

Schokolade im Basler Avisblatt

Seminar: Neue Informationsmärkte für die entstehende Konsumgesellschaft – Intelligenz und Avisblätter im 18. und frühen 19. Jahrhundert

Pascal Stocker – pascal.stocker@unibas.ch – 07.11.2019
Prof. Dr. Susanna Burghartz/Anna Reimann

Schokolade in der Frühen Neuzeit

Herkunft des Kakaos

Seit etwas mehr als 500 Jahren ist Schokolade im europäischen Raum bekannt. Durch spezifische klimatische Bedingungen, wie eine konstant hohe Temperatur und Luftfeuchtigkeit, schränkten sich die Anbaumöglichkeiten von Kakao stark ein. Ursprünglich fokussierte sich der Anbau von Kakao auf Mittelamerika. Infolge der Versklavung der indigenen Bevölkerung und dem damit einhergehenden Rückgang des Ertrages, erfolgte im 18. Jahrhundert eine Ausweitung auf Venezuela und Brasilien. Der dort angebaute Kakao war von minderwertiger Qualität, war aber für die steigende Nachfrage in Europa unabdingbar. Erst im 19. Jahrhundert wurde begonnen ausserhalb von Amerika substantielle Mengen von Kakao anzubauen.

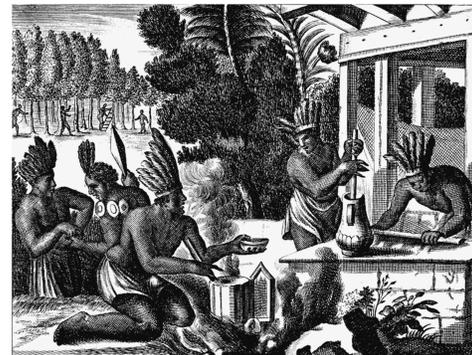


Abb. 1: Darstellung von Azteken bei der Schokoladenzubereitung (ca. 16. Jh.)

Elitäre Zelebrierung

Während dem 17. Jahrhundert entwickelte sich Schokolade, nach ursprünglicher Abneigung, zu einem Luxusgetränk an den Höfen und in der Aristokratie von Europa. Parallel zu dieser höfischen Entwicklung, gewann Schokolade durch die Kaffeehäuser bei der bürgerlichen Oberschicht an äusserster Beliebtheit. Als Folge dieser Entwicklung drang Schokolade langsam in die Haushalte der wohlhabenden Gesellschaftsschicht ein. Schokolade stellte somit ein Prestigesymbol dar und wurde im gemeinschaftlichen Konsum zelebriert. Verwendet wurde dabei teures Silbergeschirr und wertvolle Porzellantassen aus den östlichen Kolonialgebieten. Inbegriff dieser Luxusgesellschaft war die *Trembleuse*, eine eigens für den Konsum von Trinkschokolade entstandene Tassenform. Wie der Name suggeriert, war die *Trembleuse* so konzipiert, dass das Verschütten der Schokolade durch zitternde Hände verhindert werden sollte. Bis ins späte 19. Jahrhundert blieb der Konsum von Trinkschokolade der wohlhabenden Gesellschaft vorbehalten.



Abb. 2: (ca. 1730) Trembleuse

Zubereitung einer verführerischen Medizin

Die Zweck von Schokolade ging über die reine Funktion als Prestigesymbol hinaus. Aufgrund des hohen Nährwertes wurde sie als wertvoller Energielieferant konsumiert. Darüber hinaus galt Schokolade als Aphrodisiakum und ihr wurde medizinischer Mehrwert zugesprochen. Die Zubereitung erfolgte ähnlich wie in Mittelamerika. Auch in Europa wurde die Schokolade vor dem Konsum aufgekocht und schaumig geschlagen. Die dazu verwendete Schokoladenkanne besass in der Regel einen Holzgriff und eine Öffnung im Deckel, durch welche die Schokolade gerührt werden konnte. Ein grosser Unterscheid zur traditionellen Zubereitung, stellten die weiteren Zutaten dar. Währendem Schokolade in Mittelamerika stark gewürzt wurde, gab man in Europa oft viel Zucker bei.



Abb. 3: Kupferne Schokoladenkanne mit dazugehörigem Schokoladenquirl (ca. 1820)

Befunde im Basler Avisblatt

Quantitatives Vorkommen

Die ersten Anzeigen, welche Schokolade beinhalteten traten im 1754 im Basler Avisblatt auf. Noch bis in das späte 19. Jahrhundert erschienen solche Anzeigen nur vereinzelt. Zwei Phasen mit einer erhöhten Anzahl von Anzeigen sind ersichtlich. Sowohl zwischen 1777 und 1789, als auch zwischen 1800 und 1818 erschienen konstant Anzeigen mit Bezug zu Schokolade. Auf diese beiden Phasen erschienen in den 1820er Jahren nur vereinzelte Anzeigen mit dieser Thematik. Auffällig ist der massive Anstieg im dem Jahr 1835, in welchem mit 34 unabhängigen Anzeigen ein klarer Rekordwert erzielt wird. Nachdem in den beiden darauffolgenden Jahren 17 beziehungsweise 6 Anzeigen erschienen waren, finden sich bis 1844 praktisch keine Schokoladenanzeigen mehr.

