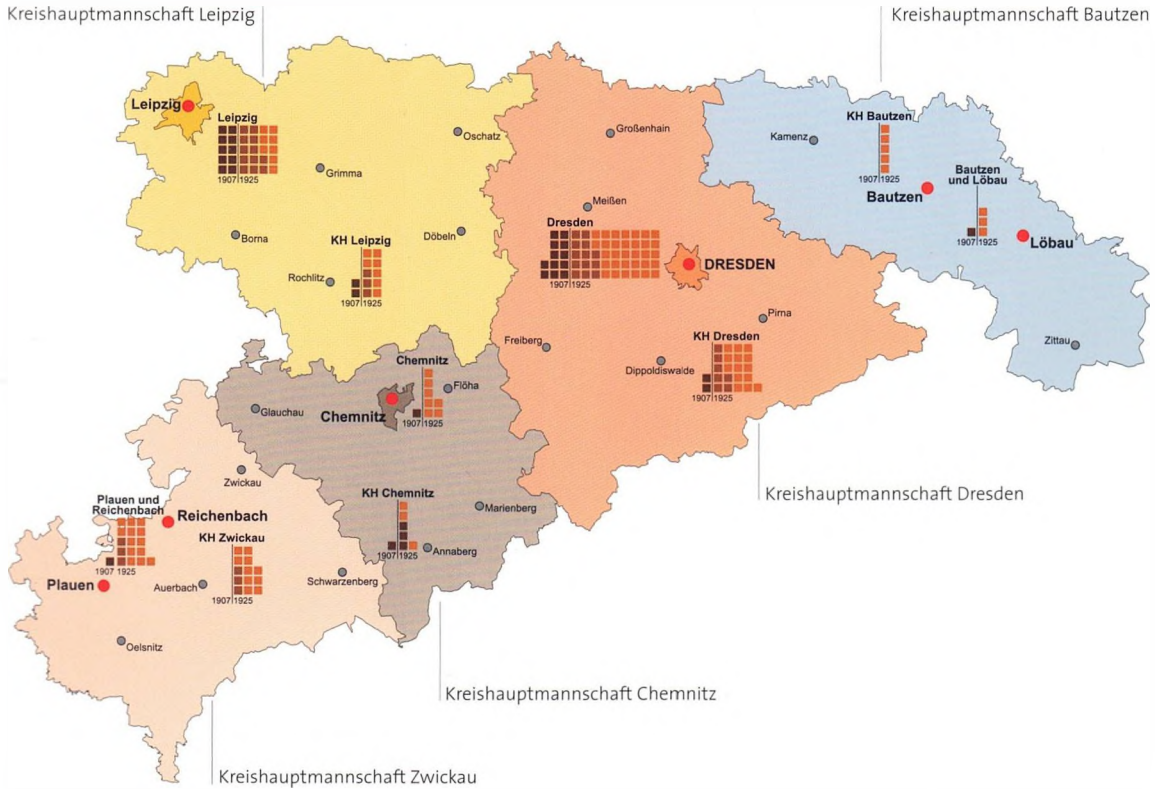


SCHOKOLADENSTADT DRESDEN

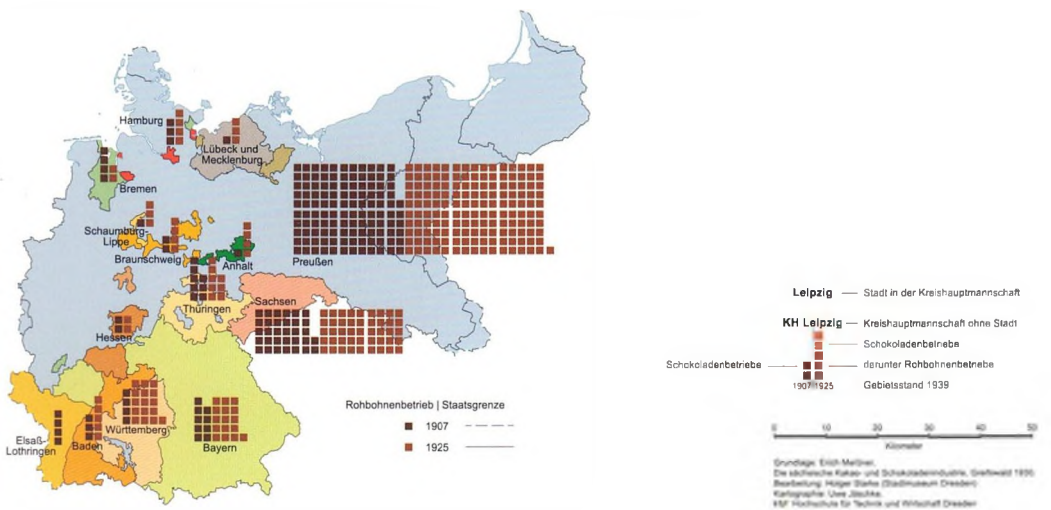
Süßigkeiten aus Elbflorenz



Die Schokoladenindustrie im Königreich Sachsen 1907 und im Freistaat Sachsen 1925



Die Schokoladenindustrie im Deutschen Reich 1907 und 1925



Die Karte wurde für dieses Buch von Ö Grafik modifiziert.



Hann Trier, La tasse au chocolat
Galerie Neue Meister,
Staatliche Kunstsammlungen Dresden,
Geschenk der Kunststiftung Hann Trier 2003



Jean Étienne Liotard, Das Schokoladenmädchen
Pastell auf Pergament, um 1744/45
Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Gemäldegalerie Alte Meister



Schokolade ist seit dem 17. Jahrhundert in Europa bekannt. Zunächst als Trinkschokolade mit Zucker und Gewürzen ausschließlich vom hohen Adel genossen, wurde sie mit der Erfindung der Tafelschokolade im 19. Jahrhundert ein süßes Naschwerk für jedermann. Manche sagen sogar, die Vollmilkschokolade sei hier erfunden worden.

Im Kaiserreich erwarb sich die Residenzstadt Dresden den Ruf einer *Schokoladenstadt*. Damals entwickelten sich auch andere Produktionszweige – so die Fertigung der Weißblechformen für die feinen Schokoladenhohlkörper. Eine echte Erfindung aus der »Weihnachtshauptstadt Deutschlands« war der Adventskalender mit Hohlfiguren aus Schokolade.

Diese Publikation ist eine Spurensuche, welche die Tradition der *Schokoladenstadt* Dresden lebendig werden lässt.

ISBN 978-3-943444-23-0



9 783943 444230



**Riedel &
Engelmann**
DRESDEN
Specialitäten:
Schwerter-Cacao
**Schwerter-
Chocolade**

SCHOKOLADENSTADT DRESDEN

Süssigkeiten aus Elbflorenz

Herausgegeben von Erika Eschebach und Holger Starke

edition Sächsische Zeitung

Impressum

Diese Publikation erscheint anlässlich der Ausstellung «Schokoladenstadt Dresden-Süssigkeiten aus Elbflorenz» vom 30. November 2013 bis 2. März 2014

Gesamtkonzeption: Holger Starke

Kuratoren: Andrea Rudolph, Holger Starke

Für das Stadtmuseum Dresden herausgegeben von Erika Eschebach und Holger Starke

Grafische Gestaltung: Thomas Walther, BBK

Satz, Bildbearbeitung: www.oe-grafik.de

Redaktion: Uwe John, Holger Starke

Titelbild: Werbefigur «Hansi» (Firma Otto Rügen)

Druck: Elbtal Druck & Kartonagen GmbH

Alle Rechte vorbehalten

1. Auflage • November 2013

Das Werk einschliesslich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ausserhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

© SAXO'Phon GmbH, Ostra-Allee 20 • 01067 Dresden

ISBN 978-3-943444-23-0



Die Werbefigur «Hansi» entstand um 1900 als Ersatz für ein Mädchenbildnis. Nach Erinnerungen aus der Familie soll der Plauener Maler Otto Zieger sen. seinen Sohn Paul Zieger hierfür Modell stehen lassen haben. Eine andere Version benennt den Jungen Adolf Lenke, der 1899 beim Spielen mit seinen Schwestern am Striesener Markgrafenplatz entdeckt worden sei. Kurz darauf soll derselbe mit Zustimmung der Eltern als «Hansi» eingekleidet und für Rügen fotografiert worden sein.

Inhalt

Erika Eschebach

STATT EINER SCHOKOLADE

Seite 6

Birgit Böhme

VON DER KAKAOBOHNE ZUR SCHOKOLADE

Zur Geschichte der Schokolade und ihrer Herstellung Seite 9

Dirk Schaal

VOM LUXUSGUT ZUM ROHSTOFF Zuckerwirtschaft und Zuckerkonsum in Sachsen bis zum Industriezeitalter Seite 23

ZWISCHEN ADLIGER REPRÄSENTATION UND BÜRGERLICHEM GENUSS

Jörg Ludwig

Der Schokoladen-Nachlass des Grafen Brühl
Seite 38

Andrea Rudolph

Trinkschokolade, Zuckerkunst
und frühe Kaffeehauskultur in Dresden
Seite 41

Holger Starke

VOM LEVER ZUM SCHOKORIEGEL

Dresdens Entwicklung zur Stadt der Schokolade im Industriezeitalter (1800-1990)
Seite 45

Hans C. Jacobs

Die älteste Dresdner Schokoladenfabrik
«Jordan & Timaeus» (1823-1931)
Seite 74

Birgit Böhme und Uwe Hessel

Dampfschokolade und Baedekers Schlaraffenland
Dresdner Schokolade im Langzeitvergleich
Seite 78

Vera Hierholzer

Vertrauensartikel Schokolade: Der «Dresdner Verband»
und das erste Reinheitsgebot für Schokolade Seite 82

Stanislav Kramsky

Sachsen in Böhmen
Dresdner Schokoladengeschichte jenseits der Grenze
Seite 85

Wolfgang Hesse

Betriebsalltag und Agitation
Arbeiterfotografen bei Anton Reiche Seite 88

Günter Bleisch

MASCHINEN AUS DRESDEN FÜR DIE SÜSSWARENINDUSTRIE

Eine mehr als einhundertjährige Erfolgsgeschichte
Seite 91

Uwe Hessel

Der Tell-Apfel
Kleine Produktgeschichte einer Dresdner Spezialität
Seite 106

Andrea Rudolph

SÜSSER WINTER

Schokolade und Süßwaren zwischen Advent und Ostern
Seite 111

Anmerkungen

Seite 128

Bildnachweis

Seite 133

Personenregister

Seite 134

Autorenverzeichnis

Seite 136

STATT EINER SCHOKOLADE

Wodurch zeichnet sich eigentlich eine *Schokoladenstadt* aus? Man könnte annehmen, dass dort besonders viel Schokolade getrunken, verzehrt oder verkauft wird. Aus dem 18. Jahrhundert ist überliefert, dass Graf Brühl in Dresden über ein eigenes Schokoladen-Gewölbe in seinem Palais verfügte, wo im Jahre 1763 sage und schreibe 545 Stangen und 7'032 Tafeln der Köstlichkeit mit einem Gesamtgewicht von neun Zentnern lagerten. Heute können die von Menschen aus Nah und Fern besuchten Weihnachtsmärkte in Dresden mit ihrem Sortiment an Süßigkeiten für eine *Schokoladenstadt* Pate stehen. Eine andere Zuschreibung lässt sich von den süßen Dresdner Spezialitäten herleiten wie dem Tell-Apfel, den Dominosteinen oder dem Russisch Brot. Vielleicht ist aber auch eher dies gemeint: Dresden als ein Ort, an dem Schokolade hergestellt, verarbeitet und verkauft wird. In dieser Hinsicht war Dresden am Anfang des 20. Jahrhunderts Marktführer im Deutschen Reich. Die verschiedenen Zuordnungen zeigen, dass die *Schokoladenstadt* Dresden sich aus vielen Aspekten zusammensetzt und auf vielfältige Traditionslinien rekurriert, denen im vorliegenden Buch nachgegangen wird.

Dass Trinkschokolade «bei Hofe» in hohem Kurs stand, ist nicht nur in der Residenzstadt Dresden der Fall gewesen. Dies lässt sich auch für andere Residenzen im 18. Jahrhundert nachweisen. Die Porzellanmanufakturen in Meissen, Nymphenburg, Fürstenberg oder Berlin haben darauf reagiert und für den Adel, später auch für das gehobene Bürgertum, luxuriöse Service und Schokoladenkannen gefertigt. Ausser in Porzellan wurden die Kannen auch aus Silber oder Fayence hergestellt. Neben Kaffee und Tee zählte Trinkschokolade zu den neuen exotischen Getränken, die damals in Europa in Mode gekommen waren. Das Getränk wurde aus gemahlenden Kakao-Bohnen und Zucker zubereitet. Aus dem 18. Jahrhundert stammt auch eines der berühmtesten Dresdner Gemälde – «Das Schokoladenmädchen» von Jean-Étienne Liotard –, welches sich in der Gemäldegalerie Alte Meister der Staatlichen Kunstsammlungen Dresden befindet. Dieses Pastell wurde bereits im 19. Jahrhundert als Werbemarke für Schokolade entdeckt. Es zierte zunächst amerikanische Kakaodosen; europäische Firmen folgten diesem Beispiel. Damit gehört

das Dresdner «Schokoladenmädchen» zu den ersten Ikonen der modernen Reklame!

Abgesehen von den höfischen Tafelgewohnheiten ist Dresden jedoch allein deshalb zu einer *Schokoladenstadt* geworden, weil seit dem Beginn des industriellen Zeitalters die Stadt ein Zentrum der Herstellung von Genussmitteln gewesen ist, in erster Linie der Verarbeitung von Zucker und Kakao. Zucker hatte seinen Siegeszug in Europa und Deutschland bereits im 17. Jahrhundert angetreten und erreichte neben den europäischen Höfen bald auch breitere Bevölkerungsschichten. Im 19. Jahrhundert sank der Preis des Zuckers weiter, als der aus Übersee importierte Rohrzucker vom heimischen Rübenzucker verdrängt wurde. Im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts entstand die uns heute noch vertraute feste Schokolade «zum Rohessen». Der Einsatz der Dampfmaschine und die Mechanisierung der Produktion verbilligten die Herstellung der Schokolade. Die wachsende Nachfrage wurde gespeist vom zunehmenden Wohlstand. Sachsen profitierte von diesem Boom. In Dresden entstanden viele Unternehmen zur Herstellung von Schokolade. Ein Fünftel der Gründungsmitglieder des 1877 entstandenen Verbandes Deutscher Schokoladenfabrikanten stammte aus Dresden. Die «Schwerter-Schokolade», der «Cacao Vero» oder auch die «Hansi-Schokolade» waren Dresdner Produkte und Werbemarken, die im Deutschen Reich und in vielen Ländern der Erde bekannt wurden.

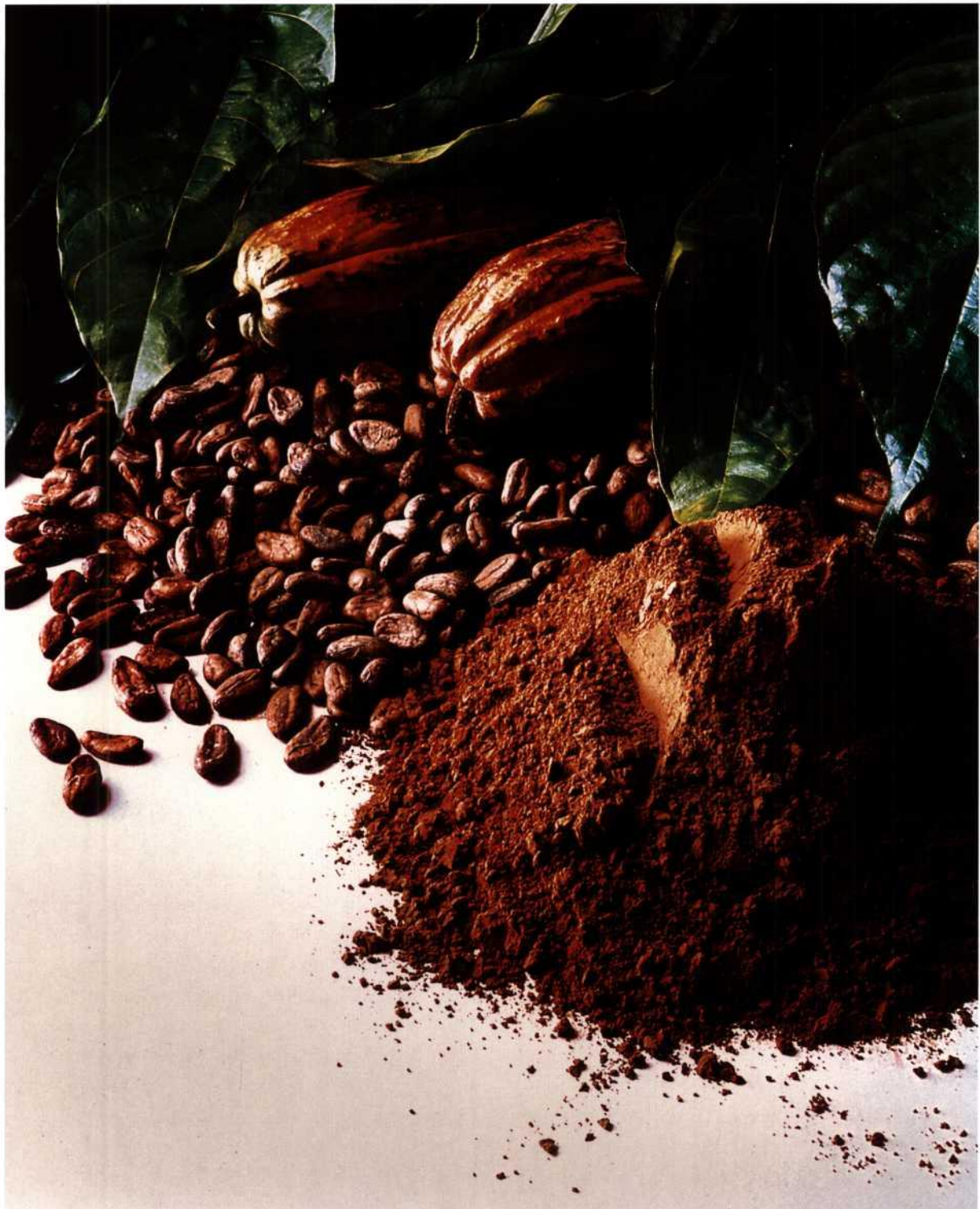
Eng verbunden mit dem Aufstieg der Genussmittelindustrie – und hier vor allem der Schokoladenproduktion – war die Entstehung von Fabriken zur Herstellung von Schokoladen- und Verpackungsmaschinen sowie Schokoladenformen und Blechemballagen. Die in Dresden hergestellten Schokoladengiessformen mit figürlichen Motiven für alle Festtage fanden weltweit Absatz. Mit den noch heute üblichen Schoko-

ladenweihnachtsmännern, Schokoladenosterhasen oder gefüllten Adventskalendern, die jeder aus seiner Kindheit kennt, verbindet man oft die schönsten Erinnerungen. Hingegen sind die früher ebenfalls üblichen Schokoladenfische völlig aus der Mode gekommen. An diesem Symbol für Jesus und das Christentum war der christliche Ursprung der Feste noch ablesbar gewesen.

Für die traditionsreiche *Schokoladenstadt* Dresden brachten die Weltwirtschaftskrise und der Zweite Weltkrieg schwere Einschnitte an den Produktionsstandorten. In der Nachkriegszeit wurde der «VEB Elbflorenz» gebildet, in dem nach und nach frühere Privatunternehmen aufgingen. Mit der politischen Wende 1989/90 kam für den Betrieb das Aus. Gleichwohl tragen bis zum heutigen Tage Dresdner Firmen, die Schokolade und andere Süßigkeiten erfolgreich produzieren, den Ruf der *Schokoladenstadt* weit über die Grenzen Dresdens hinaus. Und ein Trend ist unübersehbar: Schokolade wird wieder häufiger als «Luxusware» behandelt. Schokoladenmanufakturen bieten exotische Köstlichkeiten an – so wie es früher einmal war!

Danken möchte ich Holger Starke und Andrea Rudolph für die Konzeption der gleichnamigen Ausstellung, die erstmalig die traditionsreiche, den meisten aber völlig unbekannte Geschichte der Dresdner Schokoladenindustrie nachzeichnet. Sie knüpft damit an vorhergehende Ausstellungen im Stadtmuseum Dresden über die Dresdner Gasthäuser und das Dresdner Brauwesen an.

Grosser Dank gebührt weiterhin den Leihgebern und Förderern sowie dem gesamten Team des Stadtmuseums Dresden für die gewohnt professionelle Umsetzung. Gleichzeitig danke ich Holger Starke für die Konzeption des Begleitbandes sowie den Autoren und dem Verlag SAXO'Phon für die Realisierung des anspruchsvollen Vorhabens.



VON DER KAKAOBOHNE ZUR SCHOKOLADE

Zur Geschichte der Schokolade und ihrer Herstellung

Die Geschichte der Schokolade begann vor etwa 4'000 Jahren im heutigen Mittelamerika. Der wichtigste Rohstoff zu ihrer Herstellung ist Kakao (lateinisch: *Theobroma cacao*). Das Wort *cacao* (sprich: kakawa) gehörte bereits um 1'000 v. Chr. zum Wortschatz der Olmeken und bedeutete ursprünglich «Baum». Die Olmeken waren die ersten Menschen, die Kakaobäume kultivierten und aus den gerösteten Samen der Früchte ein Getränk fertigten. Später übernahmen die Maya und Azteken die Kultur des Kakaotrinkens. Die Maya bezeichneten den Trank als *chacau haa* (*chacau* = heiss, *haa* = Wasser), die Azteken nannten ihn *cacahuatl* (*caca* = Kakao, *atl* = Wasser). Beide Völker genossen ihn eher bitter und oftmals scharf gewürzt, die Maya in heisser und die Azteken in kalter Form.

Die Spanier, die die Schokolade auf ihren kolonialen Eroberungszügen kennenlernten, nahmen Ende des 16. Jahrhunderts die erste grössere Veränderung der Rezeptur vor, indem sie dem Getränk Zucker beigaben. Seitdem veränderten sich die Hauptbestandteile der Schokolade nicht mehr. Fortan bestand sie im Wesentlichen aus Kakaomasse, also aus gemahlener



Kakao

Kolorierter Kupferstich von Maria Sybilla Merian aus «Metamorphosis insectorum Surinamensium», Amsterdam 1730

Sächsische Landesbibliothek. Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Der wissenschaftliche Name des Kakaobaumes, «*Theobroma cacao*», wurde vom schwedischen Naturforscher Carl von Linné 1735 geprägt.

Der lateinische Name bedeutet «Speise der Götter».



Vermahlen der Kakaobohnen auf einer Metate (rechts),
Mörser mit Stößel (links)
Stich, um 1800, Info-Zentrum Schokolade, Leverkusen

Kakaobohnen, und Zucker. Freilich verstand man bis weit in das 19. Jahrhundert hinein unter Schokolade ausschliesslich jene in flüssiger Form – die Trinkschokolade. Erst als die feste Essschokolade in der uns auch heute noch bekannten Tafelform den Markt eroberte, ging der Begriff allmählich von der flüssigen auf die feste Schokolade über.

Die ersten beiden Arbeitsschritte bei der Herstellung von Schokolade sind das Rösten und das Vermahlen

der Kakaobohnen. Die Ureinwohner Mittelamerikas rösteten die Bohnen noch über offenem Feuer. Die Spanier führten hierzu die eiserne Pfanne ein, welche, ebenso wie der eiserne Kessel, bis in das 19. Jahrhundert hinein Verwendung fand. Im 19. Jahrhundert wurden spezielle Röstapparate entwickelt. Die trommel- oder kugelförmigen Behälter mit einem darunter befindlichen Kohlebecken mussten während des Vorgangs ständig mit einer Handkurbel in Bewegung ge-

halten werden, um das Verbrennen der Bohnen zu verhindern und eine gleichmässige Röstung zu erreichen.

Für den zweiten Schritt bei der Schokoladenherstellung, das Vermahlen der Bohnen, verwendeten die Spanier anfangs sogenannte «Metaten», leicht gewölbte Steinplatten, wie sie sie von den Maya und Azteken kannten. Bald wurde auch der Gebrauch des Mörsers zum Zerdrücken der Kakaobohnen gebräuchlich. Vor allem in Apotheken, in denen Schokolade lange Zeit als Heil- und Stärkungsmittel verkauft wurde, erfolgte die Zerkleinerung der Bohnen auf diese Weise. In Spanien konnten um die Mitte der 1780er Jahre in einem Betrieb täglich über 100 Pfund Kakaomasse hergestellt werden, indem Mühlen aus Stahlwalzen zwischen zwei Mühlsteinen fixiert und von Mauleseln betrieben wurden. Dies fand bald Nachahmer in anderen Ländern, wobei die tierische Antriebskraft mitunter durch Wind- oder Wasserkraft ersetzt wurde. Die Entwicklung von Technik und Technologie der Schokoladenherstellung seit dem 18. Jahrhundert war die Voraussetzung für die deutliche Verbilligung des Herstellungsprozesses und die Veränderung von Charakter und Geschmack der Schokolade: Aus dem nur für eine schmale Oberschicht erschwinglichen Getränk «Schokolade» wurde die feste Tafelschokolade für jedermann. Als Meilensteine dieser Entwicklung gelten die im Folgenden aufgezählten Neuerungen. Im Jahre 1828 gelang dem Holländer Coenraad Johannes van Houten erstmals die Herstellung von Kakaopulver. 1847 produzierten Fry & Sons in Grossbritannien die erste Tafelschokolade. Die Geburtsstunde der ersten Milkschokolade wird üblicherweise auf das Jahr 1875, seit Kurzem aber (wieder) auf 1839, datiert. Anspruch auf diese Innovation erhoben sowohl der Schweizer Schokoladenhersteller Daniel Peter (1875) als auch die Dresdner Schokoladenfabrik Jordan & Timeaus (1839). Fest steht, dass

der Siegeszug von Daniel Peters Milkschokolade auf die Verwendung des wenige Jahre zuvor von dem Schweizer Unternehmer Henri Nestlé erfundenen Milchpulvers zurückging und diese «Schweizer» Variante der Milkschokoladen ein durchschlagender geschäftlicher Erfolg wurde. Im Jahre 1879 gelang es dem Schweizer Fabrikanten Rudolphe Lindt, die Qualität der Schokolade mit dem Conchieren, also dem lang anhaltenden Bearbeiten der Schokoladenmasse bei kontrollierter Temperatur, deutlich zu verbessern. Bis dahin war Essschokolade zumeist hart und grobkörnig gewesen. Mit der Conche nach dem Prinzip von Lindt konnte nun eine zart schmelzende Schokolade von weicher Konsistenz und feinem Aroma hergestellt werden, die auch Fondant-Schokolade genannt wurde.

Mechanisierung der Schokoladenherstellung und Innovationen im 19. Jahrhundert

Die Gewinnung der Kakaobohnen über das Brechen der Schale und das Abtrennen der Schalenteile erfolgte bis zur Einführung der Kakaoschälmaschine im späten 19. Jahrhundert über Mörser. Rüttelsiebe und Windsichteinrichtungen unterstützten den Trennvorgang der Schalen von den Bohnen, die in traditionellen Reibmühlen (Metaten) und später über Reibsteine zerkleinert wurden. Für die Arbeiter, die dabei auf dem Boden knien mussten, stellte die Erfindung beheizbarer Tische, auf denen das Mahlen der Kakaobohnen stehend verrichtet werden konnte, eine immense Erleichterung dar.¹ Abgelöst wurde diese Vorrichtung durch leicht gewölbte Granitplatten, unter denen beheizbare Kohlebecken angebracht waren.

Gehalten wurden die Walzen dabei von an der Decke befestigten Schnüren, womit die Arbeit nun «nur noch» im Führen der Walze bestand, da die Konstruktion den Grossteil des Gewichtes trug.²

Massgeblich für den Ende des 19. Jahrhunderts von Rudolphe Lindt entwickelten Längsreiber war zudem eine von dem Genuesen Bozelli um 1800 konstruierte Maschine, bei der die über eine Kurbelwelle verbundenen Walzen die Kakaobohnen auf konkav gewölbten, schräg disponierten Steinplatten zu einer breiarartigen Masse zerkleinern, die durch die Heizanlage unter den Platten erwärmt und dabei mürbe gewalzt wird.

Bereits in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden mechanisch angetriebene Stampfvorrichtungen zur Kakaozerkleinerung eingesetzt, sogenannte Melangeure, in denen Stössel mit kugeligen Enden, von Hebearmen bewegt, Zucker mit Kakaomasse mischten und die Ausbildung einer einheitlichen Masse bewerkstelligten. Das war die Basis der von dem Franzosen Pierre Auguste Ratisseau weiterentwickelten und 1834 in Frankreich patentierten Maschine.³ Erstmals übernahmen zwei aneinander gepresste, entgegengesetzt rotierende, glatte gusseiserne Walzen unterschiedlicher Grösse und Drehzahl die Zerkleinerung des Kakaos unter Einwirkung von Scherkraft, die einen für damalige Verhältnisse hohen Feinheitsgrad der Kakaomasse ergab.

Die von dem Ingenieur Georges Hermann konstruierte, 1844 patentierte «Machine à Chocolat», deren Grundprinzip bereits dem von Schokoladenmaschinen des 20. Jahrhunderts entsprach, zeigte Ähnlichkeiten zu Ratisseaus Maschine.⁴

Hermann griff jedoch das Prinzip der eigens entwickelten, 1839 ausgezeichneten Farbenreibmaschine auf, bei der drei Walzen die Verreibung übernahmen, und ersetzte Gusseisen durch Granit, um geschmackliche Beeinträchtigungen der Schokolade zu vermeiden. Der von Hermann ursprünglich für das Vermi-

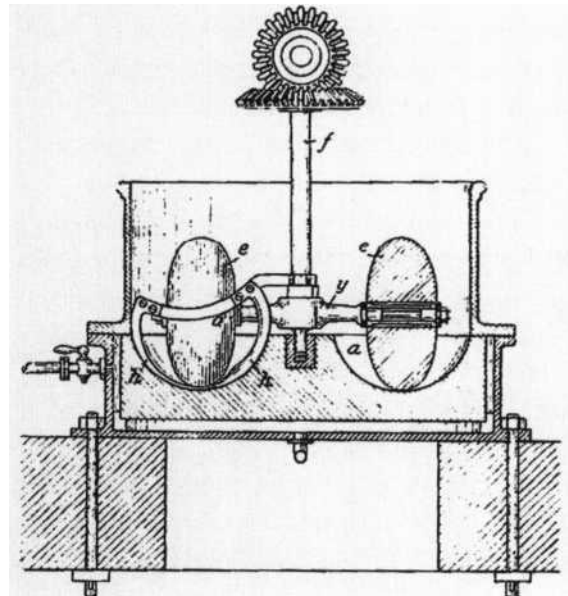


Schokoladenmaschinen
von Georges Hermann auf der Weltausstellung in London
Fotografie von Claude-Marie Ferrier, 1851 | Rijksmuseum Amsterdam

Melangeur-Broyer

Längsschnitt
Reproduktion aus H.T. Horwitz, Geschichte der Schokolade und der Schokoladenindustrie, 1923

Der Melangeur besteht aus einer dicken Granit-Platte (a) mit ringförmiger, trogartiger Rinne, die von einem Mantel aus Gusseisen umschlossen wird, wobei zwischen Mantel und Platte die Beheizung über Wasserdampfzufuhr erfolgt. Kegelfrüder bewegen eine mittig montierte Welle (f). An dieser ist ein Doppelrahmen (y) mit rotierenden elliptischen Läufern aus Granit (e) befestigt. Von den dünnen Stahlstreifen (o) der Läufer wird die Masse über Messer (h) an den Trogseitenwänden abgetragen.



schen von Kakaomasse mit Zucker und Gewürzen konstruierte Melangeur-Broyer ist ebenso von Bedeutung, da er bis heute für den Bau bestimmter Schokoladenmaschinen massgeblich ist.⁵

Der Einsatz von Dampfmaschinen war ein Meilenstein bei der Durchsetzung des Fabrikbetriebs in der Schokoladenherstellung. Joseph Storrs Fry, ein englischer Hersteller, erwarb 1789 eine Dampfmaschine nach James Watt, womit ein zeit- und kosteneffizienteres Mahlen der Bohnen und damit eine Kapazitätssteigerung möglich wurde. Der Grundstein zur Massenproduktion war gelegt.⁶ Mittels Dampfmaschinenkraft erzeugte Schokolade wurde Dampfschokolade genannt und ausschliesslich in flüssiger Form verzehrt.⁷ Typisch für das Getränk war der an der Oberfläche auftretende, unerwünschte Film aus Kakaobutter, der nachträglich abgeschöpft oder durch vorheriges Abpressen der Kakaomasse mit Hilfe einer Handpresse teilweise abgetrennt wurde.⁸

Die Gewinnung von Kakaopulver mit deutlich vermindertem Fettanteil geht auf das Jahr 1828 zurück. Sie stellt eine der grössten Neuerungen für die Schokoladenherstellung dar. Coenraad Johannes van Houten, ein holländischer Apotheker und Chemiker, präparierte Kakaomasse mit gelösten Alkalisalzen (Kalium-, Natriumcarbonat) und unterzog sie anschliessend einem Pressvorgang, später «Dutching»

genannt. So konnte der Fettgehalt von etwa 57 Prozent auf 27 bis 28 Prozent gesenkt werden. Daraus ergab sich eine bessere Auflösbarkeit des Pulvers in der Flüssigkeit. Das Getränk war leichter verdaulich, intensiver in Geruch und Geschmack und aufgrund gesunkener Preise zugänglich für einen grösseren Kreis von Konsumenten.⁹

Die im Zuge des Abpressens anfallenden Kakaobuttermengen stellten die Weichen für die Herstellung von Essschokoladen;¹⁰ der Beginn ihres Konsums wird daher in das zweite Viertel des 19. Jahrhunderts datiert. Es waren vor allem Franzosen, die um 1830 begannen, Kakaomasse mit Kakaobutter und Zucker zu mischen und zu festen Essschokoladen zu verarbeiten. Beachtlichen Erfolg hinsichtlich der Bekanntmachung und Expansion dieser Produkte erzielten zwei englische Schokoladenhersteller: Fry & Sons, die 1849 die «Chocolat Délicieux à manger» in Tafelform auf den Markt brachten, und Cadbury, der 1842 15 Sorten Trink- und Essschokoladen, darunter seine beliebte «French Eating Chocolate», anbot.¹¹

Da die ursprüngliche Konsumform der Schokolade ein heisses, mit Wasser, Bier und Wein aufgebrühtes Getränk darstellte, bedurfte es lange keines Namenszusatzes, um das Getränk «Schokolade» von anderen kakaohaltigen Produkten abzugrenzen. Mit der Geburt der Essschokolade musste differenziert werden,

Milchkonsum in Deutschland in Kilogramm je Kopf (1860 bis 2000)

Milchprodukt	1860/61	1919	1950	1970	1990	2000
Frischmilcherzeugnisse		30,00	122,00	89,95	97,80	74,60
Joghurt				3,75	11,70	15,30
Butter/Käse	6,00	12,00	12,00	18,40	24,60	27,30
Sahne				3,50	6,70	7,80
Eiskrem				4,40	8,20	8,20
Dauermilchpulver/Milchpulver			5,70	9,40	7,30	7,50
Gesamtverbrauch	6,00	42,00	139,70	129,40	156,30	140,70

Die Herstellung der Chocolate
 Sammelbilderserie von Hartwig & Vogel, Dresden um 1910
 Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden



ein Standardwerk der Schokoladenfabrikation von 1901 belegt den vollzogenen Wandel der Bezeichnung.¹²

Ähnlich verhielt es sich mit dem Begriff «Milchschokolade», der die Unterscheidung von milchfreier Essschokolade und Kakao ausdrückte. Zu beachten ist, dass mit dieser Bezeichnung vor dem 19. Jahrhundert der Verwendungszweck, also das Auflösen in heisser Milch, beschrieben wurde, weshalb dies allein noch kein Indiz für milchhaltige Essschokolade ist.¹³ Die Durchsetzung der Milchschokolade im 19. Jahrhundert steht im Kontext mit der erstarkenden Milchindustrie im Zuge wachsender Industrialisierung und der Bedeutung der Milch als Nahrungsquelle. Trinkmilch wurde zu dieser Zeit kaum konsumiert. Während 750 Gramm Fleisch und ein halber Liter Wein

oder Bier zur Standardverpflegung der 1870/71 in Frankreich stationierten deutschen Truppen zählte, fand Milch keine Erwähnung.¹⁴

Nur sechs Kilogramm Milchprodukte pro Kopf und Jahr wurden in Form von Käse und Butter konsumiert. Die konservierende Verarbeitung der Milch senkte die Gefahr des Milchverderbs, der massgeblich dafür verantwortlich war, dass Frischmilcherzeugnisse zu dieser Zeit kaum produziert und konsumiert wurden. Die Entwicklung von Verfahren, die Milch in «neuer» Form stabilisierten, war ausschlaggebend für die Produktion von Milchschokolade und anderen Milchprodukten.

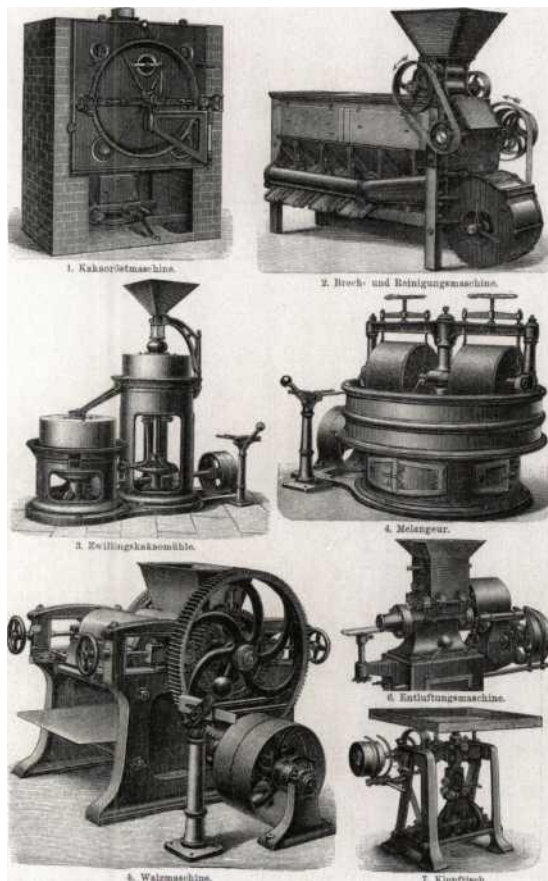
Im Jahre 1800 hatte der Franzose Nicolas Appert erste Abhandlungen über Konservierung und Kondensierung von Milch veröffentlicht.¹⁵ Dank Edward Charles Howard, der 1813 den ersten Vakuum-Koch-



apparat erfand, wurde es schliesslich möglich, wässrige Lösungen schonend einzudampfen. Der Amerikaner Gail Borden liess sich 1856 die Anwendung seiner Vakuumpfanne zur Herstellung von Kondensmilch durch ein Patent sichern und dem Schweizer John B. Meyenberg gelang 1884 die Kondensierung von Milch ohne Zuckerzusatz. Deren kommerzielle Anwendung wird auf die von den Amerikanern George und Charles Pages gegründete erste europäische Kondensmilchfabrik zurückgeführt. Henri Nestlé, ein Industrieller und gelernter Apotheker, errichtete danach 1869 eine weitere Fabrik in der Schweiz. Bereits 1886 wurde von der Dresdner Molkerei Pfund Deutschlands erste Kondensmilch angeboten.

Ein geeignetes Milchpulver für die Herstellung fester Milkschokolade stand hingegen erst seit dem Be-

ginn des 20. Jahrhunderts zur Verfügung. So musste auch der Schweizer Daniel Peter noch ohne Milchpulver auskommen, als er 1867 begann, Schokolade zu produzieren. Er setzte anfangs unsterilisierte Milch, später Kondensmilch ein.¹⁶ 1878 präsentierte er auf der Weltausstellung die erste feste Milkschokolade, wofür er eine Silberne Medaille erhielt. Fünf Jahre später entstand die «Gala-Peter» – eine Schokolade, die zu 27,5 Prozent aus Kakaomasse, zu 11,5 Prozent aus Kakaobutter, zu 20 Prozent aus Milchtrockenmasse mit etwa 28 Prozent Milhfett, und zu 41 Prozent aus Zucker bestand.¹⁷ Durch die Zugabe von Milch konnten bis zu 20 Prozent Zucker und Kakao eingespart werden, was Preissenkungen erlaubte. Zudem war milchhaltige Schokolade weniger bitter als jene ohne Milch, sodass sich das Produkt nun auch



Schokoladenmaschinen am Ende des 19. Jahrhunderts Reproduktion aus Brockhaus-Konversationslexikon, 14. Auflage, Berlin und Wien, 1894-1896

bei Kindern zunehmender Beliebtheit erfreute.¹⁸ Per Zufall gelang dem Schweizer Rudolphe Lindt 1879 eine für die Schokoladenproduktion bedeutsame Entdeckung. Lindt hatte mit dem Inventar eines historischen Schokoladenbetriebes einen um 1800 von Bozelli konstruierten Längsreiber übernommen, dessen Boden aufgrund jahrelangen Gebrauchs nicht mehr eben, sondern wannenartig ausgehöhlt war.¹⁹ Versehentlich wurde darin eine Masse aus schwach geröstetem Kakao und reichlich Kakaobutter über eine weit längere Zeit bearbeitet, als es damals üblich war. Das Ergebnis war ein Hochgenuss: Lindt hatte

Schmelzschokolade, die hoch geschätzte «Chocolat Fondant», hergestellt. Der Erfinder liess nun gusseiserne Tröge aus Granitplatten mit angebrachtem Läufer herstellen, die fortan als Conchen bezeichnet wurden.²⁰

Schokoladentechnologie vom 20. Jahrhundert bis zur Gegenwart

Im 19. Jahrhundert wurden die Rohstoffe noch in Melangeuren gemischt, später kamen auch Trogmischer, kontinuierlich betriebene Misch- und Knetanlagen, zum Einsatz. Für Milkschokolade werden zerkleinerter Kakaokernbruch (Kakaomasse), kristalliner Zucker und Milchpulver (in Form von Sprüh- oder Walzenmilchpulver) gemischt. Die danach vorliegende Grundmasse wird der Feinzerkleinerung unterzogen. Relevant für den Grad der Feinzerkleinerung ist der sensorische Schwellenwert, das ist eine Partikelgrösse zwischen 20 und 35 Mikrometer, die durch die menschliche Zunge nicht mehr wahrgenommen wird.

