Globales Gut und lokaler Kontext: Die Geschichte des Kakaos

Veranstalter: Margrit Schulte Beerbühl, Institut für Geschichtswissenschaften II, Heinrich Heine Universität, Düsseldorf; Ulrich S. Soénius, Stiftung Rheinisch-Westfälisches Wirtschaftsarchiv zu Köln; Maria Mrachacz, Schokoladenmuseum Köln
Datum, Ort: 28.10.2010–29.10.2010, Köln
Bericht von: Thomas Schiffer, Köln

Ziel der internationalen Tagung „Globales Gut und lokaler Kontext: Die Geschichte des Kakaos" im Kölner Schokoladenmuseum war es, einen Überblick über aktuelle Initiativen und internationale Forschungsprojekte aus dem Themenbereich Kakao und Schokolade zu geben.

In seiner Einführung verwies CHRISTIAN HILLEN (Köln) auf die historische Bedeutung Kölns als einem wichtigen Standort der Schokoladenherstellung. Dabei ging er vor allem auf die Leistungen des Kölner Unternehmens Stollwerck ein, das 1914 als einer der größten Schokoladenhersteller der Welt galt. Hillen erläuterte die Sonderstellung des Unternehmens. In diesem Zusammenhang nannte er die Entwicklung des Fünfwalzenstuhls oder die Schaffung einer eigenen Werbeabteilung. Stollwerck habe schon früh auf die Etablierung und Durchsetzung von Qualitätsstandards im Bereich der Schokoladenherstellung gedrängt.

Die erste Sektion, die sich mit der Kulturgeschichte der Schokolade beschäftigte, wurde von MERITXELL TOUS (Barcelona) eröffnet. Sie erläuterte die Bedeutung des Kakaos in präkolumbianischer Zeit und beschrieb die Situation in der Region Sonsonate (El Salvador) vor der Ankunft der Spanier. Die Region gehörte bereits damals zu den bedeutendsten Kakaoproduzenten in Mittelamerika. Nach Tous beschränkten sich die Interessen der spanischen Eroberer zunächst auf die Gewinnung von Silber und den Sklavenhandel. Erst Mitte des 16. Jahrhunderts wurde Kakao als Einnahmequelle erkannt. Es waren einige wenige spanische Familien, so Tous, die sich im Kakaoanbau engagierten. Eine besondere Bedeutung wies sie den Kakaohändlern zu, die bei der Ausbeutung der einheimischen Bevölkerung eine besonders aktive Rolle gespielt hätten. Für die spanischen Kolonialherren hätte sich Sonsonate als eine der profitabelsten Regionen in Mittelamerika erwiesen, mit den entsprechenden negativen Folgen für die einheimische Bevölkerung.

In seinem Beitrag bezeichnete NISAO OGATA (Veracruz) die Olmeken als Mutterkultur Mittelamerikas. Er hob deren besondere Verbindung zur Landschaft hervor. Diese hätte sich in einer enormen Begriffsvielfalt zur Bezeichnung ihrer Umwelt ausgedrückt. Ogata verwies auf die besonderen Leistungen der Olmeken bei der Kultivierung von Pflanzen. Dabei stellte er die Frage, wo der Kakao kultiviert worden sei. Molekulare Untersuchungen hätten die Region Chiapas im heutigen Mexiko identifiziert. Im zweiten Teil seines Vortrags verwies Ogata auf die Möglichkeiten des Kakaoanbaus für den Schutz der Natur. Aufgrund seiner besonderen Wachstumsbedingungen, die den Kakaobaum für Monokulturen unbrauchbar machen, würde er sich in besonderer Weise im Naturschutz und als Einnahmequelle eignen.

GUIDO KREMPEL (Bonn) und ALBERT DAVLETSHIN (Moskau) befassten sich mit Hieroglypheninschriften auf den Trinkgefäßen der Maya, die sie als die ältesten Kakao-Rezepte der Welt bezeichneten. Diese Inschriften seien eine wichtige historische Quelle über den Kakaokonsum und dessen Wertschätzung durch die Maya-Elite. Von besonderer Bedeutung seien die Weiheinschriften auf den Trinkgefäßen. Krempel und Davletshin erläuterten ausführlich, welche Informationen dabei zu gewinnen seien. Diese gäben beispielsweise Auskunft über den Besitzer und die Verwendung des Gefäßes und außerdem über Herstellung und Zusammensetzung des Kakaogetränks.

