wende brachte eine Erfindung aus Holland: Der Niederländer Coenraad Van Houten hatte eine hydraulische Presse entwickelt, mit der er den Fettanteil der Kakaobohne auf etwa 30 Prozent reduzieren konnte. Angenehmer Nebeneffekt: Die

* Deborah Cadbury: „Chocolate Wars“. HarperCollins, London; 340 Seiten; 12,99 Dollar.



Riegel-Erfinder Hershey 1910
Neuerer des Naschwerks

BETTMANN / CORBIS