Die Feinzerkleinerung erfolgt zumeist über Walzwerke im Zweistufenverfahren, wobei die Grundmasse im Zweiwalzwerk vorzerkleinert und anschliessend im Fünfwalzwerk auf Endfeinheit zerkleinert wird. Das schuppenförmige Walzgut wird nun dem Conchiervorgang unterzogen, bei dem Strukturveränderungen, Stoffaustauschvorgänge und Aromareaktionen ablaufen. Beim Walzen gebildete Agglomerate werden zerbrochen, wobei Kakaobutter freigesetzt wird. Zudem bewirkt die mechanisch-thermische Beanspruchung der Masse, dass kleine Wassermengen und mit ihnen zumeist unerwünschte flüchtige Stoffe wie Essigsäure ausgetrieben werden. Stoffaustausch-

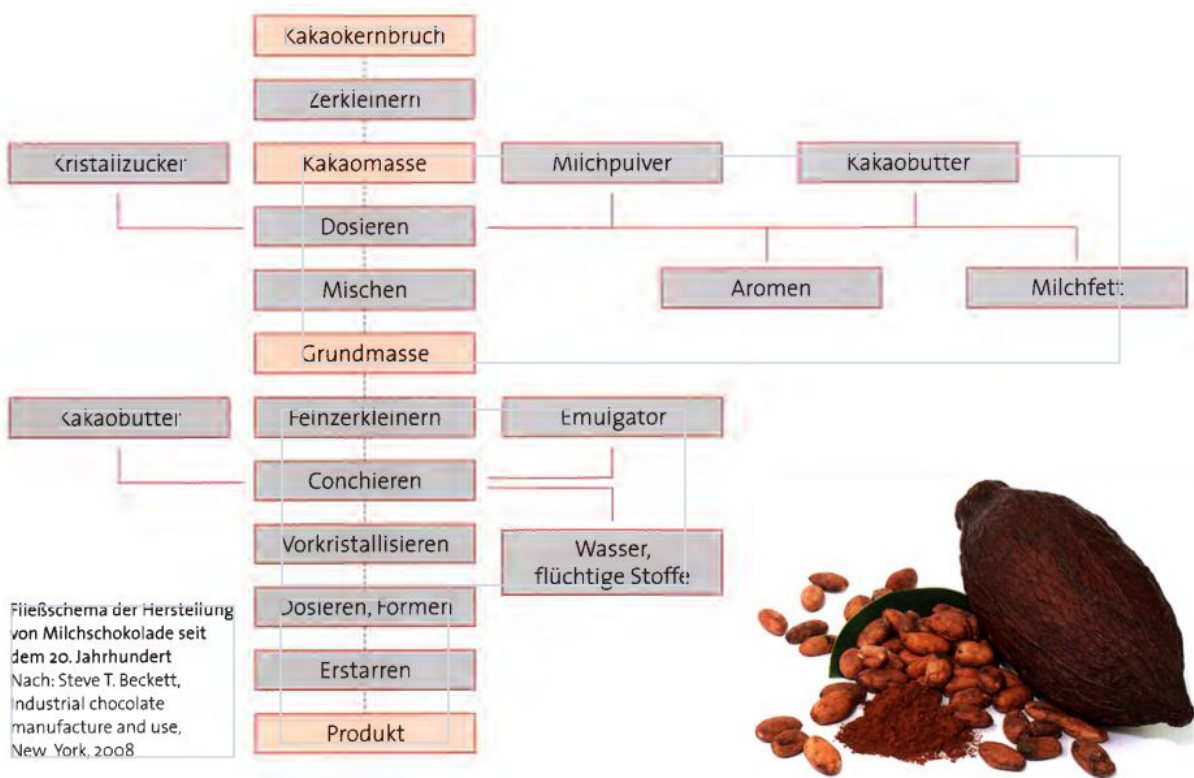
Vorgänge (Aromareaktionen) lassen das typische Schokoladenaroma entstehen.²¹

Die in Anlehnung an die Lindt-Conche konzipierten Längsreiberconchen werden – neben Rundconchen und Doppel-Überschlagsconchen – heute noch benutzt. Conchiert wird in drei Phasen: Trockenconchieren, pastöse Phase und Flüssigconchieren. Dabei erfolgt meist die Zugabe von Emulgatoren, die die Fließ- und Verarbeitungseigenschaften der Schokoladenmasse verbessern, die vor dem Ausformen noch vorkristallisiert wird, das heisst einer definierten Temperaturführung unterzogen werden muss. Die Vorkristallisation sorgt für das Erstarren der flüssigen Kakaobutter in einer stabilen Kristallform. Nur so sind die Produkte später – nach dem Giessen der Masse in die Formen – auch ausformbar, zeigen den erwünschten Glanz, den typischen, knackigen Bruch

und die erforderliche Haltbarkeit. Während im Manufakturbetrieb zum Teil noch mit Hilfe von Marmorplatten vorkristallisiert wird, macht die industrielle Herstellung von Temperiermaschinen Gebrauch.

Die Formgebung bildet den Abschluss der Schokoladenherstellung. Die Masse wird dabei in Formen gegossen, gleichmässig verteilt, gerüttelt, gekühlt und ausgeformt. Abhängig von Art und Form des Schokoladenerzeugnisses kommen verschiedene Ausformverfahren und -anlagen zum Einsatz.

Hohlkörper werden im Schleuderverfahren (in Rotationsanlagen) hergestellt, Tafelware in Eintafelanlagen. Spezielle Verfahren werden hingegen zur Herstellung von gefüllten Schokoladen (Tafeln, Riegeln, Pralinen) genutzt. Die Fertigung einer Praline in klassischer Herstellungsweise, also über die Bildung ei-









Vorgänge bei der Herstellung von Kakao und Schmelzschokolade
Übersicht von Hans Petzholdt, Dresden 1929
Stadtmuseum Dresden,
Museen der Stadt Dresden

KAKAO

Neue Übersichtstafel über

Verlag Akadem. Buchhandlung Focke & Oilmanns

A. DIE HERSTELLUNG VON

1. Künstlich hervorgerufene Gärung der Kakaobohne in den Ernteländern
Sie bewirkt: Kernlösung / Zersetzung der Gerbstoffe und dadurch Beseitigung des herben Geschmacks der frisch geernteten Bohne / Veränderung der violetten Farbe der Kakaobohne in eine rötlichbraune / Entwicklung des Kakaoromas.

Trocknen der Kakaobohnen:
Entweder Sonnen Trocknung oder Trocknung in rationellen Trockenanlagen (60° bis 65° Cels.)

2. Das Mischen von Kakao- masse mit Zucker und Kakaobutter in einer Mischmaschine oder im Melangeur
Temperatur: 35—40° Cels. Das Produkt nennt man: **Schokoladenmasse.**

3. Das Vermahlen der Kakao- kerne zu Kakaomasse auf der Kakaowalzmühle
Differenzierte Walzengeschwindigkeit / Walzen gekühlt / Oberhalb der Walzen ein Vorbrecher, um die groben Kakaoeckstücke vorzuzerkleinern.

4. Die fertige Schokoladen- masse kommt in die Temperier- Maschinen, in denen sie in ständiger Bewegung und auf einer konstanten Temperatur gehalten wird. Zweck: Bereithaltung einer vollkommen homogenen Masse auf der zur Abkühlung erforderlichen Temperatur.

5. Das Conchieren (Veredeln, Versalzen) der Schokoladenmasse
Dies ist die letzte Arbeitsgang zur endgültigen Qualitätsveredelung. Es zwischen Zucker, Kakaobutter und Kakaobestandteilen / Dadurch schmackempfindung / Höchst erreichbare Strukturverfeinerung der mit durch gegenseitiges Abschleifen (intermolekulare Zerklüftung); Ersatz anstatt der im Walzprozess gewonnenen Plättchenform / Ankerarmeliser.

6. Eintaufen der Schokolade mittels der automatischen Eintaufmaschine. Das Einklopfen der gefüllten Schokoladenformen auf der automatischen Klopfbahn
(Waffelens für Schokoladenformen) Anton Reiche A.-G., Dresden

7a. Das Präparieren des Kakaos in der Petzholdt-Vakuum-Conche
Cul ausgeprägter, richtig aufbereiteter Kakao braucht keine Präparierung! Für Kakao, der diese Forderung nicht erfüllt, ist sie zu empfehlen. Die auf der Kakaowalzmühle gewonnene Masse kommt in die Petzholdt-Vakuum-Conche. Dazu auf 100 kg Masse 30 Liter 65° heißes Wasser, in dem vorher 6 kg Potasche gelöst sind / Petzholdt-Conche auf 65° erhitzen / Entfernung des Wassers durch die Vakuum-Pumpe / Darauf wieder auf 100 kg Masse 30 Liter Wasser zusetzen, in dem 250 g Weinsäure gelöst sind / Conchieren unter Vakuum, bis auch das neuzugesehte Wasser verdunstet ist. — Früher präparierte man in sogenannten Kneil- und Mischmaschinen. Das Präparieren in der modernen Petzholdt-Vakuum-Conche ist viel rationeller! Zweck: Aufschließen des Kakaos, d. h. Lockern der einzelnen Kakaopartikelchen / Veredlung des Kakaosolts. — Erfolg: 1. Man erhält ein gut verdauliches Getränk. — 2. Verfeinerung des Geschmacks.

8. Chemische Zusammensetzung der geschälten rohen Kakaobohne

1. Wasser	6-8 %
2. Fett	50-56 %
3. Kakaofett	2,6-5 %
4. Theobromin	0,76 %
5. Eiweiß	14-15 %
6. Stärke	10-15 %
7. Zellulose	3-5 %
8. Mineralische Bestandteile	3-4 %
9. Geringe Mengen Traubenzucker und Rohrzucker.	

Begriffliches
Koch- oder Haushaltsschokoladen:
40% Kakaomasse + 60% Zucker, dabei 21-22% Fettgehalt
Qualitätsschokoladen:
A. Bitterschokoladen: 60% Kakaomasse + 40% Zucker, dabei 30-32% Fettgehalt
B. Schmelzschokoladen: 50% Kakaomasse + 50% Zucker, dabei 30-32% Fettgehalt
C. Milch- oder Sahneschokoladen: min 25% Kakaobestandteile, min 12 1/2% Trockenvollmilchgehalt, dazu Zucker
D. Kuvertüren: Schokoladenmasse zum Überziehen von Pralinen mit min 34% Fettgehalt

Alle Rechte, auch das der Übersetzung vorbehalten

ner Hülse im Schleuderverfahren und den sich anschließenden Arbeitsschritten Füllen und Verschliesen sowie den notwendigen Kühlphasen, ist sehr aufwendig. Das jüngere One-Shot-Verfahren ermöglicht eine deutliche Verkürzung der Herstellungsdauer und eine höhere Produktstabilität; zudem entfällt die an der Praline sichtbare Naht zwischen Hülse und Deckel. Hülsen- und Füllungsmassen werden hierbei gleichzeitig, in einem Arbeitsgang, in die Form gegossen und einer Kühlphase unterzogen. Da die Applikation ähnliche Verarbeitungseigenschaften der Massen voraussetzt, konnte das Verfahren bislang nur bei der Herstellung pastös gefüllter Pralinen Einsatz finden. Im Rahmen einer Kooperation der Technischen Universität Dresden mit einem Maschinenbauunternehmen und einem Unternehmen aus der Zuckerindustrie gelang es, das Verfahren auch zur Herstellung von Pralinen mit flüssigen, selbst mit alkoholischen Füllungen zu nutzen. Das patentierte Verfahren ist ebenfalls bei Riegeln und kleinen Tafeln mit flüssiger Füllung anwendbar.

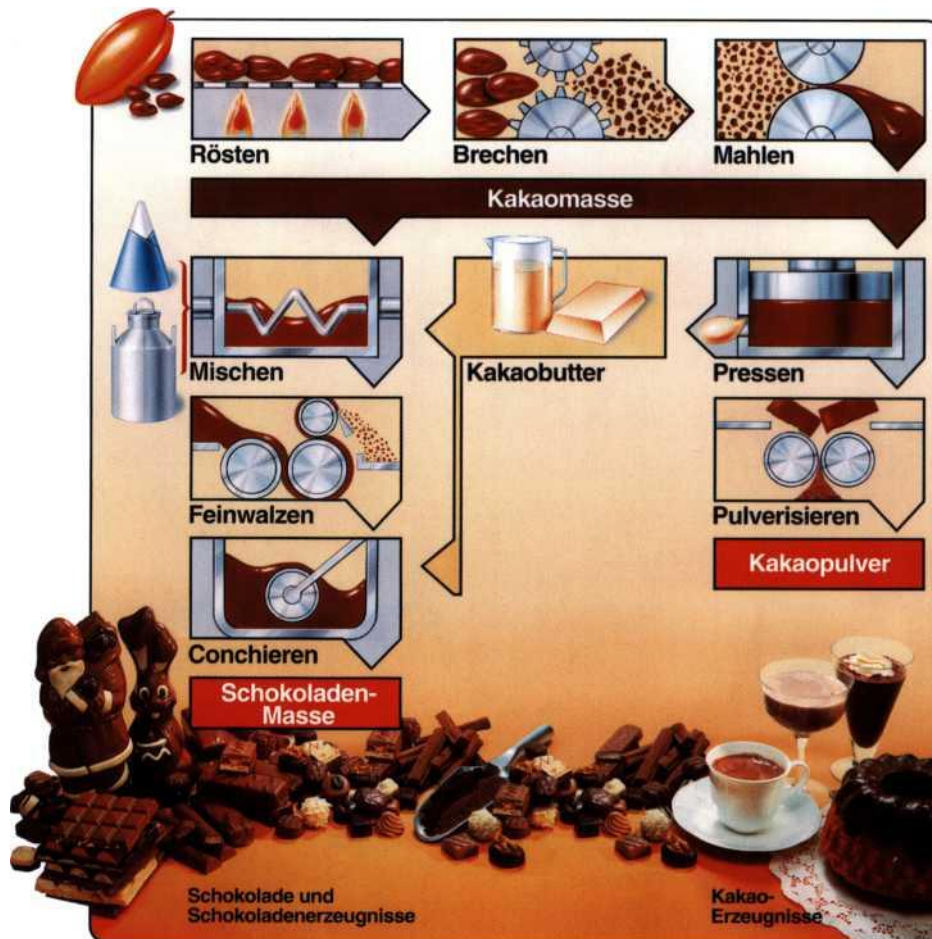
Schokoladenprodukte mit einer vorgegebenen Hülsewanddicke werden üblicherweise im Kaltformverfahren gefertigt. Im Unterschied zum Schleuder- oder

One-Shot-Verfahren liegt der Hülsenbildung ein Verdrängungsvorgang zugrunde. Auf bis zu minus 20 Grad Celsius gekühlte Formwerkzeuge aus Aluminium oder Silber tauchen in die mit Schokoladenmasse gefüllten Formen ein und verdrängen die Masse im Spalt zwischen Werkzeug und Form. So entstehen gleichmässig dicke Hülsen, die für die weitere Produkt- und Lagerstabilität der gefüllten Hülsen, der Pralinen, massgeblich sind.

Die Hülsenbildung nach dem Frozen-Shell-Verfahren basiert ebenfalls auf dem Prinzip der Kälteeinwirkung, unterscheidet sich jedoch vom bereits genannten Kaltform-Verfahren darin, dass es formlos vorstättengeht, das heisst, dass keine Formen als äussere Begrenzung der Hülse benötigt werden. Gekühlte Formwerkzeugplatten werden in ein Bad aus vorkristallisierter Schokolade eingetaucht. Nach einer bestimmten Zeitdauer werden sie entnommen und auf ein Förderband gesetzt. Die an der Formwerkzeugoberfläche haftende Schokoladenmasse erstarrt rasch zu dünnen, seidenmatten Hülsen. Mit dem Einleiten von Druckluft durch die Düsen an der Formwerkzeugunterseite wird ihre Ablösung vom Werkzeug in Gang gebracht.

Dosieren in Pralinen beim One-Shot-Verfahren
Winkler und Dünneber Süsswarenmaschinen





Schema der Kakao- und Schokoladenherstellung in der Gegenwart
 Info-Zentrum Schokolade, Leverkusen

Die jüngsten technologischen Innovationen auf dem Gebiet der Schokoladenherstellung sind Ausdruck des vor etwa zwei Jahrhunderten, mit dem Einsetzen der Industrialisierung, angestossenen Zwangs zur stetigen Verbesserung der Herstellungsverfahren, dem sich kein Hersteller mehr entziehen kann. In diesem Zeitraum hat sich nicht nur die Herstellung von Artikeln aus Schokolade stark verbilligt. Die Qualität industriell hergestellter Schokolade, eines kontrollierten Lebens- und Genussmittels, hat heute einen sehr hohen Stand erreicht. Eine interessante Entwicklung

stellt die Renaissance handgefertigter Schokoladen durch Einzel- oder Kleinunternehmer dar, die mit dem Wissen der Gegenwart auf vorindustrielle Verfahren zurückgreifen und versuchen, die Rezepturen jener Zeit nachzuempfinden, aber auch völlig neue Produkte zu kreieren. Zusammen mit den Produkten der Schokoladenindustrie wird damit dem Kunden eine Vielfalt geboten, wie es sie bei diesem Produkt in vergleichbarer Weise wohl nur im späten 18. und frühen 19. Jahrhundert gegeben hat, als Handwerk und Industrie miteinander wetteiferten.



VOM LUXUSGUT ZUM ROHSTOFF

Zuckerwirtschaft und Zuckerkonsum in Sachsen bis zum Industriezeitalter

Zuckerluxus weckt Begehrlichkeiten

Ohne Zucker keine Schokolade! Dies gilt zumindest für die in Europa entwickelten modernen Formen des Schokoladenkonsums von der Trinkschokolade über die Tafelschokolade bis hin zum Schokoriegel. Ihre Entwicklung zum Massenkonsumgut im 19. Jahrhundert verdankt die Schokolade nicht nur Produktinnovationen und einem wirkungsvollen Marketing findiger Unternehmer, sondern auch der Herausbildung der modernen Konsumgesellschaft und der Entstehung einer bedeutenden Zuckerindustrie.

Die mit der industrialisierten Zuckergewinnung im 19. Jahrhundert stetig fallenden Zuckerpriese sind mitverantwortlich zu machen für die Entwicklung der Schokolade von einem Luxus- zu einem Massenkonsumgut. Zucker erlebte dabei in den heutigen Industriestaaten einen Bedeutungswandel von einem knappen, exotischen Gut zu einem Grundnahrungsmittel mit verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten.¹

Wie fand nun der Zucker den Weg in das heutige Sachsen? In Ostasien – und nicht etwa in der Karibik – war das Zuckerrohr ursprünglich beheimatet. Seit etwa 600 n. Chr. wurde weisser Zucker gewonnen. Der in Persien erstmals in konischen Formen auskristallisierte Zucker gelangte von da an in Form des bekannten Zuckerhuts in den Handel. Viele im Orient entwickelte Anwendungsarten des Zuckers – wie zum Beispiel das Kandieren – wurden seit dem Mittelalter durch den Fernhandel und die Kreuzzüge als Teil des kulturellen Austauschs in Europa übernommen. Eine Schlüsselstellung im Zuckerhandel und kulturellen Transfer nahm zunächst Venedig ein. Italienische Köche und Konditoren verbreiteten Wissen, Verarbeitungspraktiken und -regeln an den europäischen Höfen, so auch in Dresden.

In grösseren Mengen gelangte Zucker allerdings erst nach der Entdeckung der Neuen Welt nach Europa. Die europäischen Kolonisatoren brachten die Zuckerrohrpflanze nebst Anbau- und Gewinnungstechnik aus dem Mittelmeer mit nach Amerika und bauten in der Karibik eine auf Sklavenhandel und -arbeit basierende Zuckerwirtschaft auf. In der Folge ge-



Zuckerherstellung in Brasilien, 1593

Kolorierter Holzschnitt

Aus: Theodor de Bry, Dritte Buch Americae, Frankfurt 1593

Anbau und Verarbeitung des Zuckerrohrs in einer brasilianischen Zuckerrohrmühle. Die dargestellten Verfahrensstufen bei der Zuckergewinnung haben sich bis heute nicht wesentlich geändert: Saftgewinnung durch Pressen des Zuckerrohrs (Mühlstein Mitte), Saffreinigung und Verdampfung (im Vordergrund), Kristallisation (am rechten Bildrand).

langte seit dem 16. Jahrhundert sogenannter Kolonialzucker als Halbfabrikat in grösseren Mengen in die Alte Welt und sollte die europäischen Ernährungsgewohnheiten nachhaltig beeinflussen.

Zucker war bis dahin weder fester Bestandteil des Speiseplans noch wurde er überhaupt als Nahrungsmittel angesehen. Seine Aufnahme in das europäische Nahrungssystem fand er zunächst als teures Luxusgut mit dem Reiz des Exotischen und ungewohnten Gau-menkitzels. Im 16. Jahrhundert fand Zucker Eingang in die Höfe und wurde wichtiger Bestandteil der barocken Tafelkunst. Für die breite Bevölkerung blieb er allerdings noch lange ein Luxusgut, das nur in kleinen Mengen über Apotheken vertrieben wurde. Die Oberschicht hingegen verfügte mit dem Zucker über ein Gut zur Demonstration sozialer Rangunterschiede.

Seine vielfältigen Eigenschaften machen den Zucker bis zum heutigen Tage für Konditoren wie für Schokoladenfabrikanten zum zentralen Element bei der Süßwarenherstellung. Zucker konserviert, verbindet verschiedene Bestandteile zu einer formbaren Masse, dekoriert und süsst. Um diese Eigenschaften voll entfalten zu können, muss Zucker in raffinierter Form vorliegen. Der aus den Kolonien eingeführte Rohzucker wurde daher ab dem 16. Jahrhundert in den Hafenstädten und Raffinierstandorten Antwerpen, London, Liverpool, Marseille und Hamburg nochmals gereinigt.

Zeitverzögert zu den Zentren des globalen Handels – den Häfen am Mittelmeer und nach der Entdeckung Amerikas den führenden Atlantik- und Nordseehäfen – gelangten Kolonialwaren auch regelmässig nach Sachsen, das eine Führungsrolle bei der Verbreitung und dem Konsum dieser Waren in Mitteleuropa ein-

nahm. Ab 1580 kam brasilianischer Zucker über holländische Kaufleute nach Leipzig. Vom späten 17. Jahrhundert an waren Kolonialwaren auch auf lokalen Märkten präsent. Mit seinen überregionalen Jahrmärkten war Leipzig Umschlagplatz für Fernhandels-güter. Zucker gelangte auf dem Landweg über Amsterdam und Leipzig, ab der zweiten Hälfte des 18. Jahr-

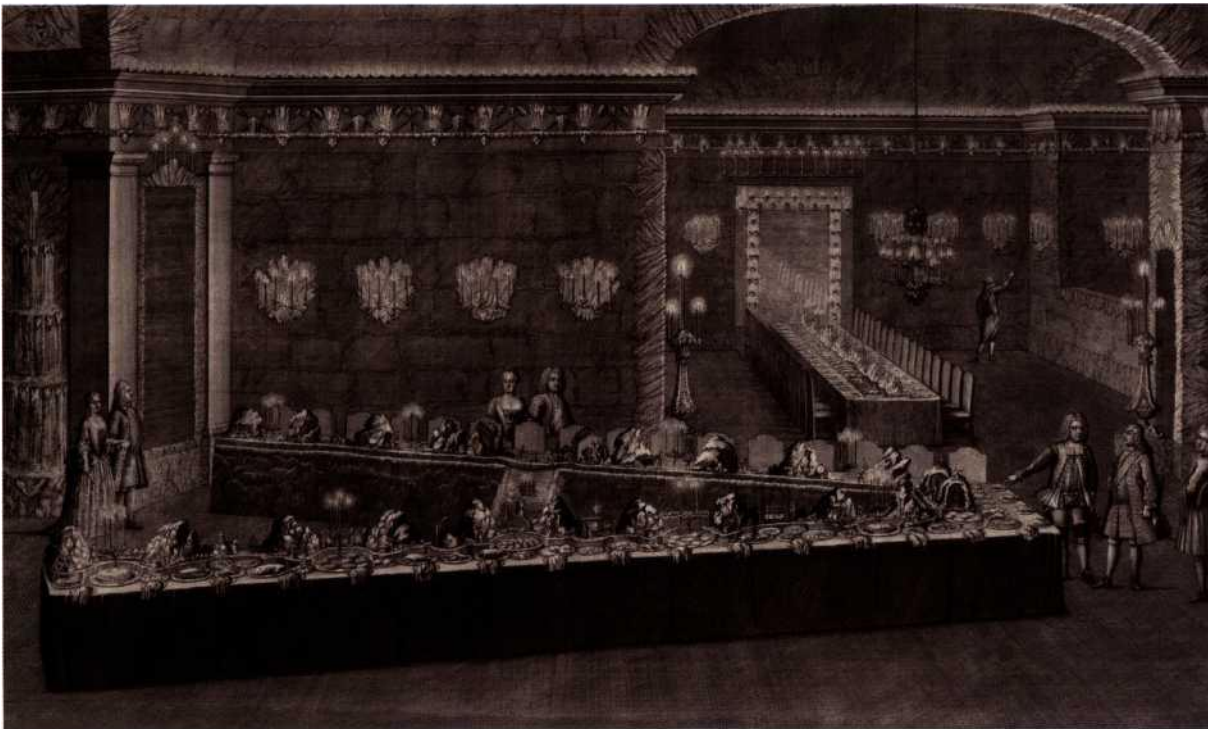
Festtafel zu Ehren des Sohnes Augusts des Starken, 1719

Die königliche Tafel, mit denen von Zucker gemachten Gebirgen, wobey alle Bergmännische Arbeit vorgestellt, wie solche am Bergwerks- oder Saturnus Festes 26. Sept, anno 1719 gestanden.

Kupferstich von Carl Heinrich Jacob Fehling

Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Kupferstich-Kabinett

Die Festtafel mit der Darstellung von Bergwerken aus Zucker ist nur ein Beispiel für die Themenvielfalt der Zuckerkunst auf der barocken Tafel. Das Mass der luxuriösen Verschwendung kann auch darin gesehen werden, dass die teure Tafelkunst nicht gegessen wurde bzw. nicht gegessen werden konnte. Die für August III. von Polen (1733-1763) in Warschau veranstaltete «Schlittenfahrt im Sommer», wofür Schlosshof und Heerstrasse mit Zucker bestreut wurden, war sicher ein Höhepunkt des Drangs, Standesschranken über Luxus und Konsum zu definieren.





Zucker in der gehobenen Küche der Neuzeit, 1695
 Anleitung zur Bereitung von Konfekt und kandierten Früchten
 Aus: Des Adelichen Land- und Feld-Lebens, 1695

zahlungskräftige wie konsumfreudige Besucher an. Dresden stellte nicht nur einen grösseren Markt für Zucker, sondern auch eine Arena für Distinktions- und Aushandlungsprozesse im Bereich des Konsums dar. Gegenüber einem internationalen adligen Publikum auf Kavaliertour, dem sächsischen Adel mit Zweitwohnsitz in Dresden, Ständevertretern und einem sich kulturell am Hof orientierenden Bürgertum wusste der Hof die herausgehobene Stellung des sächsischen Kurfürsten und Königs von Polen durch demonstrativen Luxuskonsum zu behaupten. Das Streben nach Distinktion brachte mit der Ausweitung des Konsums durch die vielen Nachahmer einen überbordenden Zuckerluxus hervor. Insbesondere hierauf ist der steigende Zuckerkonsum im 17. und 18. Jahrhundert zurückzuführen.

Die an den europäischen Fürstenhöfen kultivierten Verzehrformen und -regeln gaben wesentliche Konsumformen und Verwendungen des Zuckers vor. Im 17. und 18. Jahrhundert wurden hier die süßen Mahlzeiten kreiert und in der Mahlzeitenhierarchie hoch bewertet. Grosse Festmahlzeiten wurden mit einem Dessert abgeschlossen, wodurch die süsse Mahlzeit in den Rang einer eigenständigen Mahlzeit gehoben wurde. Likör, Limonade, Speiseeis und Pralinés wurden als Varianten der Zuckerverwendung im 17. Jahrhundert am französischen Hof entwickelt und kultiviert.

hunderts auch direkt von Hamburg aus über die Elbe, nach Dresden. Dresden fungierte wiederum als wichtiger Absatzmarkt und Zwischenhandelsplatz für Kolonialwaren nach Böhmen und in die Oberlausitz.

In der Blütezeit der Leipziger Jahrmärkte im 17. und 18. Jahrhundert erreichte der Zucker erstmals breitere Bevölkerungsschichten. Neben dem Adel konsumierte das zahlungskräftige Bürgertum die begehrten Fernhandelswaren und baute sie in seinen Speiseplan ein. Leipzig als Messestadt und Dresden als Residenzstadt zogen überdurchschnittlich viele

Zuckerzange

Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Kunstgewerbemuseum
 Der in Hutförmigen auskristallisierte Zucker war sehr hart. Zum Gebrauch mussten mit Sägen und Zangen kleine Stücke vom Zuckerhut abgetrennt und weiter zerkleinert werden.



viert. Die zunächst ebenso luxuriösen Heissgetränke Schokolade, Tee und Kaffee wurden mit Zucker «gewürzt» und in die Tischkultur eingebunden. Die europäische Hofkultur war letztlich auch Ausgangspunkt für die enorme Ausweitung des Zuckerkonsums im 19. Jahrhundert. Die Stilisierung des Zuckers als Luxusgut rief bei den «niederen Ständen» Begehrlichkeiten zur Imitation der süßen Pracht hervor.

Bei wachsender Nachfrage und hohen zu erzielenden Margen eines Luxusgutes sahen einige Kaufleute im Zuckerhandel und in der Zuckerraffinierung gute Verdienstchancen. Für ein Binnenland wie Sachsen erstaunlich, wurden hier Ende des 16. Jahrhunderts Zuckersiedereien sowie vom Kaufmann Hieronymus Rauscher in Leipzig und seiner Tochter Barbara in Dresden sogar die ersten Raffinerien Mitteleuropas gegründet. Diese «Etablissements» sowie die von den Dresdner Apothekern angestrebten Rechtsstreitigkeiten gegen diese Konkurrenz sind Indizien dafür, dass bereits zu dieser Zeit die in Dresden verbrauchten Zuckermengen einen grösseren Umfang erreicht haben müssen, um hergebrachte Vertriebs- und Konsumformen in Frage zu stellen. Die offensichtlichen Kostennachteile aufgrund der geografischen Lage fern der Atlantikhäfen lassen jedoch auf keine lange Lebensdauer dieser ersten Zuckersiedereien schliessen. Eine regelmässige Verarbeitung von Zucker hat es zu dieser Zeit wohl nur am sächsischen Hof gegeben.

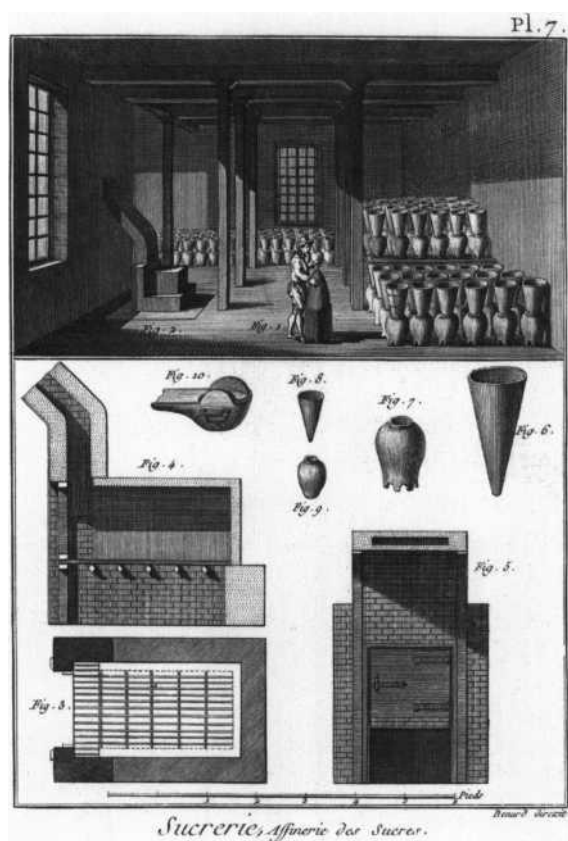
Für das 17. und 18. Jahrhundert sind keine Gründungen weiterer Zuckersiedereien oder Zuckerraffinerien in Sachsen bekannt, sie waren trotz der bereits bedeutenden lokalen Nachfrage ökonomisch auch wenig sinnvoll. Zum führenden Raffineriestandort in den deutschen Staaten hatte sich im 17. Jahrhundert Hamburg entwickelt: 1750 wurden hier 365 Raffinerien gezählt. Der Aufbau eines Raffinationsgewerbes

in Sachsen war gegen diese Konkurrenz nur unter dem Schutz staatlicher Privilegien möglich, zum Beispiel durch Importzölle auf raffinierten Zucker und die Schaffung von Monopolen durch Exklusivrechte. Derartige Privilegien wurden in Preussen beispielsweise 1749 für die Raffinerie Splitgerber in Berlin erteilt. Verbunden mit der Hoffnung auf eine ähnliche Unterstützung wurden ab Mitte des 18. Jahrhunderts in Sachsen fünf Raffinerien projektiert, jedoch nicht realisiert. Im Gegensatz zum merkantilistischen Preussen war Sachsen freihänderisch orientiert.

Zuckerraffinerie, 18. Jahrhundert

Kupferstich von Benard, Enzyklopädie von Diderot, 1751-1765

Die Reinigung des Rohzuckers in der Raffinerie wird mit einem mehrwöchigen Kristallisationsprozess und der Trocknung auf dem sogenannten Zuckerboden abgeschlossen. Dargestellt sind die wichtigsten Utensilien: Hutfornen, in welche die kristalline Zuckermasse eingefüllt wird, Auffanggefässe für den ablaufenden Sirup sowie der Trocknungssofen.



Importbeschränkungen wie Schutzzölle auf Zucker hätten Gegenzölle auf sächsische Gewerbeerzeugnisse geradezu provoziert. Der möglichst ungehinderte Export sächsischer Gewerbeerzeugnisse wog hier schwerer als die Förderung einer gesamtwirtschaftlich unbedeutenden Branche.

Mit dem weiteren Verbrauchsanstieg bei Kolonialwaren blieb der Anreiz, in Raffinationsgewerbe und Zuckerhandel tätig zu werden, allerdings weiter bestehen. Indem das wohlhabende Bürgertum die an den Höfen kreierte Verzehrrregeln übernahm und weiterentwickelte, weitete sich der Kaffee- und Teekonsum im 18. Jahrhundert aus.

In Verbindung mit diesen Bittergetränken gewann Zucker zunehmend die Funktion eines Süsstoffs. Zwischen 1680 und 1830 wurden in den deutschen Staaten Kaffee und Tee in das Mahlzeitensystem eingegliedert und Verzehrrregeln entwickelt, die das Süssen dieser Getränke ebenso beinhalteten wie den mit ihrem Konsum verbundenen Verzehr süsser Speisen. Die heutige Kaffeetafel oder die Kaffeervisite als Teil der bürgerlichen Geselligkeit, aber auch der Pausenkaffee des Industriearbeiters im 19. Jahrhundert haben hier ihre Wurzeln. Mit dem allmählichen Sinken seines sozialen Status gelangte der Zucker nun auch auf den Speiseplan des Bürgertums, immer mehr Menschen gewöhnten sich an einen regelmässigen Zuckerkonsum. Damit war der Boden für das spätere Einpassen des Zuckers in neue Ernährungsmuster des Indus-

triezeitalters bereitet. Zucker wurde so Teil der Umgestaltung der Ernährung seit dem 18. Jahrhundert.²

Zucker wird zum Industrieprodukt

Die europaweite Diskussion über die Entdeckung des Rübenzuckers eröffnete neue unternehmerische Möglichkeiten. Der Wirtschaftsmodernisierung verpflichtete Wissenschaftler, Agrarökonomien und -Unternehmer sahen in der Runkel- bzw. Zuckerrübe und ihrer Weiterverarbeitung zu Zucker im landwirtschaftlichen Nebengewerbe eine Möglichkeit, Importe durch heimische Produkte zu ersetzen, die Agrarwirtschaft zu modernisieren, die Erträge und nicht zuletzt die eigene Grundrente zu steigern.

Auch in Sachsen wurden die sich abzeichnenden Möglichkeiten der Rübenzuckergewinnung diskutiert. Wichtiges Forum hierfür war die 1764 zur Förderung von Landwirtschaft, Wirtschaft und Handel gegründete Leipziger Ökonomische Sozietät. Im Rahmen der allgemeinen Surrogatdiskussion setzte sich 1796 der Universitätsprofessor Karl Gottlob Rössing in seinem Vortrag «Über die Möglichkeiten der einheimischen Zuckerbereitung, zur Verminderung des so beträchtlichen ausländischen Zuckerverbrauchs» für ein Ersetzen von Importen durch ein-

heimische Produkte ein. Mit dieser Haltung war er nicht allein. Zuckerimporte waren inzwischen zu einem bedeutenden Posten in den Handelsbilanzen der euro-



Abschliessbare Zuckerdose
Silber, Dresden, wohl Künzel, 1785
Staatliche Kunstsammlungen
Dresden, Kunstgewerbemuseum

päischen Staaten angewachsen, weshalb von merkantilistisch eingestellten Ökonomen gefordert wurde, dass dieses Geld doch besser im Lande bleiben solle.

In Sachsen wurde die Runkelrübe schon ab den 1760er Jahren als Futterpflanze genutzt, ab den 1780er Jahren erfuhr sie eine erweiterte Verwendung, zu der auch die für 1795 in Dresden nachgewiesene Gewinnung von Zuckersirup gehörte. Als sächsischer Pionier der Rübenzuckergewinnung gilt Wilhelm August Lampadius.

Der 1794 an die Bergakademie Freiberg berufene Chemiker war über seine Mitgliedschaft in der Leipziger Ökonomischen Sozietät in die Diskussion um den Rübenzucker eingebunden und beschäftigte sich auch mit der Surrogatforschung. Zeitgleich mit Franz Carl Achard unternahm er zwischen Januar und März 1799 in einer Versuchsanlage auf dem Rittergut des Auditeurs Kanitzky in Waltersdorf bei Freiberg Versuche mit der Rübenzuckergewinnung und forschte systematisch an der Erhöhung des Zuckergehalts in Rüben. Nur einen Monat nach Übergabe erster Rübenzuckerproben an den preussischen König wurde im Februar 1799 dem sächsischen Landesherrn, Kurfürst Friedrich August III., der erste sächsische Rübenzucker überreicht. Ende 1799 ging Lampadius dann zum Grossversuch über und richtete zu diesem Zweck im damals noch kursächsischen Botten-dorf/Unstrut eine Versuchsfabrik ein. Diese erste sächsische Rübenzuckerfabrik bestand von 1799 bis 1803.

In diesem Versuchsstadium gewann die Rübenzuckergewinnung während der von Napoleon verfügten Kontinentalsperre (1806-1814) Auftrieb. Durch die Blockade englischer Waren verteuerte sich Rohrzucker spürbar und der Aufbau einer heimischen Erzeugung war auch in staatlichem Interesse. In Sachsen wurde nun erstmals – wenn auch in bescheidenem Masse – die Rübenzuckergewinnung staatlich unter-

stützt. Zur Errichtung der einzigen sächsischen Rübenzuckerfabrik dieser Jahre erhielt Friedrich von Lorenz einen zinsgünstigen staatlichen Kredit und die Steuerbefreiung für seinen Rübenzucker. Lorenz' Engagement schien erfolgversprechend, der dreifache Rittergutsbesitzer war Schwiegersohn des Rübenzuckerpioniers Moritz Freiherr von Kopy und hatte in dessen Fabrik im schlesischen Krayn die Rübenzuckergewinnung im erfolgreichen praktischen Betrieb studiert. Nach diesem Vorbild errichtete Lorenz auf seinem Rittergut in Mühlbach bei Wurzen eine Fabrik von beachtlicher Grösse. Bei optimaler Rübenversorgung hätten hier 40'000 bis 80'000 Zentner Zuckerrüben im Jahr verarbeitet werden können. Das 1810/11 errichtete, beeindruckend grosse Fabrikgebäude ist heute noch erhalten und damit das letzte bekannte Zuckerfabrikgebäude aus dieser ersten Gründungsphase der deutschen Rübenzuckerindustrie überhaupt. Mit überschaubarem Risiko für den sächsischen Staat war in Mühlbach eine Versuchsfabrik entstanden, die Interessierten offenstehen und zu weiteren Gründungen anregen sollte.

Die praktische Überführung der Rübenzuckergewinnung aus dem Labor in die Praxis war aber noch lange nicht vollzogen. Um Konkurrenzfähigkeit zum Kolonialzucker herzustellen, brauchte es noch etwa 20 Jahre. Die noch nicht gelösten Probleme einer kontinuierlichen, qualitätvollen und ausreichenden Rohstoffversorgung – so wurden in Mühlbach durchschnittlich nur 10'000 Zentner Zuckerrüben im Jahr verarbeitet – sowie die noch im Experimentierstadium befindliche Zuckergewinnungstechnik verteuerten den Rübenzucker gegenüber dem Rohrzucker. Nach Aufhebung der Kontinentalsperre sanken die Zuckerpreise rasant: 1818/19 befanden sie sich auf durchschnittlich einem Drittel der Höchstpreise während der Kontinentalsperre. So mussten selbst solide Unternehmen den Betrieb einstellen.



Decoration und Illumination bei der Feier der höchsterfreulichen Geburt
S. K. Hoheit des Prinzen Albert an dem Gebäude der Zuckersiederei
(von Heinrich Wilhelm Calberla)
Lithografie von Friedrich August Kannegiesser, 1828
Städtische Galerie Dresden – Kunstsammlung, Museen der Stadt Dresden

Während die Rübenzuckergewinnung in den deutschen Staaten nun für einige Jahre pausierte, blühten die Kolonialzuckerraffinerien nochmals auf. Neben den Zentren Hamburg, Köln, Stettin oder Magdeburg konnten sich in Meissen und Leipzig erstmals auch drei kleinere sächsische Unternehmen im Raffineriegeschäft dauerhaft etablieren. Die 1822 bzw. 1836 in Dresden errichteten Zuckerraffinerien zählen nicht dazu, sind aber aus stadtgeschichtlicher Sicht hervorzuheben, denn sie läuteten in der Residenzstadt das Industriezeitalter ein. Dresdens erstes modernes Fabrikgebäude war eine Zuckerraffinerie. Der Kaufmann und Unternehmer Heinrich Conrad Wilhelm Calberla nahm diese im Jahre 1822 am Standort des heutigen Hotels Bellevue in Betrieb. Mit dem Ziel, Zucker von Hamburg preiswerter nach Dresden zu transportieren, führte Calberla ausserdem die Dampfschiffahrt auf der Elbe ein. Die erste Fahrt von Hamburg nach Dresden startete mit 1'000 Zentner Rohzucker Ende

Dezember 1834, die Ankunft in Dresden am 20. Februar 1835 war ein grosses Ereignis. Auch das erste Dresdner Unternehmen in der Rechtsform einer Aktiengesellschaft war eine Zuckerraffinerie. Die Dresdner Zuckerraffinerie-Gesellschaft wurde im Jahre 1836 mit dem beachtlichen Stammkapital von 500'000 Talern gegründet. In der Ostraallee wurde ein Grundstück erworben, 1836/37 sollen hier Fabrikgebäude errichtet worden sein, danach verlieren sich die Spuren des Unternehmens. Die genannten Dresdner Raffinerien stellten 1840 beziehungsweise um 1846 den Betrieb ein.

Nachdem in Frankreich Verfahren und Technik der Rübenzuckergewinnung in staatlich finanzierten Versuchsfabriken weiterentwickelt worden waren, kehrte in den 1830er Jahren das Interesse an der Rübenzuckergewinnung auch in den deutschen Staaten zurück. Der Wissenstransfer aus Frankreich, eine verstärkte Propaganda für die Rübenzuckergewinnung sowie Einfuhrzölle auf Kolonialzucker führten zu einer neuen Gründungswelle. Allein in Sachsen wurden zwischen 1835 und 1838 zehn Rübenzuckerfabriken errichtet, zumeist in Verbindung mit einem Rittergut. In den deutschen Staaten waren 1839 insgesamt 155 Rübenzuckerfabriken in Betrieb.