Die zweite Sektion widmete sich der Verbreitung der Schokolade und wurde von ROMAN ROSSFELD (Zürich) eingeleitet. Er skizzierte die Verbreitung der Schokolade im 17. und 18. Jahrhundert am Beispiel der Schweiz. Für die Verbreitung der Schokolade wären die Wanderhändler von großer Bedeutung gewesen, die ihre Schokolade auf Messen verkauft hätten. Anfang des 19. Jahrhunderts wären erste ortsfeste Betriebe gegründet worden. Besonders hob Rossfeld die Tes-

© H-Net, Clio-online, and the author, all rights reserved.

siner Chocolatierie und die Bündener Zuckerbäcker hervor. Letztere gründeten Kaffeehäuser in ganz Europa. Die bereits in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts einsetzende Mechanisierung hätte die Verbreitung der Schokolade unterstützt. Bereits im 18. Jahrhundert wäre Schokolade auch in ländlichen Gegenden zu haben gewesen.

HANS JOACHIM ZINNKANN (Berlin) stellte die provokante Frage: „Haben Deutsche den Russen die Ess-Schokolade beschert?“ Damit spielte er auf Theodor von Einem an, der 1851 ein Schokoladenunternehmen in Moskau gegründet hatte. Zinnkann kam zu dem Schluss, dass seine Frage nicht wirklich zu beantworten sei und ging stattdessen der Bedeutung des Unternehmens für die Modernisierung des zaristischen Russlands nach. Er verwies auf die rasante Entwicklung des Unternehmens. Von Einem habe in vielen Unternehmensbereichen Maßstäbe gesetzt und nicht nur eine moderne und gut organisierte Schokoladenproduktion aufgebaut, sondern sich auch durch eine fortschrittliche soziale Position gegenüber seinen Arbeitern und Angestellten ausgezeichnet.

TILMAN FRASCH (Manchester) ging der Verbreitung von Kakao und Schokolade in Asien zwischen 1890 und 1930 nach. Dabei sprach er zunächst die Rolle der Europäer an. Allerdings mangele es an konkreten Quellen. Ähnliches gelte für Aussagen über die chinesischen Händler in Südostasien, die möglicherweise eine größere Rolle bei der Schokoladenverbreitung gespielt hätten. Die Verbreitung von Kakao und Schokolade sei darüber hinaus durch einen großflächigen Pilzbefall der Kaffeeplantagen in der Mitte des 19. Jahrhunderts und einem Imagewechsel der Schokolade begünstigt worden. Diese hätte sich von einem Frauen- zu einem Männerprodukt gewandelt. Eine wichtige Rolle habe dabei die Verwendung von Schokolade als Marschverpflegung für Soldaten gespielt. Für Verkauf und Konsum von Schokolade mussten technische Grundlagen gegeben sein, vor allem eine durchgehende Kühlkette. Die Kühlung von Schokolade sei bereits früh in Hotels möglich gewesen.

KARL-PETER ELLERBROCK (Dortmund) beschäftigte sich mit der industriellen Schokoladenherstellung in Deutschland und der Schweiz. Dabei wurde deutlich, dass die Industriegeschichte in beiden Ländern ähnlich verlief. Trotz der frühen internationalen Gründung von Schokoladenfabriken im 18. Jahrhundert wäre die Bedeutung der Schokoladenherstellung in Deutschland zunächst noch gering geblieben. Nach Ellerbrock fand die Schokoladenindustrie im 19. Jahrhundert noch keine Erwähnung in der preußischen Statistik. Es hätten sich zu dieser Zeit aber bereits bedeutende regionale Zentren der Schokoladenindustrie herausgebildet. In Deutschland vor allem im Rheinland sowie in Brandenburg und Sachsen. Als wichtigen Schritt in der Entwicklung der Schokoladenunternehmen nannte Ellerbrock ihre Umwandlung in Aktiengesellschaften, die sich in Deutschland und der Schweiz etwa um 1900 vollzog.

