

# Die schweizer Schokoladenindustrie

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **51 (1958)**

Heft [2]: **Schüler**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-986969>

## **Nutzungsbedingungen**

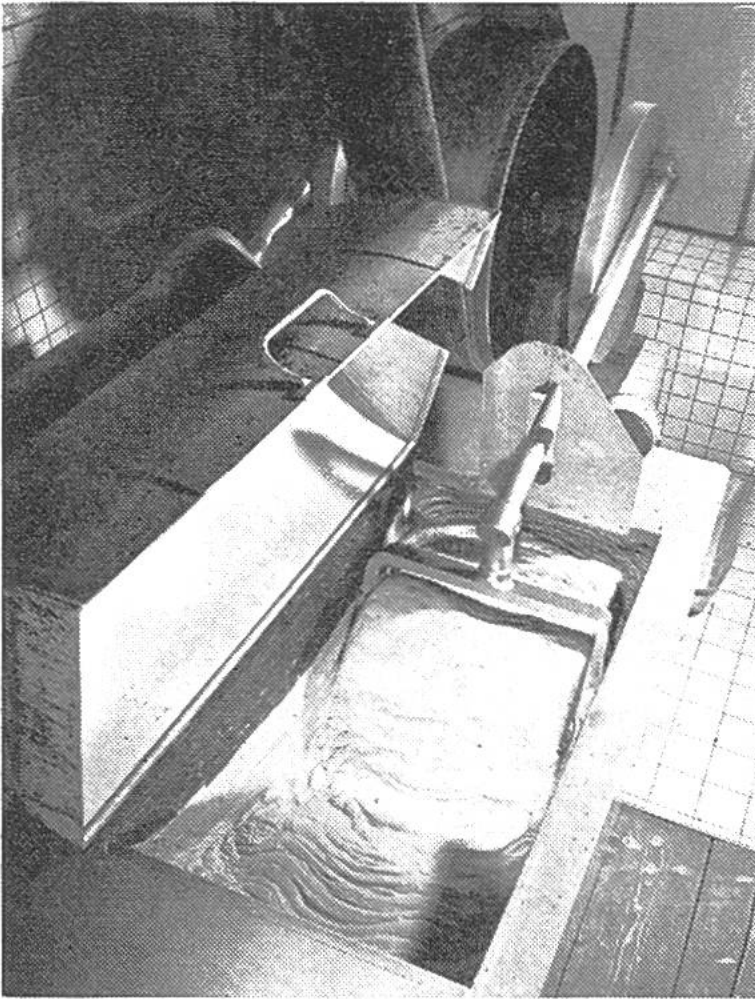
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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**

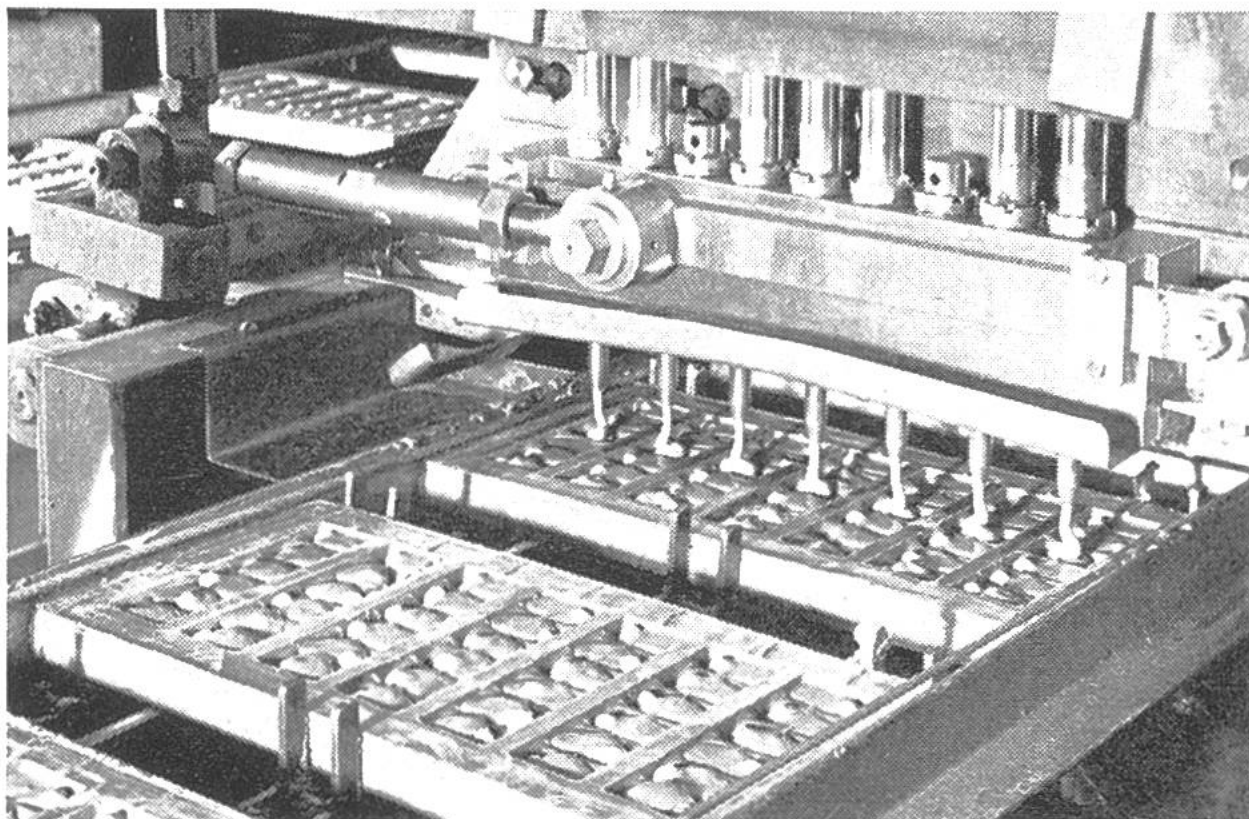
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Veredelung der Schokolademasse in der Längsreibemaschine: das grosse Geheimnis der Schweiz!