Die auffallend kurze Lebensdauer der sächsischen Fabriken spiegelt die allgemeine Entwicklung wider und bedarf einer Erklärung. Erstmals errang Rübenzucker wachsende Anteile am deutschen Zuckermarkt und begann den Kolonialzucker zu verdrängen. Der damit verbundene spürbare Einnahmerückgang beim Zuckerzoll musste ausgeglichen werden und rückte die Rübenzuckergewinnung so in den Fokus der Steuerbehörden. Die 1841 in den Zollvereinsstaaten eingeführte Rohmaterialsteuer auf Zuckerrüben verteuerte die Zuckergewinnung und machte die sächsischen Ambitionen zunichte. Zuckerrübenanbau und -indu-

strie konzentrierten sich nun in Regionen mit optimalen natürlichen Anbaubedingungen für zuckerreiche Rüben und einer guten Verkehrslage für den Export. Das waren vor allem das Vorharzgebiet mit dem mitteldeutschen Rübenanbauggebiet im Dreieck Braunschweig – Magdeburg – Halle, die Region Niederschlesien und die Kölner Bucht. Im Gebiet des heutigen Landes Sachsen-Anhalt konzentrierten sich bis Ende der 1870er Jahre über 60 Prozent aller deutschen Zuckerfabriken. Die Güter der sächsischen Unternehmer lagen hingegen nicht in idealen Rübenanbaugenden. Gewicht und Zuckergehalt der hier angebauten Rüben waren aufgrund der Bodenqualität und des kälteren Vorgebirgsklimas für eine profitable



Kampf des Rohrzuckers gegen den Rübenzucker, 1839

Karikatur von H. Daumier auf die Verdrängung des Rohrzuckers durch den Rübenzucker | Jules Hélot, Le sucre de betterave en France, de 1800 à 1900, culture de la betterave, législation, technologie, Cambrai 1900



Zuckergewinnung nicht ausreichend. Die Besteuerung hatte somit die Betriebseinstellung der sächsischen Fabriken zur direkten Folge. In den genannten Zentren jedoch wuchs die Zuckerwirtschaft kontinuierlich, raffinierter Rübenzucker in einer dem Rohrzucker vergleichbaren Qualität verdrängte in den deutschen Staaten ab den 1830er Jahren den Kolonialzucker vom heimischen Markt. Bereits ab Anfang der 1860er Jahre wurde nahezu der gesamte sächsische Zuckerbedarf mit (mitteldeutschem) Rübenzucker gedeckt.

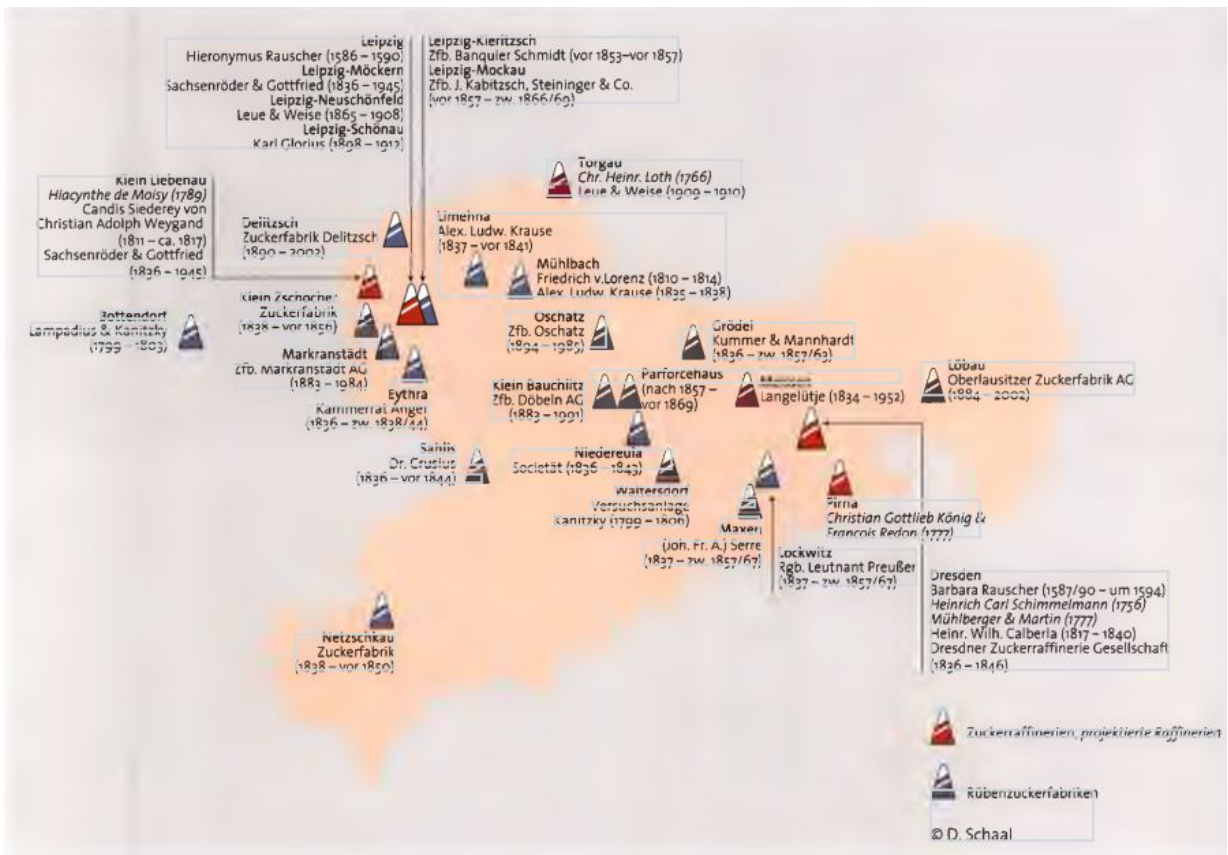
Nach einer stürmischen technischen Entwicklung in der Zuckerindustrie, dem Übergang zum nach wissenschaftlichen Methoden geführten Grossbetrieb und den Fortschritten in Saatzucht und Rübenkultur ab

Der Actien-Mann auf seiner Reise durch Sachsen

Lithografie, um 1840

Städtische Galerie Dresden – Kunstsammlung, Museen der Stadt Dresden

Der Zeichner nahm mit diesem Spottbild die Gründungswelle von Aktiengesellschaften in Sachsen in den 1830er Jahren aufs Korn, deren Schwerpunkt im kapitalintensiven Eisenbahnbau lag. Es entstanden aber auch mehrere Zuckerfabriken auf Aktien, wie die Dresdner und Pirnaer Papiere verdeutlichen.



▲ Zuckerraffinerien, projektierte Raffinerien

Rübenzuckerfabriken

© D. Schaal

den 1870er Jahren wurde der Zuckerrübenanbau in Sachsen wieder interessant. Infolge des Preisverfalls für Getreide, Hauptauslöser für die Agrarkrise der 1870er Jahre, suchten die Landwirte eine Alternative zum Getreideanbau und fanden diese im lukrativen Zuckerrübenanbau. In dieser stärksten Gründungsphase der Rübenzuckerwirtschaft wurden auch in bislang für den Zuckerrübenanbau als ungeeignet eingeschätzten Regionen in ganz Europa erfolgreich Zuckerrüben angepflanzt und moderne Grossfabriken errichtet.

In Sachsen wandten sich zunächst Landwirte im Raum Leipzig dem Rübenanbau zu und bauten ab Ende der 1870er Jahre Rüben für provinziälsächsische Zuckerfabriken an. Zwischen 1883 und 1894 wurden dann am Rande des mitteldeutschen Rübenanbaugesbietes, um die Lommatzscher Pflege und in der Oberlausitz insgesamt fünf Grossfabriken errichtet. Hier waren die Rübenanbauer zugleich auch die Fabrikgesellschafter. Diese Unternehmen hatten Bestand und erstmals in der hier skizzierten Geschichte kann man nun von einer «sächsischen Zuckerwirtschaft» sprechen.³

Nahrungsmittel – Rohstoff – Überfluss

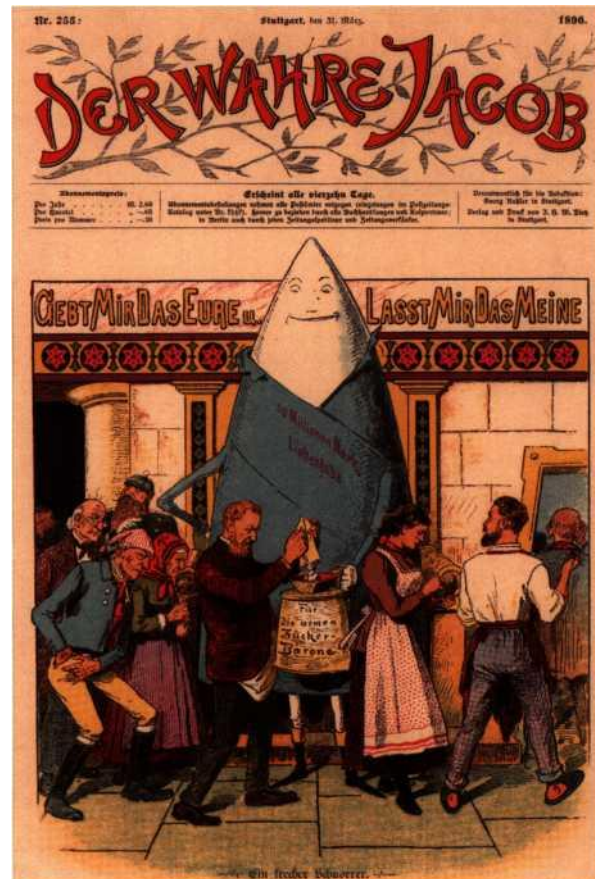
Im Ganzen spielte Sachsen weniger als Zuckerproduzent, sondern mehr als Verbrauchermarkt für Zucker eine bedeutende Rolle. Zuckermarkt und Zuckerkonsum änderten sich zwischen den 1880er Jahren und dem Ersten Weltkrieg grundlegend. Der Zucker durchlief in dieser vergleichsweise kurzen Zeit einen Bedeutungs- und Kulturwandel vom Luxusgut zum Grundnahrungsmittel. Beim Wandel der Konsum- und Ernährungsgewohnheiten im Industriezeitalter hatte Zucker eine Schlüsselrolle inne, er ersetzte herkömmliche Nahrungsmittel, der Pro-Kopf-Verbrauch stieg enorm an und Zucker wurde zum wichtigen Rohstoff für die Ernährungswirtschaft.

Nach der sprunghaften Ausweitung des Rübenanbaus und der Rübenzuckergewinnung in Europa bei gleichzeitigem Wachstum der Rohrzuckergewinnung in Amerika und Ostasien erschütterte eine erste Überproduktionskrise die Branche 1884/85 weltweit. Zur Bewältigung der Krise, die sich für fast zwei Jahrzehnte zu einem Dauerzustand entwickelte, wurde zunächst der Zuckerexport weiter unterstützt. In Deutschland galt die Zuckerwirtschaft in dieser Zeit als «systemrelevant». Die deutsche Zuckerwirtschaft – mit ihren 408 Zuckerfabriken in der Kampagne 1884/85 – war ein wichtiger Arbeitgeber in der Landwirtschaft; begünstigt durch ein exportförderndes Steuersystem, war Zucker in diesen Jahren Hauptexportartikel und die Zuckerwirtschaft befand sich in den Händen politisch einflussreicher Kreise. Durch Steuerrückvergütungen bei Export bis hin zu direkten Exportprämien wurde versucht, das hohe Produktionsniveau aufrechtzuerhalten und den Zucker weiterhin auf dem Weltmarkt unterzubringen. Da alle Zu-

cker-Exporteure diesen Weg einschlugen, kam es gegen Ende des 19. Jahrhunderts zu einem regelrechten «Prämienwettlauf». Dies alles geschah auf Kosten der heimischen Konsumenten. Denn finanziert wurde dieses Subventions- und Prämiensystem über höhere Inlandspreise. Nach erfolglosen Anläufen, nationale wie auch internationale Lösungen für diesen ruinösen Wettbewerb zu finden, schlossen im Jahr 1902 nahezu alle Zuckerhersteller der Welt mit der Brüsseler Zuckerkonvention das erste weltweite Handelsabkommen ab.

Ein frecher Schnorrer, 1896
Karikatur auf Preiserhöhungen zur Unterstützung des Zuckerexports
Der wahre Jacob, 313.1896

1896 wurden im Deutschen Reich die Ausfuhrprämien auf Rübenzucker von 1 Mark auf bis zu 3,55 Mark je 100 Kilogramm heraufgesetzt und gleichzeitig die Verbrauchssteuer um 2 Mark erhöht.



**Jeder Mensch braucht Lebensmittel:
Brot, Wurst Wein, Liebe.**



«Zucker gibt Kraft!», 1900-1918
Reklamemarke nach einem Plakatmotiv
Privatsammlung

Die erste grosse Plakatkampagne des Vereins der Zuckerindustrie sollte zur Hebung des Zuckerkonsums beitragen.

Über Nacht wurde das mit hohen Inlandspreisen finanzierte Prämiensystem, das dem Export diente und den Inlandskonsum bremste, abgeschafft. Sollte die Zuckerwirtschaft nicht zusammenbrechen, mussten die Zuckerströme vom Weltmarkt auf den Binnenkonsum umgelenkt werden. Seitens der Zuckerwirtschaft galt es jetzt, die bislang vernachlässigten Verbraucher im Deutschen Reich zu gewinnen und deren Zuckerverbrauch zu steigern.

Marketingaktivitäten, die den rasch vollzogenen Bedeutungswandel des Zuckers zu einem Grundnahrungsmittel unterstützten, wurden ab den 1880er

Jahren zentral von der 1850 gegründeten Branchenvereinigung der deutschen Zuckerindustrie gesteuert. Zunächst diente das Marketing der Propaganda gegen das 1878 entdeckte Konkurrenzprodukt Saccharin, allmählich – und verstärkt ab 1902 – jedoch der Hebung des Verbrauchs. Das Zuckermarketing konnte sich ab den 1880er Jahren auf die Erkenntnisse der jungen Ernährungswissenschaft stützen. Anhand festgelegter Standardkalorienwerte propagierte diese die Nutzung des Zuckers als reinstes und konzentriertes Kohlenhydrat sowie zentralen Baustein der menschlichen Ernährung. Zucker gewann so im Bewusstsein der Verbraucher als Kalienträger an Bedeutung und verdrängte den Brot- und Mehlverbrauch in der Masse, wie der Zuckerkonsum zunahm. Damit verlor Zucker zunehmend seinen Status als Luxusgut und wurde fester Bestandteil der Ernährung.

Die Entwicklung zum Massenkonsumgut spiegelt deutlich die Professionalität und Breite des Marketings wider, durch das nun die gesamte Bevölkerung angesprochen wurde. Reklame erfolgte über verschiedene Medien: Werbeplakate, Postkarten, Informationsbroschüren, Kochbücher, Hausfrauenratgeber, diverse von Wissenschaftlern verfasste Schriften, Schulmaterial oder Filme, die als Vorfilm im Kino oder als Lehrfilm in der Schule liefen. Zucker wurde als Nahrungsmittel und Energiespender dargestellt, Verwendungformen des Zuckers wie das Einmachen von Früchten oder das Marmeladekochen wurden beworben und gelehrt. Auch die Einführung der Zuckerernährung in der Armee ab 1897 führte – wie bei der Schokolade – zu einer Gewöhnung unterer Volksschichten an neue Konsumformen.

Mit seiner Verbilligung wurde der Zucker zunehmend als Rohstoff für die Ernährungswirtschaft interessant, die sich Ende des 19. Jahrhunderts anschickte, den Massenmarkt zu bedienen. Nach 1902 wurden neue Schokoladen- und Bonbonfabriken zumeist in

den Zentren der Zuckergewinnung gegründet, teilweise in direkter Verbindung mit einer Zuckerraffinerie oder Weisszuckerfabrik. Mit dieser vertikalen Konzentration konnten Zuckerfabriken ihren Zucker in Eigenregie weiterverarbeiten und Absatzprobleme umgehen.

Die Schokoladenindustrie ging den umgekehrten Weg. Mit der Gründung einer eigenen Zuckerfabrik und Raffinerie in Genthin (1901-1990) versuchten die im Verband Deutscher Schokoladenfabrikanten organisierten Schokoladenfabriken ihre Zuckerversorgung zu sichern, sich von Marktschwankungen unabhängig zu machen sowie vom Zuckerkartell zu lösen, das zum Höhepunkt der internationalen Zuckerkrisen im Sommer 1900 gebildet und nach Abschluss der Brüsseler Zuckerkonvention wieder aufgehoben worden war. Alle namhaften deutschen Schokoladenfabrikanten waren unter den Gründungsaktionären dieser Fabrikgesellschaft vertreten.



Verteilung von Zuckerplätzchen, 31. Mai 1917
Vor dem Geschäft Nürnberger in der Grenadierstrasse 3
(heute: Schwepnitzer Str.)
Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

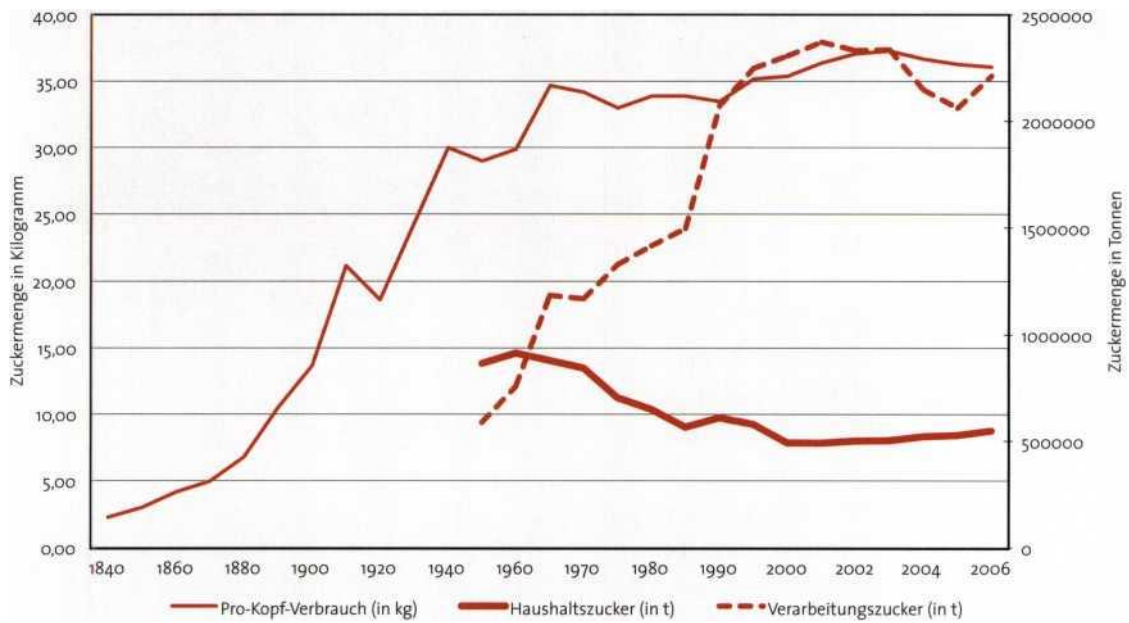
Auch die Marmeladenherstellung profitierte von der Preisentwicklung des Zuckers. Als Hersteller für den gehobenen Konsum waren Marmeladefabriken ursprünglich an Standorten gegründet worden, die nahe

Zuckerkarten aus der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts
(1916-1919, 1940)
Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

Das Luxusgut Zucker war bereits im Ersten Weltkrieg zum Grundnahrungsmittel »herabgesunken«. Seitdem erfolgte die Zuckerausgabe, wenn auch rationiert, selbst in Kriegszeiten.



Zuckerverbrauch in Deutschland (1840-2006)



bei den Konsumenten lagen. 1843 entstand so in Dresden die erste deutsche Marmeladenfabrik. Mitte der 1890er Jahre existierten in Deutschland rund 50 dieser sogenannten Jam-Fabriken. An Bedeutung gewann die Marmeladenindustrie zwischen 1902 und 1914, als der Zuckerpreis deutlich sank. Insbesondere am Rhein und in Mitteldeutschland wurden Marmeladenfabriken gegründet, teilweise als nachgelagerte Produktionsstufe von Zuckerfabriken. Eine kurze, stürmische Entwicklung nahm die Industrie im Ersten Weltkrieg, Marmelade war in der Mangelzeit des Ersten Weltkrieges ein gefragter Ersatz für fetthaltigen Brotaufstrich. Die Zahl der Fabriken wuchs von 149 (1914) auf 623 (1918), um in einer Konsolidierungsphase nach dem Krieg genauso schnell wieder zu schrumpfen. Vom Genussmittel war die Marmelade rasch zum Ersatzstoff herabgesunken.

Seit Mitte der 1960er Jahre ist die Ernährungswirtschaft Hauptabnehmerin des Naturprodukts Zucker und nutzt über das Süßen hinaus dessen konservierende, geschmacksverstärkende sowie verbindende Eigenschaften. Zucker sank kulturell gesehen vom Luxus- zum Allgemeingut herab, kulturelle Funktionen und der Symbolgehalt des Zuckers und damit die Art des Verlangens wandelten sich. So standen künstliche Süsstoffe in den 1970er Jahren für gesundheitsbewusstes Leben, «brauner», unraffinierter Zucker gilt heute in einigen Kreisen als Alternative zum «Industriezucker», als gesund und ökologisch, mit dem Konsum von Rohrzucker oder aus der Steviapflanze gewonnenem Süsstoff wird auch Konsumkritik geübt und über den eigenen Konsum versucht, faire Wirtschaftsbeziehungen mit der Dritten Welt herzustellen. Zucker ist bis heute mehr als nur ein süßes Kristall.⁴

ZWISCHEN ADLIGER REPRÄSENTATION UND BÜRGERLICHEM GENUSS



Der Schokoladen-Nachlass des Grafen Brühl

10.

Berechnung,
Über 186 Stangen und 369 Tafeln Chocolate, von
Summ 420 Stangen und 782 Tafeln, so sich am 11. Januar:
1765. durch den Herrn Ober-Kassirer, auf den Gnädig-
Bündeligen Succession zum Verkauf gehalten haben;

Stangen	Tafeln		fl.	gr.	sch.
Jan 19 ^{ten} Januar: 1765.					
1.	2.	an 2 $\frac{3}{4}$ th. an den Herrn Gnädigen Virgibus, à 1. 12 gr.	4.	3.	—
Jan 24 ^{ten} Jan.					
4.	6.	an 10. th. an den Herrn Excell. H. Gnädigen R. v. R., à 1. 12 gr.	15.	—	—
Jan 25 ^{ten} Jan.					
1.	2.	an 2 $\frac{3}{4}$ th. an den Herrn Gnädigen v. Roder, à 1. 12 gr.	4.	3.	—
Jan 26 ^{ten} Jan.					
2.	4.	an 3 $\frac{3}{4}$ th. an den Herrn Gnädigen Virgibus, à 1. 12 gr.	8.	15.	—
Jan 28 ^{ten} Jan.					
1.	2.	an 2 $\frac{3}{4}$ th. an den Herrn H. v. Schönborg, à 1. 12 gr.	4.	3.	—
Jan 30 ^{ten} Jan.					
1.	2.	an 2 $\frac{3}{4}$ th. an Herrn J. v. Schönborg, à 1. 12 gr.	4.	3.	—
Jan 1 ^{ten} Febr.					
11.	22.	an 32. th. H. Ober-König Comiss. Casar, à 30 gr.	40.	—	—
4.	9.	an 12 $\frac{1}{4}$ th. H. Gen. Postm. u. Schönborg, à 1. 12 gr.	18.	9.	—
Jan 4 ^{ten} Jan.					
2.	4.	an 3 $\frac{3}{4}$ th. H. Calcult. v. Schönborg, à 1. 12 gr.	8.	6.	—
Jan 5 ^{ten} Jan.					
3.	4.	an 7. th. H. Lamm. Lamm. Mücke, à 1. 12 gr.	8.	18.	—
7.	8.	an 11 $\frac{1}{4}$ th. H. Legat. v. Necker, à 1. 12 gr.	17.	15.	—
34.	65.		153.	3.	—
<i>Salus</i>			153.	3.	—

Als der sächsische Premierminister Heinrich Graf Brühl am 28. Oktober 1763 in Dresden starb – reichlich drei Wochen nach Kurfürst Friedrich August II., der als August III. zugleich polnischer König war, ging eine eng mit Brühls politischem Wirken verbundene Ära der sächsischen Geschichte zu Ende. Als Inhaber mehrerer hoher Staatsämter übte er ab Mitte der 1730er Jahre entscheidenden Einfluss in der Regierung Sachsens aus. Die Fehlentscheidungen in der sächsischen Finanz- und Aussenpolitik, die in den Staatsbankrott und die Niederlage im Siebenjährigen Krieg mündeten, lasteten Brühls Gegner daher dem allmächtigen Premierminister an. Zugleich unterstellten sie ihm persönliche Bereicherung aus den landesherrlichen Kassen, sodass Brühls Vermögen nach seinem Tod beschlagnahmt und ein gerichtliches Verfahren gegen den Verstorbenen vorbereitet wurde, um die behaupteten Verfehlungen nachzuweisen.¹

¹ Rechnung über den Verkauf von 186 Stangen und 369 Tafeln Schokolade aus der Vermögensmasse des sächsischen Premierministers Heinrich Graf von Brühl
 Sächsisches Staatsarchiv, Hauptstaatsarchiv Dresden

Im Zuge dieser Massnahmen wurde Brühls Besitzstand akribisch erfasst und in ausführlichen Listen zusammengestellt. Aus ihnen geht vor allem der verschwenderische Luxus des Premierministers hervor, dem hunderte Tabaksdosen, Dutzende goldene, mit Brillanten geschmückte Uhren, über 100 mit Edelsteinen verzierte Ringe sowie zahlreiche wertvolle Bilder, Bücher, Kleidungsstücke, Medaillen, Vasen und Waffen gehörten. Zum luxuriösen Hausrat zählten aber auch beachtliche Vorräte an überseeischen Genussmitteln, die durch exotische Herkunft und hohe Preise zu Statussymbolen aristokratischer und wohlhabender bürgerlicher Kreise geworden waren und deren Verbrauch sich in der übrigen Bevölkerung erst nach und nach ausweitete. Die Inventarisierung von Brühls Vermögen ergab grössere Mengen verschiedener Teesorten, hochwertigen Tabaks sowie von Schokolade, wobei Tabak und Schokolade jeweils in eigenen, nach ihnen benannten Gewölben lagerten.

Der Warenvorrat im «Chocoladen-Gewölbe» des Brühlschen Palais wurde am 13. Oktober 1763 mit 545 Stangen und 1032 Tafeln angegeben, was einem Gewicht von über neun Zentnern entsprach und sicher der mit Abstand grösste Vorrat war, der sich damals in Dresden in Privatbesitz befand. Er war seit 1761 systematisch aufgestockt worden, obwohl sich der Hausherr während des Siebenjährigen Krieges beim König und Kurfürsten in



Heinrich Graf von Brühl
Kupferstich von Jean-Joseph Balechou nach Louis de Silvestre d. J., 1750
Städtische Galerie Dresden – Kunstsammlung, Museen der Stadt Dresden

Warschau aufhielt und erst Ende April von Heinecken) und 1763: 150 Stangen und 300 Tafeln.² Im Chocoladen-Gewölbe 1763 nach Dresden zurückkehrte. Die Zuzgänge betragen 1761: 77 Stangen und 110 Tafeln (beziehungsweise «Ziegel»), 1762: 176 Stangen und 355 Tafeln (ausserdem 142 Stangen und 267 Tafeln durch Brühls Intendanten Karl Heinrich



Schokoladenbecher mit Unterschale aus dem Schwanenservice

Meissen, um 1737/42; Porzellan, Aufglasurfarben, Gold
 Leihgabe der Familie Friedrich Leopold Graf von Brühl
 Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Porzellansammlung

Kabinettsminister Heinrich Graf von Brühl erhielt 1737 die Erlaubnis des Königs, Porzellan aus der Manufaktur Meissen kostenlos zu entnehmen. Brühl bestellte noch im selben Jahr das prachtvollste und umfangreichste Service, welches die Manufaktur jemals hergestellt hatte. Wegen seines Dekors erhielt es den Namen «Schwanenservice». Alle Teile tragen das Allianzwapen Brühl-Kolowrat-Krakowský. Wie es das barocke Tafelzeremoniell erforderte, konzipierte Johann Joachim Kaendler neben einem Speiseservice für den Hauptgang die Ausstattung für die Konfekttafel und entwarf ein zugehöriges Kaffee-, Tee- und Schokoladengeschirr. (AL)

Der Vorrat war also um einiges geschrumpft – wohl, weil sich unbefugte Gäste an ihm bedient hatten.

Die Schokoladentafeln und -Stangen waren nicht zum direkten Verzehr vorgesehen, sondern zur Zubereitung von Trinkschokolade. Folgt man einer zeitgenössischen Angabe, wonach für zehn Tassen guten und starken Getränkes ein Pfund Schokolade benötigt würde, hätten mit Brühls Vorräten knapp 9'000 Tassen Schokolade zubereitet werden können. Genügend Geschirr für eine grössere Anzahl von Gästen war übrigens vorhanden: Im Porcellain-Gewölbe, direkt gegenüber dem Chocoldaden-Gewölbe, befanden sich

Dutzende Porzellanservice, zu denen neben Kaffeekannen, Kaffeetassen und Zuckerdosen auch Schokoladenbecher mit Unterschalen bzw. Schokoladentassen gehörten.⁴

Um zu verhindern, dass die beschlagnahmten Schokoladenvorräte *der Verderbniss ausgesezet* würden, wurde Ende 1764 ihr Verkauf beschlossen. Der erzielte Erlös sollte anschliessend in die Vermögensmasse eingehen. Nach erfolgter Öffnung des versiegelten Chocoldaden-Gewölbes im Brühlschen Palais wurden die Vorräte überprüft und dem ehemaligen Brühlschen Wirtschaftssekretär Johann David Divoux 420 Stangen und 782 Tafeln

zum Verkauf übergeben. Die Differenz zu den im August 1764 noch vorhandenen Vorräten ergab sich daraus, dass ein kleiner Teil den Erben Brühls überlassen und anderes von Mäusen angefressen oder verunreinigt worden war.

Aus den Verkäufen von Brühls Schokolade wird der Konsumentenkreis für dieses Genussmittel in der sächsischen Residenzstadt deutlich. Von knapp 700 verkauften Pfund, für die etwa 930 Taler eingenommen wurden, gingen 42 Prozent an adlige und 58 Prozent an nichtadlige Abnehmer, wobei es sich meist um hohe Beamte und sonstige hofnahe Funktionsträger handelte. 16 Prozent der Verkäufe erfolgten an Frauen. Dass die Ware überlagert und vielleicht sogar verdorben war, störte jene Abnehmer nicht besonders, da sie sich von herabgesetzten Preisen locken liessen. Die oft beachtlichen Mengen an Schokolade, die von nichtadligen Käufern erworben wurden – zum Beispiel 32 Pfund vom Oberzeugschreiber Johann Carl Cäsar oder 28 Pfund vom Oberkammereisekretär Johann David Müllerlassen vermuten, dass die Abnahme zum Zwecke des Weiterverkaufs im städtischen Bürgertum erfolgte. Damit hatte die (Trink-)Schokolade auch in Dresden ihre aristokratische Aura verloren und war zum Konsumobjekt bürgerlicher Mittelschichten geworden,⁶ wengleich die Vorliebe für den dort deutlich beliebteren Kaffee grösser war und blieb.

Trinkschokolade, Zuckerkunst und frühe Kaffeehauskultur in Dresden

Die frühesten Hinweise auf den Handel mit Kakao in Dresden stammen aus der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts. Der aus Übersee importierte Kakao wurde zur Herstellung von Trinkschokolade verwendet. Das als Schokolade bezeichnete Heisgetränk war ebenso wie Kaffee und Tee ein teures Luxusgut. Der Umfang der Kakaofuhren war jedoch bedeutend geringer als der Import von Kaffee und Tee. Nicht zuletzt deshalb blieb der Genuss von Schokolade bis in die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts einer vermögenden Schicht vorbehalten,¹ die sich vor allem am Hof und in dessen Umfeld bewegte, wo der Schokoladengenuss wie der Besitz oder der Konsum exotischer Güter überhaupt als Mittel der sozialen Distinktion genutzt wurde.

Der Genuss von Schokolade war im 18. Jahrhundert in ein zeremonielles System, das vom französischen Hof übernommene «Lever», eingebunden. Die Morgenschokolade wurde dabei am Bett kredenzt oder von Bediensteten im *Séparée* serviert. Es ist zu vermuten, dass am sächsischen Hof hiermit auch die «Kammermohren» betraut wurden, deren Anzahl sich unter August dem Starken auf über 20 erhöht hatte.² Das Motiv des Kammer- und Scho-

koladenmohren war in Dresden weit verbreitet. Der Modelleur Johann Joachim Kaendler schuf zur Mitte des 18. Jahrhunderts mehrere Kleinplastiken aus Meissner Porzellan mit diesem Sujet, darunter die «Dame mit Mohr» und «Der Handkuss».³

Zum Verkauf gelangte das teure Genussmittel anfangs über Apotheker, spä-

ter auch über Materialwarenhändler und die in Dresden ansässigen italienischen Kaufleute.⁴ Im Inventar des Dresdner Hofapothekers Georg Fesser aus dem Jahre 1674 ist «indische Schokolade» – ihrem hohen Wert gemäss – innerhalb der Auflistung der im *Cabinet* befindlichen Pretiosen zwischen Bezoaren, Edelsteinen und Einhorn aufgeführt.⁵ Unterschiedli-

Schokoladenservice à deux

Meissen, um 1755/60; Porzellan, Aufglasurfarben, Gold

Um 1750 setzte sich die französisch orientierte Gestaltung des Meissner Porzellans im Stil des Rokoko durch. Zarte, mit Gold und Purpur staffierte Rocailles zieren die geschwungenen Oberflächen. In den von ihnen gebildeten Kartuschen sind luftig gemalte Buketts aus Blumen und Früchten platziert. Das auch *Dejeuner* genannte Frühstücksservice für zwei Personen kam beim Lever, dem morgendlichen Empfang im Schlafzimmer in Kreisen des Adels, zum Einsatz. In der Porzellangruppe von Johann Joachim Kaendler «Der entdeckte Liebhaber» (S. 46) steht neben dem Bett ein Tischchen mit einem solchen Frühstücksservice. (AL)





Vorder- und Rückseite eines hölzernen Tragantmodells aus der Dresdner Hofkonditorei, 2. Drittel 18. Jahrhundert Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

Konditoren nutzten für die Herstellung von Tafelschmuck sogenannte Modeln, mit denen sie Figuren und Zierelemente ausformen konnten. Sie verwendeten dafür eine Masse aus Zucker und Tragant, einer gummiartigen Pflanzenausscheidung, die als Bindemittel diente. Für die Teilnehmer höfischer Festtafeln wurde auch individueller Zierrat wie diese beiden bekrönten Wappenkartuschen gefertigt. Sie zeigen die Initialen des Königspaares «AR 3» (Augustus Rex) für August III., König von Polen, und «MJR» (Maria Josepha Regina) für seine Ehefrau Maria Josepha.

che Zuckersorten sind in diesem Inventar ebenfalls verzeichnet. Der ursprünglich als Arzneimittel betrachtete Zucker wurde unter anderem genutzt, um bittere Medizin «zu versüssen». ⁶ Darüber hinaus wurde Zucker der Schokolade beigegeben – eine Innovation, die das amerikanische Getränk erst für die Gaumen an den europäischen Höfen geniessbar machte. Denn das Süsse, insbesondere der Zucker, war ein elementarer Bestandteil höfischer Festkultur. Schaugerichte und Galanteriespeisen präsentierten exklusive wie exotische Lebensmittel, demonstrieren in ihrer üppigen Menge die Finanzstärke des Hausherrn und zeigten in ihrer feinen Ausführung wie gleichermassen

luxuriösen Aufstellung die Kunst der am Hofe tätigen Köche, Konditoren und Zuckerbäcker, ⁷ die aus Italien und Frankreich nach Dresden geholt worden waren. Glanzstücke ihres Könnens stellten die Kreationen aus Nahrungsmitteln und die mit aufwendigen Prunkstücken dekorierten grossen Festtafeln dar. Tafelauf-

Sätze aus Tragant, Zuckerwerk, Marzipan und Gebäck bildeten den prachtvollen, nur teilweise essbaren Tischschmuck, der mit den Nahrungsmitteln förmlich spielte. Gerade der aus Zuckermasse gefertigte Zierrat war zumeist ein reines Dekorationsselement, das mit ungeniessbaren Farben bemalt oder vergoldet worden war. ⁸

Als herausragendes Beispiel für den verschwenderischen Gebrauch des teuren Zuckers gilt die Festtafel mit den «Zuckergebirgen», die 1719 in Dresden anlässlich der Hochzeit von Kurprinz Friedrich August mit der österreichischen Erzherzogin Maria Josepha kreiert wurde. ⁹

Bis weit in das 19. Jahrhundert hinein setzten die Konditoren für ihre Kreationen vor allem Tragant, Marzipan und Konfekt ein. Schokolade spielte lediglich in Form der Trinkschokolade sowie als Zutat für Süssspeisen eine Rolle. Erst seit es möglich war, Kakao zu entölen, konnte Schokolade als Speiseschokolade zubereitet und ähnlich den aufwendigen Zuckerschmuckstücken geformt werden. Diese Eigenschaft nutzten nicht nur die Kondito-



Fusschale
Meister C. G. K. (eventuell Silberarbeiter Carl Gottlieb Knoth, ab 1802 Meister)
Silber, gegossen, ziseliert; Einsatz: kobaltblaues Glas, formgeblasen, geschliffen, mit Gestell verschraubt
Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Kunstgewerbemuseum



Café Reale auf der Brühlischen Terrasse in Dresden, um 1845 Kolorierte Lithografie von Friedrich Wilhelm Bässler Städtische Galerie Dresden – Kunstsammlung, Museen der Stadt Dresden



Postkarte, 1898
Werbekarte der Schokoladenfabrik Petzold & Aulhorn mit Caféansicht und Blick auf die Dresdner Stadtkulisse, adressiert an den Dresdner Ratsarchivar und Direktor des Stadtmuseums Otto Richter. Stadtarchiv Dresden

ren, sondern auch die Schokoladenfabrikan-
kanten. Bei der Sächsischen Gewerbeaus-
stellung in Dresden 1845 präsentierte die
Dresdner Fabrik von Jordan & Timaeus ein-
nen Schokoladentempel, dessen säulen-
förmige Blöcke aus unterschiedlichen Ka-
kaosorten bestanden. Für die Weltausstel-
lung in London 1851 wurde das im Bau
befindliche Hermanns-Denkmal ebenso in
Schokolade ausgeführt wie Nachbildun-
gen von Figuren in historischen Kostümen
von Aufführungen am Dresdner Hofthea-
ter.¹⁰

Obwohl die Konsumenten von Schoko-
lade anfangs nahezu ausschliesslich höfi-
schen Kreisen angehörten, bedeutete dies
nicht, dass der Genuss auf das Residenz-
schloss beschränkt war. Nicht nur die Hof-
, sondern auch die Stadtkonditoren stell-
ten Zuckerwaren her und versorgten so

die Öffentlichkeit über die Hofgesellschaft
hinaus mit süßen Kreationen. In diesem
Umfeld entwickelte sich der öffentliche
Vertrieb und der Ausschank von Schoko-
lade, der in den Handelsniederlassungen
der italienischen Kaufleute, in einfachen
Buden und in den ersten Kaffeehäusern
erfolgte. Es ist anzunehmen, dass der
Ausschank von Kaffee, Tee und Schoko-
lade in gastronomischen Einrichtungen an-
derWende zum 18. Jahrhundert begann.¹¹
Innerhalb der folgenden 150 Jahre ent-
stand eine regelrechte Kaffeehauskultur,
zu der die Lektüre von Zeitungen aus dem
In- und Ausland, Spiele wie das Billard so-
wie musikalische Darbietungen gehörten.

Dieser Kultur drückten anfangs italieni-
sche Kaufleute und Konditoren sowie
Schweizer Zuckerbäcker ihren Stempel

auf. Zur Dresdner Kaffeehausgeschichte
gehören solche beliebten Häuser wie die
«Grüne Bude» des Italieners Bussetti auf
dem Neustädter Markt, das Café l' Europe
des Schweizer August Baldini am Alt-
markt oder das Café Reale des Italieners
Giovanni Torniamenti auf der Brühlischen
Terrasse.¹² Am Ende des 19. Jahrhunderts
wurden Kaffeehäuser, Konditoreien und
Konditoreicafés von einer breiten Öffent-
lichkeit frequentiert. Die angebotenen
Speisen und Getränke waren erschwingli-
cher geworden. So ist überliefert, dass im
Café Parsifal nicht nur der aus einer adli-
gen Familie stammende Arnold Vieth von
Golssenau (Ludwig Renn) nach der Zeug-
nisausgabe eine heisse Schokolade ser-
viert bekam, sondern auch das Arbeiter-
kind Erich Kästner diese Belohnung ge-
niessen durfte.



W. Vogel
Wesden

Zell

Schokolade
kakao

Hartwig & Vogel A.G.

VOM LEVER ZUM SCHOKORIEGEL

Dresdens Entwicklung zur Stadt der Schokolade im Industriezeitalter (1800-1990)

Wie die Schokolade nach Dresden kam

Die spanischen Eroberer, die am Anbruch der Neuzeit in Amerika landeten, waren die ersten Europäer, die Schokolade kennenlernten. Aus der Kultur der Indianer übernahmen sie den Genuss eines Getränks aus Wasser, Kakao und Gewürzen wie Chili und Pfeffer. Später wurde die Schokolade unter Zusatz von Zucker und Ersatz der scharfen Gewürze durch Zimt, Vanille und Nelken an den europäischen Geschmack angepasst. Bereits Mitte des 17. Jahrhunderts wurde Trinkschokolade in öffentlichen Schokoladentrinkstuben in Europa ausgeschänkt¹ – vor allem in Spanien, Südfrankreich, Italien sowie in Hafen- und Hauptstädten wie Amsterdam und London.

Obwohl es holländischen und englischen Schmugglern gelang, das spanische Handelsmonopol zu durchbrechen, und die Kakaopreise sanken, war davon in Binnenländern wie Sachsen noch wenig zu spüren. Den Genuss von Schokolade, die teurer als Tee oder



Schokoladentrinkstube
Öl auf Leinwand, wohl Süddeutschland/Oberitalien,
2. Hälfte 18. Jahrhundert
Deutsches Historisches Museum



Der entdeckte Liebhaber

Porzellan, Schmelzfarben, Gold; Meissen, 1770/1771

Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Porzellansammlung

Im Januar 1770 berichtete Johann Joachim Kaendler über die Arbeit am Modell: «[...] Es befindet sich eine Junge galante Dame in ihrem Schlaf Habit auf einem schönen zierlichen Bette etwas aufgerichtet liegend, oben zu ihrem Kopffe steht ein geridon worauf ein Porcellain dejinee mit Coccoladen Tassen befindl., in der linken Hand hält das Frauen Zimmer eine Tasse und trincket, in der rechten aber etwas Pisquit. Neben und zu ihren Füßen sietzet ihr Mann [...] bey des mannes Füßen stehet ein klein Polognesser Hündlein, welcher unter das Bett bellet, [...] wo] ein Junger Stutzer vorgefunden wird, [...] in einem Schlafrock, nebst Bein Kleidern, und Pantoffeln in den Händen, als ob er sich bey dem Frauen Zimmer befunden, und bey unvermuthetem Ueberfall sich hätte reteriren müssen.[...]»