TANJA BETTGE (Bonn) widmete sich der Lage im Kakaohandel und der Situation der deutschen Schokoladenindustrie zwischen 1914 und 1923. Dabei konzentrierte sie sich auf das Schokoladenunternehmen Stollwerck. Bettge hob dessen Bedeutung hervor, die sich nicht nur im wirtschaftlichen Erfolg widergespiegelt hätte, sondern auch bei der Durchsetzung von Reinheits- und Qualitätsstandards. Der Erste Weltkrieg und die dadurch verursachte Rohstoffverknappung hätten den Qualitätsanspruch des Unternehmens stark belastet. Stollwerck sei es aber möglich gewesen die Produktion während des gesamten Krieges aufrecht zu halten. Wesentlich dazu beigetragen hätten der Kakaohandel über die neutralen Staaten, die Kakaobewirtschaftung und die Reduzierung des Kakaoanteils der Schokolade. Bettge machte deutlich, dass Stollwerck dabei seinen Qualitätsanspruch nicht aufgab. Anstatt größere Mengen Schokolade mit einem geringen Kakaoanteil herzustellen, entschied sich das Unternehmen für die Weiterproduktion seiner Markenschokolade „Stollwerck Gold“.

TIMOTHY D. WALKER (Dartmouth, USA) thematisierte zu Beginn der dritten Sektion die Entwicklung des portugiesischen Plantagensystems in Brasilien und Westafrika zwischen 1580 und 1912. Er erklärte, dass die wachsende spanische Kakaonachfrage ab Mitte des 17. Jahrhunderts die portugiesische Kakaoproduktion gefördert habe. Anfangs sei ausschließlich wilder Kakao im Amazonasge-

© H-Net, Clio-online, and the author, all rights reserved.

biet geerntet worden. Die Jesuiten seien bestrebt gewesen, den Kakaoanbau zu organisieren und profitabler zu gestalten. Im 18. Jahrhundert wären die ersten großen Kakaoplantagen angelegt worden. Der Erfolg der brasilianischen Kakaowirtschaft basierte auf dem Einsatz von Sklaven. Die Verbreitung des Kakaos nach Afrika datiert Walker auf das Jahr 1819. Als Grund für den portugiesischen Kakaoanbau auf São Tomé nannte er die wachsende Angst Portugals vor einer Unabhängigkeit Brasiliens. Dabei hätten die Portugiesen nicht nur den Kakao, sondern ihr auf Sklaven- und Zwangsarbeit basierendes Plantagensystem nach Westafrika überführt.

NIKITA HARWICH (Paris) beleuchtete zwei Sklavenrevolten der Jahre 1837 und 1845 in der venezuelanischen Region Ocumare de la Costa - ein bergiges, isoliertes Gebiet. Eine Besonderheit der Region sei der hohe Anteil an Sklaven gewesen, der bei 90 Prozent der Gesamtbevölkerung gelegen habe. Durch die Unabhängigkeit Venezuelas hätten sich die Arbeits- und Besitzverhältnisse nicht geändert und die Kontrolle der Kakaoplantagen sei weiterhin in den Händen der Kirche und einiger weniger Familien geblieben. Die Sklavenrevolten, bei denen sich 15 bzw. 40 Sklaven gegen ihre Vorarbeiter auflehnten und flohen, zeigen nach Harwich das besondere Verhältnis zwischen Sklavenbesitzern und Sklaven im Kakaoanbau. Unmenschliche Arbeitsbedingungen, schlechtes Management und der Umgang mit den Sklaven hätten hier zu Problemen geführt, die es auf anderen Plantagen nicht gegeben habe.

EDWARD MILLARD (London) stellte die Organisation „Rainforest Alliance“ vor, die sich um den Schutz der tropischen Regenwälder bemüht. Ein Projekt sei die Förderung nachhaltigen Kakaoanbaus, der die natürlichen Ressourcen schone und die Lebensgrundlage der Menschen sichere. Millard betonte, dass dies eine Frage der wirtschaftlichen Notwendigkeit sei. Die Kakaoindustrie könne nicht daran interessiert sein, dass die Kakaobauern mangels Einkommen in andere Wirtschaftsbereiche abwanderten. Die aktuelle Situation kennzeichne sich durch ein geringes Umweltbewusstsein der Akteure, was sich in einer zunehmenden Entwaldung und einer Abnahme der Bodenfruchtbarkeit zeige. Die Organisation ziele nicht auf eine Veränderung der Welthandelsbedingungen. Ihr Ziel sei die Steigerung der Produktivität, was durch die Einführung nachhaltiger Anbaumethoden zu erreichen sei.

