

Schokolade gegen Liebeskummer

Autor(en): **Jenny, Hans A.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebenspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **115 (1989)**

Heft 26

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-612494>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

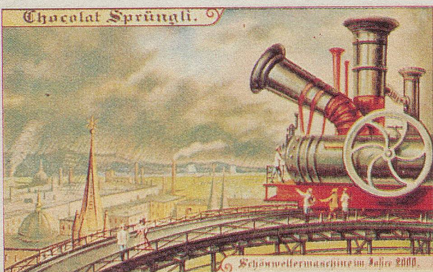
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Schokolade gegen



Um 1880 legten die «Chocolat Sprüngli» ihren Schokoladenpackungen bunte Werbebildchen bei. Eine Serie war dem Thema «2000» gewidmet. Unter den acht Zukunftsvisionen jener Zeit interessieren uns besonders die geglättete Voraussage einer Theater-Fernsehübertragung und die leider noch nicht erfundene Schönwettermaschine.



VON HANS A. JENNY

Der sogenannte «Hirnbotsenstoff» Phenylethylamin (PEA), ein biogenes Amin, kommt auch in der Schokolade vor. Er soll, so meinen Endokrinologen, stimmungsaufhellend wirken und bei manchen Menschen sogar euphorische Gefühle auslösen. In einer Psychologie-Zeitschrift wurde dieses PEA-Phänomen noch näher beleuchtet:

«Dem Gefühl der Verliebtheit entspricht eine bestimmte chemische Substanz im Gehirn – wahrscheinlich Phenylethylamin. Verliebtheit ist ein schwindeliges Gefühl, ähnlich wie ein «High» durch Amphetamine, und der Zusammenbruch am Ende einer Beziehung ähnelt stark den Entzugserscheinungen bei «Speed». Michael Liebowitz vom New York State Psychiatric Institute untersuchte eine Reihe von Menschen, die unter einer Liebeskrankheit namens «Hysteroide Dysphorie» leiden, was heisst, dass diese Leute sich ständig verlieben und immer wieder Enttäuschungen erleben. Die Forschergruppe stellte fest, dass diese Patienten geradezu gierig auf Süßigkeiten waren, wenn

wieder einmal eine Beziehung in die Brüche ging. Besonders nach Schokolade stand ihnen der Sinn, weil sie einen sehr hohen Anteil an Phenylethylamin enthält. Man hält es für möglich, dass es sich bei dieser Schokoladesucht um glücklich Verliebter um eine Art Selbstmedikation handelt. Der Körper sagt ihnen «Chocolate is good for you», und sie handeln danach.»

Auch das ebenfalls in der Schokolade vorkommende Theobromin und ein gutes Dutzend anderer Wirkstoffe sollen – so munkelt man – Substanzen enthalten, die in engstem Zusammenhang mit dem Liebesleben stehen.

Kürzlich hat ja unser Bundesgericht die Klage eines Ehepaares (die Gattin war trotz einer das Gegenteil beabsichtigenden Operation schwanger geworden) gegen den ungenau arbeitenden Arzt abgewiesen. Deshalb darf der Verfasser hoffen, dass man auch ihn nicht vor Gericht zerrt, wenn wieder alle Wunderschokoladen-Gerüchte und trotz täglichem Verzehr von vier Tafeln sich das erhoffte Liebesglück nicht einstellen sollte.



«Chocolat Suchard» integrierte ihre Produkte-Werbung in Zirkusdarstellungen oder in Szenen aus dem Kinderleben.



Aus der Zeit um 1920 stammen diese «Schoggibildli» von NPCK, den vereinigten Schokoladefabriken von Nestlé, Peter, Cailler und Kohler.



Schokolade mit Links- und Rechtsdrall

Im Jahr 1671 schrieb Madame de Sévigné ihrer Tochter, der Madame de Grignan: «Die Marquise de Coëtlogon ass während ihrer Schwangerschaft im vergangenen Jahr so viel Schokolade, dass sie einen kleinen Neger zur Welt brachte, der schwarz wie ein Teufel war und bald starb ...»