Das Spätwerk Kaendlers ist eine lebhaft Darstellung der frivolen Welt des Rokoko. Die Figur des Liebhabers hatte er separat ausgeformt, so dass sie nach Belieben platziert werden konnte. Die besondere Leichtigkeit der Darstellung erreichte Kaendler durch den Verzicht, die Figuren auf einem bislang üblichen Sockel anzuordnen. (AL)

Kaffee war, konnten sich nur die Vermögendsten leisten. Somit entsprach das Getränk perfekt dem Repräsentationsbedürfnis des Adels und seinem Lebensstil in der Zeit von Barock und Rokoko – wurde doch der süßen Trinkschokolade eine schwach belebende und aphrodisierende Wirkung zugeschrieben. Sie wurde z.B. beim Lever, am Hofe Ludwigs XIV. in Frankreich getrunken und hielt auch bei den Habsburgern in Wien und bei den Wettinern in Dresden Einzug. August der Starke beliess es allerdings nicht bei der Nachahmung des französischen Vorbilds. Bald wurden in Sachsen die passenden Gefäße für die exotischen Heissgetränke hergestellt, anfangs aus Böttgersteinzeug, später aus Porzellan. August II. und sein Sohn August III. sorgten zudem dafür, dass kostbare Trinkgefäße aus Mittelamerika und anderen frühen Zentren des Schokoladengenusses sowie das von Jean Étienne Liotard gemalte Pastell eines Wiener Dienstmädchens, das «Schokoladenmädchen», den Weg in die landesherrlichen Sammlungen fanden. In derselben Zeit erweiterten die Hofkonditoren und nachfolgend die Stadtkonditoren den Einsatz der in Stangen und Blöcken gelieferten

Unten: Schokoladenbecher mit Unterschale

Tonâla bei Guadalajara/ Mexiko, 2. Hälfte 17. Jahrhundert

Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Kunstgewerbemuseum

Im Inventar des Japanischen Palais von 1721, das als Porzellanschloss vorgesehen war, sind im Kapitel *Terra Sigillata* über 120 Gefäße ganz überwiegend mexikanischen Ursprungs aufgeführt. Dort werden unter No. 76 bereits *Chocolate Tassen* genannt: acht kleine Becher mit *Schaalen*, *darein allerhand Zierathen eingedruckt* und unter No. 117 weitere zwei henkellose *Chocolate Becher*.

Die dünnwandigen, mit Glanzton überzogenen, teils mit Kerbschnitt und Prägungen dekorierten Gefäße aus Irdenware wurden in Spanien als *Búcaros* bezeichnet. Ihnen wurde eine heilende Wirkung nachgesagt, weshalb Damen aus dem Adel die Scherben der Gefäße zerkaut oder in Wasser aufgelöst haben sollen. (KL)

Schokolade durch deren Verwendung für süße Nachspeisen wie Törtchen, Gebäck und Eis. Da Schokolade zudem als Arzneimittel galt, war sie auch in der Dresdner Hofapotheke erhältlich.

In Dresden, dessen Einwohnerschaft sich in der Augusteischen Zeit verdreifachte, kamen Menschen aus vielen Staaten Europas zusammen. Die Residenz war Ort der Konfrontation und des Austau-

sches der Kulturen: Die nord-deutsch-protestantische traf auf die katholische Lebensart in ihrer französischen, italienischen, polnischen und österreichischen Ausprägung.

Iccander berichtet 1719 in seinem Hymnus auf das barocke Dresden von *öffentlich privilegirten Coffee-Häusern*, die von *vornehmen Passagiers* häufig aufgesucht





Mancerina (Schokoladenbecher mit Unterschale)

Fayencemanufaktur Alcora/Spanien, 1749-1786

Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Kunstgewerbemuseum

Der kleine, henkellose Schokoladenbecher sitzt in einem hohen, durchbrochenen Ring, der fest mit der blattförmigen Unterschale verbunden ist. Diese Konstruktion dient der Halterung des Bechers gegen das Verschütten des Luxusgetränks durch Zittern und angeblich auch zur Halterung beim Schwanken auf hoher See. (KL)



Doppelhenkelige Trempleuse (Portachicchera e tazzina)

Castelli/Italien, Nicola Cappeletti oder Anastasio Grue; Majolika, um 1740 Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Kunstgewerbemuseum

Die kleine, mit volutenartigen Doppelhenkeln (tazzina) ausgestattete Tasse sitzt in einer vertieften Einsenkung der breitrandigen Untertasse (portachicchera), die somit ein Verrutschen und Verschütten verhindert. Das durchweg geringe Fassungsvermögen des Typus Schokoladentrinkgefäß in der Anfangszeit seines Bestehens verweist einerseits auf ein sparsames Ausschicken und andererseits auf die Exklusivität des exotischen Getränks. (KL)

werden, wobei das *Frantzösische auf der Schloss-Gasse* das berühmteste sei, in dem am Abend *die vornehmsten Cavalliers und Dames* zusammenkommen, um sich an Kaffee, Schokolade, Wein, Limonade und Tabak zu erfreuen und Zeitungen in vielerlei Sprachen zu lesen.² Es waren beileibe nicht nur Adlige, die dem Schokoladengenuss frönten. Denn im Unterschied zum Hof, wo der Zugang noch streng nach Stand geregelt war, entschied im öffentlichen und vor allem im privaten Raum eher der Geldbeutel über den Zugang zum Schokoladengenuss. Die Spanne reichte von der sehr teuren Importschokolade aus Spanien und Frankreich, die etwa Graf Brühl bevorzugte, bis hin zu der für die Ober- und Mittelschicht erschwinglichen, in Sachsen hergestellten Schokolade aus Kakaobohnen geringer Qualität. Sehr hochwertige Schokolade kam etwa aus der südfranzösischen Region Bayonne (Baskenland). Den Weg nach Dresden fand sie über die Messestadt Leipzig.

Mit der Ausweitung des Genusses im Bürgertum verlor die Schokolade an Exklusivität, ohne schon für breitere Kreise erschwinglich zu sein,³ wie dies augenscheinlich in Spanien der Fall war. Zur steigenden Beliebtheit trugen Schweizer Zuckerbäcker, Konditoren aus dem Habsburgerreich und italienische Caféhäusbetreiber und Schokoladenmacher bei, die der Dresdner Küche und Gastronomie einen weitläufigen Anstrich verliehen und den Schokoladengenuss popularisierten. Mit den Cafés entstanden neue öffentliche Räume für den zeitgemässen Verzehr des in handwerklich arbeitenden «Fabriken» hergestellten Produkts. In einem Gewerbeadressbuch von 1798 sind für Dresden ein Händler mit Schokolade und eine mit einer Materialwarenhandlung verbundene *Fabrik in Chocoladen-Coffe* verzeichnet.⁴ 1799 teilte der Kurfürstliche «Maulbeerbaum-, Seiden- und Obstbaumpflanzneur» Christian Gottfried Ackermann mit, dass Schokolade ein *gewöhnlicher Modetrunk* geworden

Verzeichnis der Preise an der Leipziger Börse 1763
Festgestellt durch Börsensensal Franz August Salomon
Stadtarchiv Dresden

sei.⁵ In einem renommierten Warenverzeichnis für Kaufleute wurde 1806 geschrieben: *Grosse Parthien und vorzüglich gute Sorten von Chocolate verfertigen jetzt mehrere Fabriken in Deutschland, insonderheit in Hamburg, Berlin, Leipzig, Wien, Dresden, Bremen, Stettin [...].*⁶ Im Dresdner Adressbuch 1809 sind vier *Chokolade-Fabrikanten* verzeichnet, die alle in der Nähe des Schlosses ihren Betrieb hatten, wobei zwei dieser Unternehmen von Italienern betrieben wurden.

Etwas später war der Gebrauch von Schokolade zur Zubereitung von Speisen und für das mit Milch oder Wasser zubereitete Heissgetränk nicht mehr die Ausnahme, wie der 1824 verlegte populäre Band «Der Zuckerbäcker für Frauen mittlerer Stände»⁷ zeigt. In Abschnitt IX, «Die Chokolade betreffend», heisst es, dass Zuckerbäcker zwar keine Schokolade herstellen würden, sie daraus jedoch ein *nahrhaftes und stärkendes* Getränk bereiteten und Schokolade auch bei

Schokoladenkanne mit Griff und Quirl

Manufaktur Frankenthal; Porzellan, um 1756-1759
Bemalung mit indianischen Blumen, gemarkt mit steigendem Löwen
Daniela Kumpf Kunsthandel, Wiesbaden
Komplette Schokoladenkannen sind selten erhalten geblieben. Charakteristisch waren die hölzernen Griffe für die Kanne und den Quirl, mit dem die heisse Schokolade schaumig gerührt wurde.



der Fertigung von Makronen, Biskuits, Dragées und Eis Verwendung finde. Die «Fabrikanten» fertigten Partien von 20 bis 30 Pfund. Abgesehen von «Dampfschokolade» hatten die Schokoladenhandwerker im Wesentlichen bereits jene Produkte im Angebot wie die späteren Fabriken. Neben Vanilleschokolade wurde die am französischen Hof kreierte ungewürzte Gesundheitsschokolade angeboten – eine nur mit Wasser aufgekochte Kreation, die jetzt mit ein wenig Zucker versetzt wurde. Daneben fanden die unter Zusatz von isländischem Moos und Salep⁸ gefertigte Moos-Schokolade, Spanische und Mailändische Schokolade sowie Bacaca Chinorum Erwähnung. Als Getränke sind Milch-, Obers-, Eier- und Wasser-Schokolade aufgeführt. 1840 wird erwähnt, dass Wohlhabende in Dresden die Schokolade *öfters als zweites Frühstück* trinken.⁹

Eine neue Zeit: Dampfschokolade aus Fabriken

In den 1820er Jahren, als in Frankreich, dem Land der Qualitätsschokolade, eine deutliche Steigerung des Rohkakaoverbrauchs den Aufschwung der dortigen Schokoladenproduktion signalisierte,¹⁰ entstanden in den deutschen Staaten die ersten Fabriken. Wie in anderen Gewerbezweigen waren auch bei der Schokoladenproduktion grosse Manufakturen und Fabriken in England und in Frankreich früher als in Deutschland entstanden. Aus historischen Gründen gab es zudem bedeutende Hersteller in Spanien. Die Grösse der Fabrikationsstätten in diesen Ländern wurde von den deutschen Produzenten bei Weitem nicht erreicht. Angesichts der schwierigen Zoll- und Verkehrsverhältnisse konnten Fabriken im Sinne von



Frachtschein der Firma Lobeck & Co., 1846

Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

Sofern es sich nicht um die haltbaren Blöcke und Stangen für Trinkschokolade handelte, kam im Fernverkehr der leicht verderblichen Ware im 19. Jahrhundert nur die Eisenbahn in Frage. Lobeck & Co. brachten 1846 eine Kiste Schokolade und ein Fass Möhrenmehl zum Versand.

Industriebetrieben ohnehin nur dort entstehen, wo eine grosse Nachfrage zu erwarten war, was in Städten mit vergleichsweise vermöglicher Einwohnerschaft wie in den Residenzstädten der Fall war.

Es ist müssig, nachvollziehen zu wollen, welches Unternehmen die erste deutsche Schokoladenfabrik gewesen ist. Zum einen ist eine Abgrenzung zwischen Handwerk und Industrie im Rückblick schwierig, zum anderen sind die Informationen über die meisten Unternehmen lückenhaft und widersprüchlich. Ohnehin erfolgte die Technisierung der Schokoladenherstellung in Europa, wie zuvor schon die Verbreitung der handwerklichen Herstellung, in einem europäischen Kontext.¹¹ Erkennbar ist, dass um 1830 einige Unternehmen zum Fabrikbetrieb übergingen.¹² Hierunter befanden sich die Unternehmen von Johann Gottfried Mieth in Potsdam und von Jordan & Timaeus in Dresden, die 1828 bzw. 1831 damit begannen, *Dampfschokolade* herzustellen. In beiden Fabriken kam eine Dampfmaschine zum Einsatz, mit der ein Teil der Handarbeit abgelöst und damit der Übergang zur

Massenproduktion möglich wurde. Da die Anschaffung einer solchen Maschine exorbitant teuer war, mussten die Fabrikanten fortan massenhaft Schokolade verkaufen und ständig neue Produkte kreieren, die neuartig und denen der Konkurrenz überlegen waren. Allein mit dem traditionellen Sortiment für Trinkschokolade war es nicht möglich, die Unkosten zu decken. Und da es sich bei Schokolade um einen Luxusartikel handelte, zogen die Behörden eine Privilegierung, also einen zeitweiligen Schutz des Unternehmens vor Konkurrenz, nicht in Betracht – zumal im Dresdner Brauwesen die Einführung der Gewerbefreiheit in Sachsen soeben erfolgreich erprobt worden war.¹³

Wie stark der Zwang zur Innovation und zur Grossproduktion war, zeigt die Tatsache, dass Miethe und Jordan & Timaeus sofort eine intensive Werbetätigkeit entfalteten. Miethe stellte in einer Schrift nicht nur die Vorzüge der neuartigen Dampfschokolade und deren Herstellungstechnologie vor,¹⁴ sondern beschickte ebenso wie das Dresdner Unternehmen Zeitungen in vielen deutschen Städten mit Anzeigen, in denen das Produktspektrum, Vertreter und Verkäufer vorgestellt wurden. Jordan & Timaeus, deren Hauptgeschäft wohl noch auf Kaffesurrogaten und Nudeln lag, mussten dabei nicht jene hektische Aktivität entfalten wie Miethe, der in ganz Süddeutschland inserierte und nach der Zolländerung, die ihm den dortigen Markt versperrte, 1832 in Nürnberg mit einem Partner eine Zweigfabrik gründete.

Das Gros der Produkte unterschied sich zwar nicht vom Warenspektrum der Fabriken ohne Dampftrieb wie der schon vor 1830 in München gegründeten Firma des Kgl. Bayerischen «Hof-Chocolade-Fabrikanten» Gregor Martin Mayrhofer.¹⁵ Jedoch fanden in den Fabriken in Dresden und Potsdam Erfindungen wie das vom Holländer van Houten 1828 entwickelte

Verfahren zum Entfetten des Kakaos schneller Umsetzung in neue Produkte als anderswo. Zudem waren, lange bevor es einen Markenschutz gegeben hat, erste Bezeichnungen im Sinne von Markenwaren entwickelt und die Reklame geschlechts- und altersspezifisch zugeschnitten worden. In einem Inserat des Münchner Vertreters von Jordan & Timaeus im Jahre 1834¹⁶ wurden neben den üblichen Sorten auch Gersenschokolade *mit durch Dampfpräparirtem Gerstenmehl*, die in Mode gekommene Osmazom-Schokolade und die mit dem Mehl der Pfeilwurzel versetzte Arrow-Root-Schokolade angeboten. *Illuminierte Szenen*, also wohl Sammelbilder, sollten zum Kauf der Fürsten- und Jagd-Schokolade animieren.

Ein Jahr zuvor hatte Miethe bei einer Annonce in der Bayreuther Zeitung¹⁷ erläutert, dass die *in medizinischer Hinsicht so berühmte* Osmazom-Schokolade zuerst in Frankreich gefertigt worden sei. Zu ihrer Herstellung würde der aus reinem Fleisch geschiedene Fleisch-Extraktiv-Stoff verwendet. Das Osmazom, *von den berühmtesten Chemikern animalisches Aroma genannt*, sei der *beständigste, geschmackhafteste, nährendste Grundstoff des Fleisches* und deshalb ein *vortreffliches Stärkungs- und Genesungsmittel*. Jagd- und Reise-Schokolade *zum Rohessen*, Galanterie-Schokolade mit illuminierten Bildern und *Zittwer- oder Wurm-Chocolade für Kinder* finden sich nicht nur bei Miethe, sondern auch bei anderen Anbietern. Dies legt die Schlussfolgerung nahe, dass Innovationen rasch von der Konkurrenz kopiert werden sind, wobei der Urheber nicht eindeutig bestimmt werden kann. Manchmal wird wohl nur die Bezeichnung gemäss dem Anlass geändert worden sein: So hatten Jordan & Timaeus 1831 *eine feine Präservativ-Schokolade gegen die Cholera* im Angebot.¹⁸

Ersichtlich ist, dass die Fabrikanten in der frühen Produktwerbung die positive Wirkung der Schokolade



Ansicht der Fabrik von Petzold & Aulhorn, um 1870

Offsetdruck, kaschiert auf Karton, Städtische Galerie Dresden – Kunstsammlung, Museen der Stadt Dresden

Der Firmengründer Carl Christian Petzold hatte den Beruf des Konditors erlernt. Auf der Dresdner Gewerbeausstellung 1845 zeigte seine *Conditoreiwaarenfabrik C. C. Petzold* einen *Aufsatz von Zucker und Zuckertragant (chinesischer Thurm)*.

Mit dem Eintritt des Kaufmanns Ernst Louis Aulhorn in das Geschäft begann der Aufstieg zum Grossunternehmen.

auf Gesundheit und Leistungsfähigkeit gegenüber den Aspekten Genuss und Erotik in den Vordergrund rückten, wenngleich Letztere nicht völlig verschwanden. Das ehemals höfische Getränk, das für Verschwendung und Langeweile stand, wurde den Werten des Bürgertums angepasst, wobei als Zielgruppe vorerst nur Erwachsene infrage kamen. Zwei neue Produkte wurden kreiert: die als Schokolade *zum Rohessen* bezeichnete feste Tafelschokolade und das Kakaopulver. Die Tafeln enthielten im Wesentlichen

dieselben Ingredienzien wie Trinkschokolade, wobei bei den billigeren Sorten eine Qualitätsabstufung durch Beimischung von Wurzeln und Kräutern vorgenommen wurde. Das Kakaopulver gelangte vor allem vermischt mit Mehlen zum Verkauf, was auf die Verschmelzung der süddeutschen Mehlspeis – mit der norddeutschen Suppentradition hinweist. Eine grössere Gleichmässigkeit – die Voraussetzung für ein Industrieprodukt – wurde mit dem Einsatz der Dampfmaschine erzielt.

Frühe Gewerbeausstellungen und Qualitätsbestrebungen

Ausstellungen dienten dazu, die Schokolade weiter bekannt zu machen und das Renommee der Unternehmen zu steigern. Jordan & Timaeus waren unter anderem auf den Expositionen in Dresden 1845, Leipzig 1850 und Dresden 1856 vertreten. Zur Weltausstellung in London 1851 stellten sie Kakaomasse, gefärbte Kakaobutter, Schokoladenpastillen, Talonpasten, Trink-, Speise- und Dessertschokoladen aus. Teurer waren die Spezialitäten Brillant-, Fürsten- und Racahout-Schokolade¹⁹ sowie Schokoladenpralinen. Zur Ausstellung gelangten auch in Schokolade ausgeformte Abbilder von Kunstwerken der Dresdner Galerie, darunter das «Schokoladenmädchen» und die (Sixtinische) «Madonna». Glanzstücke der Präsentation waren Grossfiguren: «Nelsons Monument» wog fünf Pfund und kostete 10 Taler, «Hermanns Denkmal» hatte gar ein Gewicht von 50 Pfund und kostete die ungeheure Summe von 50 Sächsischen Talern.²⁰



Hermannsdenkmal, von Jordan & Timaeus in Kakaomasse ausgeführt
Zeichnung in der «Leipziger Illustrierten Zeitung» (Bericht über die Weltausstellung 1851)

In dem Beitrag hiess es, dass die Firma grossen Wert auf die *Veredelung ihrer Fabrikate in plastischer Beziehung* lege und über 1'100 Positionen *Dessert- oder Kunstgegenstände aus Schokolade* im Angebot habe. Den Vergleich mit französischen Fabriken brauche sie nun nicht mehr zu scheuen.

Die Fertigung von Grossfiguren war ein Beweis der Leistungsfähigkeit, weshalb später auch die Fabrik von Stollwerck in Köln solche Figuren ausstellte. Spätestens auf der Weltausstellung in Wien 1873 dürften sich die Inhaber der Fabriken aus Dresden und Köln erstmals getroffen haben. Jordan & Timaeus brachten dort die Produkte der Fabrik im böhmischen Bodenbach zur Ausstellung, die den Markt in Österreich-Ungarn belieferte.

Ein Qualitätsanspruch war unter den damaligen Verhältnissen jedoch schwer durchzusetzen. Auf der Weltausstellung in Philadelphia 1876 sollte Preisrichter Franz Releaux den Satz prägen: *Deutschlands Industrie hat das Prinzip billig und schlecht*. Der 1877 gegründete Verband deutscher Schokoladenfabrikanten nahm sich des Problems an. Jordan & Timaeus, das als einziges Dresdner Grossunternehmen nicht an der Verbandsgründung beteiligt gewesen war, appellierte im selben Jahr in der «Gartenlaube» für mehr Qualitätsbewusstsein. Die Inhaber stellten fest, dass ein Pfund Schokolade zuweilen für einen Preis von 50 (*Chocoladenpulver mit Gewürz*) bis 70 Pfennigen (*Stückchenchokolade mit Gewürz*) angeboten werde, während der Kakao im Reinzustand die Fabrikanten zwei- oder dreimal so teuer zu stehen komme. Der Absatz der Tafelschokoladen im mittleren Preissegment werde von unredlichen Angeboten an *Block-, Stücken- und Krümel-Chokolade* beeinträchtigt. *Verfälschungen* mit Schwerspat, Ziegel-, Zichorien- und Eichenmehl seien nicht unüblich. Zudem wurde der hohe Mehlgehalt bei *Suppen-Chokolade, Schokoladen-Pulver oder Schokoladen-Mehl* kritisiert. In Frankreich – dem *gelobten Lande der Schokoladenfabrikation* – habe sich die Schokolade hingegen schon in allen Schichten eingebürgert, ohne dass man dort solch *exorbitant billige Preise* wie in Deutschland kenne.²¹ Unternehmer, die unter dem hohen Zollsatz für Rohkakao litten, hatten sich schon zuvor der Herstellung von *Confecturen* (Bonbons, Dragées, Dauerbackwa-



Die Dresdner Schokoladenindustrie im Festzug zur Wettin-Feier 1889
Zeichnung aus der offiziellen Festschrift

Im Sommer 1889 feierten die Wettiner ihr 800-jähriges Herrschaftsjubiläum. Die Fabrikanten Lobeck & Co., Otto Rüger, Hartwig & Vogel und Otto Rüger beteiligten sich mit einem zeittypischen Bild, das von Indianern gezogene Pferde in südamerikanischem Aufputz, von ihnen geerntete und zubereitete Früchte von einem Kakaobaum, berittene Mexikaner, einen Aufbau mit Schokoladeprodukten sowie Konditoren und ein Schokoladenmädchen – das bekannte der Dresdner Galerie – zeigte.

ren) zugewandt, womit die Verbindung der Schokoladen- mit der Zuckerwaren- und Dauerbackwarenproduktion vorgezeichnet war. Otto Rüger nahm als erster Dresdner Unternehmer im Kammerbezirk die Fertigung von *englischen Biscuits* auf. 1863 wurden im Bezirk der Dresdner Handelskammer durch 330 Arbeiter etwa 12'000-13'000 Zentner Schokolade und 18'000-20'000 Zentner *Confecturen* hergestellt.²²

Gründerzeit: Dresden wird Zentrum der deutschen Schokoladenindustrie

Die Mehrzahl der Dresdner Schokoladen- und Süßwarenfabriken entstand im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts. Die Stadt entwickelte sich im Kaiserreich zu dem Hauptort der Branche im Reich und war ein wesentlicher Teil der Dresdner Genussmittelindustrie, deren Produkte weltweit exportiert wurden. Die deutsche Schokoladenindustrie konzentrierte sich an wenigen Standorten. Zum einen war ein gewisser Wohlstand vonnöten, weshalb im Osten und Süden Deutschlands keine oder nur wenige Fabriken entstanden. Daneben waren folgende Faktoren ausschlaggebend: Die Städte an der norddeutschen Küste und die Region um Magdeburg profitierten vom leichteren Zugang zum Rohstoff Kakao bzw. Zucker. Im Rheinland kam beides zusammen, wobei der Roh-



Motiv vom Titelblatt eines Taschen-Kalenders

von Lobeck & Co. für 1908

Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

Seitdem die Möglichkeit bestand, Milkschokolade herzustellen, wurden Kinder als Zielgruppe immer wichtiger. Mit Kindermotiven beworben – auch Otto Rüge verwendete ein Mädchenbild, bevor der «Hansi» zur Werbefigur wurde –, war Schokolade nun natürlich und rein (unschuldig). Das Produkt wurde «weiblicher» und «jünger» und somit für alle genießbar. Die früheren Attribute eines lustvollen Genusses oder der Wirkung als Arznei wurden völlig verdrängt bzw. gerieten in den Hintergrund.

Kakaodose von Riedel & Engelmann

mit fiktiven Szenen aus den Kolonialgebieten, um 1900

Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

kakao aus den holländischen Häfen kam und sich zudem das rheinisch-westfälische Industriegebiet als bedeutendes Konsumzentrum in der Nähe befand. In Berlin und Brandenburg war die konzentrierte Nachfrage ausschlaggebend. In Dresden begünstigten mehrere Faktoren die Entstehung der Industrie: die gute Verkehrsanbindung, die Nähe zur Rübenzuckerindustrie, die Nachfrage vermöglicher Kunden und nicht zuletzt die Traditionen der Zuckerbäcker und Konditoren.²³

Der Schokoladenindustrie gelang es in jener Zeit, ihr Angebot auf alle Altersklassen auszuweiten. War es ursprünglich der Bedarf des Hofes und des Fremdenverkehrs gewesen, der die Nachfrage nach Schokolade gefördert hatte, kamen mit dem wachsenden Wohlstand und der Verbilligung der Produkte neue Abnehmerkreise hinzu; das Produkt «verjüngte» sich.²⁴ Nach der Jahrhundertwende überholte der deutsche Verbrauch an Rohkakao den französischen, womit das Reich die Spitzenposition in Europa übernahm.²⁵ Kurz vor dem Ersten Weltkrieg konnten sich bereits Arbeiterhaushalte ab und an Schokolade kaufen.²⁶ An dieser Entwicklung waren die Dresdner Unternehmen massgeblich beteiligt. Die Ausdehnung der Schokoladenproduktion förderte zugleich andere Zweige, vor allem den Spezialmaschinen- und -anla-

genbau und die Kartonagen-, Druck- und Reklameindustrie. An der Herausbildung des Berufsstandes der Gebrauchsgrafiker und dessen Profilierung war die Schokoladenindustrie führend beteiligt.

Vor dem Ersten Weltkrieg waren in Dresden nahezu 7'000 Arbeitskräfte in der Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie tätig, was mehr als einem Fünftel der Beschäftigten im gesamten Reich entsprach.²⁷ Dresden war das Zentrum dieses Zweiges in Deutschland geworden. Allein bei Hartwig & Vogel, dem führenden Unternehmen, arbeiteten mehr als 2'000 Beschäftigte. Daneben gab es weitere grosse Unternehmen mit über 300 und mehrere von mittlerer Grösse mit etwa 100 Arbeitskräften. Kleinbetriebe, die manchmal nur von kurzer Lebensdauer waren, fertigten vor allem preiswerte Schokoladenartikel und Zuckerwaren. Als «richtige» Schokoladenfabriken galten nur jene Firmen, die «von der rohen Bohne» arbeiteten, die also den gesamten Herstellungsprozess von der Kakaobohne bis zum Endprodukt im eigenen Unternehmen durchführten, was einen vergleichsweise hohen Kapitalbedarf erforderte. Eine klare Trennung zwischen Betrieben zur Herstellung von Schokolade, Dauerbackwaren und Zuckerwaren ist dennoch nicht immer möglich, da grössere Firmen die gesamte Pro-

duktpalette von Schokolade über Zucker- bis zu Dauerbackwaren abdeckten und kleinere nicht selten zwischen unterschiedlichen Produkten hin- und herwechselten.

Der Gründung der Ersatzkaffee- und späteren Schokoladenfabrik in Dresden-Neustadt durch Jordan & Timaeus 1823 waren Carl Christian Petzold und August Ferdinand Lobeck 1838 gefolgt.²⁸ Petzold hatte eine Konditorei eröffnet, in die 1845 Ernst Louis Aulhorn als Teilhaber eintrat. 1856 meldeten Petzold & Aulhorn den Betrieb einer Schokoladen- und Konditoreiwarenfabrik an. 1897/98 errichteten sie auf dem Gelände des Alten Reisewitzer Parkes ein neues Fabrikgebäude. Lobeck hatte 1838 eine Materialwarenhandlung übernommen, in der eine kleine, handbetriebene Schokoladenmaschine stand. 1846 stellte er die Schokoladenherstellung auf Maschinenbetrieb um, ehe er um 1850 ein Grundstück im Lockwitzgrund südöstlich von Dresden erwarb, um dort eine Schokoladenmühle einzurichten. 1858 trat der frühere Handlungsreisende Otto Rüger in das Unternehmen ein, das nun unter Lobeck & Co. firmierte. Nachdem Rüger 1860 die Anteile Lobecks übernommen hatte, wurde der Firmenname in Otto Rüger geändert.

Lobeck eröffnete 1862 in Löbtau bei Dresden eine neue Fabrik. Im Jahre 1868 entstand die Fabrik von Hromadka & Jäger, 1876 H. Vollmann, W. Hromadka's Erben.

Die Anfänge von Hartwig & Vogel werden von der Firmengeschichtsschreibung in das Jahr 1870 verlegt, als Heinrich Vogel in die Zuckerwarenfabrik seines Onkels Friedrich Hartwig einstieg. 1877 machte sich Richard Selbmann, Handlungsreisender bei Otto Rüger, mit einer eigenen Firma in der Dresdner Antonstadt selbstständig. 1886 folgten die Unternehmen von Johann Georg Kynast, 1888 Riedel & Engelmann, 1891 Gerling & Rockstroh, wobei das zuletzt genannte Unternehmen anfangs als Konditorei betrieben wurde. Im Jahre 1895 eröffnete das wenig später nach Mickten verlegte Unternehmen Gebr. Hörmann, das sich nach eigenen Angaben bald zur grössten deutschen Waffelfabrik entwickelte. 1917 folgte die Schokoladenfabrik Bruno Clauss in der Johannstadt. Im Hinblick auf Dresdner Spezialitäten sind das 1925 in Dresden-Striesen entstandene, später nach Dresden-Plauen verlegte Unternehmen Berger & Böhme sowie die 1937 gebildete Firma von Herbert Wendler hervorzuheben. 1920 hatte der Dresdner Konditor Fried-



Schokoladenautomat «Rotkäppchen und der Wolf»

Sächsische Automaten- und Türschliesser-AG, um 1910

Automaten-Welten. Historische Automatenammlung Gernot Königer Winklarn-Muschenried/Opf.

Zeitgleich zu Ludwig Stollwerck in Köln entstand im Frühjahr 1887 die Aktiengesellschaft für automatische Verkauf in Dresden, eine Gründung von Hartwig & Vogel. Weitere Firmen wurden von Schlossern und Panzerschrankherstellern gegründet, die mit komplizierter Mechanik vertraut waren.

Storch-Automat

MuM-Automaten, Niedersedlitz bei Dresden, um 1925 Automaten-Welten. Historische Automatenammlung Gernot Königer, Winklarn-Muschenried/Opf.

Automaten kamen dort zum Einsatz, wo Laufpublikum für viel Absatz sorgte, schon wegen der Verderblichkeit der Produkte. Schokolade war nun zu jeder Tageszeit und ohne Verkäufer erhältlich. Tierfiguren-Automaten waren eine Spezialität der Niedersedlitzer Zuckerwarenfabrik Munkwitz und Müller (MuM). Der Storch-Automat gab nach dem Einwurf des Geldes und dem Drehen der Kurbel eine in einem Kästchen verpackte Schokoladenpuppe frei, wobei der Storch hierzu «Mama» schrie.



Oben links:

Heimat-Schein für den Hohlhippenbäcker Wenzel Hromadka, Brünn 1869
 Stadtarchiv Dresden

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts waren üblich, dass Handwerksgesellen und Arbeiter durch ganz Europa wanderten. Sie erlernten Fertigkeiten und gaben diese weiter; manche suchten ihr Glück in der Fremde. Dort mussten sie einen Heimatschein vorlegen, da in Zeiten, in denen die Grossfamilien nicht mehr und eine Sozialversicherung noch nicht existierten, die Geburtsgemeinde ihre Unterstützung in Nottfällen übernehmen musste. Der Konditor Wenzel Hromadka – so sein eingedeutschter Name – stellte 1869 den Antrag, in hiesiger Stadt eine Comandite seiner in Wien innehabenden Hohlhippenbäckerei einzurichten. In seiner Firma W. Hromadka & Jäger – der ersten und ältesten Wiener (Original-) Waffel- und Biscuit-Fabrik mit der Telegrammadresse Waffeljäger Dresden-Plauen – wurden Hohlhippen, ein mürbes Waffelgebäck, und viele andere Waren wie Patience (Russisch Brot) mit und ohne Schokoladenüberzug hergestellt.

Oben rechts: Transportwagen der Waffelfabrik Gebr. Hörmann, um 1910
 Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

Das 1895 von den Brüdern Leo und Robert Hörmann an der Röhrhofgasse gegründete und wenig später an die Liliengasse verlegte Unternehmen stellte anfangs nur Leib- und Honigkuchen her. Seit dem Neubau einer Fabrik in Mickten 1897 entwickelte sich die in «Biscuit- und Waffelfabrik» umbenannte Firma zum Grossunternehmen. 500 Arbeiter stellten in der 1911 in eine Aktiengesellschaft umgewandelten Fabrik Waffeln der Marke Alpenstern, Albert-Kekse und Russisch Brot her. Die Hauptmarke zeigt einen sechseckigen Stern vor einer Hochgebirgskulisse und das Kürzel GHD (Gebrüder Hörmann Dresden).

Unten rechts: Versandkiste für Russisch Brot, 1. Hälfte 20. Jahrhundert
 Dr. Quendt KG, Dresden

Eine Dresdner Spezialität ist das Buchstabengebäck Russisch Brot, das früher in vielen Varianten angeboten wurde: weiss oder braun, mit oder ohne Schokoladenüberzug, verziert und bestreut mit Haselnüssen, Krokant oder Mandeln. Zur Färbung wurde früher Kulör, heute wird Kakao eingesetzt. Belegt ist dessen Herkunft als Patience aus dem österreichischen Raum, wo es auch zuerst industriell hergestellt wurde.

de. In Dresden wurde das Gebäck seit dem letzten Viertel des 19. Jahrhunderts als *Patience* oder *Russisch Brot* von Hromadka & Jäger, Gebr. Hörmann, Lobeck & Co., Otto Rüger, und J. G. Kynast vertrieben. Gegen die Zuschreibung, dass das Gebäck ehemals in Russland und in Dresden zuerst in einer Bäckerei hergestellt worden ist, spricht, dass keine Ausformung des Gebäcks in kyrillischen Buchstaben bekannt ist und der Name «Deutsch-Russische Bäckerei» wohl erst nach der Übernahme des Betriebs durch den aus Kassel stammenden Sohn des Gründers 1881 vergeben worden war. Edmund Ferdinand Wilhelm Hanke spezialisierte sich augenscheinlich auf die Bedürfnisse der Touristen aus dem Zarenreich und der sich damals bildenden russischen Gemeinde, die vor allem südlich des Stadtzentrums, im sogenannten Russischen Viertel wohnte.

rich Lischka ein Unternehmen gegründet; später siedelte die Kakao-Schokoladen- und Marzipanfabrik nach Kötzschenbroda über. Es bestanden Fabriken zur Fertigung von Schokoladen- und Verpackungsmaschinen und für Schokoladenformen wie die 1870 in Plauen bei Dresden gegründete Schokoladenformen- und Blechballagenfabrik von Anton Reiche, welche Weltbedeutung erlangen sollte. Bei der räumlichen Verteilung der Fabriken in der Stadt sind zwei Schwerpunkte



auszumachen: der Norden (Antonstadt) und der Süden zwischen Wilsdruffer Vorstadt, Löbtau und Plauen. Die Inhaber suchten die Nähe zur Eisenbahn, zu Zubehör- und Maschinenfabriken und Arbeiterwohngebieten, zudem folgten sie den Regeln der Bau- und Gewerbeordnungen.

Das rasche Wachstum der Industrie zog die auch aus anderen Branchen und Stadtgegenden überlieferten Auseinandersetzungen nach sich. So erhoben die Anwohner an der Bamberger Strasse 1908 Einspruch gegen die Aufstellung eines Schmiedehammers durch Anton Reiche.²⁹ Der Eigentümer des Hauses Bischofsweg 16 legte 1910 Beschwerde gegen Lärm und Erschütterungen ein, die von der benachbarten Fabrik von Selbmann an der Königsbrücker Strasse ausgingen. Vor allem im Winter sei das *Sausen und Summen* [der Maschinen] *nicht auszuhalten*.³⁰

Fabrikanten und Arbeiter

Viele Arbeiter und die Mehrzahl der Fabrikanten waren nach Dresden zugezogen. Letztere waren aus der näheren Umgebung und aus anderen Orten Sachsens, manche aus entfernten Regionen wie dem Raum Hannover oder aus Unterfranken, einige aus dem Ausland (Mähren, Wien) gekommen. Unter den Gründern befanden sich vor allem zwei Berufsgruppen: Konditoren bzw. Bäcker sowie Kaufleute. Manche probierten zuerst andere Produkte aus, ehe sie sich auf Schokolade festlegten. Um nicht so stark von deren Absatz abhängig zu sein, stellten nicht wenige Unternehmen weitere Produkte wie Ersatzkaffee, Nudeln und Kaffee her oder verbanden den Verkauf von Schokolade mit dem anderer Waren. Flexibilität und Diversifizierung waren aufgrund des Saisoncharakters der Produktion,



des Einflusses der Zollpolitik der Regierung und der Preispolitik der Rohstoffanbieter notwendig. Die meisten Unternehmen blieben auch später Personengesellschaften, womit sie rasch auf sich ändernde Marktverhältnisse reagieren konnten.

Im Verhältnis zur Arbeiterschaft setzten die Fabrikanten lange Zeit auf individuelle Vereinbarungen, unter anderem



Oben: Arbeiter in der Blechwarenfabrik von Anton Reiche Aufnahme aus einem Fotoalbum, 1888

Museum Hofmühle Dresden, Sammlung Monika Tinhofer, Wien

Die Aufnahme des Gründers der Fabrik für Blechemballagen und Schokoladenformen und aller Abteilungen der Arbeiterschaft der wurden 1888 für ein Firmenalbum angefertigt. Zeittypisch präsentieren sich die Arbeiter in Arbeitskleidung, mit Werkzeugen und Produkten. Im Vordergrund sind Schalen mit den Farben Gold und Grün zur Verzierung der Blechdosen und -plakate erkennbar, links ein Lithografie-Stein mit dem Schriftzug «Schokolade & Kakao OTTO RÜGER».

Hausorden von Jordan & Timaeus

Messing, emailliert. Verliehen an Adolph Drechsler, um 1900 Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

Die Auszeichnung mit der Umschrift «Für hervorragende Leistungen» wurde an langjährig Beschäftigte verliehen. Empfänger dieser Auszeichnung war der Schokoladenkocher Adolph Drechsler. Nach der Familienüberlieferung hatte der unweit der Fabrik wohnende Drechsler immer auf die richtige Temperatur der Kessel zu achten, wohl auch ausserhalb fester Arbeitszeiten. Eine gleichartige Auszeichnung ist bei Otto Rüger nachgewiesen, wo die zu Ehrenenden ein rundes Abzeichen aus Messing mit dem Konterfei der Werbefigur «Hansi» erhielten.



Hafenanlagen an der Marienbrücke

Kolorierter Kupferstich, um 1878, Städtische Galerie Dresden – Kunstsammlung, Museen der Stadt Dresden

Der zumeist per Schiff aus Hamburg angekommene Kakao wurde unweit des Stadtzentrums auf die Eisenbahn und auf Fuhrwerke umgeladen. Der Fernversand der Fertigprodukte erfolgte zumeist per Bahn. Seit 1895 war der Alberthafen Umschlagplatz; der Weitertransport erfolgte später per LKW.

wegen kaum vorhersehbarer Nachfrageschwankungen. Die Stammebelegschaft wurde mit einer sozialen Grundversorgung an das Unternehmen gebunden: In einigen Betrieben gab es Kranken-, Invalidenkassen, Kinderbewahranstalten, Werksküchen und -wohnungen; Jubilare erhielten Auszeichnungen und Prämien. Zum Höhepunkt der Saison im Spätsommer und Herbst waren in den Fabriken aber auch viele Aushilfs- und Saisonkräfte beschäftigt, die über keinerlei soziale Absicherung verfügten. Die Gewerbeaufsicht musste mitunter Anzeigen über Verstöße gegen die Beschränkungen zur Beschäftigung jugendlicher Arbeiter oder gegen die Meldepflicht nachgehen. Der Schokoladen- und Zuckerwarenfabrikant Richard Selbmann musste sich zwischen 1882 und 1905

wegen vier Vergehen verantworten und hierfür eine Geldstrafe entrichten.³¹

Die Belegschaft wurde in Beamte, kaufmännisches Personal und Arbeiterschaft unterteilt, Letztere in Kakao- und Schokolade-Arbeiter, Bonbonkocher, Dragéearbeiter, Konditoren, Laboranten, Packer und Hilfsarbeiter. Zwischen 1903 und 1913 erhöhte sich die Anzahl der Dresdner Betriebe von 25 auf 28. Firmen mit über 50 Beschäftigten gab es 11 bzw. 13.³² Kennzeichnend war der hohe Anteil an Frauen. Sie erhielten einen geringeren Lohn als Männer, was auch darin begründet lag, dass sie überwiegend einfache Tätigkeiten ausübten, die im Stücklohn bezahlt wurden, während Männer häufiger Arbeit verrichteten, die im Zeitlohn abgegolten wurde. Die im Reichs-

massstab hoch technisierten Dresdner Grossbetriebe hatten einen sehr hohen Frauenanteil an der Belegschaft, in Sachsen insgesamt bis zu 90 Prozent. Der gewerkschaftliche Organisationsgrad von etwa einem Fünftel der Beschäftigten im Reich (1913)³³ wird in Dresden kaum überschritten worden sein. Der freigewerkschaftliche Zentralverband der Bäcker, Konditoren und verwandten Berufszweige Deutschlands hatte erst sechs Jahre zuvor die Mitgliederwerbung unter den Schokoladenarbeitern aufgenommen. Der erste grössere Streik in Dresden fand im Herbst 1911 statt. Dem im gleichen Jahr gegründeten lokalen Arbeitgeberverband blieben noch viele Unternehmen fern. Tarifverträge wurden erst in der Zeit der Weimarer Republik üblich.

Erstaunlich ist die Aktivität, welche die kleine Fraktion der Schokoladenfabrikanten auf politischem Gebiet entfaltete. Vor 1871 hatte ihr Kampf der Beseitigung der Handelshemmnisse und der Verbesserung der Verkehrsverhältnisse gegolten. Gottfried Heinrich Christoph Jordan und Ernst Louis Aulhorn hatten sich hierfür in der Kaufmannschaft engagiert, Jordan 1849 eine Denkschrift für den Ausbau Dresdens zu einem Handelszentrum in Mitteleuropa veröffentlicht.³⁴ Sein Sohn Ernst Albert Jordan führte die Tätigkeit des Vaters fort. 1877 entstand der «Dresdner Verband» der Schokoladefabrikanten.³⁵ Seit 1881 wechselte der Vorsitz zwischen Unternehmern aus Dresden und den Stollwercks in Köln hin und her, was für die Bedeutung dieser Städte in der Branche spricht. 1881-1897 hatte Otto Rüger, 1906-1911 Heinrich Vogel, ab 1922 Max Rüger den Vorsitz inne. Vogel war zudem Vorsitzender des Exportvereins für das Königreich Sachsen und im Vorstand der Dresdner Handelskammer vertreten. Paul Schulze war Syndikus des «Dresdner Verbandes» und der Handelskammer. Als Gustav Stresemann, der spätere Reichskanzler, dessen Nachfolger wurde, gelang es, in Land und

Stadt die Machtverhältnisse im Sinne der Nationalliberalen und der verarbeitenden Industrie zu verändern.³⁶ Der «Verband sächsischer Industrieller» wurde der grösste regionale Industrieverband im Reich. 1907-1918 hatte Louis Bernhard Lehmann (Schokoladenmaschinenfabrik J. M. Lehmann) den Vorsitz. Bleibende Resultate der Auseinandersetzung mit dem Zuckerkartell waren die als AG geführte «Verbands-Zuckerfabrik» in Genthin und die «Würzburger Vereinigung» deutscher Zuckerwaren- und Schokoladefabrikanten, deren Aufgabe nicht nur im Schutz der Mitglieder vor Schäden durch Verwaltungshandeln, säumige Zahler und Streiks bestand, sondern die auch den gemeinschaftlichen Einkauf von Roh- und Zusatzstoffen organisierte.