## DIE SCHWEIZER SCHOKOLADENINDUSTRIE

Die Schweiz ist das erste Land, in dem Schokolade auf mechanischem Wege fabriziert worden ist. Es war François Louis Cailler, der 1819 in der Westschweiz, in der Nähe von Corsier (Vevey), die erste Schokoladenfabrik gründete. Wenige Jahre darauf, 1825, wurde von Philippe Suchard eine zweite in Serrières bei Neuenburg erstellt. Suchard verbesserte das Verfahren, indem er den Kakao mittels einer Knetmaschine verarbeitete und dadurch eine Verfeinerung der Schokolade erzielte. Schon 1826 eröffnete Jacques Foulquier in Genf eine weitere Fabrik, und 1831 zog Charles Amédée Kohler in eine ehemalige Mühle bei Lausanne ein, die er in eine Schokoladenfabrik umwandelte. Diese Pioniere der Schokoladenindustrie hatten unzählige Hindernisse zu überwinden. Sie mussten ihre Maschinen selbst erfinden und sich die nötigen Rohstoffe verschaffen, was nicht immer leicht war. In Zürich erfolgte 1845 die Gründung der ersten Schokoladenfabrik der deutschen

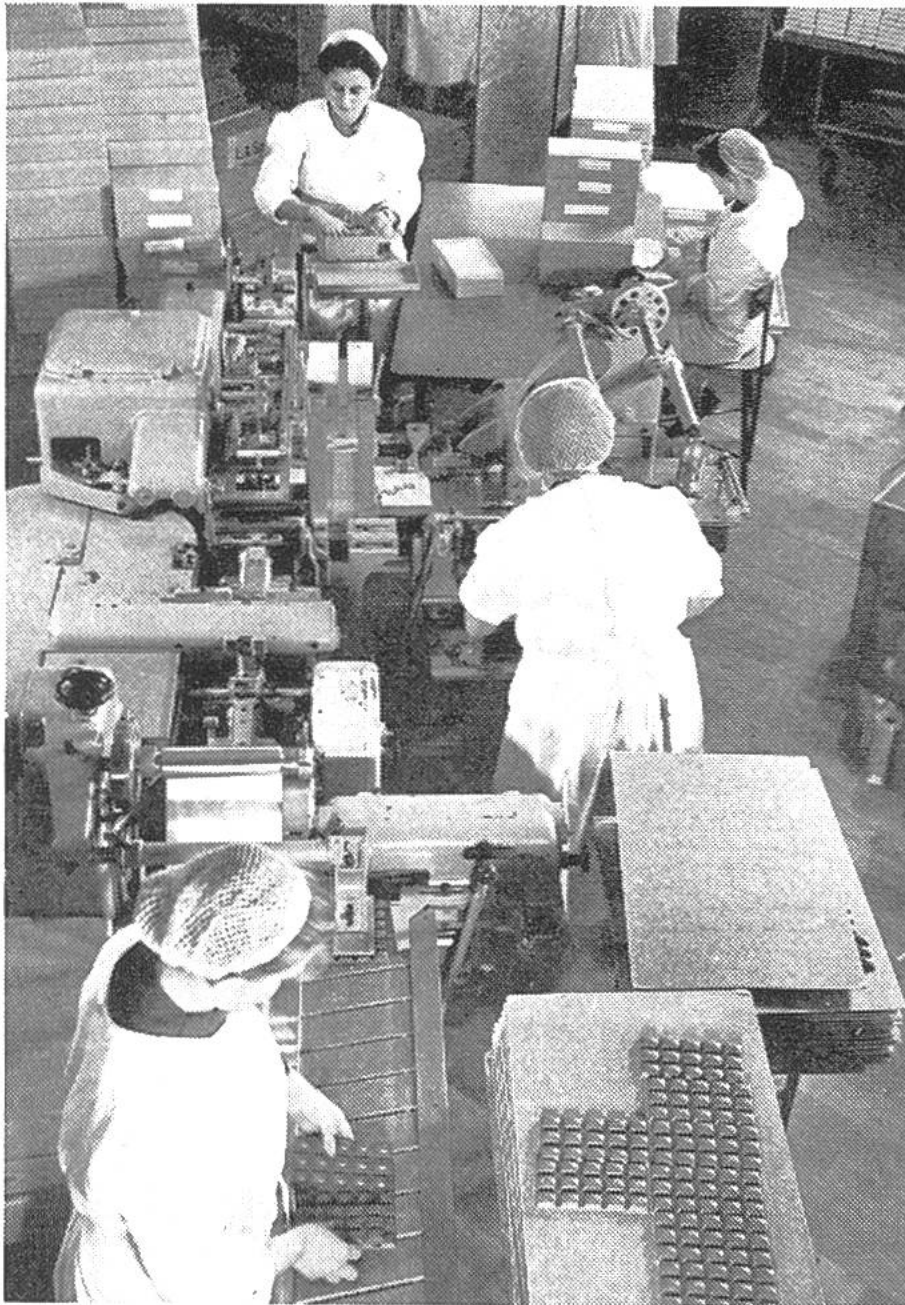


*Formmaschine für gefüllte Tafeln.* In dem auf dem Bild wiedergegebenen Arbeitsprozess wird die Füllung in die Tafeln eingegossen.

Schweiz. Ihr Besitzer, der Konfiseur David Sprüngli, ging gemeinsam mit seinem Sohn Rudolf an die Herstellung von Schokolade nach neuen Methoden. Der Tessiner Giuseppe Maestrani, der schon 1826–1829 in Lugano als Schokoladefabrikant tätig gewesen war, liess sich 1859 in St. Gallen nieder und gründete dort ein neues Unternehmen. – Es wurden neue Schokoladetypen geschaffen, zuerst durch Daniel Peter, der 1875 in seiner Fabrik in Vevey Milkschokolade herstellte. 1879 erfand der Apotheker Rudolf Lindt in Bern ein Verfahren um Fondant-Schokolade zu fabrizieren.

Durch die Herstellung in Tafelform, wie wir sie heute kennen, und die Erfindung der Milkschokolade wurde das Produkt jedermann zugänglich. Mit der Zeit verlor die Schokolade mehr und mehr ihren Charakter als Genussmittel und wurde allgemein als ein Lebensmittel von hohem Nährwert geschätzt.

Neue Fabriken erschienen auf dem Plan. 1899 begann der seit 1867 in Bern als Konfiseur tätige Johann Jakob Tobler mit der Herstellung von Schokolade. Einer seiner Söhne, Theodor Tobler, brach-