* * *

In einem Gutachtenbericht von 1883 schrieb der Schokoladefabrikant Rudolf Sprüngli-Ammann:

«Viele ärmere Familien, die kleinsten kränklichen Kinder dazugerechnet, trinken zur Stärkung kraftlose Cichorienbrühe oder eine elende Mischung von warmem Zuckerwasser und aromatisiertem Alkohol. Dadurch wird der Körper entnervt und die Trunksucht gefördert. Eine gewissenhaft fabrizierte Schokolade ist dagegen stets nachhaltig nährend. Statt zu entnerven und ein schleichendes Siechtum und Cretinismus zu erzeugen, wirkt Schokolade belebend, stärkend und erfrischend. Als Beweis für die Richtigkeit des Gesagten mag wohl dienen,

Liebeskummer?



Bereits anno 1893 liess der «Erfinder» D. Peter in Inse-
raten durchblicken, dass seine «Gala»-Schokolade
schon ganz Europa erobert habe.

*dass zum Beispiel die Marinen aller Länder sich
die Chocolate als Hauptnahrungsmittel für ihre
Mannschaften sichern und bald auch allerwärts
die Landarmeen damit – besonders in Kriegs-
fällen – versorgt werden.»*

* * *

Vor hundert Jahren war der Arbeitsbe-
ginn in der Schokoladenfabrik auf morgens
6 Uhr festgesetzt, und erst abends 7 Uhr
legte der Konditor sein Werkzeug nieder.
Politisch waren die Schokoladenarbeiter
damals offenbar völlig neutral, weil sie täg-
lich sowohl Rechts- als auch Linksdrall
entwickelten:

*«In einen Holzkübel wurde eine Zinnbüchse
eingesetzt, dann wurde die Büchse zur Hälfte
gefüllt und der Griff, der am Deckel befestigt
war, so lange nach links und nach rechts gedreht,
bis sich an der Innenseite eine Kruste ansetzte.
Mit dem Rechts- und Linksdrehen und Krus-
tenentfernen wurde so lange fortgefahren, bis
die Masse die richtige Dicke zum Dressieren er-
hielt. Meistens wurden zwei Kübel nebenein-
ander gestellt: Einer wurde mit der linken
Hand, der andere mit der rechten gedreht.»*

* * *

Um 1900 meldete «Meyers Konversa-
tions-Lexikon», welche Beimischungen
Schokolade in jenen Jahren noch erdulden
musste:

*Allerlei Gewürze, Perubalsam, Tolubalsam,
Stärke, Dextrin, Getreidemehl, Hülsenfrüchte,
Mais, Reis, Kartoffeln, geröstete Eicheln und
Kastanien, Erdnuss, Zichorie, Schiffszwieback,
gemahlene Kakaoschalen, Ocker, Ziegelmehl,
Schwerspat, Gips.*

Für medizinische Zwecke kombinierte
man damals Schokolade mit Chinin, Rha-
barber, Eisenpräparaten, Magnesia, Kalo-
mel, Ipekakuanha (was immer auch das
ist ...), mit Santonin und Rhizinusöl. Aus
eben dieser unheiligen Alliance von «Cho-
colatl» und Rhizinus entstand dann die pa-
radoxe und viel gefürchtete Rhizinus-Ab-
führ-Schokolade.

«Durch die Verbindung mit gepulvertem
isländischem Moos ergibt sich sogenannte
«Lichenschokolade», meldete der «Meyer»
und servierte gleich noch eine «Kraft-
schokolade mit Ölsäure».

* * *

Und noch eine Lexikon-Trouville:
«Schockland heisst eine niederländische Insel im
Westen des Zuidersees, gegenüber der Yssel-
mündung, zur Stadt Kampen in Overyssel ge-
hörig, sehr schmal, niedrig und sumpfig, mit
Leuchtturm, früher von ungefähr 700 Einwoh-
nern bewohnt, aber seit 1859 infolge wieder-
holter Überschwemmungen von fast allen Be-
wohnern verlassen.»



Manchmal streifte die Schokoladenwerbung auch die
Randzone zwischen Kinderland und Kitsch. «John
Onwy» zeichnete übrigens nicht nur für «Kohler»,
sondern auch für den Nebelspalter.



Immer wieder verblüffte die schweizerische Schokoladenindustrie durch künstlerisch interessante Grafiken:
Das Plakat mit der Toblerido-Dame entstand um 1925.