Schokolade vom Fließband: Mechanisierung und Massenproduktion

An der Wende zum 20. Jahrhundert waren die Geheimnisse der Schokolade im Wesentlichen entschlüsselt. In der vom Verband deutscher Schokoladefabrikanten prämierten Arbeit von Paul Zipperer sind die Produktionstechnologie beschrieben und jene Waren aufgezählt, die dem Industriezeitalter gemäss waren.³⁷ Künftige Neuerungen ersetzten vor allem Bestehendes und entwickelten es zeitgemäss weiter, wie an der Einführung von Verpackungsmaschinen über Automobile bis zu heutigen Fertigungsrobotern und dem Marketing ersichtlich ist.

Schon im Kaiserreich waren in den modernen Dresdner Fabriken die Grundprozesse zur Fertigung der Schokoladenmasse wie das Enthülsen der Kakaobohnen, das Melangieren der Kakaomasse oder das Auspressen der Kakaobutter mechanisiert. Die eigentliche

Herstellung der Produkte sowie deren Verpackung erforderte jedoch noch immer viel Handarbeit. Das Bild der Fabriken wurde somit beherrscht von grossen Arbeitssälen, in denen Dutzende von Frauen Schokoladenformen befüllten und fertige Produkte verpackten. Die Handarbeit sollte erst in der Weimarer Zeit allmählich von Maschinen verdrängt werden.

Grösster Hersteller und Komplettanbieter war das 1910 zur Familien-AG umgewandelte Unternehmen Hartwig & Vogel.³⁸ Die Zahl der hier beschäftigten Arbeiter war von 40 (1870) über 1'200 (1893) auf 2'000 (1911) gestiegen. In dem grossräumigen Fabrikkomplex an der Rosenstrasse wurden nicht nur Kakao und Schokolade, sondern auch Konfitüre, Marzipan, Bonbons und Lebkuchen hergestellt. Nach eigener Aussage kamen jährlich über 300'000 Pakete und Kisten an Kundschaft im Reich und in Grossbritannien, Frankreich, Staaten im Orient, Südafrika, Indien, Australien und anderswo zum Versand. Spezialitäten waren der leicht lösliche Kakao mit der Bezeichnung «Cacao vero», die «leichtschmelzende Tell-Schokolade» und Produkte der Marken «Silva» und «Diana». Zweigfabriken bestanden in Bodenbach und

Wien. Zwei Dutzend Reisende sorgten neben Vertretern, Filialen und Hauptniederlagen in allen grösseren Städten des Reiches für den Absatz. Ihnen standen allein für Weihnachts- und Osterartikel 25 Musterkoffer zur Verfügung. Die Tafelherstellung war bei Hartwig & Vogel bereits vor 1914 mechanisiert. Handarbeit war noch bei der Fertigung von Hohlfiguren, Schokoladen-Dessertbonbons und den «Diana»-Karamellbonbons mit Füllungen, Nuss- und Mandel-Schokoladenmasse und bei Artikeln aus Marzipan und bei Lebkuchen notwendig. Zum grossen Fabrikareal kamen noch werkseigene, mit Gleisanschlüssen versehene Speicher am Güterbahnhof und am Albertshafen. Kraft- und Werkzeugmaschinen, Fahrstühle und Telefonanlagen vervollständigen das Bild des Fortschritts, das der Öffentlichkeit auf der Internationalen Hygieneausstellung 1911 in Form einer «Gläsernen Fabrik» präsentiert wurde. 15 Jahre später bannte der renommierte Dresdner Werbefilmer Fritz Boehner den gesamten Weg von der Kakaobohne über die Schokolade bis zum Kunden auf Zelluloid.

Zu den Grossen der Branche im Reich zählte auch die Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik von Petzold



Dosen für Kakao von Dresdner Herstellern, um 1900
 Privatbesitz Lutz Fasse, Dresden
 Stadtmuseum Dresden,
 Museen der Stadt Dresden (Riedel & Engelmann)



Warenautomat «Bismarck» für Schokolade und Zuckerwaren
 Bemaltes Gusseisen; Richard Selbmann, um 1895
 Automaten-Welten. Historische Automatenammlung
 Gernot Königer, Winklarn-Muschenried/Opf.

Mit der Umsetzung der Figur des «Reichsschmieds» knüpfte Selbmann an die Sympathie an, die nach der Entlassung des Altkanzlers durch Kaiser Wilhelm II. das national gesinnte Bürgertum erfasste. Dresden war die erste Station Bismarcks auf seinem Triumphzug durch Deutschland 1892. Unter der von Eichenlaub eingefassten und von seinem Hund begleiteten Figur Bismarcks steht der oft falsch gedeutete Spruch aus seiner Rede vor dem Reichstag am 6. Februar 1888, in der Bismarck vor weiteren Konflikten warnte und dafür warb, das saturierte Reich zu schützen. Der Automat stand ehemals im Gasthof «Zum Reichsschmied» in Dresden.

& Aulhorn (Marke «Deutschmeister»), die 1899 mit einem Kapital von 1,5 Millionen Mark in eine AG umgewandelt wurde. Lobeck & Co. richteten sich auf die Produktion hochpreisiger Schokoladen, Desserts, Kakao und Zuckerwaren aus und verzichteten dafür auf *umsatzschaffende Merkantil- und billige Konsumware*. Die zwischenzeitlich betriebene Nudel- und Waffelproduktion wurde eingestellt. Beide Fabriken hatten Absatz in ganz Deutschland und auch in eini-

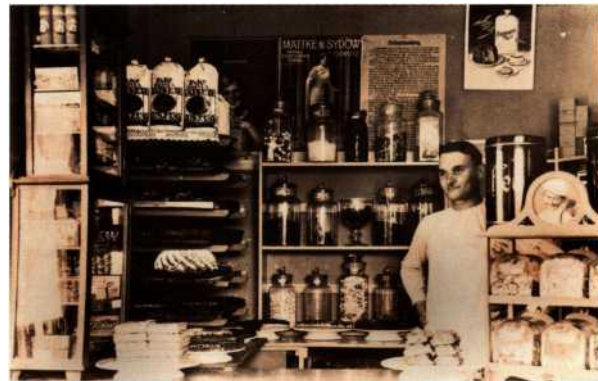
gen Ländern Europas. Bei Jordan & Timaeus wurden Kakao, Schokolade, Zuckerwaren, Lebkuchen, Zitronat, Kaffeesurrogate und die Spezialität «Künstler-Lebkuchen» hergestellt. Der Absatz erfolgte in ganz Deutschland. Einen Sonderfall stellte das Unternehmen von Otto Rüger dar, schon wegen der abgelegenen Lage im Lockwitztal. Es hatte sich vor allem mit seinen Honig- und Lebkuchen einen Namen gemacht. Eine typische Fabrik mittlerer Größe betrieb Richard

Kolonialwarenladen

Bäckerei, Kolonial- und Tabakwarengeschäft von Alfred Schneider in Dresden-Torna, um 1925, Foto: Alfred Schneider
 Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

Schokolade war sowohl in speziellen Süßwarengeschäften als auch in Kolonialwarenläden erhältlich, ehe letztere allmählich von Kaufhäusern, Kaufhallen und schließlich Supermärkten abgelöst wurden.

Unten: Postkarte, um 1910
 Privatbesitz Lutz Fasse, Dresden



Selbmann, neben Hartwig & Vogel einziger Fabrikant mit einer eigenen Verkaufsautomaten-Fertigung. 1902 stellte der Bezirksoberaufseher fest, dass seine Fabrik an der Königsbrücker Str. 68 aus zwei Räumen zu je 200 Quadratmetern Fläche bestehe und über einen Gasmotor verfüge. *Der Saal im I. Obergeschosse wird zum Rösten und brechen des Cacaos verwendet und es haben [...] folgende Hilfsmaschinen Aufstellung gefunden: 1 Exaustor, 2 Rösttrommeln, 2 Brech- und 1 Reinigungsmaschine. Im Saale des II. Obergeschosses werden Automaten angefertigt und repariert, hier findet nur Handbetrieb statt und es werden insgesamt 18 und 20 Arbeiter beschäftigt.*³⁹

Flexibilität war die herausragende Fähigkeit der Fabrikanten. Je nach Gegebenheit wählten sie Warenprofil, Verkaufsstrategie und Transportmittel. So wurden neben Schokolade und Zuckerwaren auch Teigwaren, Dauerbackwaren, Ersatzkaffee und andere Nahrungsmittel hergestellt. Als Antriebsquelle nutzten sie Dampf-, Wasser-, Gaskraft und Elektrizität. Der Vertrieb der Waren, die per Fuhrwerk, Eisenbahn und LKW zum Abnehmer gelangten, erfolgte über eigene Filialen, den Postweg oder über Händler. Die Anzahl der Verkaufsstellen war schon im Kaiserreich hoch: So gab es in Dresden – wohl in der Vorkriegszeit – über 1'000 «Schokoladen-Vertriebsstellen».⁴⁰

Marken – Werbebilder – Hoflieferanten

Die von den Dresdner Unternehmen verwendeten Fabrikmarken unterlagen kaum einer Veränderung. Manche wie *Richard Selbmann* verwendeten nur ihren Namen. Einige schufen einfache Namenskürzel wie Petzold & Aulhorn (Pea), Gerling & Rockstroh (Gero), Jordan & Timaeus (Jordtina) oder Berger &



Schokoladenbriefchen
Privatbesitz Lutz Fasse, Dresden

In den verschiedenartig gestalteten Briefchen wurde ein Täfelchen Schokolade verschickt.

Böhme (Borbö). Einprägsame Figuren wie der lebenswerte Hansi (Otto Röger) oder der ausdrucksstarke Wilhelm Tell (Hartwig & Vogel) fallen aus diesem Rahmen heraus. Eine Konstante ist die Verwendung von Symbolen aus der sächsischen Geschichte und Kunst. Die Kurschwerter finden sich bei Riedel & Engelmann (Schwerter-Schokolade). Die grosse Schokoladenfabrik in der Zeit der DDR nannte sich «Elbflorenz» nach der volkstümlichen Abwandlung der von Johann Gottfried Herder für Dresden getroffenen Bezeichnung «deutsches Florenz».⁴¹ Die Stadtsilhouette oder prägende Bauwerke wie die Frauenkirche finden sich bis heute auf vielen Dresdner Erzeugnissen. Eine vorgeblich an die Herkunft der Schokolade erinnernde Figur wie den in Wien (Meinl) oder Berlin (Sarotti) verwendeten Mohren gab es in Dresden nicht.

Dafür war das «Schokoladenmädchen» allgegenwärtig, das Jean Étienne Liotard zwischen 1743 und 1745 auf Pastell verewigt hatte. Das schon im 18. Jahrhundert berühmte Bild eines Wiener Stubenmädchens wurde im 19. Jahrhundert von der Werbung völlig vereinnahmt. Der im Exil in Dresden lebende polnische Schriftsteller Jozef Ignacy Kraszewski (Sachsen-Trilogie) äusserte sich verwundert über die Manie, diese Figur für alles Denkbare zu verwenden.



König Albert und Kaiser Wilhelm II. bei Jordan & Timaeus
 Fotografie von Rudolph Trau, 23. April 1898
 Hans C. Jacobs, Lage

Am 23. April 1898 feierte der sächsische König Albert sein 25-jähriges Thronjubiläum. Aus diesem Anlass kam auch Kaiser Wilhelm II. nach Dresden. Die Fotografie zeigt König Albert (2. Reiter v. l.) und den Kaiser (3. Reiter v. l.) im Hof der Schokoladenfabrik in der Antonstadt, der heutigen Äusseren Neustadt. Der Fabrikhofsoll auch des Öfteren ein Sammelpunkt für jene Reiter gewesen sein, die an den Militärparaden auf dem nahe gelegenen Alaunplatz teilnahmen.

Blechverpackung für Kaiser-Schokolade, Jordan & Timaeus, um 1910
 Privatbesitz Lutz Fasse, Dresden

Je nach Absatzgebiet stellten Jordan & Timaeus das Prädikat als königlich-sächsischer oder als kaiserlich und königlicher Hoflieferant in den Vordergrund. Die Nähe zum deutschen Kaiser entsprach dem nationalen Überschwang in der Vorkriegszeit.

Es sei unmöglich geworden, dem *unerträglichen Fingürchen* auszuweichen; das Motiv tauche ebenso als Seifenstück auf wie als Schokolade oder Porzellanfigur. *Es ist schwer zu erfahren, wer diese abgeschmackte Schokoladenmädchen-Mode eingeführt hat.*⁴² Die Firma Lobeck & Co. nahm das Motiv des Schokoladenmädchens in seine Fabrikmarke auf, andere Hersteller wie Otto Rüger bewarben damit Kakaopulver. In der Zeit der DDR fand das Schokola-



Postkarte mit einer Preisauskunft
 der Firma Otto Rüger, 1907
 Privatbesitz Lutz Fasse, Dresden

denmädchen Aufnahme auf eine Pralinenschachtel von Vadossi Radebeul. Bis in die Gegenwart ist die Figur für Werbezwecke beliebt.

Weitere Motive berücksichtigten die Zielgruppe und den Zeitgeist. So wurde im Kaiserreich, als über die Hygiene in den Grossstädten und die richtige Ernährung debattiert wurde, die nährnde und kräftigende Wirkung der Schokolade hervorgehoben. Damit wurde zugleich die neue Käufergruppe der Kinder erreicht. Die Reinheit des Produkts wurde mit Bezeichnungen wie «Cacao vero» (Hartwig & Vogel) betont. An die nationale Gesinnung der Kunden knüpften Bezeichnungen wie «Deutschmeister» (Petzold & Aulhorn) an. Ein besonders werbewirksames Etikett war das Prädikat eines Hoflieferanten, das auf Antrag vom Ministerium des Königlichen Hauses verliehen wurde, wenn eine Lieferung an den Hof in zufriedenstellender Weise erfolgt und eine Gebühr von 200 Mark entrichtet worden war. Hoflieferanten waren Riedel & Engelmann, Hartwig & Vogel, Jordan & Timmaeus und Lobeck & Co.

Ähnlich begehrt war der Titel eines (Geheimen) Kommerzienrates. Dies war die übliche Ehrung für Industrielle, da in Sachsen Bürgerliche kaum in den Adelsstand aufgenommen wurden.⁴³ Den Titel erhielten Ernst Albert Jordan, Otto Rüger, Heinrich Vogel, Louis Bernhard Lehmann und Richard Selbmann. Als wichtiger Wirtschaftsfaktor war die Schokoladenindustrie in das Blickfeld des Monarchen geraten. Das Verhältnis zwischen König und Industrie war ein Geschäft auf Gegenseitigkeit: Der Monarch versicherte sich der Loyalität der Fabrikanten, die wiederum von der Aufwertung ihrer Person innerhalb der Gesellschaft und ihrer Produkte in den Augen der Kundschaft profitierten. Fortan gab es kein wichtiges Jubiläum und keine grosse Ausstellung mehr, die der König oder die Königin nicht besucht hätten. Zum festen Ritus wurden königliche Besuche in Fabriken.

Weltkrieg – Aufschwung – Krise

Die Auswirkungen des Ersten Weltkrieges auf die Schokoladenindustrie waren wesentlich einschneidender als Störungen des Geschäfts in vorangegangenen Krisenzeiten. Problematisch war vor allem die Abschliessung vom Weltmarkt und der sich daraus ergebende Kakaomangel. Die zur Front eingezogenen männlichen Arbeitskräfte, zumeist qualifizierte Facharbeiter, mussten ersetzt werden. Schritt für Schritt wurde eine Zwangsbewirtschaftung eingeführt, die von der Bildung der Kriegs-Kakao-Gesellschaft über das Verbot der Herstellung von Weihnachtsartikeln und Pralinen bis zu Preisprüfungen und Metallabgaben reichte. Die seit 1911 für Kakao und Schokolade geltenden Verbands-Qualitätsmarken mit den Aufdrucken «gut», «fein» und «sehr fein» kamen aufgrund des Kakaomangels bis in die Nachkriegszeit nicht oder nur in geringem Mass zur Anwendung.⁴⁴ Dafür wurde 1916 eine Vorschrift zum Schutz der Kunden erlassen, die den Aufstieg der Verpackungsindustrie förderte: der Packungszwang. Fortan durfte nur noch verpackte und mit Hersteller- und Inhaltsangaben beschriftete Ware verkauft werden. Im selben Jahr erliess der Bundesrat eine Bekanntmachung, mit der die Deklaration von Ersatzstoffen verbessert wurde.

Schokolade zählte üblicherweise zu den «Liebesgaben» aus der Heimat, die an die Front geschickt wurden. Bislang ist nicht überliefert, ob Dresdner Hersteller spezielle Schokolade für die Truppenverpflegung hergestellt haben. 1916 bot Richard Selbmann sogenannte Kriegs-Schokolade an, ein Produkt mit vermindertem Kakaogehalt, sowie Feldpostbriefe, die wohl mit Schokolade gefüllt waren.⁴⁵



Taschenkalender von 1909 und 1916

Privatbesitz Lutz Fasse, Dresden

Wie rasch die Hersteller auf den Zeitgeist reagierten, zeigt die Gestaltung des «Hansi» für die durch Otto Rüger als Werbeartikel ausgegebenen Taschenkalender im Kleinformat. Begab sich die Figur 1909 noch in traditioneller Weise auf Wanderschaft, um die Welt zu erkunden, so schwenkte Hansi im Weltkrieg 1916 die Reichsflagge mit der Aufschrift «Deutsches Erzeugnis».

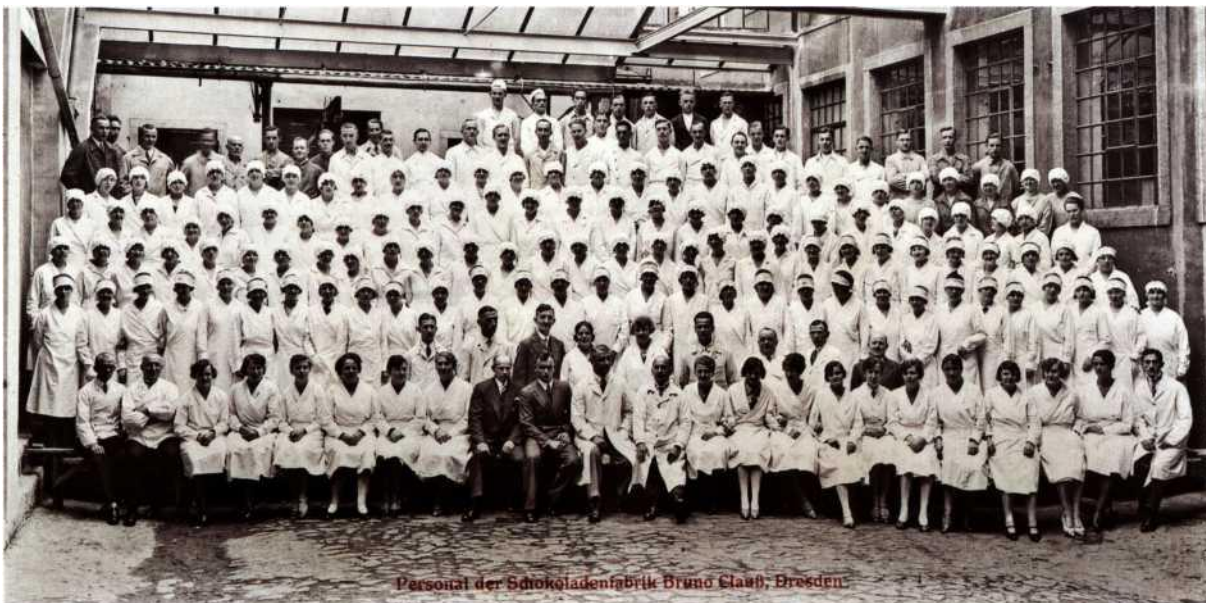
Personal der Schokoladenfabrik Bruno Claus

Ende der 1920er Jahre, Aufnahme: Gofferjé

Privatbesitz, Dresden

Die Aufnahme zeigt die etwa 150 Personen umfassende Belegschaft des Unternehmens in der Johannstadt in ihrer typischen Berufskleidung.

Nach der Demobilmachung 1918 war die Lage schwierig. Viele Mitarbeiter kehrten aus dem Kriege nicht zurück, die zurückgekehrten Soldaten waren einzustellen, was durch eine Übereinkunft des Dresdner Arbeitgeberverbandes mit den Gewerkschaften gelang, die jetzt rasch grössere Bedeutung erlangten. Dem Ruf abträglich waren kleine «Kellerbetriebe»⁴⁶, die allerorten entstanden. Zudem drängten die vom



Personal der Schokoladenfabrik Bruno Claus, Dresden



Reklameanzeige für Pralinen von Hartwig & Vogel

Entwurf: Willy Petzold, aus: Sachsen. 1'000 Jahre deutscher Kultur, 1929

Die vom führenden Dresdner Gebrauchsgrafiker der 1920er Jahre ausgeführte Produktwerbung für «Zell-Dessert» steht exemplarisch für den Stil der «Goldenen Zwanziger». Während die Figur der Frau die Attribute Jugend, Schönheit und Modernität mit dem Produkt verbindet, sollte der in zeittypischem Duktus gehaltene Text die Exklusivität des Produkts betonen.

Unten: Verpackung für Touristen-Schokolade, um 1910

C. C. Petzold & Aulhorn, Dresden, Privatbesitz Lutz Fasse, Dresden

Krieg weniger betroffenen Hersteller aus Staaten der früheren Kriegsgegner und dem neutralen Ausland auf den deutschen Markt. Die Reichsregierung verhängte 1920 einen vorübergehenden Einfuhrstopp, um die deutschen Hersteller zu schützen. Manche suchten sich mit dem Handel von Porzellan, Papier- und Tabakwaren, Spielkarten oder Scherzartikeln über Wasser zu halten. Beschränkungen wie die Kontingentierung der Rohstoffe wurden erst in der ersten Hälfte der 1920er Jahre nach und nach aufgehoben.



Vor der Schokoladenindustrie in Dresden und Sachsen standen in der Weimarer Zeit grosse Herausforderungen, wenngleich die Lage nicht so dramatisch war wie jene der Firmen in der Republik Österreich.⁴⁷ Das grösste Problem bestand in der Kapitalknappheit.

Die «Goldenen Zwanziger» brachten zunächst einen Aufschwung des Absatzes von Schokolade. Als Industrieprodukt war sie mittlerweile in allen Schichten der Bevölkerung zum Bestandteil der Ernährung geworden. Hygienisch abgepackt und praktisch portioniert, entsprach sie den Bedürfnissen einer Zeit, in der die Uhr den Tagesablauf regelte. Um Kundenbedürfnisse zu wecken, musste die Ware aufwendig beworben werden, wobei jede Zielgruppe eine andere Ansprache erforderte. Die Aspekte Nährkraft und Exotik traten in den Hintergrund, währenddessen die Begeisterung für Technik und moderne Eleganz, wie sie Filmstars verkörperten, aufgegriffen wurde – eine lohnende Aufgabe für Gebrauchsgrafiker. In der Nachkriegszeit hatte Kurt Schwitters Collagen mit Dresdner Schokoladenverpackungen entworfen, darunter eine dadaistische Variante des niedlichen *Rüger-Hansi*.⁴⁸

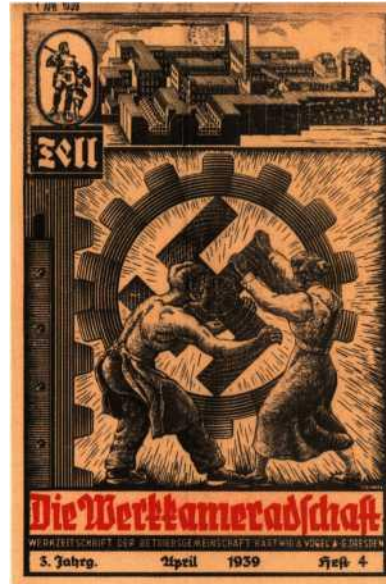
Die sächsische Schokoladenindustrie hatte zwar nicht die grössten Betriebe, behauptete aber in der Dichte ihre Spitzenposition im Deutschen Reich: 1925 arbeiteten in Sachsen mehr Beschäftigte als in allen anderen deutschen Ländern zusammen, das vielfach grössere Preussen ausgenommen.

Auf die Kreishauptmannschaft Dresden entfiel nahezu die Hälfte der sächsischen Betriebe und Beschäftigten.⁴⁹ Der grosse Einbruch kam dann mit der Welt-

wirtschaftskrise, in der die Traditionsunternehmen Jordan & Timaeus (1931) und Otto Rüger (1932) aufgeben mussten.

Rohstoffmangel und Kriegsproduktion

Auch in der Zeit des Nationalsozialismus hatte Schokolade einen schweren Stand. Sie war oft als weich und zart beworben worden – Attribute, die den Nationalsozialisten suspekt waren. Vor allem aber suchten die neuen Machthaber im Sinne ihrer Autarkiestrebungen die Kakaoeinfuhren zu begrenzen, um Devisen zu sparen. Die Aufgabe wurde der 1934 gebildeten Wirtschaftsgruppe der Branche übertragen, die im Zuge der Gleichschaltung an die Stelle der Verbände getreten war. In einem Beitrag in der «Deutschen-Schokoladen-Zeitung» heisst es bezeichnenderweise: *Kamerun ist das Rohstoffland des deutschen Süsswarengewerbes.*⁵⁰ Auf der Deutschen Kolonialausstellung in Dresden 1939 gestaltete die Berliner Firma *Sarotti* den Teil zu Kakao und Schokolade. Die angebotenen Postkarten zeigten Kolonial-Motive wie jene auf den Sammelkarten Dresdner Firmen.



Titelblatt der Werkszeitschrift von Hartwig & Vogel 1939
Stadtarchiv Dresden

Schokoladen-LKW an der Ostfront
Privatbesitz, Dresden

Die privat erstellte Aufnahme ist wahrscheinlich 1942 in der Nähe von Charkow entstanden. Im Hintergrund ist der LKW der Dresdner Schokoladenfabrik Bruno Claus zu erkennen.



Bei Anton Reiche wurden Formen für Schokoladen-Hakenkreuze und für Figuren in Gestalt von Adolf Hitler oder Baldur von Schirach hergestellt,⁵¹ bei Hartwig & Vogel zur Qualitätsproduktion für die Versorgung der Front aufgerufen. Ob die Dresdner Industrie spezielle Produkte wie sogenannte «Fliegerschokolade» für das Militär gefertigt hat, das wegen der Kontingentierung als Auftraggeber immer wichtiger wurde, ist nicht bekannt. Ohnehin sind bis heute nur wenige Nachrichten aus jener Zeit überliefert. Eine «Arisierung» von Unternehmen hat augenscheinlich nicht stattgefunden, da sich in Dresden wohl keine Fabrik im Eigentum jüdischer Inhaber befunden hat. Allerdings sind die vom Einfuhrstopp für Kakao betroffenen Fabriken der als nicht kriegswichtig eingestuften Industrie vielfach zur Kriegsproduktion herangezogen worden, oft unter Einsatz von Fremd- und Zwangsarbeitern.⁵² Die Ehefrau von Anton Reiche jun., Anna Reiche geb. Coppel, fiel 1942 dem Rassenwahn der Nationalsozialisten zum Opfer.⁵³

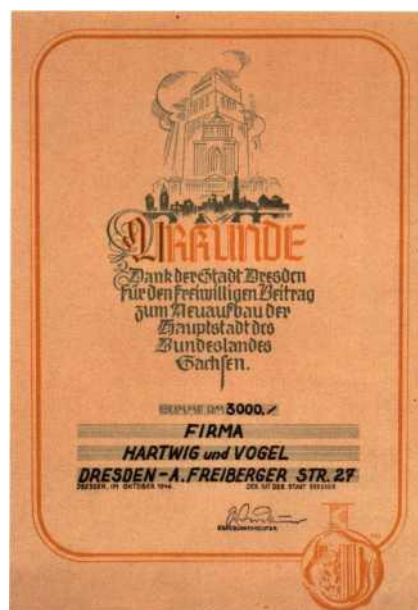
tischen Besitzer handelnden kommunistischen Funktionäre hatten deshalb beide Unternehmen zur Enteignung vorgesehen, da Grossunternehmen von vornherein als «Monopolkapitalisten» und damit als Kollaborateure und Nutzniesser des NS-Regimes betrachtet wurden. Es ist zu vermuten, dass in vielen Werken Demontagen stattgefunden haben. Bei Hartwig & Vogel sollen nach der behelfsmässigen Wiederherrichtung vorerst Brotaufstrich aus Zuckerrüben und Kekse hergestellt worden sein. In anderen Firmen begann der Betrieb in ähnlich kleinem Massstab; andere eröffneten gar nicht mehr.

Die mehrfachen Strukturänderungen der bald darauf gebildeten Landes- bzw. Staatsunternehmen von der Vereinigung Volkseigener Betriebe Süsswarenindustrie bis zum VEB Kombinat Süsswaren Delitzsch können hier nicht im Detail dargelegt werden. Die später als VEB Tell und schliesslich als Werk 1 bezeichnete Fabrik Hartwig & Vogel wurde

Urkunde über eine Spende von Hartwig & Vogel für den Wiederaufbau Dresdens
Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

Süss war en aus «Elbflorenz» zwischen Ost und West

Von den Luftangriffen auf Dresden im letzten Kriegsjahr waren die Schokoladenfabriken betroffen. In einer vom Rat der Stadt erstellten «Liste der beschädigten Grossbetriebe» wird der Zerstörungsgrad bei Hartwig & Vogel mit 50 Prozent und bei Anton Reiche mit 80 Prozent angegeben. Die Schokoladenfabrik hatte damals 1'000, der Blech-Emballagen-Hersteller 1500 Beschäftigte. Kriegsproduktion hatte es in beiden Unternehmen gegeben: Bei Hartwig & Vogel waren Zünder und bei Anton Reiche Wehrmachtsbedarf hergestellt worden.⁵⁴ Die unter dem Schutz der sowje-





An der Bonbonwickelmaschine im VEB Elbflorenz, um 1960
Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

zum Stammwerk der künftigen VEB Dresdner Süßwarenfabriken Elbflorenz.⁵⁵ Nach und nach wurden alle Dresdner Unternehmen, sofern sie nicht stillgelegt wurden, in anderen Kombinat aufgingen oder aufgaben, diesem Verbund angeschlossen. Den Anfang machten die in der Nachkriegszeit enteigneten Firmen Hartwig & Vogel (Werk I), Gerling & Rockstroh (Gero) Dresden (Werk II), Schokoladen- und Nahrungsmittelfabrik Dr. med. Sperber Dresden (Werk III) und Kosa-Schokoladenfabrik Rolle Niederoderwitz. Es folgten die Fabriken Bruno Clauss und J.G. Kynast, die 1953 enteignet und geschlossen (Clauss) oder eingegliedert (Kynast) wurden. 1972 wurden die Komplementäre Riedel & Engelmann, Schwerter Schokoladenfabrik (Würzburger Strasse) und Schokoladen- und Marzipanfabrik Vadossi in Radebeul-Kötzschenbroda (Kötitzer Strasse) verstaatlicht und als Werk Schwerter bzw. Vadossi dem VEB Elbflorenz angeschlossen. Die Anton Reiche KG gelangte zum Kombinat Nagema. Nachdem bereits in den

Jahren Richard Selbmann aus dem Handelsregister verschwunden war, folgten in den 1970er Jahren die letzten Betriebe mit staatlicher Beteiligung, darunter die Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik Exquisit (Inh. Elsbeth Löser), die Emerka Bonbon- und Schokoladenfabrik Lindenau & Ulbrich in Dresden-Niedersedlitz, die Schokoladenfabrik Wilhelm Schildener in Zschieren und das frühere Kakao- und Schokoladen-Werk Wilhelm Jentzsch in der Grossenhainer Strasse 29 (Schutzmarke Eno).⁵⁶ Der Hersteller der Dominosteine, Herbert Wendler, musste ebenfalls verkaufen; sein Betrieb wurde zum VEB Elite Dauerbackwaren.

Mit der Zusammenfassung der Betriebe in grossen Kombinat, also der zentralen Steuerung der Wirtschaftsprozesse, verfolgte die SED-Führung das Ziel, eine effiziente Grossproduktion aufzubauen. Die ersten Führungskräfte hatten noch Erfahrung in Privatbetrieben sammeln können. Dies traf etwa auf Willy Borrmeister zu, der 1927 bis 1939 als Prokurist bei Bruno Clauss gearbeitet hatte. Nach Kriegsdienst und Gefangenschaft 1939-1947 war er seit 1950 in führender Funktion bei Gero tätig, ehe er Betriebsdirektor im VEB Elbflorenz wurde.⁵⁷

Gleichwohl war die Flucht und Abwanderung der früheren Inhaber mit einem Verlust an unternehmerischer Erfahrung verbunden, die kaum auszugleichen war. Petzold & Aulhorn eröffneten in Hamburg ein neues Unternehmen. Die früheren Inhaber der Schokoladenfabrik Falkenpflug aus Döbeln und die



Verpackung für Pea-Tafel-schokolade, Hamburg um 1980
Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden



Abbildung aus einem Messeprospekt Kombinat Nagema
Dresden, 1985
Depositum im Stadtmuseum Dresden,
Museen der Stadt Dresden

aus Dresden übergesiedelte Familie Rüger, die in Heidelberg ein neues Unternehmen eröffnet hatte, errichteten gemeinsam in Karlsruhe eine Produktionsstätte, ehe die Firmen 1967 zu Farüchoc fusionierten. Die früheren Eigentümer der Schokoladenfabrik Kant in Wittenberg an der Elbe taten sich mit denen von Hartwig & Vogel zusammen und gründeten in Einbeck die Kant-Hartwig & Vogel AG. Franz Bernhard Lehmann eröffnete 1947 in Wasseraalfingen (heute Aalen) ein Maschinenbauunternehmen, das noch heute im Spektrum des früheren Weltmarktführers J. M. Lehmann tätig ist. Alfred und Anton Reiche mussten 1951 fliehen, als ihnen Buntmetallschmuggel vorgeworfen wurde. In Hamburg bauten sie mit der früheren Vertriebsfirma den Marktführer für Schokoladenformen in der Nachkriegsära auf.⁵⁸

Das DDR-Wirtschaftssystem war nicht geeignet, im internationalen Wettbewerb zu bestehen. Im Beson-

deren traf dies auf die Schokoladen-, Zucker- und Dauerbackwarenindustrie zu, in der rasch wechselnde Marktbedingungen und Kundenvorlieben hohe Flexibilität erforderten. Während bis 1945 in den grössten Unternehmen das Nebeneinanderher unterschiedlicher Produkte für den Wettbewerb förderlich war, liefen nun im Zuge der «Sortimentsbereinigung» traditionelle Produkte in den Kombinat aus, so in Dresden der aufwendige Tell-Apfel, die Diät-Schokolade und Pralinen. Die Staatsplanung sah für jeden Betrieb ein anderes Sortiment vor, um höhere Stückzahlen zu erreichen und damit die Kosten zu senken.

Den Unmut der Kunden steigerte ab den 1960er Jahren zusätzlich die Dreiklassenversorgung im normalen Handel, im Delikat und im Intershop.

Dressiermaschine für Russisch Brot, 1950er Jahre
Dr. Quendt KG, Dresden





Oben: Eingang zum früheren Stammwerk des VEB Elbflorenz während des Abbruchs
 Aufnahme: Franz Zadnicek, 1992
 Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden



Fernsehzeitschrift «FF dabei», März 1990
 Privatbesitz, Dresden

Am Ende der DDR war Produktwerbung nahezu verschwunden. Das «Schokoladenmädchen» wurde aufgrund seiner Bekanntheit nun für andere Zwecke genutzt. Der Leipziger Künstler Matthias Klemm entwarf für eine Aktion in der Leipziger Thomaskirche 1984 eine Grossgrafik, bei der die Figur in einen Rollstuhl gesetzt wurde, um mit der Frage «Bin ich Euch jetzt noch genauso viel wert?» auf die Lage von Randgruppen aufmerksam zu machen. Zwischen 1987 und 1990 lief im Fernsehen der DDR die vom Dresdner Entertainer und Sänger Gunther Emmerlich moderierte Sendung «Showkolade», bei der die aus dem Fernsehballett stammende Tänzerin Nadja Puls die Figur Liotards lebendig werden liess.

Zudem mussten die Produkte aus den Kombinatbetrieben dem Vergleich mit den bunt verpackten Waren aus dem Westen standhalten. Und der fiel zumeist zugunsten der Produkte aus der Bundesrepublik aus, wobei manche Süßwaren in Lohnfertigung in der DDR hergestellt worden war.

Jedes Jahr zu Weihnachten trafen die begehrten «Westpakete» mit Kleidung, Kaffee und Schokolade

auch in Dresden ein, wofür im Gegenzug Stollen und erzgebirgische Volkskunst verschickt wurden. Gute Schokolade aus der DDR war teuer, preiswerte nicht immer erhältlich – ebenso wie die begehrtesten Waren, etwa Radebeuler Waffelstäbchen, Russisch Brot oder Nudossi-Creme.

Interessanterweise entwickelte sich manches Produkt aus der DDR, das mit dem Ziel der Einsparung von Rohkakao entwickelt worden war, zu einem Verkaufsschlager: die mit Knäckebrot gefertigten Knusperflocken aus Zeitz, die Kokos-Schokolade aus Saalfeld oder die Puffreis-Tafel aus Wernigerode. Hervorzuheben sind die phantasievollen Verpackungsgestaltungen für Kinder. Junge Urlauber, die per Anhalter die damals erreichbare Welt bis nach Bulgarien erkundeten, hatten die preiswerte Schlager-Süsstafel im Gepäck – denn oft gelangte man nur mit solchen Tauschwaren in Rumänien an Brot und Wurst.

In Dresden wurden neben verschiedenen Rohmassen, die zur Weiterverarbeitung ausgeliefert wurden, Schocarrés, Schokoladenriegel, Marzipanartikel, Schokoladen- und Zuckerstreusel, Wein- und Kornbrandbohnen und Nuss-Nougat-Brotaufstrich hergestellt. Bei den Kunden sehr begehrt waren Marzipankartoffeln, Schokoriegel und die nach den Vorbildern Nutella und Schogetten neu entwickelten Produkte Nudossi und Schocarrés. Der Brotaufstrich war so erfolgreich, dass neben Nudossi noch ein Nuska für den hochpreisigen Delikat-Handel hergestellt wurde. Marzipanprodukte sind damals im grossen Massstab in die Bundesrepublik Deutschland exportiert worden.

Die Versorgung mit Rohstoffen, für die Devisen zu entrichten waren, war eine Achillesferse der Süsswarenproduktion in der DDR. Die zweite war der fehlende Wettbewerb, für den die Planvorgaben keinen Ersatz darstellten. Und schliesslich erfolgte aus Kapazitäts- und politischen Gründen nicht die konsequen-

te Zusammenführung der Produktion in einem Neubau, obgleich mit Nagema und Schokopack das Know-how zur Einrichtung vorhanden gewesen wäre. Im Werk I des VEB Elbflorenz wurden zwar Neuentwicklungen getestet und auch eingeführt. Doch trug dies neben Sortimentsbereinigungen dazu bei, dass sich die Zahl der Beschäftigten von etwa 1500 (1952) auf etwas über 600 (1986) verringerte.⁵⁹ Im Herbst 1989 wurde in Dresden noch eine Erfindung in die Produktion überführt: die unter dem Ingenieur Hartmut Quendt entwickelte neuartige Russisch-Brot-Anlage. Wenig später sollte die 45 Jahre währende Parallelgeschichte von Ost und West ihr Ende finden. Das Unternehmen VEB Elbflorenz ging 1990 in die Liquidation. 1991 begann der Abbruch des Stammwerkes.

Neuer Anfang – altes Lebensgefühl? Die Zukunft des «süssen» Dresden

Dresden als Hochburg der Branche stand mit dem Ende seiner Elbflorenz-Schokoladenfabrik nicht allein da. Die Berliner Sarotti-Fabrik war bereits *945 geschlossen worden, die berühmte Marke mit dem Mohren später an Stollwerck gegangen. Der Unternehmer Hans Imhoff hatte 1948 eine Fabrik an der Mosel gegründet und danach einen Siegeszug durch die westdeutsche Schokoladenindustrie unternommen. Hierbei wurden die Traditionsunternehmen Hildebrandt in Berlin (gegründet 1817), Stollwerck in Köln (1839), Waldbaur in Stuttgart (1848) und Sprengel in Hannover (1851) durch Imhoff zusammengeführt. In den 1990er Jahren expandierte die Stollwerck AG nach Osteuropa, ehe das von Imhoff geführte Unternehmen seinerseits von einem Konkur-

renten übernommen wurde: 2002 kaufte der multinationale Konzern Barry Callebaut – hervorgegangen aus der belgischen Callebaut und der französischen Cacao Barry – die Firma. 2005 wurde der Standort in Köln geschlossen. Die Geschichte der Schokolade ist nun in dem in der Stadt Köln beheimateten Schokoladenmuseum zu besichtigen.

Das Kapitel «Schokoladenstadt Dresden» wurde mit dem Ende von «Elbflorenz» jedoch nicht geschlossen. Dies ist zum einen der Qualität des Spezialmaschinenbaus und dem hohen Stand der Wissenschaften an der Technischen Universität zu danken. Exemplarisch spiegelt sich die deutsche Schokoladengeschichte, die mittlerweile in der globalen aufgegangen ist, im Weg von Theegarten-Pactec und Petzholdt-Heidenauer wider: In Theegarten-Pactec sind das in Köln gegründete Unternehmen Rose-Theegarten und die Dresdner Nagema-Ausgründung Pactec vereinigt. Petzholdt-Heidenauer ist ein Zusammenschluss der 1992 privatisierten Heidenauer Maschinenfabrik mit dem Conchenbauer J.S. Petzholdt aus Frankfurt/M., der wiederum eine Dresdner Vorgeschichte hatte.

Den mittelständischen Unternehmern der Schokoladen- und Backwarenherstellung in der Region ist es zu verdanken, dass nach 1990 mit Energie und Erfindungsreichtum ein neues Kapitel der Dresdner Schokoladengeschichte aufgeschlagen wurde. An erster Stelle ist die Dresdner Spezialitätenbäckerei Dr. Quendt zu nennen, die heute vom Sohn des Firmengründers geführt wird. Neben den traditionellen Dresdner Produkten Christstollen, Russisch Brot und Dominosteine hat das Unternehmen in den vergangenen Jahren auf dem Markt eine breite Palette innovativer



Herstellung von Dominosteinen in der Dr. Quendt KG

Aufnahme: Spezialitätenbäckerei Dr. Quendt, 2013

Dominosteine werden aus Lebkuchenteig, Marzipan, Gewürzen und Fruchtgelee mit Schokoladenüberzug hergestellt. Ursprünglich eine Spezialität der Fabrik von Herbert Wendler, werden die Dresdner Dominosteine heute bei Dr. Quendt hergestellt.

Produkte wie die beliebten «Dinkelchen» und «Bemmchen» platziert und den Gedanken nachhaltiger Produktion mit Einschluss biologisch erzeugter Waren aufgegriffen. Zu nennen ist die Firma Vadossi in Radebeul, die von einer alteingesessenen Konditorfamilie geführt wird und in der u. a. der Brotaufstrich «Nudossi» gefertigt wird. Zu erwähnen sind weiterhin Unternehmen aus der weiteren Region um Dresden, die oft aus früheren Betrieben des Süßwarenkomplexes hervorgegangen sind.⁶⁰ In Sachsen und Dresden hat sich auch eine lebhaftere Szene von Chocolatiers entwickelt, die mit viel Experimentierfreude an die Frühzeit der Schokolade anzuknüpfen sucht und damit den Zeitgeist der urbanen Moderne trifft. Und es hat den Anschein, als ob der «Privatisierung des Luxus» (Werner Sombart) die Wiederkehr des Luxus in der Öffentlichkeit folgen würde. Die «Schokoladenstadt Dresden» geht in eine neue Runde.