Die vierte Sektion hätte von LOUIS GRIVETTI (San Francisco) eingeleitet werden sollen, der aber verhindert war. DEANNA PUCCIARELLI (Muncie, USA) stellte stattdessen die Ergebnisse seiner Forschung vor. Dabei ging es um die Einführung der Schokolade in Kalifornien und den südlichen Staaten der USA. Als ersten Nachweis von Kakao in Nordamerika nannte er den archäologischen Fund von Theobromin in Töpfen der Anasazi in New Mexiko. Das Alter der Töpfe wurde auf etwa 1.000 Jahre geschätzt. Als ältester Beleg von Schokolade in Nordamerika gilt für Grivetti das Jahr 1642, als eine Ladung Schokolade in Florida gelöscht wurde. Er ging der Geschichte der Schokolade anhand verschiedener Quellen nach und konnte nachweisen, dass Schokolade im 18. Jahrhundert Marschverpflegung spanischer Expeditionen war. In einem interessanten Exkurs ging Grivetti auf John Augustus Sutter ein, der nach 1839 in Kalifornien einen Handelsposten aufbaute, wo er auch Schokolade verkaufte. Seit dieser Zeit fände sich Schokolade häufiger in den Quellen.

SILKE HACKENESCH (Berlin) beleuchtete in ihrem Vortrag die Verbindung von Schokolade und „blackness“ in der Werbung. Diese habe in Deutschland eine lange Tradition und sei bereits für die Kolonialzeit nachweisbar. Sie nannte als Beispiel Postkarten der Firma Reichardt von 1910, die schwarze Arbeiter einer Kakaoplantage zeigten. Das Ziel sei die Hervorhebung des Exotischen und die Darstellung von Schokolade als kolonialem Produkt gewesen. Andere Darstellungen in der Werbung brächten Schokolade und „blackness“ in einen Zusammenhang mit Sexualität und Erotik. Das machte Hackenesch vor allem am Beispiel der Schokoladenwerbung mit dem schwarzen Fußballspieler Didier Drogba deutlich. Zum Schluss kam sie auf den „Sarotti-Mohren“ zu sprechen, der 2004 in den „Magier der Sinne“ umgewandelt wurde - ein gutes Beispiel für die Verkindlichung von „blackness“.

EMMA ROBERTSON (Sheffield) beschäf-

© H-Net, Clio-online, and the author, all rights reserved.

tigte sich am Beispiel der Rowntree Schokoladenfabrik im englischen York mit der Lage der weiblichen Arbeiter zwischen 1870 und 1970. Sie fußte ihre Untersuchung auf historischen Aussagen und eigenen Interviews. Robertson vermittelte ein anschauliches Bild von der Selbstwahrnehmung weiblicher Arbeitnehmer in der Schokoladenindustrie des 20. Jahrhunderts. Obwohl Rowntree als guter Arbeitsplatz charakterisiert worden sei, wäre auch Kritik geäußert worden. So beklagten sich die Arbeiterinnen über Arbeitsmonotonie und die Qualitätsminderung in Folge von Arbeitsteilung und Mechanisierung. Robertson stellte fest, dass es auf Seiten der Arbeiterinnen so gut wie keine Auseinandersetzung mit der Herkunft des Kakaos oder den verwendeten Zutaten gegeben habe. Stattdessen hätten sie ihre Arbeit alleine im Hinblick auf das fertige Produkt und den eigenen Schokoladenkonsum beurteilt.

Die fünfte und letzte Sektion behandelte den Zusammenhang von Schokolade und Gesundheit im Frankreich des 17. und 18. Jahrhunderts. ANIK BUJ (Clichy) erläuterte die Rolle der Schokolade als Heilmittel und deren problematische Einordnung in das medizinische System der Zeit. Ihre Untersuchung beruhte hauptsächlich auf der Auswertung von Reiseberichten, medizinischer Bücher oder zeitgenössischer Kochbücher. Einige der angesprochenen Quellen waren in ihrer Zeit sehr populär und erreichten mehrere Auflagen, wie beispielsweise die Schriften von Antonio Colmenero de Ledesma. Buj betonte, dass die zeitgenössischen Aussagen zur medizinischen Bedeutung der Schokolade sehr unterschiedlich ausfielen. Bis zur Durchführung der ersten wissenschaftlichen Versuche im 18. Jahrhundert, blieb dem Konsumenten der Charakter der Schokolade unklar.