Einwickeln und Verpacken der Schokoladetafeln.

te 1908 gemeinsam mit seinem Vetter Emil Baumann eine Schokolade mit Honig und andern Zutaten, wie Haselnüssen, Mandeln usw. auf den Markt. 1901 wurde die Fabrik Villars in Freiburg durch den jungen Berner Wilhelm Kaiser gegründet. Im Tessin, wo man zu Beginn des 19. Jahrhunderts schon Schokolade nach dem Vorbild der italienischen Händler hergestellt hatte, wurde hundert Jahre später die neue Industrie durch Chocolat Cima in Dangio eingeführt.

Dank diesen verschiedenen Schweizer Erfindungen wurden die Grundlagen für das moderne Schokolade- und Praliné-Sortiment geschaffen, dem die Schokoladenindustrie nicht nur in der



*Herstellen von Osterhasen.* Die auf dem Bild sichtbare Form wurde zuerst teilweise mit flüssiger Schokolade gefüllt, dann geschlossen und von einer Spezialmaschine so lange gekehrt und gewendet, bis sich die Schokolademasse an der Wand und in allen Ecken festgesetzt hat. Nach dem Abkühlen kann der Osterhase, wie auf dem Bild sichtbar, leicht aus der Form gehoben werden.

Schweiz, sondern auch auf der ganzen Welt ihren Aufschwung verdankt. Im Jahre 1915 konnten gegen 25000 Tonnen Schokolade exportiert werden. Mit dem Ersten Weltkrieg nahm dieser vielversprechende Aufschwung in der Schokoladenindustrie ein Ende. Die Schweizer Schokolade wurde im Auslande zu einem Luxusartikel und der Export durch Einfuhrverbote und hohe Zölle erschwert. Um die ausländischen Absatzmärkte nicht ganz zu verlieren, musste sich unsere Schokoladenindustrie dem Lebensstandard der Länder, die damals die Hauptabnehmer von Schokolade waren, anzupassen suchen. Heute besitzen die Firmen Nestlé, Suchard, Tobler, Lindt & Sprüngli, Klaus und Gubor Filialen, die ihre Produkte im Ausland, nach dem Verfahren des Mutterhauses, herstellen.

Seit dem Ende des Zweiten Weltkrieges hat der Export wieder zugenommen. Die gesamte Schokoladeproduktion in der Schweiz betrug 1956: 37000 Tonnen (mehr als 6 kg pro Kopf der Bevölkerung), wovon rund 6500 Tonnen exportiert wurden. M. O.