Die älteste Dresdner Schokoladenfabrik «Jordan & Timaeus» (1823-1931)

Im Jahr 1823 erhielten Gottfried Jordan und August Timaeus die Erlaubnis, in Dresden eine Zichorienfabrik zu gründen. Zichorien sind Salatpflanzen wie Endivien, Radicchio und Chicoreé, aus deren Wurzeln Ersatzkaffee hergestellt wurde. Die Fabrik von Jordan und Timaeus entstand auf der Neustädter Seite der Stadt. Der Neue Anbau, die spätere Antonstadt, war am Jahrhundertbeginn noch als ein Ort beschrieben worden, in dem *nur kleine Häuser mit Gärtchen vereinzelt bis an das Linckesche Bad* [standen], *dann fing der Wald schon an [...]*.¹

Die Fabrikanten kauften an der heutigen Alaunstrasse ein Grundstück und bauten hier ihr Unternehmen auf. Zuerst produzierten sie Zichorienkaffee, später auch Nudeln und Schokolade, welche pfundweise verkauft wurde. Früher als andere Dresdner Firmen vollzogen die Eigentümer den Übergang zur industriellen Fertigungsweise, was den Einsatz neuer Technologien und eineveränderte Arbeitsorganisation einschloss. 1828 liessen sie eine Dampfmaschine aufstellen.² Fortan konnte das Unternehmen in den damals üblichen Zeitungsanzeigen mit der Innovation «Dampfschokolade» werben.

Eine ausführliche Würdigung seiner Leistungskraft erfuhr das Unternehmen Jordan & Timaeus im Jahre 1855 anlässlich einer Gewerbeausstellung.

Annonce von Jordan & Timaeus im «Dresdner Anzeiger», 27. Juli 1831 Die 1823 gegründete Fabrik zeigte hiermit die Aufnahme der Herstellung von *Dampfschokolade* an.
Stadtarchiv Dresden

Ausbiet. von Waaren, Staatspapieren, Votterielosen zc.
1) Neu errichtete Dampf-Chocoladen-Fabrik von Jordan u. Timaeus in Neustadt-Dresden.

Wir erlauben uns, hiermit anzuzeigen, daß wir auf hiesigem Platz eine Dampf-Chocoladen-Fabrik errichtet und den Verkauf unserer, entstehend aufgeführten Fabrikate nun eröffnet haben. — Wir bitten um Ertheilung von Aufträgen und versichern deren prompte Ausführung.

Die Beurtheilung der Güte unserer Fabrikate überlassen wir dem, dieselben verbrauchenden Publico, versichern aber, daß wir sowohl die Chocoladen als auch Cacaomassen stets nur in ganz reiner und unverfälschter Beschaffenheit liefern und uns niemals irgend eine Verfälschung oder Täuschung — die sich der Eigennuß der Art leider nur zu oft gestatten mag — erlauben werden.

Was wir indess über Chocoladen im Allgemeinen, so wie über unsere Fabrication mittels Dampfkräften sagen zu müssen glauben, fassen wir in folgender Darstellung zusammen:

Die Chocolate ist ein, aus gerösteten, enthülseten, gereinigten und fein geriebenen Cacao-Bohnen, Zucker, Vanille und andern feinen Gewürzen bereiteter, nach dem Erkalten wieder erhärteter und zum Verbrauch und Verkauf verschiednen abgeformter Teig von rötlich brauner Farbe. — Als ein sehr nährendes, gesundes und wohlgeschmeckendes Getränk ist die Chocolate seit langen Zeiten (selbst schon vor der Entdeckung America's von den Ureinwohnern dieses Landes) anerkannt gewesen, aber erst in den letzten Jahren ist der Verbrauch derselben unter allen Völkern auch bei uns allgemein geworden.

Der Unterschied der Qualitäten und der Preise beruht nicht nur in der Mannigfaltigkeit der Sorten des Cacao's, sondern auch in der Verschiedenheit der dazu erforderlichen Bestandtheile und in der mehr oder weniger zweckmäßigen und sorgfältigen Bereitungart.

Durch Anwendung heißer Wasserdämpfe statt des Kohlenfeuers und durch sinnreiche Vernehmung mechanischer Kräfte statt der früher ausschließlich nur üblich gewesenen, sehr beschwerlichen, mangelfaften und ungelunden Verarbeitung, hat dieser Fabricationszweig in den letzten Jahren eine große Vervollkommnung erreicht, welche bei unserm Etablisement durch, aus eigenen Forschungen hervorgegangenen Verbesserungen noch sehr erhöht worden ist.

Ueber die Vorzüglichkeit unserer durch Dampfkräften bereiteten Chocoladen bemerken wir nur noch, daß durch die genau geregelte Erwärmung der Reibekessel der Cacao nie brenzlich werden kann, das aromatische Cacao-Öel — die Cacao-Butter — so wie die Kraft und Güte der Gewürze und der nach Verschiedenheit der Sorten sonst noch erforderlichen Bestandtheile ungeschwächt erhalten und durch die getroffenen Einrichtungen die vollkommenste Sauberkeit erreicht wird, da in die wohl verschlossenen Reibekessel weder Kohlenstaub, noch andere Unreinigkeiten eindringen können.

Auch wird der Cacao durch eine besonders dazu eingerichtete, von der Dampfmaschine in Bewegung gesetzte Vorkehrung von allem Staube, Schalen und sonstigen Unreinigkeiten vollkommen gesäubert.

Preise unserer Dampf-Chocoladen:

La. No.	In preuß. Courant.	fl.
A. 1.	Feinste Hohle-Chocolade, à la manière d'Espagne	16
B. 2.	Feinste Doppel-Vanille-Chocolade, à la manière de Milano	12
C. 3.	Feine Vanille-Chocolade	10
D. 4.	Feine Gewürz-Chocolade, 1ste Qualität	9
E. 5.	dergl.	8
F. 6.	dergl.	7
G. 7.	dergl.	6
H. 8.	Feinste Gesundheit-Chocolade mit Zucker ohne Gewürz, 1ste Qualität	9
I. 9.	Feine dergl., 2te Qualität	7
K. 10.	Cacao-Masse, extra fein von Cacao-Cacao	10
L. 11.	Cacao-Masse von sehr gereinigtem Cacao	7
M. 12.	Isländisch-Rosé-Chocolade mit Saft	12
N. 13.	Gersten-Chocolade mit durch Dampf präparirtem Gerstenmehl	12
O. 14.	Feine Druck-Chocolade	15
P. 15.	Suppen-Chocolade	6

Bei Abnahme von Partien bewilligen wir einen angemessenen Rabatt.

Anmerkung. Das richtige Pfund-Packet von 32 Loth enthält 5 oder 10 Tafeln. Unsere, auf den Etiquets der Tafeln und der Packete abgedruckte Firma nebst dem Königl. Sächs. Wappen bezeugt die Echtheit unseres Fabrikats. Die feineren Sorten sind, um das Verflüchtigen des Aromas zu verhüten, in Platten von feinem englischen Zinn verpackt. Von Suppen-Chocolade in Pulverform bilden 4 oder 2 Packete 1 Pfund von 32 Loth.



Fabrikanlage in Dresden-Antonstadt
 Lithografie aus dem Album der Sächsischen Industrie, hrsg. von Louis Oeser, um 1855
 Städtische Galerie Dresden – Kunstsammlung, Museen der Stadt Dresden

Es hiess darin, dass einige Dresdner Fabriken mittlerweile europäischen, ja sogar schon Weltruf erlangt hätten: *Wir meinen damit vor allen die Chokoladen- and Cichorienfabrik von Jordan und Timaeus, welche nicht nur das umfangreichste industrielle Etablissement Dresdens, sondern in seiner Branche hinsichtlich der Grossartigkeit des Fabrikbetriebes und der Ausdehnung seiner geschäftlichen Verbindung wohl in ganz Deutschland ihresgleichen nicht findet, und von welcher man*

*mit Zuversicht behaupten kann, dass sie auf einem grossen Teil der bewohnten Erde bekannt ist, also wirklich Weltruf besitzt.*³ Die Verwaltung des Unternehmens befand sich damals am Palaisplatz. Die Fabrik an der Alaunstrasse bestand aus sechs Haupt- und acht Nebengebäuden, die in unregelmässiger Folge entstanden waren. Hinzu kamen Werkstätten, eine Druckerei, Lagerräume und andere Räumlichkeiten sowie ein *Wächterhaus mit Turmuhr und einer Glocke zur*

*präzisen Regelung der Arbeitszeit*⁴ – ein Hinweis darauf, dass feste Arbeitszeiten damals noch nicht die Regel waren. Die vom Land zugewanderten Arbeitskräfte, die vorher vom Hellbis zum Dunkelwerden gearbeitet hatten, mussten erst an eine geregelte Arbeitszeit gewöhnt werden – eine Voraussetzung für den industriellen Produktionsprozess.

Hauptprodukte von Jordan & Timaeus waren Kaffeesurrogate und Kakaofabri-



Jubiläumstafel zum 75-jährigen Bestehen des Unternehmens, 1898 Hans C. Jacobs, Lage

te, Nebenprodukte waren Bleiweiss, Blaufarben, Weizenstärke und Kartoffelmehl; zudem gab es ein Lager mit chinesischem und grünem Tee. Als Absatzgebiete wurden der Deutsche Zollverein, eu-

ropäische Länder, Süd- und Nordamerika sowie Australien angegeben. Das Unternehmen hatte sich an Ausstellungen in Mainz, Berlin, Dresden, München und

London beteiligt und dort Preismedaillen erhalten. Im benachbarten Österreich war ein Tochterunternehmen gegründet worden.⁵

Dresden entwickelte sich in jener Zeit zu einem Zentrum der Süßwarenherstellung mit zahlreichen Firmen. In der Gründerzeit wurde die Antonstadt, die heutige Äussere Neustadt, zu einem dicht bebauten Stadtviertel mit Wohnungen, Fabriken und Verkehrsanlagen. Die Fabrik von Jordan & Timäus hatte Anteil daran, dass Dresden zu einer prosperierenden Stadt wurde. Zeitweilig war das Unternehmen eines der grössten Werke und einer der bedeutendsten Steuerzahler in Dresden. Dass in der Zeit der Hochindustrialisierung in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auch bei Jordan & Timäus die soziale Frage auf der Tagesordnung stand, zeigt ein Leserbrief in einer Dresdner Zeitung aus dem Jahr 1873: *Sie werden sich erinnern, dass vor ungefähr 10 Monaten 10 Mann in der Zuckerwarenfabrik von Jordan und Timäus die Arbeit einstellten, weil sie mit 12 Reichsgroschen Tageslohn nicht auskommen konnten. Es haben sich auch wirklich wieder andere gefunden, welche jetzt nach 10 Monaten auch eingesehen haben, dass sie mit diesem Hungerlohn nicht völlig vegetieren können. In Folge dessen haben, nachdem sie 6 Mai mit Herrn Jordan unterhandelt und letzterer gesagt hat, er könne nicht einem jeden, der zu ihnen komme, eine Butterbemme schmieren, 6 Mann die Arbeit am 10. März eingestellt.*⁶



Gedenktafel für Ernst Albert Jordan (1831-1892)
 Reliefporträt von Gustav Kietz für die Kaufmannschaft zu Dresden, 1894
 Städtische Galerie Dresden – Kunstsammlung, Museen der Stadt Dresden

Mit der Gedenktafel erinnerte die «Dresdner Kaufmannschaft» an eine ihrerführenden Persönlichkeiten. Der angesehene Schokoladenfabrikant vertrat die Interessen der exportorientierten Industrie innerhalb der Handels- und Gewerbekammer, setzte sich aber zugleich für soziale und kulturelle Belange in der Stadt ein. Anlässlich des Ausscheidens als Vizevorsteher des Stadtverordnetenkollegiums wurde Jordan am Jahresende 1878 zum Ehrenbürger der Stadt Dresden ernannt. Jordan war Begründer der AG für die Erbauung des Alberttheaters am Albertplatz und Schöpfer der «Ernst-Jordan-Stiftung» zur Schaffung von Freistellen für unbemittelte Lehrlinge zum Besuch der Dresdner Handels-Lehranstalt.

Auf der anderen Seite ist aus dem Jahre 1878 überliefert, dass Jordan & Timaeus eine Kranken- und Begräbniskasse sowie eine Kasse zur Kindererziehung und -ausbildung eingerichtet hatten, aus der die Kosten für Kindergärten und Bezirksschulen der Arbeiterkinder bestritten wurden. Das Unternehmen sorgte sich um billige und «gesunde» Arbeiterwohnungen in der Alaunstrasse, also in unmittelbarer Nachbarschaft zum Unternehmen, und sorgte [...] *durch Beschaffung [...] von gesundem und billigem Bier wesentlich für das Wohlbefinden der Arbeiter*[..]. Die für jene Zeit nicht untypischen Wohlfahrtseinrichtungen dienten sowohl der Bindung der Arbeiterschaft an das Unternehmen als auch zu ihrer Disziplinierung.

Die letzten Eigentümer aus der Familie waren Max Hustig, der dem Familienzweig Jordan entstammte, sowie Gerhard Timaeus. Die noch 1912 im «Handbuch der Millionäre Sachsens» verzeichneten Inhaber verkauften am 17. Oktober 1921 – nahezu ein Jahrhundert nach der Gründung – das Familienunternehmen an Friedrich Mittenzwei, der zuvor in der Fabrik als Meister tätig gewesen war. Gerhard Timaeus schrieb hierüber: *Ich wurde [...] durch mein immer mehr zunehmendes Augenleiden, das früher oder später völlige Erblindung erwarten liess, leider genötigt, auf Fortführung des Geschäftes zu*

*verzichten. Da auch mein Sozium Max Hustig, der 15 Jahre älter ist als ich, keine Neigung verspürte, das Geschäft allein weiter zu führen, verkauften wir die Firma.*⁸ Der neue Eigentümer, der den Fabrikbetrieb umfassend modernisierte, starb bereits im Jahre 1925. Fortgeführt wurde der Betrieb durch seine Witwe, ihren Sohn und einen angestellten Manager. Die Weltwirtschaftskrise brachte schliesslich 1931 das Aus für die traditionsreiche Firma. 1935/36 wurden die Fabrikgebäude abgebrochen und an deren Stelle bis 1938 Wohnhäuser errichtet. Heute ist lediglich noch die Villa Timaeus im Hinterhof des Hauses Alaunstrasse 71 erhalten.

Dresdner Tageszeitung, Ausschnitt, um 1938 Hans C. Jacobs, Lage



Der neu entstehende große Häuserblock zwischen Fährinsel- und Alaunstrasse auf dem Gelände der einstigen Schokoladenfabrik von Jordan & Timaeus. Man sieht rechts die benutzfertigen ersten Häuser, im Hintergrund die Alaunstrasse.

Dampfschokolade und Baedekers Schlaraffenland Dresdner Schokolade im Langzeitvergleich



Verkaufsverpackung mit fünf Tafeln Schokolade
Jordan & Timaeus Dresden, um 1910 | Karton mit Goldschrift, gestaltet in der Art eines Baedeker-Reiseführers
Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

Im Verlaufe der Industrialisierung haben sich nicht nur die Erwerbs- und Lebensverhältnisse der Menschen grundlegend gewandelt, sondern auch die Inhaltsstoffe und die Zubereitung der von ihnen konsumierten Nahrungsmittel verändert. Obgleich seitdem nur eineinhalb Jahrhunderte vergangen sind, ist das Wissen um die in jener Zeit hergestellten Nahrungsmittel sehr fragmentarisch. Über die Zubereitung und den Geschmack von Nahrungsmitteln im 19. Jahrhundert ist nur wenig bekannt. Ein seltener Glücksfall ist gegeben, wenn ein einhundert Jahre altes

Lebensmittel die Zeiten überdauert hat und somit für eine Analyse zur Verfügung steht. Dem Stadtmuseum Dresden ist es im Jahre 2012 gelungen, auf einer Auktion seltener Bücher fünf Täfelchen Schokolade in einem als «Genuss-Baedeker» gestalteten Einband zu erwerben – ein einmaliges Sammlungsstück, das aus der Zeit vor dem Ersten Weltkrieg stammt.¹ Eines der Schokoladentäfelchen wurde 2013 einer Analyse unterzogen.²

Zwei Jahre zuvor waren an der Technischen Universität Dresden Versuche

zur Nachentwicklung einer Dresdner Schokolade von 1839 durchgeführt worden.³ Und 2013 stellte der Nachfahre einer Dresdner Unternehmerfamilie dem Stadtmuseum Dresden den Inhalt eines um 1930 angelegten Rezeptbuches zur Verfügung. Somit waren alle Voraussetzungen für einen Langzeitvergleich von Dresdner Schokoladen zwischen den 1830er und 1930er Jahren gegeben.

Ausgangspunkt für die Rekonstruktion der Schokolade von 1839 waren zwei Inserate im «Dresdner Anzeiger» vom Mai 1839, in denen die Fabrik Jordan & Timae-

us *Chocolade mit Eselsmilch präpariert zum Verkauf anbot*.⁴ Im Herstellungsprozess kam eine Dampfmaschine zum Einsatz, die zur indirekten Erwärmung der Schokoladenmasse genutzt wurde. Der grösste Vorteil dieser Technologie war die für die Entwicklung des Kakaoaromas schonende Temperaturführung. Bei der damals noch üblichen Direktfeuerung, also dem Erhitzen über einem offenen Feuer, nahm die Schokoladenmasse hingegen oft einen brenzlichen Geschmack an. Damals wurden zwei Warenkategorien angeboten: Schokolade ohne und Schokolade mit Gewürz.

Schokolade bestand in jener Zeit zu etwa gleichen Teilen aus Zucker und Kakaomasse. Die Fabrikate mit Gewürz enthielten darüber hinaus, um an dieser Stelle nur die wichtigsten Zutaten zu nennen, Vanille, Zimt oder Nelken. Seit 1831 boten Jordan & Timaeus *Suppen-Chocolade* an.⁵ Voraussetzung hierfür war das

von Coenraad van Houten 1828 entwickelte Verfahren zur Entfettung der Kakaomasse, mit dem es möglich wurde, einen fettarmen Kakaopresskuchen herzustellen, der sich zu Pulver vermahlen liess.⁶

Es ist anzunehmen, dass es sich bei der mit Eselsmilch versetzten Dresdner Schokolade von 1839 um eine Variante der Trink- oder Suppenschokolade mit einem geringen Milchanteil gehandelt hat. In Erscheinung und Geschmack dürfte sich die Dresdner Schokolade stark von der Milchschokolade des Schweizers Daniel Peter aus dem Jahre 1876⁷ unterscheiden haben.

Bei dem 2011 vorgenommenen Versuch einer Rekonstruktion früher Milchschokolade wurden Rohstoffe eingesetzt und Verarbeitungstechniken angewendet, die den Bedingungen aus dem Jahre 1839 möglichst nahekamen. Mit einer Ausnahme: Da Eselsmilch nicht zur Verfügung

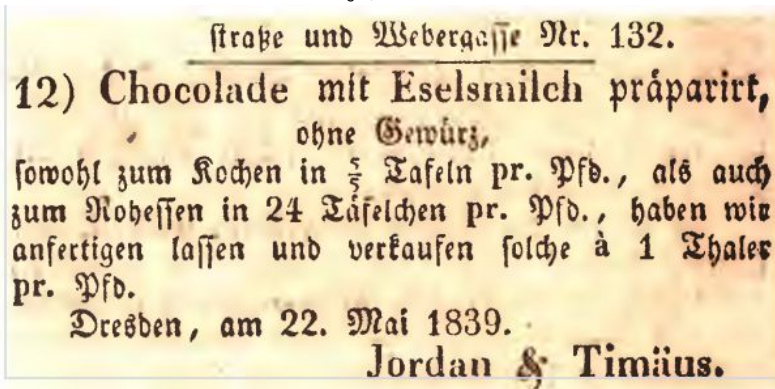
stand, wurde an deren Stelle gezuckerte Kondensmilch verwendet.

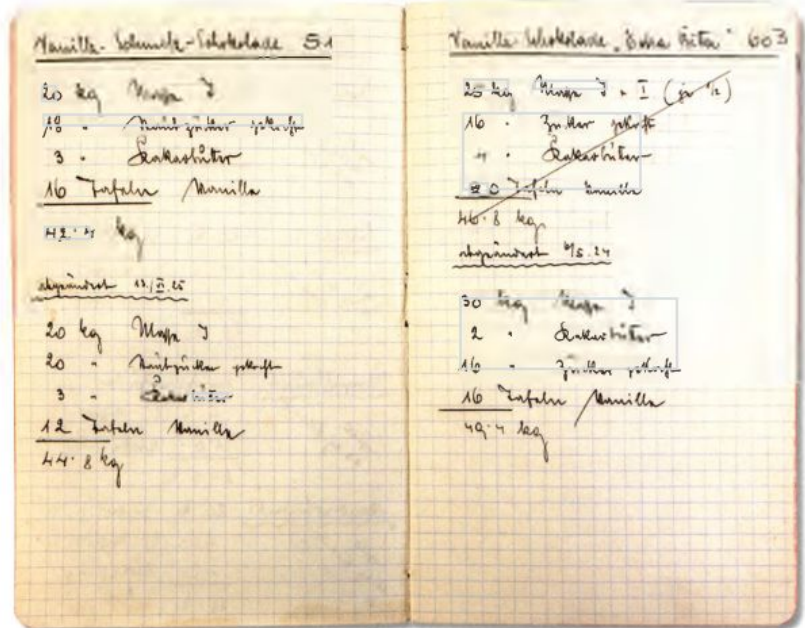
Die Versuche ergaben, dass eine Dresdner Milchschokolade aus jener Zeit – so es sie denn überhaupt gegeben hat – folgende Zusammensetzung gehabt haben könnte: 60 Prozent Kakaokernbruch, 28 Prozent Zucker, 10 Prozent gesüsste, eingedickte Kondensmilch (an Stelle der Eselsmilch) und 2 Prozent Kakaobutter.⁸ Die Proben wiesen eine dunklere Färbung als heutige Schokoladen auf und hatten einen ausgeprägten Kakaogeruch. Aufgrund ihrer körnigen und sandigen Struktur waren sie nicht so glatt wie Schokoladen in der Gegenwart. Die Haltbarkeit war ebenso gering wie die optische Stabilität.⁹

Die auf empirischem Wege gefundenen Untersuchungsergebnisse ähneln denen einer Analyse aus dem Jahre 1964, als eine Schokolade der Schweizer Firma David Sprüngli & Sohn aus Zürich zur Untersuchung gelangte, die 1853 hergestellt worden sein soll. Zusammenfassend hiess es, dass die Schokolade «rauh und wegen der Zuckerausscheidungen ein wenig ‚sandig‘» wirke, sich «durch einen hohen Gehalt an Kakaomasse und einen sehr geringen an Zucker und Fett» auszeichne, der Fettgehalt (24,5 Prozent) «für heutige Begriffe» sehr niedrig und der Feinheitsgrad gering sei.¹⁰

Die Dresdner Eselsmilch-Schokolade scheint nur 1839 und danach nicht mehr produziert worden zu sein; in den Angebotslisten und Katalogen von Jordan &

Inserat von Jordan & Timaeus im Dresdner Anzeiger, 22. Mai 1839





Rezeptbuch aus der Fabrik von Jordan & Timaeus in Bodenbach
 Geführt von Hildegard Jordan, um 1930
 Privatbesitz Hans C. Jacobs, Lage

Timaeus aus dem 19. Jahrhundert ist hier von nicht mehr die Rede. Möglicherweise war die geringe Haltbarkeit oder der eigenartige Geschmack von den Kunden nicht angenommen worden. Bald war völlig in Vergessenheit geraten, dass es in Dresden jemals eine solche Schokolade gegeben hat. Der Ruhm, die erste Milchschokolade auf den Markt gebracht zu haben, fiel – wohl zu Recht – dem Schweizer Daniel Peter zu.

Den spärlichen Nachrichten aus dem 19. und frühen 20. Jahrhundert zur Milchschokolade stehen umfangreiche Hinweise auf milchfreie Schokoladen gegenüber. Die Vanilleschokolade, ursprünglich eine Variante der Trinkschokolade mit Gewürz,

wurde auch als feste Speiseschokolade in Tafeln angeboten. Verwendet wurde üblicherweise Vanillemark, das seit der Wende zum 20. Jahrhundert allmählich durch Vanillin und Vanillinzucker abgelöst wurde. Seitdem erfolgte auch die Zugabe von Kakaobutter. Nach der Definition des Verbandes deutscher Schokolade-Fabrikanten für die Jahre 1905 bis 1925 bestand Vanilleschokolade *aus geröstetem und enthülstem Kakao und Zucker* mit Zusatz von Vanille oder Vanillin. Der Zuckeranteil durfte höchstens 70 Prozent erreichen.¹¹

Ein Riegel Vanilleschokolade aus der Vorkriegszeit ist in der eingangs erwähnten, in Buchform gestalteten und mit dem

Aufdruck *Baedeker's Schlaffenland* versehenen Verpackung enthalten. Neben Vanilleschokolade enthält die von Jordan & Timaeus in Dresden verkaufte Schachtel Täfelchen mit *Nusskernschokolade*, *Gewürzschokolade*, *Mandelschokolade* und *Gesundheitsschokolade*.² Die Untersuchung bei der Landesuntersuchungsanstalt des Freistaates Sachsen ergab, dass die Probe keine Milchbestandteile enthielt. Der Anteil der Kakaomasse wurde mit 48 bis 50 Prozent und der Zuckeranteil mit 40 bis 42 Prozent ermittelt. Mit etwa 21 Prozent war der Fettanteil niedriger als bei heutigen Schokoladen, was möglicherweise darin begründet liegt, dass das Fett

nicht komplett analysierbar war. Kakao-
butter war dem Produkt offenbar nicht zu-
gesetzt worden. Der Zuckeranteil war ge-
ringer als damals übliche

Die Ergebnisse lassen sich mit den Anga-
ben über Vanilleschokolade in einem Re-
zeptbuch vergleichen, das von der Ehe-
frau des damaligen Eigentümers der Fab-
rik von Jordan & Timaeus im böhmischen
Bodenbach in den 1920er und 1930er Jah-
ren geführt wurde. Das seltene Zeitdoku-
ment, das heute von ihrem Grossneffen
bewahrt wird,¹⁴ enthält nicht nur eine Be-
schreibung zum *Präparieren* von Kakao so-
wie Rezepte zur Herstellung von Bonbons
und Marzipanerzeugnissen, sondern auch
Zutatenlisten für Vanilleschokolade. Die
als *Vanille I* bezeichnete Sorte bestand zu
etwa 53 Prozent aus der *Masse I*, wohl ei-
ner Kakaomasse, und zu 47 Prozent *aus*
Zucker gekocht unter Zusatz von Vanille.
Die Vanilleschokolade *Vanille II* wurde mit
deutlich mehr Zucker hergestellt: Die Re-
zeptur sah einen Anteil von nahezu 41
Prozent *Masse R II*, wohl ebenfalls einer
Kakaomasse, 57 Prozent Zucker und et-
was weniger als 2 Prozent *Butter*, wo-
mit sicherlich Kakaobutter gemeint war.
Anstelle von Vanille kam Vanillin zum Ein-
satz.

Die Schwankungsbreite der Zutaten
zeigt das Bestreben der Inhaber, die Pro-
dukte so zu variieren, dass der individuelle
Geschmack der Käufer getroffen und
Kundschaft mit unterschiedlicher Kauf-



Die Herstellung der Schokolade Lithografie,
frühes 19. Jahrhundert
Info-Zentrum Schokolade, Leverkusen

kraft erreicht wurde. In einer Handrei-
chung für «Geschäftsinhaber und Be-
schäftigte im Schokoladenhandel» aus
dem Jahre 1931 sind bittere, halbbittere
und halbsüße Block-, Koch-, Speise- und

Schmelzschokoladen mit und ohne Zusatz
von Vanille aufgeführt. Je nach Sorte ent-
hielten sie 35 bis 60 Prozent Kakaomasse
und dementsprechend 40 bis 65 Prozent
Zucker.¹⁵

Vertrauensartikel Schokolade: Der «Dresdner Verband» und das erste Reinheitsgebot für Schokolade

Zur *Hebung der deutschen Schokoladeproduktion* schlossen sich im Jahr 1877 25 namhafte Schokoladenhersteller, vorwiegend aus dem Stuttgarter Raum und aus Sachsen, zum reichsweiten «Verband Deutscher Chokolade-Fabrikanten» zusammen. Unter den Gründern befanden sich auch die fünf Dresdner Unternehmen Hartwig & Vogel, Petzold & Aulhorn, Otto Rüger, Lobeck & Co. sowie Guth & Birnbaum. Mitglieder konnten nur *moralisch und kaufmännisch unbescholtene* Schokoladenfabrikanten werden.¹ Was bezweckte dieser Verband, der bis zu seinem erzwungenen Aufgehen in der Fachgruppe Süßwaren-Industrie im Jahr 1934 bestehen sollte? Was verbarg sich hinter seinen hehren Zielsetzungen?

Die Nachfrage nach Schokolade stieg in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts aufgrund des sich allmählich verbessernden allgemeinen Lebensstandards. Die deutschen Unternehmen profitierten von dem einsetzenden Boom jedoch nur bedingt, da die Zollgesetzgebung Produzenten im Ausland bevorteilte.² Um wettbewerbsfähig bleiben zu können, ersetzten nicht wenige deutsche Firmen die teuren Zutaten durch

billige Surrogate. In zahlreichen Studien und Warenlexika wurde daraufhin angeprangert, dass deutscher Schokolade vielfach minderwertige Fette sowie Mehl, Stärke, geriebene Kakaoschalen und sogar Ziegelsteinpulver, Gummi und Gips beigemischt würden.³ Diese Praxis erfuhr umso mehr Aufmerksamkeit, als in dieser Zeit eine breite öffentliche Debatte über die Qualität von Nahrungsmitteln geführt wurde. Das erste reichsweit gültige Nahrungsmittelgesetz, das als Folge des öffentlichen Drucks 1879 in Kraft trat, ent-

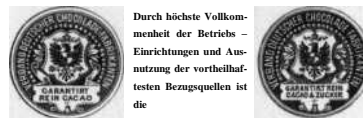
hielt jedoch keine Bestimmungen für Schokolade.⁴

Die als exotisch geltende Schokolade war vielen Konsumenten noch immer fremd und in ihrer Qualität schwer zu beurteilen. Sie war ein *Vertrauensartikel*,⁵ weshalb die allgegenwärtige «Panschelei» die gesamte Branche in Verruf brachte. Die Hersteller hochwertiger Schokoladen waren deshalb daran interessiert, sich von minderwertigen Produkten zu distanzieren und Vertrauen in ihre eigenen Waren aufzubauen. Im Vergleich mit anderen Branchen nahmen die Schokoladenproduzenten früh eine systematische Produktwerbung auf, in der sowohl die hohe Qualität der Erzeugnisse als auch die allen Anforderungen moderner Lebensmittelhygiene entsprechenden Produktionsbedingungen herausgestellt wurden.⁶

Dies fand seine Entsprechung in der Arbeit des Verbandes der Schokoladefabrikanten, der sich nicht nur für eine Verbesserung der Zollregelungen einsetzte, son-

Anzeige des Verbandes deutscher Schokolade-Fabrikanten, um 1900 Rheinisch-Westfälisches Wirtschaftsarchiv Köln

Deutsche Industrie.



Durch höchste Vollkommenheit der Betriebs-Einrichtungen und Ausnutzung der vortheilhaftesten Bezugsquellen ist die Deutsche Cacao- u. Schokolade-Industrie in der Lage, ihre Fabrikate in präbuniger und vorzüglicher Beschaffenheit herzustellen. Eine Gewähr für genaue Handhabung der Bestimmungen des Nahrungsmittel-Gesetzes, welche in solcher Strenge in keinem anderen Lande bestehen, bieten die obigen Garantiemarken des unterzeichneten Verbandes. (1897) Die Mitglieder des Verbandes deutscher Schokolade-Fabrikanten.

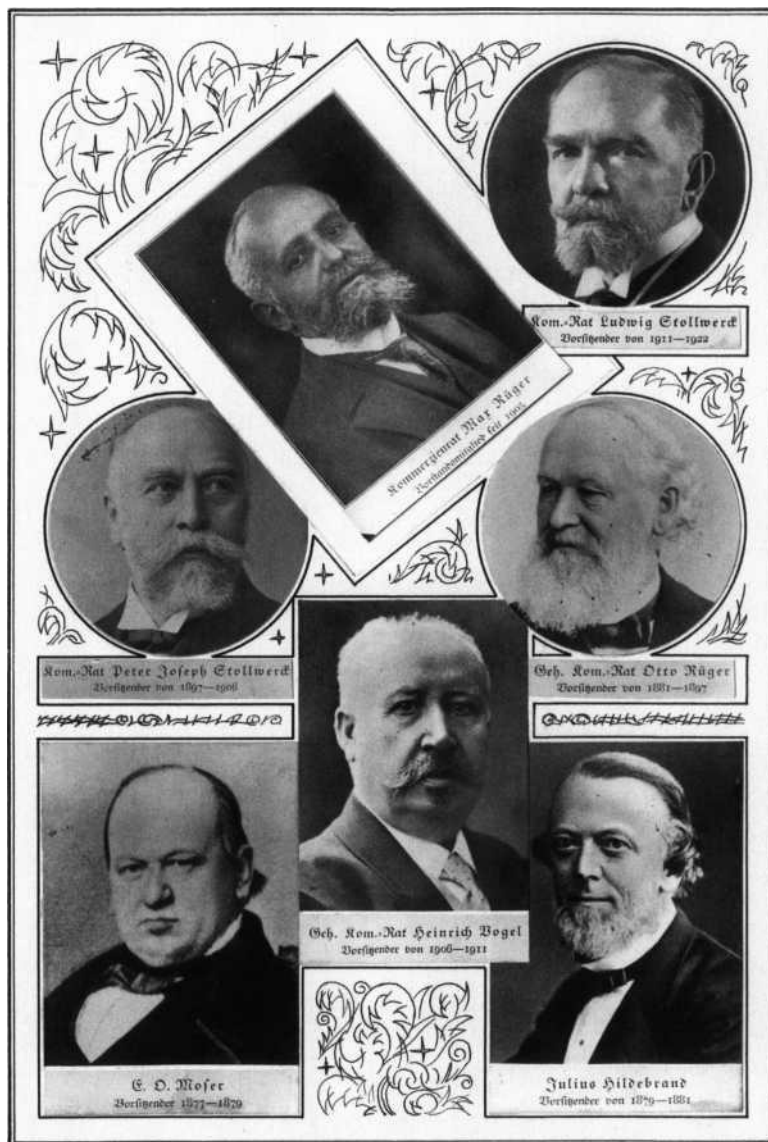


Verbandsmarke des Verbandes deutscher Schokolade-Fabrikanten, um 1900 Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

dem vor allem eine systematische Qualitätspolitik betrieb: Unmittelbar nach der Verbandsgründung wurde ein Katalog der Ersatz- und Füllstoffe aufgestellt, die von den Mitgliedsfirmen künftig nicht mehr verwendet werden durften.

Mit Dresden war der Verband – der grossen Bedeutung der Stadt in der Schokoladenproduktion entsprechend – von Beginn an eng verbunden: Nicht nur stellten Dresdner Hersteller ein Fünftel der Gründungsmitglieder. 1891 wurde auch die Geschäftsstelle nach Dresden verlegt, da der Sekretär der dortigen Handelskammer, Paul Schulze, zum Syndikus des Verbandes gewählt worden war. In der Folge wurde der Zusammenschluss kurz auch «Dresdner Verband» genannt. Vor allem ein Dresdner Unternehmer prägte ganz entscheidend die weitere Entwicklung des Verbandes: Otto Rüger, der ab 1881 für 16 Jahre den Verbandsvorsitz innehatte.⁷

Unter seiner Leitung wurde der Index der verbotenen Produktionsstoffe immer mehr ausgeweitet. 1893 wurden schliesslich erstmals Mindestanforderungen sowie Normalzusammensetzungen der wichtigsten Rohstoffe und Erzeugnisse definiert. Der Verband führte eine Deklarierungspflicht für alle Stoffe ein, die Kakao- und Schokoladenprodukten zusätzlich zu den Grundstoffen Kakaobutter, Kakaomasse, Zucker und Gewürze zugesetzt wurden. Damit stellte er schärfere Bedingungen an die Produktion als die wissenschaftlichen



Materialien zum ersten deutschen Nahrungsmittelgesetz von 1879, die viele Überwachungseinrichtungen und Gerichte als Beurteilungsmassstäbe nutzten.

Um die Selbstverpflichtungen werbewirksam zu vermarkten, wurden bereits im Jahre 1878 Verbandsmarken einge-

Vorsitzende des Verbandes deutscher Schokolade-Fabrikanten, Dresden 1926 Zusammenstellung im Vorfeld des 50-jährigen Verbandsjubiläums von 1926
Rheinisch-Westfälisches Wirtschaftsarchiv Köln

führt. Alle Mitglieder, die sich mit den Reinheitsbedingungen einverstanden erklärten, waren berechtigt, ihre Produkte mit diesem Gütezeichen zu kennzeichnen. Die markierten Waren wurden regelmäßig durch wissenschaftliche Analysen kontrolliert, die ein Chemiker im Auftrag des Verbands durchführte. Bei Verstößen griff ein abgestuftes Sanktionssystem, das bis zum Ausschluss aus dem Verband mit öffentlicher Bekanntmachung reichen konnte. Beitrittswillige Unternehmen wurden vor ihrer Aufnahme systematisch überprüft.⁸ Der Verband garantierte auf diese Weise eine gleichbleibende Produktqualität und bürgte für die Vertrauenswürdigkeit der Fabrikanten – ein bis dahin einmaliges Modell in der Nahrungsmittelbranche.

Schenkt man den Verbandspublikationen Glauben, nahmen die Verfälschungen der Schokolade im Laufe der Zeit deutlich ab. Nachdem es anfangs tatsächlich zu Ausschlüssen von Mitgliedern gekommen war, vermeldete der Verband in der Zeit vor dem Ersten Weltkrieg nur noch vereinzelt Verwarnungen, was auch öffentliche Lebensmittel-Untersuchungsämter bestätigt hätten.⁹

Die zunehmende Nachahmung der Verbandsmarken zeigte ebenso wie die wach-



No. 3189, 125 gr.

Muster für Schokoladenform, 1910
Angebotskatalog der Schokoladenformenfabrik
G. Carl Richter, Dresden 1910 Stadtmuseum Dresden,
Museen der Stadt Dresden

sende Zahl der Mitgliedsfirmen die hohe Akzeptanz der Qualitätsgarantie: In den Jahren vor dem Ersten Weltkrieg vereinigte der Verband etwa 80 Prozent der gesamten deutschen Schokoladenpro-

duktion auf sich.¹⁰ Ab den 1880er Jahren, also im Gefolge der ersten Qualitätsregulierungen, war ein Aufschwung der Branche mit zahlreichen Firmenneugründungen zu beobachten.¹¹ Deutschland verdrängte allmählich den ärgsten Konkurrenten Frankreich von der Spitzenposition des Rohkakaoverbrauchs in Europa.¹²

Die sinkenden Preise für Rohkakao, die Fortentwicklung der Produktionsmethoden, die vom Verband erkämpften Verbesserungen der deutschen Zollgesetzgebung und vor allem der steigende Verbrauch an Schokoladenprodukten hatten eine positive Entwicklung der deutschen Schokoladenindustrie zur Folge. Dies hing mit der wachsenden Kaufkraft, nicht zuletzt aber wohl auch mit der systematischen Werbung der Branche und der immer stärker verwurzelten Vorstellung von Schokolade als gesundem «Volksnahrungsmittel» zusammen.¹³ Die Strategie des Verbandes ging also offenbar auf und Mitte der 1890er Jahre konnte dieser zufrieden feststellen: *Die [...] ausserordentliche Entwicklung der Chokolade-Industrie ist in erster Linie die Folge des durch die Massnahmen des Verbandes stetig wachsenden Vertrauens auf die Reinheit und Güte der deutschen Ware.*¹⁴

Sachsen in Böhmen

Dresdner Schokoladengeschichte jenseits der Grenze

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstanden in der westlichen Reichshälfte des Kaisertums Österreich beziehungsweise Österreich-Ungarns Niederlassungen deutscher Schokoladenhersteller. Die Unternehmen der Branche verbanden damit die Hoffnung, die hohen Zollschranken zu umgehen und neue Märkte zu gewinnen.¹

Die erste Niederlassung – ein Zweigwerk des Dresdner Unternehmens Jordan & Timaeus – wurde im Jahre 1853 eröffnet. 40 Jahre sollten vergehen, ehe mit Hartwig & Vogel und drei weitere Jahre, ehe mit Otto Rüger weitere Dresdner Unternehmer diesem Beispiel folgten. Als Standort wählten die Dresdner Firmen den

Ort Bodenbach an der Elbe. Bodenbach, heute Bestandteil der nordböhmischen Stadt Decin, wies eine günstige Lage in der Nähe der Reichsgrenze auf und war per Bahn und Schiff gut erreichbar. Infolge der Werksgründungen entwickelte sich Bodenbach bald zu einem Zentrum der Schokoladenindustrie, deren Produkte in der gesamten Monarchie bekannt und beliebt waren.

Bei Jordan & Timaeus in Bodenbach waren im Jahre 1858 bereits 80 Angestellte tätig, die jedes Jahr über 100 Tonnen Ware, vor allem Kakao, Tafelschokolade, Bonbons und Figuren herstellten – ein Sortiment von etwa 1500 Artikeln. Niederlassungen bestanden ausserdem in Prag und Wien.

Auf der Weltausstellung in Wien 1873 war die Firma vertreten; im selben Jahr wurde sie zum kaiserlich-königlichen Hoflieferanten ernannt. Nach dem Ende des Ersten Weltkrieges entspann sich in der Tschechoslowakei ein harter Konkurrenzkampf, in dessen Folge das Werk schliesslich im Jahre 1938 von Hartwig & Vogel übernommen wurde. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die Fabrik in Bodenbach geschlossen. Das Gebäude diente verschiedenen Zwecken, ehe in den Jahren nach 1990 die früheren Fabrikgebäude für Wohnungen und ein Einkaufszentrum umgebaut wurden.

Das Unternehmen Hartwig & Vogel nahm die Produktion in Bodenbach im Januar 1893 auf. Neben Schokolade wurden

Verkaufsverpackung für Vanilleschokolade, Jordan & Timaeus Bodenbach, um 1900
Privatbesitz Stanislav Kramsky, Prag





Verkaufsverpackung für Tafelschokolade, Marke «Diana», Hartwig & Vogel AG Bodenbach, um 1910
Privatbesitz Stanisláv Kramský, Prag

hier Marzipan, kandierte Früchte und Oblaten hergestellt. Im Jahre 1909 erfolgte die Umbildung zu einer selbstständigen Aktiengesellschaft, wobei die Mehrheit der Aktien beim Dresdner Stammhaus verblieb. Eingetragene Schutzmarke war das Abbild der römischen Jagdgöttin Diana.