Die medizinische Verwendung der Schokolade zwischen 1600 und 1900 wurde von DEANNA PUCCIARELLI (Muncie, USA) thematisiert. Sie konzentrierte sich auf die Zeit zwischen 1860 und 1910 und behandelte den Übergang der Schokolade vom Heilmittel zur Süßigkeit. Nach Pucciarelli war die Vier-Säfte-Lehre bis zur Mitte des 19. Jahrhundert weit verbreitet. Allerdings sei die Einordnung der Schokolade in dieses System schwierig gewesen. Erst die Durchsetzung der wissenschaftlich fundierten Medizin hätte dieses Problem obsolet werden lassen. Pucciarelli stützte ihre Aussagen hauptsächlich auf die Auswertung von Kochbüchern. Die Verwendung von Schokolade als Stärkungsmittel für Arbeiter und ihre Nutzung als Alkoholersatz hätten für die medizinische Bedeutung der Schokolade eine wichtige Rolle gespielt.

Die Zusammenfassung der Tagung übernahm JONATHAN MORRIS (Hatfield, GB). Er zog in seinem Abschlussvortrag einige Vergleiche zum Kaffee und warnte vor einer Romantisierung des Themas Kakao und Schokolade. Dabei ging er noch einmal kurz auf die Frage der Sklavenarbeit ein und sprach von der „dunklen Seite“ der Schokolade. Dem Vortrag von Morris schloss sich eine kurze Diskussion an, in der einige Punkte aus den Vorträgen nochmals angesprochen wurden.

Konferenzübersicht:

Christian Hillen (Köln): Köln als Schokoladenstadt

Sektion I: Kulturgeschichte der Schokolade

Meritxell Tous (Barcelona): Cacao and encomienda in the Alcaldia Mayor of Sonsonate (El Salvador), XVIth century

Nisao Ogata (Veracruz): Past and Present of Cacao in Mexiko

Guido Krempel, Albert Davletshin (Bonn/Moskau): Die ältesten Kakaorezepte: Weihinschriften auf Kakaogefäßen der klassischen Maya-Kultur

Sektion II: Verbreitung der Schokolade

Roman Rossfeld (Zürich): „Nicht die Nahrung unserer Ahnen und Helden“: Schokolade als Luxusgut im 18. und 19. Jahrhundert

Hans Joachim Zinnkann (Berlin): Did Germans bestow solid chocolate on Russians?/Haben Deutsche den Russen die Ess-Schokolade beschert?

Tilman Frasch (Manchester): Zarter Schmelz in heißen Zonen: Kühlung und Kakao in Asien, c. 1890-1930

Karl-Peter Ellerbrock (Dortmund): Schokolade: Industriegeschichtlich betrachtet: deutsche und schweizerische Beispiele

© H-Net, Clio-online, and the author, all rights reserved.

Tanja Bettge (Bonn): „Es ist ein Rattenschwanz von Unannehmlichkeiten, die man zu bewältigen hat". Der Kakaohandel zwischen 1914 und 1923

Sektion III: Bedingungen auf der Kakaoplantage

Timothy D. Walker (Dartmouth, USA): Establishing Cacao Plantation in the Atlantic World: Portuguese Colonial Cacao Cultivation in Brazil and West Africa, c. 1580-1912

Nikita Harwich (Paris): Turmoil in the Cocoa Groves: Slave Revolts in Ocumare de la Costa (Venezuela): 1837 and 1845

Edward Millard (London): Substainable Cocoa Farming: putting Principles into Practice

Sektion IV: Gender und Ethnizität in der Geschichte des Schokoladenkonsums

Louis Grivetti (San Francisco) [Presented by Deanna Pucciarelli (USA)]: Sailors, Soldiers, and Padres. Chocolate in Alta California: 1768-1800

Silke Hackenesch (Berlin): Advertising Chocolate, Consuming Race? On the Peculiar Relationship of Chocolate and Blackness

Emma Robertson (Sheffield): „And all because the lady loves…": Women workers in the British chocolate industry, c. 1870-1970

Sektion V: Schokolade und Gesundheit

Anik Buj (Clichy): Chocolate in France in the seventeenth and the eighteenth centuries: uses and dietary, therapeutic evolutions

Deanna Lusell Pucciarelli (Muncie, USA): The Medicinal Use of Chocolate: from Mesoamerica to Europe to North America (c. 1600-1900)

Jonathan Morris (Hatfield, GB): Conclusion and discussion

Tagungsbericht *Globales Gut und lokaler Kontext: Die Geschichte des Kakaos*. 28.10.2010–29.10.2010, Köln, in: H-Soz-Kult 05.02.2011.

© H-Net, Clio-online, and the author, all rights reserved.