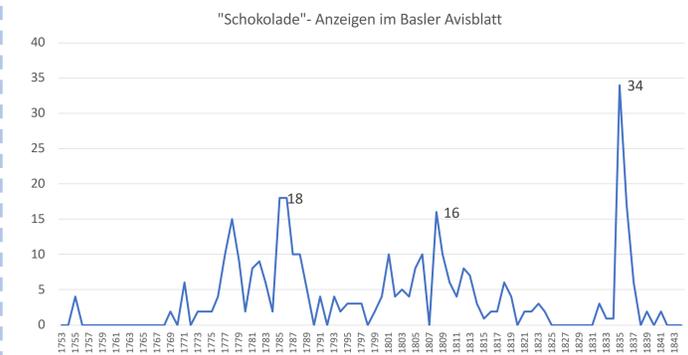


Abb. 4: Statistisches Auftreten von Anzeigen betreffend Schokolade

Inhalt der Anzeigen

Der Inhalt der Anzeigen beinhaltete eine Vielzahl verschiedener Aspekte. Ein zentraler Bestandteil stellt der Verkauf von Schokolade an sich dar. Klassischerweise wurde "ungewürzte" Schokolade mit oder ohne Zucker verkauft. Das Angebot umfasste darüber hinaus aber eine Vielzahl an Zutaten und die damit einhergehenden Geschmacksrichtungen. Neben Geschmacksrichtungen wie Vanille wurde Schokolade auch mit spezielleren Zutaten wie etwa isländischem Moos verkauft. Darüber hinaus erschienen in dem Basler Avisblatt „Magen- und Gesundheitsschokolade“. Zudem wurde Schokolade für verschiedene Aktivitäten wie etwa die Jagd oder das Reisen verkauft.

Weiterführend stellen die Utensilien, welche zur Zubereitung von Schokolade verwendet wurden, einen bemerkenswerten Anteil der Anzeigen dar. So werden unter anderem Schokoladenservices, aber auch Kannen und Schokoladenquirl (vgl. Abb. 3) angepriesen. Der spezifische Verkauf von *Trembleusen* existierte in Basel hingegen nicht.

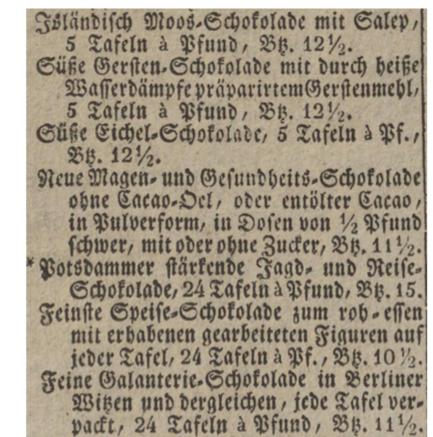


Abb. 5: Auszug aus der Avisblattsammlung 1935 Seite 280

Verkaufsbeispiel: Johann Linder (ältere)

Johann Linder der ältere ist ein Beispiel für einen Schokoladenverkäufer in Basel. Im Jahre 1832 übernahm dieser das Warenlager seines Vaters an der Schwanengasse 149 auf dem Fischmarkt. Bis 1844 erschienen von Linder verschiedene Anzeigen im Basler Avisblatt. Eine breite Palette an Produkten wurde durch Linder vertrieben. Schokolade stellte neben Unterhaltungs-, Haushalts- und Produktionsartikeln nur eine untergeordnete Rolle im Angebot dar. Auch die Anzeigen von Schokolade widerspiegelt das breite Angebot von Linder, so verkaufte dieser eine Vielzahl an verschiedenen Sorten. Obwohl Linder bis in die 40er Jahre aktiv im Basler Avisblatt seine Ware zum Verkauf anbot, befindet sich Schokolade nach 1837 nicht mehr im Angebot.

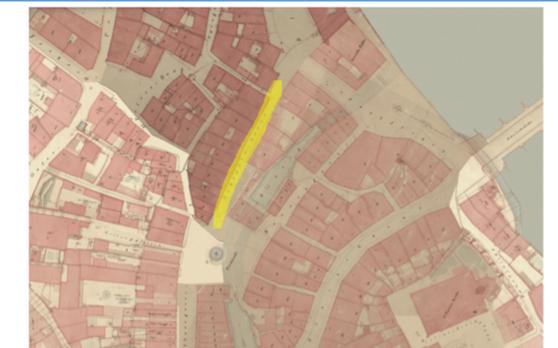


Abb. 6: Historische Innenstadt von Basel (hervorgehoben ist die Schwanengasse)

Abb. 1: https://schokoinfo.de/wp-content/uploads/2019/03/dapper_web.png

Abb. 2: https://en.wikipedia.org/wiki/Trembleuse#/media/File:Manufaktur_du_Paquier_Trembleuse_1730.jpg

Abb. 3: <https://www.whitmanantiques.com/product/very-rare-dutch-copper-chocolate-pot-with-moline-circa-1820/>

Abb. 6: <https://map.geo.bs.ch/>

Literatur:

Bierbühl, Margrit Schulte. 2008. «Faszination Schokolade: Die Geschichte des Kakaos zwischen Luxus, Massenprodukt und Medizin». *VSWG: Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte* 95(4): 410–29.
Hutchison, Ragnhild. 2011. «Bites, Nibbles, Sips and Puffs: new exotic goods in Norway in the 18th and the first half of the 19th century». *Scandinavian Journal of History* 36(2): 158–85.
Menninger, Annerose. 2004. *Gessuss im kulturellen Wandel: Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16. - 19. Jahrhundert)*. Stuttgart: Steiner.
Norton, Marcy. 2006. «Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics». *The American Historical Review* 111(3): 660–91.