Die Jahre vor dem Ausbruch des Ersten Weltkrieges waren die wirtschaftliche Glanzzeit der Fabrik von Hartwig & Vogel, deren Erzeugnisse nicht nur in der Doppelmonarchie, sondern in ganz Europa gefragt waren. In den 1930er Jahren erfolgte die Umbildung zu einer vom deutschen Stammbetrieb unabhängigen tschechischen Aktiengesellschaft. Das Unternehmen verzeichnete in jener Zeit eine Aufwärtsentwicklung. Während des

Zweiten Weltkrieges produzierte die Firma zum Teil für den AEG-Konzern. Da die Fabrik unzerstört blieb, konnte die Produktion nach dem Kriegsende sofort wieder anlaufen. 1946 wurden bereits 1'600 Tonnen Ware produziert, die zum Teil exportiert wurde. Zum 1. Januar 1947 wurde die Fabrik verstaatlicht. Während der Zeit der kommunistischen Herrschaft zählte die in «Diana» umbenannte Firma zu den vier grössten Schokoladeproduzenten in der Tschechoslowakei. Der Betrieb spezialisierte sich auf die Herstellung von Pralinen, Tafelschokoladen, Dragées, Schokoladenplaketten und -münzen. Ein Teil der Produktion der nach und nach modernisierten Fabrik ging weiterhin in den Export. In den 1980er Jahren stellten 550 Angestellte fast 10'000 Tonnen Scho-

kolade und Süßwaren her. Nach der «Samtenen Revolution» 1989 wurden die meisten tschechischen Unternehmen von Staats- in Privatbesitz überführt. «Diana» wurde vom international agierenden Konzern Nestlé übernommen, der den Standort bis Ende 1995 stilllegte. Nach über 100 Jahren Unternehmensgeschichte war so-

Verkaufsverpackung für Vollmilch-Tafelschokolade, Marke «Hansi», Otto Rüger KG, 1942
Privatbesitz Stanislav Kramský, Prag



mit das Ende für die bekannte Marke «Diana» gekommen. Heute wird das Fabrikgebäude von mehreren Firmen als Grosshandlung genutzt.

Das Dresdner Unternehmen von Otto Rüger eröffnete am 1. Oktober 1896 den Betrieb in der Zweigstelle in Bodenbach. Hier wurden Schokolade, Kakao, Pralinen, Dauerbackwaren, Bonbons, Marzipan, Lebkuchen und kandierte Früchte hergestellt. Die Firma führte ein umfangreiches Sortiment und wurde bald zum k. u. k. Hoflieferanten ernannt. In den 1920er Jahren wurde die Fabrik zu einer selbstständigen Aktiengesellschaft umgebildet, deren Eigentümer die Familie Rüger blieb.

Seit der Schliessung des Werkes im Lockwitztal bei Dresden im Jahre 1932 war die Fabrik in Bodenbach der einzige Produzent mit der Marke Otto Rüger. In der Zwischenkriegszeit tätigte die Firma gute Geschäfte. Im Durchschnitt waren bei Otto Rüger in Bodenbach 300 Arbeitskräfte beschäftigt. Der Export lief auf Hochtouren; in den USA bestand eine eigene Verkaufsstelle. Zu den beliebtesten Spezialitäten gehörten der in Blechdosen abgefüllte «Kakao Rüger», die «Hansischokolade» und die «Biscuits Petit Beurre» (Butterkekse).

Dem harten Konkurrenzkampf stellte sich das Unternehmen mit fantasievollen

Reklameaktionen. So wurden Wettbewerbe durchgeführt und Sammelalben zu den Themen «Oceania», Heraldik und Atlantis ausgegeben. Im Verlaufe des Krieges musste die Produktion aufgrund von Rohstoffmangel eingeschränkt werden. Im Jahre 1945 mussten die Fabrikantenfamilie Rüger und alle deutschen Angestellten die Fabrik verlassen. Nach der Fusion der Firma mit «Diana» wurden noch bis zum Jahre 1958 Biskuits und Oblaten hergestellt. Heute dient das Fabrikgebäude anderen Zwecken.

Rechnungen des Unternehmens Otto Rüger AG in Bodenbach abgefasst in tschechischer und deutscher Sprache, 1928/31
 Privatbesitz Stanisláv Kramský, Prag

OTTO RÜGER A.G. BODENBACH

KAKAO CURRUVINKY
 ANGLUSĚNRY
 MEDOVÉ A
 PERNÍKOVÉ KOLÁČE

ÚČET
 Pan Josef Matějka, R. A. K. R. V. V.

Děkujeme za Vaše laskavou objednávku, oznamujeme Vám zároveň, že byla co nejpevněji vyřízena a dovoluujeme si podat Vám účet, jehož obsah 726,- nám je dobrou příležitostí rači.

Doporučujeme Vám zboží, které při další potřebě a poručíme se Vám.

Plach.	kg	Krás.	Podst.	Reálné množství	Stav	Debit	Deb.	Kr.	H.
I zboží odebrané v tomto období:									
1/24				1/24 Bonn. blok. Ankládů	220	16.25	3600	30	
1/24				1/24 Bonn. čokolády	220	14.50	3190	—	
4				bonn. hrny	220	38.00	8360	—	
4				pralinky malý	20	16.00	3200	—	
3				líčár. máslo	220	20.00	4400	—	
3				opletková mandle	220	22.00	4840	—	
5				knockla	220	22.50	4950	—	
5				patička tyčinky malá	220	20.00	4400	—	
							726,-		

1.10.1928
 22/12. Závazek 400 Kč

OTTO RÜGER A.G. BODENBACH

RECHNUNG

25. VII. 1931

Artikelnr.	ARTIKEL	Stück	Paquet	kg	Debit	Debit	Kr.	H.	
2906	Zander Bodenbach, Wagner Torte				18.50		370		
3303	Fruit Tropae	30			4.50		860		
3302	Antenzungen	12			25		1110		
2505	Toledobonb. 1 Kassette				15		450		
3502	Pirensortbonb. 1 Kassette				14		400		
444	Dessert Mokka Satra	1			37		370		
377	Dessert Marzipan Würfel	1			23		230		
336	Napolitains klein	5			24		1200		
334	Rüger Napolitains	5			29.50		147.50		
406	Dessert Schok. Konfekt in 1/4 kg Kisten	2			30		600		
406	Dessert Schok. Konfekt in 1/2 kg Kisten	1			28		280		
3376	Amoybonb.						726.50		
1 Glasplakat,									
1 Plakat 209, 1 Plakat 207.									
Nur zur Kontrolle: heutiger Stand Ihres Kontos: 726,- zu Ihren Lasten									
						Gebucht	700.50		

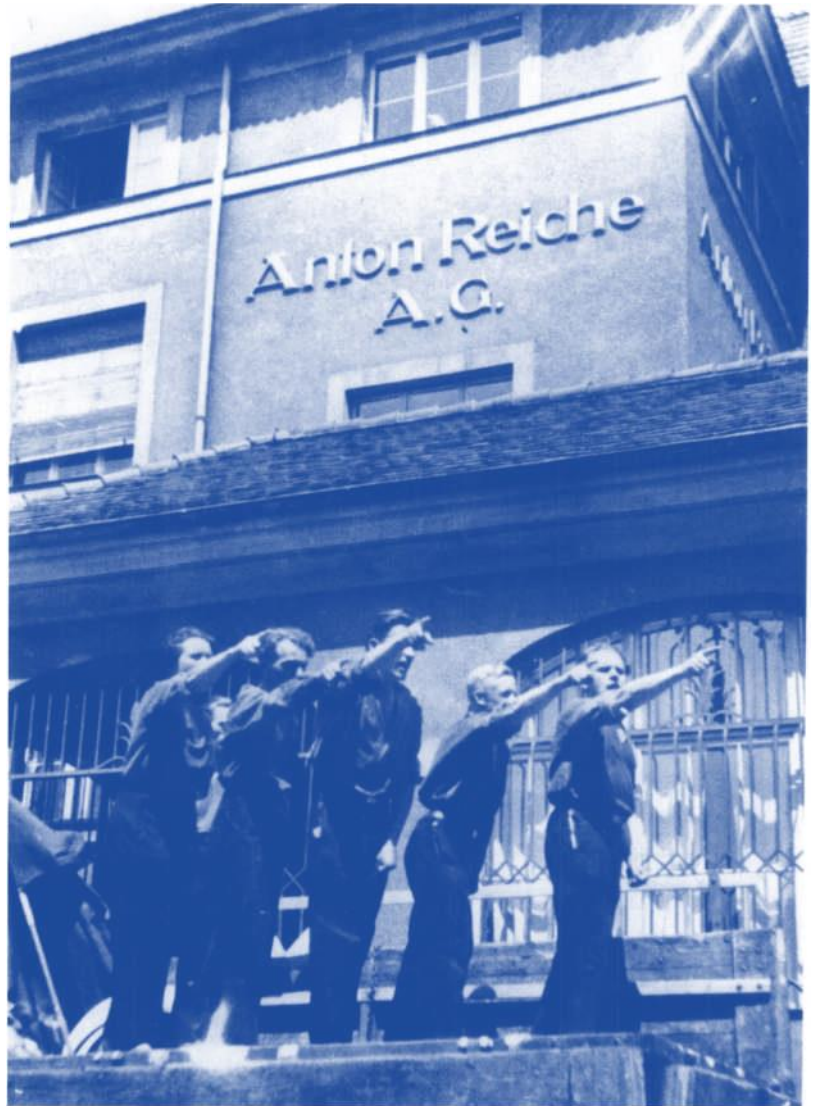
Betriebsalltag und Agitation

Arbeiterfotografen bei Anton Reiche

Bilder aus der Arbeitswelt, die eine andere Perspektive einnehmen als die des Unternehmens, sind selten.

1927 warnte der Verband Sächsischer Industrieller seine Mitglieder: *In dem Verlagsunternehmen «Neuer deutscher Verlag» Berlin NW7, erscheint, wie bekannt sein dürfte, die «Arbeiter-Illustrierte». Seit August v.J. hat der Verlag, für den der kommunistische Reichstagsabgeordnete Willi Münzenberg zeichnet, eine neue Zeitschrift «Der Arbeiter-Photograph» herausgegeben. Aus dem ersten Heft dieser Zeitschrift geht hervor, dass der Verlag beabsichtigt, eine Bildberichterstattung aus den Betrieben einzuführen. [...] Wir möchten daher die Firmen bitten, dieser Angelegenheit ihre ganz besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden. Sie werden insbesondere die Frage zu prüfen haben, ob sie nicht das Photographieren durch Arbeiter sowie das Mitbringen photographischer Apparate in ihren Betrieben grundsätzlich verbieten sollen)*

Gleichwohl entstanden um 1930 Porträts einer Arbeiterin und dreier Arbeiter in der Blechemballagen- und Schokoladenformenfabrik Anton Reiche AG in Dresden-Plauen, die ein Kollege und Amateurfotograf aufgenommen hatte: Hans Bresler



Auftritt der Dresdner KPD-Agitpropgruppe «Rote Raketen» vor der Fabrik von Anton Reiche
Aufnahme von Wilhelm (Willi) Zimmermann, Postkarte um 1930;
v.l.n.r.: Hilde Bochmann, Fritz Ziegenbalg, Helmut Gansauge, Fritz Träger, Otto Bochmann
Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

seit 1927 KPD-Mitglied, Literaturobmann der Partei im Betrieb, daneben von 1930 bis 1933 Vorsitzender der Ortsgruppe Freital der KPD-nahen «Vereinigung der Arbeiter-Fotografen Deutschlands» (VdAFD). Zwar entsprachen die Fotografien der Thematik nach einer der Hauptaufgaben der VdAFD, Bilder für die Parteipresse zu liefern. Doch deckten diese in Motiv und Stil beschaulichen Pausen- und Arbeitsszenen weder soziale Missstände auf, noch konnten sie wie gewünscht das Ausbeutungsverhältnis visualisieren.² Dabei gab es hierfür offenbar bei Anton Reiche Anlass. So hatten nicht lange zuvor wegen Anbringens einer Stopp- und Zähluhr [...] an der Maschine eines Mitglieds der Arbeitervertretung etwa 100 Beschäftigte der entsprechenden Abteilung spontan die Arbeit niedergelegt; nach Androhung der fristlosen Kündigung jedoch brach der Streik zusammen: 27 Arbeiterinnen die fest blieben, wurden sofort entlassen, darunter das betreffende Betriebsratsmitglied. Im Vorfeld des Maifeiertags und der sächsischen Landtagswahlen am 12. Mai 1929 rief die KPD-Bezirkszeitung zum Kampf gegen die offene politische Massregelung der gewählten revolutionären Betriebsräte auf.⁴ Doch ungeachtet solcher Erfahrungen und des politischen Aktivismus des Fotografen spiegeln die in den folgenden zwei oder drei Jahren entstandenen Porträts eher ruhiges Selbstbewusstsein denn Aufbegehren.

Aus dem Zusammenhang der KPD-Betriebspolitik bei Anton Reiche ist jedoch eine weitere Aufnahme überliefert, die weitaus mehr einer «kämpferischen» Fotografie entspricht. Zugleich ist es charakteristisch, dass sie sowohl in räumlicher wie sozialer Hinsicht einen Blick von außen repräsentiert. Das Bild ist bei einer Gelegenheit entstanden, die wiederum Hans Bresler überliefert hat: *Die «Roten Raketen», die sind bei Anton Reiche in der Mittagspause aufgetreten. Und ich hatte die Aufgabe, wenn die Polizei kommt, [...] die Genossen über die Friedhofsmauer zu leiten. Hinter Reiches war der alte Plauensche Friedhof. Dort habe ich sie rübergeleitet. Und da war die Polizei machtlos und konnte sie nicht erwischen*

Die Agitpropgruppe⁶ steht auf der Pritsche eines Lastwagens; die Arme skandierend vorgestreckt und aus Untersicht fotografiert, nehmen sowohl die Akteure wie auch der Fotograf eine Haltung ein, die Dynamik vermitteln soll. Der gleichermassen auf die unsichtbar bleibenden Zuschauer wie – in Leserichtung der Aktion – in die Zukunft gerichtete Gestus wird unterstrichen durch den Kamerastandort. Der Berufsfotograf und Vorsitzende der Dresdner Ortsgruppe der VdAFD, Willi Zimmermann, wählte eine Bildform des Neuen Sehens, um den Appell als «revolutionär» zu beglaubigen. Hierdurch erscheinen die Agitatoren als denkmalhafte Leitfiguren der richtigen Linie – ganz so, als stünde



Frühstückspause in der Fabrik von Anton Reiche
Aufnahme von Hans Bresler, wohl 1932
Sächsische Landesbibliothek. Staats- und Universitätsbibliothek Dresden/Deutsche Fotothek

die von der Partei geführte Eroberung des Betriebs durch die Beschäftigten kurz bevor.

Die differierende Bildsprache der Fotografen brachte also einen grundlegenden Unterschied im Bildinhalt hervor: Während Bresler individuelle Arbeiterporträts im Betriebsalltag nicht zuletzt zur persönlichen Erinnerung fertigte, steht Zimmermanns Kollektivaufnahme unmittelbar im Dienst der Ideologie der Kommunistischen Partei. Beide Aufnahmen sind visuelle Dokumente einer Kultur, die beabsichtigte, das Bild der Arbeit gegen die Interessen des Kapitals zu wenden, um letztlich auch die Arbeit selbst dessen Verfügungsgewalt zu entziehen.



MASCHINEN AUS DRESDEN FÜR DIE SÜSSWARENINDUSTRIE

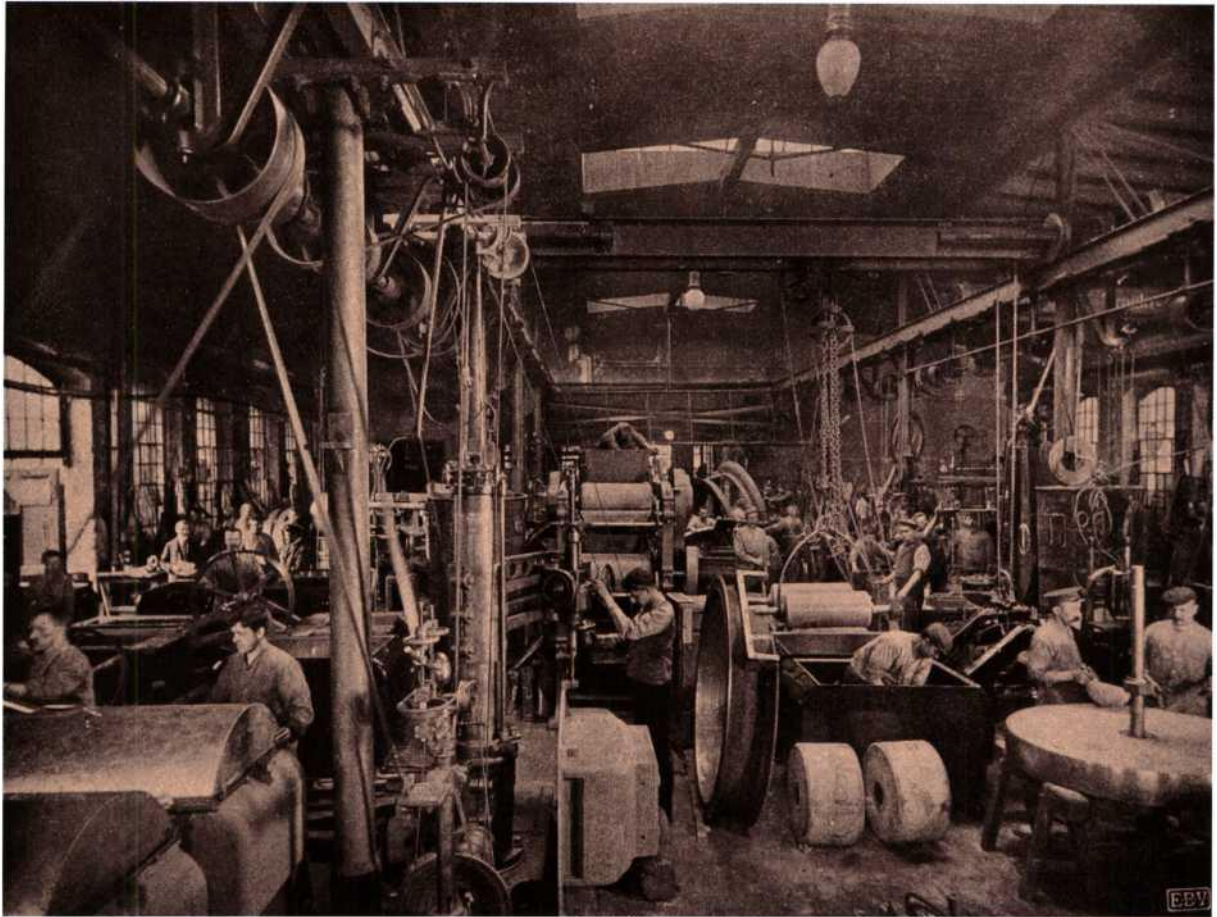
Eine mehr als einhundertjährige Erfolgsgeschichte

Schokoladenerzeugnisse und andere Süßwaren haben sich in den letzten zwei Jahrhunderten vom Luxus- zu Alltagsprodukten, zu in grosser Vielfalt angebotenen Genuss- und Lebensmitteln gewandelt. Ohne eine entsprechende Entwicklung der Verpackungsindustrie und des Verpackungsmaschinenbaus wäre dies nicht möglich gewesen. Die Verpackung schützt die Qualität und Quantität der Erzeugnisse auf dem Weg zum Konsumenten und fungiert zugleich als Werbe- und Informationsmedium. Die Maschinenteknik verbesserte und verbilligte wiederum den Herstellungs- und Verpackungsprozess. Ja, mehr noch: Eine kostengünstige Massenproduktion ist ohne deren Entwicklung nicht erreichbar. Insofern ist der Aufstieg der Dresdner Süßwarenindustrie auch dem örtlichen Maschinenbau zu verdanken. Zugleich förderte die regionale Anwendung und Erprobung der Maschinen eine hohe Erzeugnisqualität und stimulierte auf diese Weise deren weltweiten Export.

Schokoladenmaschinenbau im Dresdner Raum

Die Mechanisierung des Herstellungsprozesses eines Produktes ging der Mechanisierung des Verpackungsprozesses voraus. So liegen auch die Gründungsdaten der Maschinenbaubetriebe für Schokoladen- und Süßwarenmaschinen im Dresdner Raum zum Teil weit vor jenen der Unternehmen zur Herstellung von Verpackungsmaschinen. Hervorzuheben sind die Aktivitäten der bereits im Jahre 1834 in der Wilsdruffer Vorstadt durch Johann Martin Lehmann gegründeten Maschinenfabrik J. M. Lehmann, die nicht nur für die ortsansässige Verarbeitungsindustrie, sondern darüber hinaus auch für den deutschen und internationalen Raum bedeutsam waren.

Die Firma befasste sich anfangs vor allem mit der Herstellung von Maschinen zur Zerkleinerung von Stoffen wie Farben, Seifen, Baustoffen oder Fensterkitt. Geliefert wurden aber auch Maschinen zur Herstellung von Kakao- und Schokoladenmasse, beispielsweise Kollergänge, Mühlen, Walzwerke, Con-



Montage von Zerkleinerungsmaschinen in der Maschinenfabrik J. M. Lehmann, um 1910 Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

chen als Längsreibmaschinen und Melangeure, die der groben Zerkleinerung, aber auch der Feinverreibung der Stoffe dienen, was insbesondere bei Schokolade entscheidend die Qualität steigert.

Die Ausweitung der Geschäftstätigkeit der Firma erforderte bald den Bau neuer Produktionsgebäude an der Freiburger Strasse in Dresden, die 1871 bezogen wurden. Auch international war die Firma äußerst erfolgreich. Davon zeugen neben der Niederlassung in New York auch die Präsentation einer kompletten Anlage zur Verarbeitung von Kakaobohnen und zur Herstellung von Schokolade auf der Weltaus-

stellung in Chicago 1893 sowie die nachfolgende Zusammenarbeit mit dem renommierten Süßwarenhersteller Hershey.¹ Gemeinsam mit der holländischen Firma van Houten wurde ein Verfahren zur Herstellung von Kakaopulver entwickelt. Voraussetzung dafür war die Mechanisierung des Pressens der Kakaobutter aus der Kakaomasse.²

Ein weiterer wichtiger Dresdner Hersteller für Süßwaren- und Schokoladenmaschinen war die Maschinenfabrik Richard Gäbel. Der Betrieb, gegründet 1888 als Werkstatt an der Pirnaischen Strasse, stellte anfangs Gasbrenner her, wie die am Ende des 19.

Jahrhunderts angemeldeten Patente vermuten lassen.³ Schutzrechte für Maschinen zur Herstellung von Süßwaren wurden in den Jahren 1900 bis 1910 nicht nur in Deutschland angemeldet, sondern wegen der in diesen Ländern bedeutenden Konkurrenz auch in Grossbritannien⁴, Frankreich und den USA. Eine wichtige Grundlage für die künftige technische Entwicklung war die nach dem Kettenprinzip arbeitende Prägemaschine für Hartkaramellen.

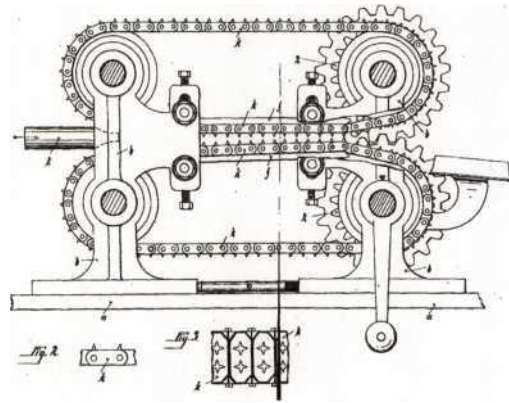
Nach dem Ersten Weltkrieg baute Gäbel die Produktion von Maschinen zur Herstellung von Süßwaren aus. Im Jahre 1924 wurde das Gebäude in Dresden-Mockritz eingeweiht. Neue technische Lösungen wurden für das Formen und Kalibrieren von Zucker- massesträngen sowie für das Formen und Kühlen von Zuckerwaren gefunden. Zudem entwickelte das Unternehmen Verfahren und Maschinen zur Herstellung von runden, gratfreien Bonbons.⁵ Nachdem bereits 1903 eine Schalenfüllmaschine für Schokolade patentiert worden war, richtete die Firma ab Ende der 1920er Jahre ihr Augenmerk verstärkt auf die Entwicklung und Produktion von Schokoladenherstellungsmaschinen, wobei sie hierbei mit der Firma *Loesch* zusammenarbeitete.

Neben diesen beiden Dresdner Firmen beschäftigten sich eine Reihe weiterer Unternehmen in der unmittelbaren Umgebung mit der Herstellung von Maschinen für die Produktion von Süßwaren. Für die Zeit zwischen den beiden Weltkriegen ist die Simon AG Maschinenfabrik in Nossen zu erwähnen, die sich vor allem mit Zerkleinerungstechnik für chemische und kosmetische Artikel wie Seifen, aber auch für die Produktion von Schokolade befasste.⁶

Heinrich und Hugo Bindler gründeten 1908 an der Potschappler Strasse in Döhlen bei Dresden (heute Freital-Döhlen) die Gebrüder Bindler Maschinenfabrik, einen Spezialmaschinenbau für die Schokoladen-

und Zuckerwarenfabrikation. Das Unternehmen konzentrierte sich auf die Entwicklung von Verfahren und auf den Bau von Maschinen zur Herstellung von Schokolade sowie für das Giessen und Formen daraus gefertigter Artikel. So wurde 1924 eine Anlage zur Herstellung von Pralinen und Schokoladetafeln gefertigt, die unter Patentschutz gestellt wurde.⁷

Seit dem Jahr 1853 bestand die von Johannes Samuel Petzholdt in Döhlen gegründete Maschinenbauanstalt und Eisengiesserei. Ursprünglich beschäftigte



Prinzip der Prägemaschine für Hartkaramellen mit Kette
Aus der Gäbel erteilten britischen Patentschrift 7317 von 1903

sich die Firma mit der Herstellung von Dampfmaschinen. Seit 1870 wurden Mischmaschinen für Schokolade und Molkereiprodukte sowie für Farben und andere chemische Erzeugnisse gefertigt. Etwa ab 1900 wurden in dem als J.S. Petzholdt Maschinenfabrik firmierenden Unternehmen verstärkt Maschinen und Apparate zur Schokoladen- und Zuckerwarenfabrikation hergestellt.

Verpackungen als Voraussetzung der industriellen Süsswarenproduktion

Im Unterschied zu handwerklich hergestellten Süsswaren und Schokoladenartikeln, die in einem engen Umkreis zum baldigen Verbrauch kommen, sind für Produkte aus industrieller Fertigung Verpackungen notwendig, die zweckmässig sind und vor allem die Qualität der Produkte bewahren. Die Lagerung und der Vertrieb der empfindlichen Süsswaren erfordert also funktionssichere Packstoffe und Packmittel. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts standen für Verpackungszwecke Papier, Pappe, Weissblech, Glas und Zinnfolie zur Verfügung. Für die unmittelbare Verpackung der zucker- und oft fetthaltigen Süsswaren in grösseren Mengen kamen nur Dosen aus Glas oder Weissblech in Betracht; die Verpackung einzelner Produkte erfolgte üblicherweise mittels Einschlag in gewachstes Papier oder Zinnfolie.

Um 1910 gelang erstmals das Walzen von dünnen Folien aus Aluminium – einem Metall, das seit dem Beginn des 19. Jahrhunderts bekannt war und seit 1886 industriell hergestellt wurde. Damit konnten die bis dahin verwendeten teuren Zinnfolien durch billigere Aluminiumfolien ersetzt werden. Bereits ein Jahr später wurden solche Folien in der Schweiz als ideales Packmittel zum Verpacken von Schokolade eingesetzt. Seit der Zeit um 1930 wurde, neben dem weiterhin verwendeten Papier, Zellglas zum Verpacken empfindlicher Stückgüter auf Einschlagmaschinen genutzt. Dies war die erste Kunststofffolie, die im Verpackungsbereich eine Rolle spielte. Entwickelt vor dem Ersten Weltkrieg durch Modifikation von Viskose, war 1920 deren Produktion aufgenommen worden. Damit war ein transparenter Packstoff geschaffen, der in der beschichteten Version das Packgut erfolgreich vor

Feuchtigkeit und Aromaverlust schützte und zudem für heiss gesiegelte Nähte einsetzbar war. Zellglas war in den 1950er Jahren die am häufigsten verwendete Folienart. Mit der Folie aus Polyvinylchlorid drang in den 1930er Jahren der erste thermoplastische Kunststoff in den Bereich der Verpackung vor. Seit der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts dominierten bei Verpackungen immer stärker die Kunststoffe, auch in Kombination mit anderen Werkstoffen.

Voraussetzungen und Beginn der Entwicklung von Verpackungsmaschinen

Die Entwicklung von Verpackungsmaschinen, also mechanischen Einrichtungen zum Ausführen eines Verpackungsvorganges, setzte in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts ein. In bescheidenem Massstab wurden damals vor allem bei der Lebensmittelherstellung erste Verpackungsprozesse mechanisiert. In der Konservenproduktion löste die Einführung der Dose aus Weissblech 1810 Überlegungen aus, den bis dahin manuell ausgeübten Verpackungsprozess beim Herstellen und Verschliessen der Dosen mit einfachen handbedienten Einrichtungen zu mechanisieren. Bei der Getränkeproduktion, vor allem bei der Abfüllung von Wein und Sekt, wurden schon vor 1850 manuelle Einrichtungen zum Verschliessen mundgeblasener Flaschen mit Stopfen eingesetzt. Maschinen zum Herstellen von Beuteln aus Papier sind aus der Zeit nach 1850 bekannt. In den späten 1860er Jahren wurden Beutel mit rechteckigem Boden gefertigt, die bezüglich Standfestigkeit und maschineller Füllbarkeit Vorteile gegenüber den bis dahin verwendeten Beuteln aufwiesen. Einfache Füllmaschinen für Schüttgüter in Beuteln wie beispielsweise eine handbetätigte Waage mit

einem darunter befindlichen Fülltrichter sind aus den Jahren um 1880 bekannt. Maschinen zum Formen von Faltschachteln wurden seit den 1870er Jahren entwickelt. All diese Konstruktionen stellen nach heutigem Massstab einfache Verpackungsmaschinen dar. Ihre Entwicklung erforderte jedoch bereits fortgeschrittene Kenntnisse der Konstruktion und Technologie, stellten diese Maschinen doch bereits eine komplexe Realisierung von mehreren parallel und nacheinander ablaufenden Verarbeitungsvorgängen dar. Für einfache Verpackungseinrichtungen war ein manueller Antrieb mit Krafteinleitung durch den Hand- oder Fussantrieb der menschlichen Arbeitskraft aus-

reichend. Für höheren Kraftbedarf und grössere in der Maschine zu bewegende Massen, wie üblicherweise bei Verpackungsmaschinen notwendig, waren hingegen neue Antriebssysteme notwendig, die eine grössere Energiezufuhr bei exakter Steuerung ermöglichten. Die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts dominierenden Dampfmaschinen und Wasserräder, deren mechanische Energie über eine zentrale Verteilung mittels Transmissionswellen und Riemengetriebe an die Maschinen herangeführt wurde, konnten diese Aufgabe nicht erfüllen. Der Verbreitung von Verpackungsmaschinen stand zudem entgegen, dass Dampf- oder Wasserkraft nicht in allen Be-

Verpackungssaal in der Waffelfabrik Gebr. Hörmann in Dresden-Mickten, um 1910
Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden



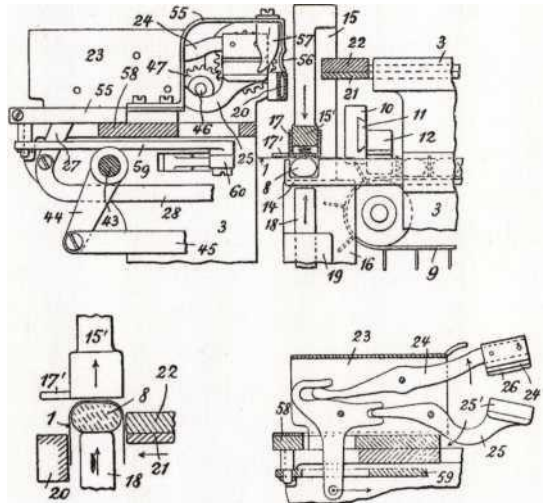
trieben zur Verfügung stand und deren Einsatz mit hohen Energieverlusten verbunden war. Für den Verpackungsmaschinenbau war deshalb die Erfindung des Elektromotors, insbesondere des nach 1890 eingesetzten, auf der Grundlage des Dreiphasen-Wechselstroms arbeitenden Drehstrommotors die entscheidende Zäsur. Verbunden mit entsprechenden Systemen zur Übertragung und direkten Bereitstellung der Elektroenergie am Ort des Bedarfs, erfolgte nunmehr die Dezentralisierung des betrieblichen Antriebssystems, womit der Einzelantrieb jeder Verpackungsmaschine möglich wurde.

Mit der Verfügbarkeit der Packstoffe und der Elektroenergie waren die wesentlichen technischen Voraussetzungen für den Einsatz von Verpackungsmaschinen zur Massenproduktion von Packungen erfüllt. Gleichzeitig erhöhte sich im ausgehenden 19. Jahrhundert der Bedarf nach verpackten Lebensmitteln, darunter von Süßwaren, sprunghaft. Verantwortlich hierfür war einerseits das generelle Wachstum der Bevölkerung, die sich mit der Industrialisierung in Ballungsräumen konzentrierte. Andererseits wuchs auch das Realeinkommen der Bevölkerung an, was einen höheren Pro-Kopf-Verbrauch von Industrieprodukten nach sich zog. Der gestiegene Bedarf konnte anfangs von den in den Grossstädten ausreichend verfügbaren, wenig qualifizierten und gering entlohnten Arbeitskräften in Handarbeit gedeckt werden. Die zunehmende Konzentration der Produktion vergrösserte jedoch den räumlichen und zeitlichen Abstand zwischen der Produktion und dem Verbrauch der Konsumgüter, was sich in einer gestiegenen Nachfrage nach verpackten Produkten niederschlug. Dies erforderte die Industrialisierung der Verpackungsprozesse in der Süßwarenindustrie. Damit trat im ausgehenden 19. Jahrhundert die Entwicklung von Verpackungsmaschinen in eine neue Phase ein.

Technische Innovationen beim Verpacken von Süßwaren im frühen 20. Jahrhundert

Das sich ausweitende Produktionsvolumen in der Süßwarenindustrie führte an der Wende zum 20. Jahrhundert wiederum zu einem erhöhten Bedarf an Betriebsfläche für die im «Verpackungssaal» tätige Verpackungsabteilung. In grösseren Unternehmen waren hunderte von Arbeitern mit dem manuellen Einschlagen von kleinen Schokoladenartikeln in Zinnfolie oder von Karamellen in Wachspapier beschäftigt. Dieser enorme Flächenbedarf und die aufwendige Logistik zur Bereitstellung der zu verpackenden Produkte an die Arbeitsplätze wurden zu einem Hindernis für eine weitere Produktionssteigerung. Wirtschaftliche Ursachen waren demnach der Auslöser für die Entwicklung der Verpackungsmaschinenindustrie. Aufgrund der hohen Anschaffungskosten mussten die Einschlagmaschinen jedoch eine Arbeitsgeschwindigkeit erbringen, die wesentlich höher war als diejenige einer in Handarbeit tätigen Arbeitskraft, welche in der Lage war, zehn bis fünfzehn Stückgüter in der Minute zu verpacken. Dabei war noch zu berücksichtigen, dass in der Süßwarenindustrie zu meist gering bezahlte weibliche Arbeitskräfte tätig waren. Zudem war der Einsatz von Verpackungsmaschinen mit weiteren Kosten für die Überwachung, Pflege und Reinigung der Maschinen verbunden. Anfangs war es überhaupt schwierig, qualifizierte Mechaniker zu finden.

In der frühzeitig entstandenen und prosperierenden Süßwaren- und Schokoladenindustrie in Dresden und Umgebung breitete sich am Ende des 19. Jahrhunderts das Bedürfnis aus, das Einschlagen der Produkte zu mechanisieren. Trotzdem benötigte der Maschinenbau in der Region noch geraume Zeit, ehe



Prinzip des Einschlagverfahrens für Hartkaramellen in Dreheinschlag
 Aus der Schweizer Patentschrift 62477 von 1912: Maschine zum Einwickeln
 von Bonbons (Firma Sapal)

ehe geeignete Maschinen angeboten wurden. Das Verdienst, die ersten Einschlagmaschinen entwickelt zu haben, kommt nicht dem deutschen Maschinenbau, sondern Unternehmen aus Grossbritannien, der Schweiz und den USA zu.

Im englischen Gainsborough baute William Rose nach einem Patent von 1881⁸ eine Maschine zum Herstellen von Tabakpäckchen. Nach dem Vorbild dieser Maschine entwickelte er um die Jahrhundertwende Einschlagmaschinen für Süßwaren und andere kleine Stückgüter, die in der ersten Dekade des 20. Jahrhunderts in der von ihm 1906 gegründeten Firma Rose Brothers bereits in beträchtlicher Zahl hergestellt wurden.⁹ Frederick Grover und Andrew Forbes gründeten im englischen Leeds im Jahre 1901 die

Forgrove Machinery Co. und begannen ebenfalls mit dem Bau von Einschlagmaschinen für Süßwaren. Sie entwickelten mit der wegen ihrer robusten Arbeitsweise später als «Old Rocking Horse» bezeichneten Maschine auch die erste Verpackungsmaschine für Schokolade. Sie war in der Lage, etwa 100 kleine Schokoladenstücke in der Minute einzuschlagen, und eroberte schnell die Anerkennung englischer und schweizerischer Süßwarenhersteller.¹⁰

In den USA wurden um die Jahrhundertwende zahlreiche Schutzrechte zum Einschlagen von Schokolade erteilt. Bedeutung erlangten drei Patente vom 20. Februar 1900 des in New York lebenden deutschen Ingenieurs Richard A. Berger.¹¹ Er hatte eine mechanische Vorrichtung konstruiert, die es ermöglichte, tafel- und würfelförmiges Stückgut in Faltein-schlag zu verpacken. Abgesehen vom manuellen Antrieb mit Kurbel und damit dem Fehlen eines elektro-mechanischen Antriebs wies die Konstruktion alle wesentlichen Eigenschaften später hergestellter Maschinen auf. Nach dem Verkauf des Patents durch Berger an die im schweizerischen Lausanne gegründete Firma Sapal wurde 1906 von der SIG – Schweizerische Industrie Gesellschaft die erste Verpackungsmaschine für Schokoladentafeln gebaut. Viele Patente der Firma Sapal aus den Folgejahren haben die Weiterentwicklung der Maschine und die Erfindung neuer Einschlagverfahren zum Inhalt. Ein Patent aus dem Jahre 1912 für eine Einschlagmaschine für Hartkaramellen dokumentiert das noch heute verwendete Verfahren mit einem Ober- und Unterstempel zum Vereinigen des Stückgutes mit dem Packstoffabschnitt und dem Herstellen des Dreheinschlags mit Drehgreifer.

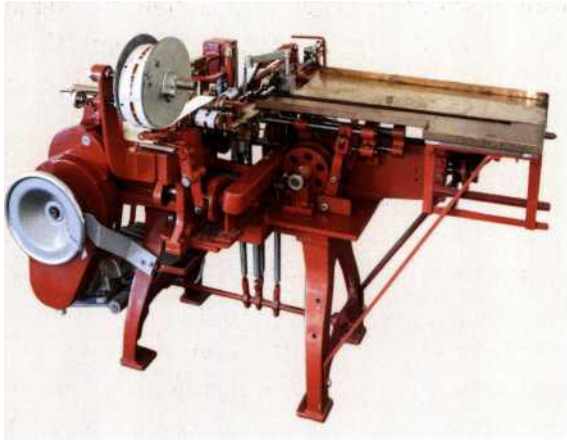
Entwicklung des Verpackungsmaschinenbaus im Dresdner Raum

Die Entwicklung und der Bau von Verpackungsmaschinen im Raum Dresden setzten im Wesentlichen erst nach dem Ersten Weltkrieg ein, vollzogen sich seitdem aber in beträchtlichem Tempo. Otto Hänsel hatte 1911 in Leipzig die Firma Hänsel & Hossfeld zur Herstellung von Spezialmaschinen gegründet,¹² insbesondere von Verpackungsmaschinen für die Lebensmittelindustrie. Anfangs wurden Maschinen der oben genannten englischen Hersteller Rose Brothers und Forgrove Machinery am deutschen Markt betreut. Im Jahre 1919 übersiedelte Hänsel mit seiner Firma nach Birkigt bei Dresden (heute: Freital-Birkigt). Als Spezialmaschinen- und Wachspapierfabrik begann der Betrieb die Produktion mit 15 Mitarbeitern, um bis 1939 auf 360 Personen anzuwachsen. 1924 wurde neben dem Wachspapierwerk eine eigene Eisengiesserei mit Modelltischlerei errichtet. Hier erfolgte in eigener Regie die Fertigung der Gussteile für die damals üblichen Maschinengestelle sowie für die in grosser Vielfalt benötigten Hebel zur Bewegungsübertragung innerhalb der Verpackungsmaschinen. Die erste eigene Maschinenentwicklung war eine Einschlagmaschine, die als Kettendrehmaschine bezeichnet wurde und etwa 40 Bonbons in der Minute in Wachspapier wickeln konnte. In der Folgezeit wurden neben Einschlagmaschinen für kleinstückige Güter auch Herstellungsmaschinen für Süßwaren produziert. Zur Förderung des Absatzes erhielten die Maschinen wohlklingende, positiv besetzte Eigennamen: Eine Einschlagmaschine für Toffees mit Zuführung vom Strang wurde als «Futurus» und eine Ausrollmaschine für Hartkaramellen- oder Toffeemasse als «Praktikus» bezeichnet. Die Firma Hänsel war der

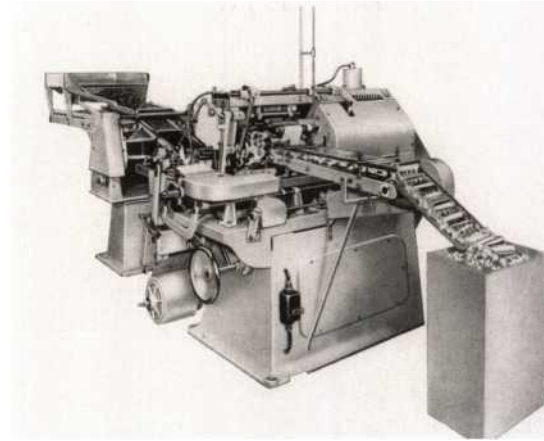
weltweit erste Systemanbieter auf dem Gebiet der Verpackungstechnik, empfahl sie doch neben den Einschlagmaschinen aus dem eigenen Maschinenbaubetrieb auch das in einem angeschlossenen Werk hergestellte Wachspapier als Packmittel. Der Kunde konnte darauf vertrauen, dass Packmittel und Maschine optimal zusammenwirkten. Das Wachspapier wurde als masshaltige Packstoffrolle mit stets gleichbleibender Dicke des Packstoffes Papier und der Wachsbeschichtung geliefert. Die erforderliche Einreissfestigkeit des Papiers beim Verpackungsvorgang, insbesondere beim Herstellen des Dreheinschlags, wurde gewährleistet.

Die 1919 von Max Loesch gegründete Fabrik zur Herstellung von Verpackungsmaschinen übersiedelte 1920 nach Dresden-Plauen an die Zwickauer Strasse, also in die unmittelbare Nähe führender Schokoladenhersteller. Das Unternehmen entwickelte sich schnell zum bedeutenden Hersteller von Einschlagmaschinen für kleine Stückgüter. Bemerkenswert war die anfangs der 1930er Jahre vorgestellte universelle Einschlagmaschine LU 3, die für viele Arten von kleinen Stückgütern und für mehrere Einschlagarten eingesetzt werden konnte. Bei dieser Maschine wurde das Packgut manuell zugeführt. Noch in den 1960er Jahren wurde sie in einer Variante zum Einschlagen von Pralinen vom VEB Schokopack produziert.

Die Firma Max Loesch stellte ab Ende der 1920er Jahre auch Schokoladenmaschinen her, insbesondere Giess- und Formmaschinen für Schokoladenartikel wie Tafeln und Hohlkörper, die durch zahlreiche Patente geschützt wurden. Die in den 1930er Jahren vor allem auf dem Gebiet der Schokoladenmaschinen intensivierte Zusammenarbeit mit der Firma Richard Gäbel fand ihren Ausdruck in der als «Loesch-Gäbel-Eintafelanlage» bezeichneten gemeinsamen Konstruktion.



Einschlagmaschine für Hartkaramellen in Falteinschlag Typ HN (Firma Hänssel). TU Dresden, Professur Verarbeitungsmaschinen/ Verarbeitungstechnik



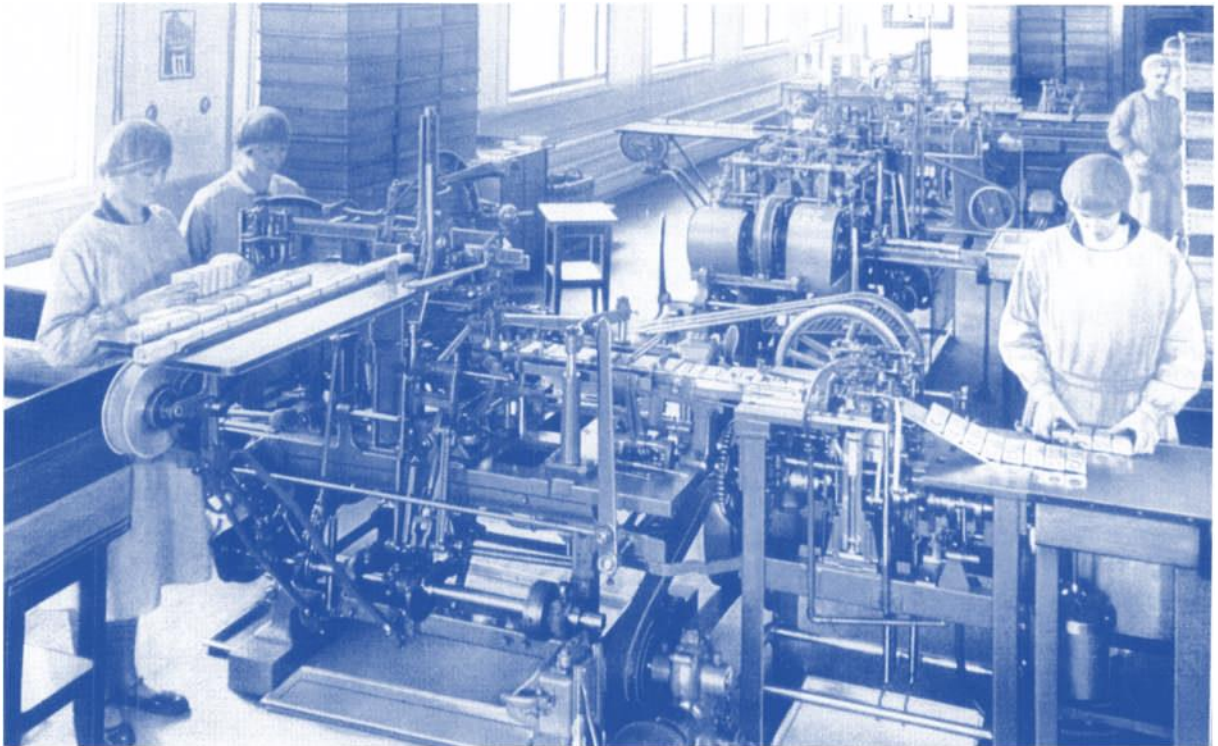
Einschlagmaschine für Dropsrollen DR 465
Firmenschrift VEB Verpackungs- und Schokoladenmaschinenbau
Dresden, 1961

Einschlagmaschinen für Süßwaren, insbesondere für Tafelschokolade und Bonbons, wurden auch von der Firma Hartmann & Stein Maschinenfabrik in Dresden-Plauen an der Hofmühlenstrasse 37 hergestellt. Auf die technisch exzellente Einschlagmaschine für Dropsstangen für Dreh- und Falteinschlag nach dem Wickelbandprinzip von Reinhold Hartmann waren mehrere Patente angemeldet. Die auch kommerziell erfolgreiche Maschine wurde nach diesem Verfahren noch bis Ende der 1960er Jahre durch den VEB Schokopack unter der Maschinenbezeichnung DR 465 produziert und exportiert.

In den 1920er und 1930er Jahren wurden nahezu ausschliesslich Verpackungsmaschinen gebaut, die zum Herstellen von einzelnen Primär- oder Verbraucherpackungen verwendet wurden. Die typische Verpackungsmaschine wurde damals als Einzelmaschine betrieben. Die Beschickung mit Packgut erfolgte bei Stückgut von Hand, bei fließfähigen Gütern über vorgeschaltete Trichter und Dosiereinrichtungen. Die Abnahme der Packungen und gegebenenfalls das weitere Verpacken wurden ebenfalls manuell vorgenommen. Die Maschinen waren lediglich mit einem einzi-

gen elektro-mechanischen Energiewandler ausgerüstet. Die Bewegung der Arbeitsorgane, die häufig in grosser Anzahl vorhanden waren, erfolgte über eine mechanische Programmwelle und meist durch Kurven-, aber auch durch Koppelgetriebe. Notwendige Unterbrechungen dieser zentralen Energiezufuhr wurden durch mechanische Kupplungen realisiert.¹³

Mit der Entwicklung der Einschlagmaschinen für einzelnes kleines Stückgut – damals als Einwickelmaschinen bezeichnet – waren völlig neue und anspruchsvolle technische Fragen auf konstruktivem Gebiet und im Anwendungsbereich zu klären. Für das vollständige oder teilweise Umhüllen eines einzelnen Stückgutes mit einem flexiblen Packmittel wie zum Beispiel Papier oder Folie mussten Verarbeitungsvorgänge mit oft komplizierten Bewegungen realisiert werden. Hierbei wurde das Packmittel im flächigen Zustand zugeführt, gegenüber dem zu verpackenden Gut angeordnet und unter Ausnutzung von dessen Form gefaltet und zu einer Packung verschlossen. Bei den frühesten Einschlagmaschinen waren die Faltungen dem Vorbild des manuellen Einschlagens nach-



Einschlagmaschine für Teepäckchen
Aus: Julius Schmidt, Die Teewirtschaft. «Teekanne» Dresden, Leipzig 1930

empfunden, jedoch erforderte die weit höhere Geschwindigkeit neue Arbeitsprinzipien und eine gute Beherrschung der Getriebetechnik.

Es war erforderlich, sowohl die verfahrenstechnischen Grundlagen als auch universell in verschiedenen Maschinen anzuwendende Baugruppen neu zu entwickeln beziehungsweise zu optimieren. Für die Herstellung neuartiger Maschinenteile wie Kurvenscheiben oder Fördererlemente für kompliziert geformte, zu verpackende Stückgüter waren neue Fertigungstechniken im Maschinenbaubetrieb einzuführen, zum Teil als Eigenentwicklung. Neben den maschinentechnischen Problemen musste dabei der Anwendungstechnik der Verpackungsmaschinen verstärkte Aufmerksamkeit geschenkt werden. Erstens war es notwendig, die Maschinen auf variable Forderungen der Anwender – wie deren einfache Veränder-

barkeit bei unterschiedlichen Formaten und Abmessungen des Packgutes – mit benötigten Verstelleinrichtungen auszurüsten. Zweitens musste auf die spezifischen Verarbeitungsbedingungen bei den Auftraggebern Rücksicht genommen werden. Neben den grundsätzlich unterschiedlichen Bedingungen solcher Industriezweige wie der Süßwarenherstellung, der allgemeinen Lebensmittelproduktion, der pharmazeutischen oder der Seifenindustrie waren auch die spezifischen Eigenschaften des Packgutes wie die aus dem Zuckergehalt resultierende Klebrigkeit der Süßwaren, die Wärmeempfindlichkeit von Schokoladenartikeln oder die Fetthaltigkeit eines Suppenwürfels zu beachten. Ausserdem mussten einerseits Probleme der Verschmutzung der Maschine durch Abrieb und Abfall des Packgutes gelöst, andererseits Schmierstoffe für die bewegten Teile der Maschine von Packgut und

Packmittel ferngehalten werden. Ein- und Ausrückvorrichtungen für den Maschinenantrieb waren notwendig, um bei einer Prozessstörung die Maschine schnell ausser und wieder in Betrieb setzen zu können.

Alles in allem: Bei der Entwicklung von Verpackungsmaschinen mussten völlig neue Anforderungen erfüllt werden, um das Packgut sicher und zuverlässig als Massengut verarbeitbar zu machen. Denn nur mit optisch ansprechenden, sauberen und funktionsgerechten Verpackungen war der Käufer von der Qualität eines Produktes zu überzeugen, wobei jede einzelne Packung des hergestellten Packgutes eine solch hohe Qualität aufweisen musste.

In den späten 1920er und den 1930er Jahren erreichte die Entwicklung von Einschlagmaschinen, ebenso wie die anderer Verpackungsmaschinen, einen hohen Stand. Wesentliche Grundlagen zu ihrer Konstruktion, insbesondere zu den Bewegungsgesetzen und den internen Funktions- und Bewegungsabläufen, waren geschaffen, womit eine deutliche Erhöhung der Arbeitsgeschwindigkeit möglich wurde. Die Taktzahl bei Einschlagmaschinen für Hartkaramellen konnte beispielsweise von anfangs 50 auf 150 Takte pro Minute im Jahre 1939 gesteigert werden.

Unterstützung der Industrie durch Lehre und Forschung an der Technischen Hochschule

Die Nähe der Technischen Hochschule wirkte positiv auf die Maschinenentwicklung in der Region Dresden. Zum einen standen gut ausgebildete Fachkräfte vor allem für den konstruktiven Bereich zur Verfü-

gung. Zum anderen konnten wissenschaftlich-technische Erkenntnisse, etwa zu den Verarbeitungseigenschaften von Papier als Packmittel, schnell in die Praxis überführt werden. Von besonderem Nutzen für die Industrie waren Forschung und Lehre zur Getriebe-technik, die an der Technischen Hochschule betrieben wurden.¹⁴ So veranstaltete Professor Hermann Alt Praxisseminare zu den Grundlagen und zur Anwendung von Koppel- und Kurvengetrieben. Die Weiterbildung wurde von Konstrukteuren und Technikern der Betriebe aus der Region in Anspruch genommen. Zudem führte Alt mit Fachleuten aus Praxis und Wissenschaft getriebetechnische Beratungen durch,¹⁵ was dazu beitrug, dass originelle Lösungen zur Umformung der mechanischen Energie innerhalb der Maschine gefunden wurden. Dies war wiederum eine wichtige Voraussetzung für die Leistungssteigerung der Verpackungsmaschinen in den 1930er Jahren.

An die Seite traditioneller Disziplinen wie der Papier- und Textiltechnik auf der technologischen und der Getriebetechnik auf der maschinenbaulichen Seite, die die Verpackungstechnik tangierten, traten neue Gebiete. Professor Ewald Sachsenberg aus dem Bereich der Betriebswirtschaft erkannte, dass die Herstellung eines Produktes erst nach dem Verpackungsprozess beendet ist, weil *das Verpacken von Waren [...] der letzte Arbeitsgang* ist.¹⁶ In Auswertung dieser Feststellung und weil er die wirtschaftliche Bedeutung der Verpackung erkannte, schuf er 1928 das erste deutsche Verpackungsprüflabor. In dem aus seiner Feder stammenden, unter dem Titel «Wirtschaftliches Verpacken» 1926 veröffentlichten ersten deutschen Fachbuch zur Verpackungstechnik verallgemeinerte er auch die Erfahrungen der Verpackungsindustrie in Dresden und Sachsen anhand von Beispielen, die damit anderen Unternehmen und Einrichtungen zur Nachnutzung zur Verfügung standen.

Verpackungsmaschinenbau nach 1945

Mit dem Jahr 1939 endete abrupt der erste Abschnitt in der Erfolgsgeschichte des Verpackungsmaschinen- und des Schokoladenmaschinenbaus in Dresden und Umgebung. Die Umstellung der Betriebe auf Rüstungsproduktion während des Zweiten Weltkrieges, ihre teilweise Zerstörung im Jahre 1945 sowie die nachfolgenden Reparationsleistungen brachten den Bau von Maschinen für die Süßwaren- und Schokoladenindustrie auf einen Tiefpunkt. Eine weitere Schwächung der Wirtschaftskraft war mit der Abwanderung von Eigentümern, leitenden Mitarbeitern und Fachkräften renommierter Unternehmen in den Westteil Deutschlands verbunden. Das Verlassen des heimischen Standorts und der Aufbau von neuen Betrieben mit dem traditionellen Erzeugnissortiment in der amerikanischen und britischen Besatzungszone führten im Süßwaren- und Verpackungsmaschinenbau zu einem bedeutenden Transfer von Technologien in diesen Raum. Die neu gegründeten Firmen entwickelten sich auf der Grundlage des in Sachsen vorhandenen Wissens in den 1950er Jahren erfolgreich. Das Unternehmen Otto Hänsel Junior in Hannover, die Maschinenfabrik Loesch in Forchheim (Oberfranken), die Spezialfabrik für Conchen J.S. Petzholdt in Frankfurt (Main), die Maschinenfabrik F.B. Lehmann in Aalen (Württemberg) und die Firma Gebrüder Bindler in Bergneustadt im Rheinland zählten bald wieder zu den renommierten, international agierenden Unternehmen im Süßwaren- und Verpackungsmaschinenbau.¹⁷

Im Raum Dresden wurde nach dem Aufbau der zerstörten Betriebe, meist begleitet mit einer Veränderung der Eigentumsverhältnisse, die Produktion der besten in der Vorkriegszeit entwickelten Maschinen wieder aufgenommen. Die Wirtschaftsstruktur veränderte sich erheblich durch den schrittweisen Zusammenschluss der existierenden Betriebe zu grösseren Wirtschaftseinheiten – zur WB und später zum VEB Kombinat Nagema (Nahrungs- und Genussmittel Maschinenbau). Der Schokoladenmaschinenbau wurde im VEB Maschinenfabrik Heidenau zusammengeführt, wo traditionell wieder komplette Anlagen zur Kakaoverarbeitung und Schokoladenherstellung für den Weltmarkt hergestellt wurden. Die früheren Unternehmen Hänsel, Loesch, Gäbel, Hartmann und Stein, aus denen Herstellungs- und Verpackungsmaschinen für Schokolade und andere Süßwaren gekommen waren, wurden im VEB Schokoladen- und Verpackungsmaschinen, kurz als VEB Schokopack bezeichnet, zusammengeführt. Seit Anfang der 1960er Jahre, mit der Errichtung der zentralisierten Produktionsstätte in Dresden-Reick, konzentrierte sich Schokopack auf die Entwicklung und Herstellung von Verpackungsmaschinen. Die betriebliche Konzentration erreichte 1972 mit der Bildung des VEB Verpackungsmaschinenbau Dresden ihren Höhepunkt. Dieser Betrieb entstand durch die Vereinigung des VEB Schokopack mit dem VEB Tabak- und Industriemaschinen (Tabakuni), dem Nachfolger des früheren Herstellers von Zigarettenmaschinen Universelle. Verpackungsmaschinen für Süßwaren spielten auch nach diesem Zusammenschluss eine dominierende Rolle im Erzeugnissortiment.

Entwicklung international bedeutender Einschlagmaschinen für Süßwaren

Beginnend in den 1950er Jahren wurden die Verpackungsmaschinen auf ein neues technisches Niveau gebracht. Bei Einschlagmaschinen für Hartkaramellen betraf dies vor allem den Einsatz von Steuerungstechnik und getriebetechnische Verbesserungen. So wurde bei den ab 1962 in Serienproduktion eingeführten Maschinen der EU-Reihe letztlich eine Arbeitsgeschwindigkeit von bis zu 480 Packungen pro Minute möglich. Mit den kostengünstigen und funktionssicheren, auf die Faltart Dreheinschlag spezialisierten Maschinen wurde in dieser Maschinenklasse eine Erfolgsgeschichte geschrieben, die im Verpackungsmaschinenbau weltweit einmalig war. Bis zum Jahr 1990 wurden weit über zehntausend Maschinen verkauft, die auf der Grundlage dieser Konzeption hergestellt worden waren, einschliesslich der Nachfolgemaschinen und der Maschinen in der Anwendung für Schokoladenerzeugnisse wie Pralinen, Konfekt und ähnliche kleinstückige Güter. Voraussetzung für die hohen Stückzahlen war der weltweite Export der Erzeugnisse. In den 1970er Jahren war das Geschäft des renommierten britischen Unternehmens Rose Forgrove, gebildet 1967 aus den traditionsreichen Herstellern von Einschlagmaschinen Rose Brothers (Gainsborough) und Forgrove Machinery, nicht nur aufgrund von Währungsproblemen, sondern auch wegen der Konkurrenz durch die guten und kostengünstigen Süßwarenverpackungsmaschinen aus dem europäischen Ostblock – und diese kamen ausschliesslich aus Dresden – stark beeinträchtigt.¹⁸ Die konsequente Orientierung am Weltstandard führte dazu, dass seit Anfang der 1970er Jahre im Dresdner Verpackungsmaschinenbau eine Einschlagmaschinen für Hart-

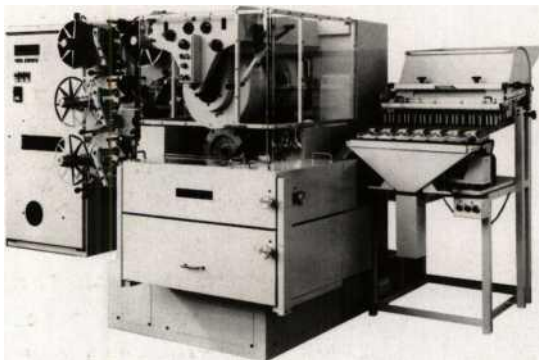
karamellen in kontinuierlicher Arbeitsweise entwickelt wurde. Maschinen mit der bis dahin dominierenden intermittierenden Arbeitsweise wurden durch eine völlig neue Maschinenklasse ersetzt, die eine Erhöhung der Arbeitsgeschwindigkeit auf 1200 Packungen pro Minute und damit auf das 2,5 fache gegenüber dem damaligen Weltstand ermöglichte. Das machte umfangreiche Untersuchungen zur Vereinzelung der Hartkaramellen und der funktionssicheren Zuführung des Packstoffabschnitts, grundlegend neue Systeme zum Antrieb und zur Maschinensteuerung notwendig. Nach der Erprobung in einem Süßwarenbetrieb in Markkleeberg wurde die Maschine EK1 im

Serienproduktion der Einschlagmaschine für Hartkaramellen EU in Dresden-Reick
Aus: Nagema Verpackungsmaschinen, Firmenschrift VEB Kombinat Nagema Dresden, 1979





Einschlagmaschinen für Hartkaramellen EA im Einsatz in einem südamerikanischen Süßwarenbetrieb Aus: Verpackungsmaschinen, Firmenschrift VEB Kombinat Nagema Dresden, 1971



Jahre 1981 auf der Internationalen Messe Interpack in Düsseldorf der Fachwelt vorgeführt. Sie war die erste industriell in Serie produzierte, nach kontinuierlicher Arbeitsweise arbeitende Einschlagmaschine für Hartkaramellen.

Einschlagmaschine für Hartkaramellen EK1
Aus: Firmenschrift VEB Verpackungsmaschinenbau Dresden, 1981

Dresden – eine gute verpackungstechnische Adresse im wiedervereinigten Deutschland

Die Einschlagmaschinen und ebenso andere durch den VEB Verpackungsmaschinenbau hergestellte Erzeugnisse wurden wegen des hohen weltweiten Exportanteils ständig am international fortgeschrittenen technischen Niveau orientiert. So bestanden nach der Wiedervereinigung Deutschlands in Verbindung mit den hoch qualifizierten Mitarbeitern gute Voraussetzungen für das Überleben des Dresdner Verpackungsmaschinenbaus.

Die heutige Herstellung von Verpackungsmaschinen in Dresden wird besonders durch die Firma Theegarten-Pactec repräsentiert. Das Unternehmen entstand 1994 mit der Übernahme wesentlicher Kapazitäten des ehemaligen VEB Verpackungsmaschinenbau durch die Kölner Firma Rose Theegarten. Damit konnten die Erfahrungen der beiden Unternehmen aus Köln und Dresden im Verpackungsmaschinenbau zusammengeführt und der Bau hochqualitativer Erzeugnisse gesichert werden. So wird gegenwärtig die Einschlagmaschine für Hartkaramellen in Dreheinschlag vom Typ EK 4 gebaut,¹⁹ die mit der enormen Arbeitsgeschwindigkeit von 2 300 eingeschlagenen Hartkaramellen pro Minute arbeitet – eine Steigerung gegenüber den ersten Einschlagmaschinen von 1919 auf fast das Fünfzigfache!

Weitere mittelständische und kleinere Firmen aus Dresden und Umgebung sind nach 1990 zumeist von

Fachleuten aus dem Nagema-Bereich gegründet worden. Firmen wie J+P Maschinenbau in Sobrigau bei Dresden, Kröning in Dohna und SmartPac Verpackungssysteme in Dresden-Coschütz haben Anteil am guten Ruf des sächsischen Verpackungsmaschinenbaus. Die fast 180-jährige Tradition im Bau von Maschinen der Kakaoverarbeitung und Schokoladenmasseproduktion wird durch die jetzt in Dresden ansässige Firma Petzholdt – Heidenauer Maschinen- und Anlagenbau fortgeführt.

Lehr- und Forschungseinrichtungen wie die Professur Verarbeitungsmaschinen und Verarbeitungstechnik an der Technischen Universität Dresden und die Aussenstelle Verarbeitungsmaschinen und Verpackungstechnik des Fraunhofer-Instituts in Freising bilden das wissenschaftliche Rückgrat der Industrie. Das findet seinen Ausdruck auch in vielen in Dresden durchgeführten Fachtagungen. Absolventen der Technischen Universität Dresden sind im Verpackungsmaschinenbau Deutschlands gefragte Spezialisten. Die im Jahre 2000 durch Otto Hänsel, den Sohn des Firmengründers der früheren Freitaler Firma und langjährigen Inhaber der Nachfolgefirma in Hannover, an der Dresdner Universität ins Leben gerufene Otto-Hänsel-Stiftung fördert den ingenieurtechnischen Nachwuchs für den deutschen Verpackungsmaschinenbau. Den gleichen Zweck verfolgt die Teekanne-Stiftung, die aus Anlass des 125-jährigen Jubiläums des in Dresden gegründeten Unternehmens geschaffen wurde. Mit dem Namen der Stiftungen schliesst sich auch der Kreis zu den Anfängen des Dresdner Verpackungsmaschinenbaus.

Der Tell-Apfel

Kleine Produktgeschichte einer Dresdner Spezialität

Die industrielle Produktion wird gemeinhin mit einer kostengünstigen Massenproduktion standardisierter Produkte gleichgesetzt. Hierbei wird jedoch übersehen, dass sich in der Süß- und Dauerbackwarenindustrie, vor allem bei der Schokoladenherstellung, zugleich eine gegenläufige Entwicklung vollzogen hat. Mit einer schier unglaublichen Produktvielfalt suchten die Hersteller die Kunden zum Kauf ihrer Waren zu bewegen.

Die Dresdner Schokoladenfabrik Jordan & Timaeus hatte bereits am Ausgang der 1850er Jahre *figurirte Chocoladen in mehr als fünfzehnhundert Variatäten in allen Genres und Grössen, bestehend in menschlichen und Thierfiguren, Büsten, Theater- Costüms, Früchten, Blumen, Waffen, Hausgeräthschaften, imitirten Fleischwaaren, Metallen, Monumenten* im Angebot.¹ Einen noch grösseren Formenreichtum spiegeln die ein halbes Jahrhundert später erschienenen Musterbücher der Dresdner Schokoladenformen- und Blechballagenfabrik von Anton Reiche wider. Angeboten wurden Formen für Schokoladenerzeugnisse in Gestalt von Personen (Politiker, Soldaten, Sportler), Tieren, Fahrzeugen (Luftschiffe, Automobile, Eisenbahnen), Werkzeugen und

Haushaltartikeln sowie Formen für die Saisonartikel Osterhase und Weihnachtsmann in mannigfaltigen Ausführungen.²

Während die genannten Schokoladenfiguren zum Angebot aller grossen Hersteller zählten, wurden an manchen Orten spezielle Produkte entwickelt, die sich hinsichtlich der Rohstoffe, der Herstellungsart und ihrer Ausformung von den üblichen Waren abhoben. Die Dresdner Süßwarenindustrie schuf auf diese Weise das Russisch Brot, den Dominostein und

das gefüllte Waffel Stäbchen (später als «Radebeuler Stäbchen» bezeichnet).

Eine ortstypische Spezialität war auch der Tell-Apfel – ein zerlegbarer Schokoladenartikel, der aus Schokoladensegmenten besteht, die über einen Steg miteinander verbunden sind. Es ist nicht bekannt, wann das Produkt erstmals hergestellt wurde. Wohl nicht vor 1903, dem Jahr, in dem der Hersteller Hartwig & Vogel die Marke «Tell» zum Schutz anmeldete.³ Die Marke setzt sich aus dem Schriftzug «Tell» und einer Abbildung von Wilhelm Tell in Begleitung seines Sohnes Walter

Stanniolierraum bei Hartwig & Vogel AG in Dresden, Mitte der 1920er Jahre
Aus der Bildserie «Nahrungsmittel aus sonnigen Ländern»
Privatbesitz Uwe Hessel, Dresden





Zerlegbare Schokoladenartikel
 Werbeaufnahmen für den VEB Elbflorenz, um 1955 | Im Bild links der aufgeklappte, damals noch aus 16 Segmenten bestehende Tell-Äpfel
 Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden



zusammen. Vorbild war wohl das in Altdorf im Schweizer Kanton Uri befindliche Denkmal, das an den Schweizer Nationalhelden erinnert. Drei Jahre später liess sich Hartwig & Vogel zerlegbare Schokoladenerzeugnisse in Tierform als Muster schützen.⁴

nachempfundene Flaschen (Lohse-Lavendelwasser, Odol) bis hin zu humoristischen Figuren und einem *Tell-Auto*. Die Figuren hatten ein Gewicht von bis zu 385 Gramm. Der *in buntem Stanniol mit Blatt, in feinem Karton* verpackte Tell-Äpfel wog etwa 180 Gramm, bestand aus 20 Einzel-

Der älteste bislang bekannte Nachweis über die Herstellung des Tell-Äpfels ist ein 57 Seiten umfassendes «Preis-Verzeichnis» der Hartwig & Vogel AG vom 1. Januar 1928.⁵ Die im Angebot befindlichen 21 zerlegbaren «Tell-Gegenstände» werden darin als *reizende Geschenk- bzw. Scherzartikel* bezeichnet. Das Spektrum der in Stanniol und Kartons verpackten Schokoladenwaren reichte von Tierfiguren wie den *Tell-Glücksvögeln* und dem *Tell-Bären* über Früchte wie Riesenerdbeeren und Ananas, bekannten Marken



teilen und sollte laut Empfehlung des Herstellers *RM 1,50* je Stück kosten.

In der zur selben Zeit als Mappenwerk, Diaserie und Werbefilm erschienenen Eigerdarstellung «Nahrungsmittel aus sonnenreichen Ländern» ist der *Stann[i]oliersaal für zerlegbare Tell-Artikel abgebildet*.⁶

Neben Hartwig & Vogel ist aus dem Dresdner Raum bislang nur ein Unternehmen bekannt, das gleichartige Produkte im Angebot hatte: Bei Vadossi in Radebeul wurden laut der «Osterliste» von 1930 drei zerlegbare Schokoladenartikel in Form von Früchten (Äpfel, Birne, Orange) angeboten.⁷

Bis zum heutigen Tage ist die Erinnerung an die Marke «Tell» und den gleichnamigen Schokoladenäpfel bei vielen Dresdnern der älteren Generation verankert. Dies ist zum einen darauf zurückzuführen, dass das zum 1. Juli 1948 enteig-



Einwickler für Hustenbonbons Marke «Tell»
 Aus einer Mustermappe des VEB Elbflorenz, 1950er Jahre
 Sächsisches Industriemuseum Chemnitz

nete⁸ und mit weiteren früheren Privatbetrieben zusammengeschlossene Unternehmen seit 1949 die Bezeichnung «Tell» im Werksnamen führte. Zum anderen wurden auch Erzeugnisse mit dieser Be-

zeichnung weiterhin hergestellt. In einer aus dem Archiv des VEB Dresdner Süßwarenfabriken stammenden Mappe mit eingeklebten Verpackungen aus der Zeit um 1955 sind als Muster die Faltschach-

tel für den «Apfel zerlegbar» (Marke «Elbflorenz») ebenso enthalten wie auch ein Einwickler für Bonbons und Dragées (Marke «Tell»).⁹

In jenen Jahren wurde die bis dahin genutzte Bezeichnung «Tell» im Werksnamen durch die bis 1990 verwendete Bildmarke mit dem Schriftzug «VEB Elbflorenz» und einer Abbildung des Wallpavillons des Dresdner Zwingers ersetzt. Auf die Verpackungen wurden in Anlehnung an die Werbeanzeigen von Hartwig & Vogel aus der Vorkriegszeit Motive des unzerstörten Dresden mit Ständehaus, Katholischer Hofkirche, Friedrich-August-Brücke (Augustusbrücke) und Frauenkirche aufgedruckt, aber auch Szenerien öffentlicher Konzerte wie die der «Serenaden im Zwinger».¹⁰ Ausserdem gelangten wieder einige andere zerlegbare Schokoladenartikel wie *Schokoladenblumen in Töpfen und Sträussen, bunt stannioliert in den verschiedensten Ausführungen* sowie Walnüsse und Zapfen auf den Markt.¹¹

Die wenig später durchgeführten Strukturveränderungen im Verbund der staatlichen Süßwarenbetriebe waren mit Produktionsverlagerungen und Sortimentsreduzierungen verbunden. Von den mehrteiligen Spezialitäten blieb in Dresden 1961 nur der zerlegbare Schokoladenapfel übrig,¹² der – obgleich er vom Hersteller nicht mehr so bezeichnet wurde – im Volksmund weiterhin «Tell-Apfel» genannt wurde. Bei einem Gesamtgewicht von 110 Gramm bestand er 1961 aus 12

Segmenten, die als Schokoladenhohlkörper ausgeführt waren. Zum Zeitpunkt der Einstellung der Produktion des Schokoladenapfels gibt es widersprüchliche Aussagen. Einer Zusammenstellung der Sortimentsveränderungen im VEB Dresdner Süßwarenfabriken Elbflorenz zwischen 1963 und August 1988 zufolge datiert das Ende der Herstellung des zerlegbaren Apfels in Dresden auf das Jahr 1970.¹³

Wie bei vielen Dresdner Unternehmen der Süßwarenindustrie, die nach dem Zweiten Weltkrieg verstaatlicht worden waren, gab es auch bei Hartwig & Vogel seit 1945 eine Parallelgeschichte im Westen Deutschlands. Noch heute sind die Marke «Tell» und die Bezeichnung «zerlegbarer Schokoladen-Apfel» als farbige Wort- und Bildmarken sowohl in Deutsch-



Umverpackung für den Tell-Apfel, 1960er Jahre
Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

Pralinenschachteln
Aus einer Mustermappe des VEB Elbflorenz, 1950er Jahre
Sächsisches Industriemuseum Chemnitz



land als auch international geschützt. Deren Anmeldung erfolgte am 9. Dezember 1957 durch den Markeninhaber Kant-Hartwig & Vogel GmbH – einer Firma im Eigentum der Nachfahren der früheren Inhaber der Unternehmen Kant in Wittenberg und Hartwig & Vogel in Dresden.

Derzeit besteht der Markenschutz bis zum 30. Juni 2017.¹⁴ Schokoladenäpfel mit 18 Segmenten aus Massivschokolade und einem Gewicht von 150 Gramm werden heute in der Rübezahl Schokoladen GmbH in Dettingen bei Stuttgart gefertigt.



SÜSSER WINTER

Schokolade und Süßwaren zwischen Advent und Ostern

Die Tradition, bei Festen wie Weihnachten und Ostern üppig zu speisen und Süßes zu naschen oder zu verschenken, ist keine Erfindung der Gegenwart. Die Wurzeln liegen im christlichen Weihnachts- und Osterfestkreis, speziell in den Speisegeboten, die an diese Zeiten des Kirchenjahres geknüpft waren. Den Hochfesten des Kirchenjahres ging traditionell eine mehrwöchige Fastenzeit, also eine Periode des Verzichts auf den Verzehr bestimmter Lebensmittel, voraus. Dies betraf Fleisch und Eier gleichermaßen wie die mit dem lateinischen Begriff *Laktizinen* bezeichneten Nahrungsmittel, also Milch und Milchprodukte. Dafür wurde an den Festtagen vor und nach der Fastenzeit ausgiebig gegessen und Essbares verschenkt.

Bis heute hat sich der Brauch erhalten, am 11. November, dem Gedenktag des hl. Martin, eine Gans zu essen und Gebäck wie Martinshörnchen zu verteilen. Das Schlemmen vor dem Beginn der Fastenperiode war zudem begleitet von einem bunten Treiben. So stellt der 11.11. zugleich den Auftakt zur «Fünften Jahreszeit» der Narren dar. Dass sich an den Martins- und Karnevalstag eigentlich die 40-tägige Fas-

tenzeit des Advents anschließt, ist heute völlig in Vergessenheit geraten: Ein breites Angebot an Plätzchen, Pfefferkuchen, Spekulatius und Schokolade lockt zum Verzehr. Stärker im allgemeinen Bewusstsein ist hingegen die Fastenzeit vor dem Osterfest geblieben. Ähnlich wie bei der weihnachtlichen Einkehr beginnt die österliche Busszeit nach einem Fest mit närrischem Treiben, dem Fasching. Und ebenso wie vor der Fastenzeit im Advent wird aus diesem Anlass vor allem in Fett Gebackenes wie Krapfen, Brezeln und Pfannkuchen zum ausgiebigen Speisen vor dem Beginn der Zeit der Enthaltbarkeit verzehrt.

Viele Festspeisen und Festbräuche haben ihren Ursprung in Ess- und Feiertraditionen, wie sie bereits im Mittelalter gepflegt worden sind. Der Säkularisierungsprozess seit dem Anbruch der Neuzeit löste die Feste allmählich aus ihrem religiösen Kontext. Vor allem im 19. Jahrhundert erlebten die kirchlichen Feste eine Profanisierung, wobei deren Verbürgerlichung damit einherging. Die Industrie trug ihren Teil dazu bei, dass manche dieser Feste schliesslich nur noch der Anlass waren, sich gegenseitig zu beschenken.

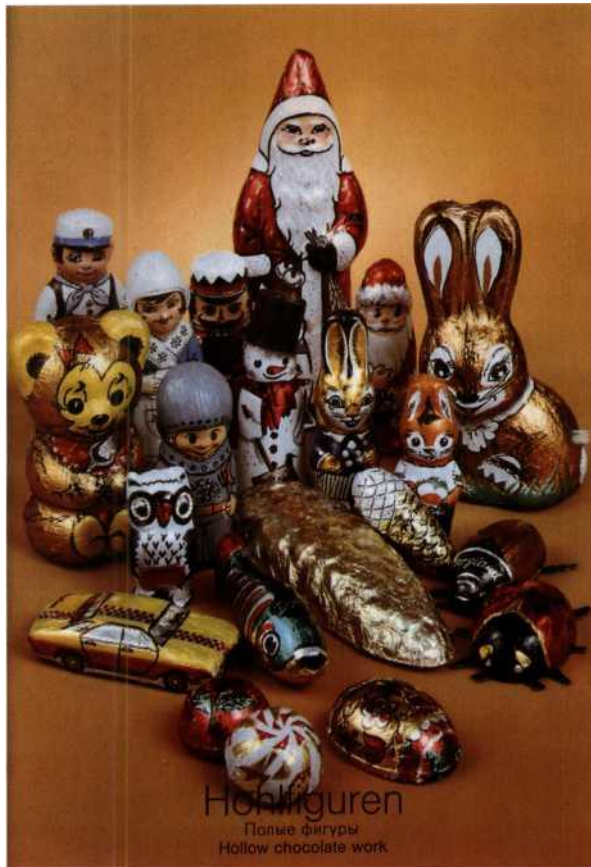


Abbildung aus einem Messeprospekt
Kombinat Nagema Dresden, 1985

Im Kombinat Nagema wurden 1948 bis 1990 Verpackungs-, Kakao- und Schokoladenmaschinen hergestellt. Die Konfektionierung von Schokoladenhohlfiguren war ein Teilbereich der Produktpalette. Das Werbebild zu den in Metallfolieverpackten Hohlfiguren mit Weihnachtsmann, Nussknacker, Schneemann, Osterhase sowie Marien- und Maikäfer verdeutlicht indirekt, wie sehr sich die Süßwarenindustrie auf die traditionellen Hochfeste eingestellt hat.

Depositum im Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

Von der Kommerzialisierung der Bräuche wurde das Weihnachtsfest besonders stark erfasst, was sich in dem reichen Warenangebot widerspiegelte, das speziell für Weihnachten produziert wurde. Süßwarenfabrikanten und Konsumenten waren hieran gleichermassen beteiligt. Die Fabrikanten boten bald ein vielfältiges Sortiment an festlichen Zucker- und Schokoladenprodukten sowie zugehörige Geschenkverpa-

ckungen an. Sie nahmen die aus dem Kirchenkalender stammenden Anlässe in den Produktionszyklus auf und nutzten die traditionellen Bildmotive zur Gestaltung der Produkte und Verpackungen. Christbaumschmuck und Ostereier wurden ebenso aus Schokolade hergestellt wie Weihnachtsmänner und Osterhasen.

Mit Schokolade durch den Advent

Der Advent ist die Zeit der Erwartung und Einstimmung auf das Weihnachtsfest. Er ist einerseits durch die vier Adventssonntage, andererseits durch die 24 Tage des letzten Monats im Jahr bis zum Weihnachtsfest strukturiert. Diese zeitliche Einteilung bildete die Grundlage für die zur Mitte des 19. Jahrhunderts erfundenen Zeitmesser wie den Adventskranz und den Adventskalender.¹ Eltern versuchten, ihren Kindern mittels Zählhilfen die Wartezeit auf das Gabenfest zu verkürzen. Dies konnten zum Beispiel Kreidestriche an der Tür sein, die weggewischt wurden, oder Strohhalme, die in eine leere Krippe gelegt wurden. Um 1900 entstanden die ersten gedruckten Adventskalender aus Papier mit Ausschneidebögen. Sie enthielten Bilder für jeden Tag des Advents, die ausgeschnitten und auf einen nummerierten Bogen aufgeklebt wurden. In den 1920er Jahren kamen die bis heute bekannten Adventskalender mit den zu öffnenden Türchen auf.

Die Lithografische Kunstanstalt Reichhold & Lang aus München war in der Anfangsphase der industriellen Produktion von Adventskalendern eines der erfolgreichsten und innovativsten Unternehmen auf diesem Gebiet. Der Firmenteilhaber Gerhard Lang, der als Kind von seiner Mutter selbst gebastelte Adventskalender mit aufgenähten Gebäckstücken erhal-



Schokoladenadventskalender
 Petzold & Aulhorn GmbH & Co. KG, 1980er Jahre
 Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

ten hatte, liess vermutlich auch als erster Unternehmer Adventskalender zum Naschen herstellen. In Kooperation mit der Schokoladenfabrik Stollwerck in Köln bot er um 1925 Advents- beziehungsweise Nikolauskalender an, die aus einer Art Abreisskalender und einem Karton mit Innenteil bestanden. Das herausziehbare Innenteil enthielt 20 in Metallfolie verpackte Schokoladentäfelchen. Die Kinder durften ab dem Nikolausfest somit nicht mehr nur ein Tagesblatt abreißen, sondern auch ein Täfelchen Schokolade verzehren. Seit dieser Zeit gibt es auch Adventskalender und Adventshäuschen, die die Eltern selbst mit Süßigkeiten für ihre Kinder befüllen können.

In den 1930er Jahren nahm die Dresdner Schokoladenfabrik Petzold & Aulhorn die Produktion von Schokoladenadventskalendern auf.² Das Unternehmen war der erste Hersteller, der den Kalendern figurliche Schokolade beigab. Im Jahre 1938 warben Petzold & Aulhorn in einer Preisliste mit diesem Produkt. Das Unternehmen beschrieb darin, dass hinter jedem Türchen des Kalenders eine erzgebirgische Schokoladenfigur auf die Kinder warte.³ Die sogenannten Pea-Adventskalender mit den weihnachtlichen Schokoladenmotiven wurden zum Vorbild für die nach dem Zweiten Weltkrieg hergestellten Adventskalender anderer Schokoladenhersteller mit den bis heute verbreiteten Schokoladenreliefbildern.

Süsses auf dem Striezelmarkt

Die Adventszeit ist heute ohne Weihnachtsmärkte nicht mehr vorstellbar. Hierbei handelt es sich zu meist um romantisch anmutende «historische» Märkte mit weihnachtlicher Gestaltung und bunten Auslagen der Händler. Der Duft von gebrannten Mandeln, gebackenen Plätzchen, dampfenden Krapfen und süssem Glühwein, der Anblick von Äpfeln in roter Zuckerglasur und von Früchten im Schokoladenmantel gehören ebenso dazu wie das geschäftige Treiben zwischen den geschmückten Buden und die allgegenwärtige Weihnachtsmusik.

Der Striezelmarkt in Dresden ist einer der ältesten Weihnachtsmärkte in Deutschland. Seit mehr als ei-

nem halben Jahrtausend lädt er in der Weihnachtszeit dazu ein, Produkte aus der Stadt und der Region zu kaufen.⁴ Anfangs als einzelner Markttag angelegt, erfreute sich der Striezelmarkt bald so grosser Beliebtheit, dass seine Dauer schrittweise verlängert wurde. Inzwischen öffnet er seine Pforten während der gesamten Adventszeit bis zum Weihnachtsabend. Neben

Adventskalender «Verkaufsladen»

Planet-Verlag Berlin (Ost), 1984

Der Planet-Verlag gab Papieradventskalender für Kinder heraus. Der nostalgische Verkaufsladen, der das Titelbild dieser Ausgabe ziert, zeigt das typische Angebot an süssen Sachen, die in der Weihnachtszeit auf Märkten und in Geschäften verkauft wurden. Im rückseitig aufgedruckten Begleittext heisst es: *Da duftete es nach Äpfeln, Pfefferkuchen, und grosse und kleine Schachteln mit Süssigkeiten standen im Regal. Mit erwartungsvollen Augen schauten Mädchen und Jungen durch die Scheiben und konnten sich gar nicht satt sehen an den vielen Herrlichkeiten: sie freuten sich und warteten auf das Fest.*

Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden





Postkarte mit Abbildung eines Künstlerlebkuchens der Schokoladenfabrik Jordan & Timaeus, Anfang 20. Jahrhundert Privatbesitz, Dresden

zum Kopf gewickelten Kindes. In kleinerer Ausführung kam das Wickelkind als Weihnachtsbaumschmuck zur Anwendung, grössere Ausformungen waren beliebte Patengeschenke für Kinder zu Weihnachten oder Neujahr.

Seit dem 19. Jahrhundert wurden zur Herstellung von Pfefferkuchen immer seltener Modellen verwendet. Stattdessen kamen Ausstecher zum Einsatz, mit denen einfache Grundformen aus Pfefferkuchenteig ausgestanzt und anschliessend mit farbigem Zuckerguss ver-

ziert oder mit bunten Papieroblaten beklebt wurden. Pfefferkuchen zählten auch zur breit gefächerten Produktpalette der Schokoladenfabriken. Seit der Mitte des 19. Jahrhunderts wurden fertige Pfefferkuchen auch mit Schokolade überzogen. In der Herstellung von Pfefferkuchen selbst setzte sich die Schokolade erst in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts durch.⁶

Eine besondere Form der industriell hergestellten Pfefferkuchen waren die sogenannten Künstlerlebkuchen, die – ausgehend von München – seit etwa 1900 von einigen Süswarenfabrikanten angeboten wurden. Künstler gestalteten die Vorlagen für die Motive, die mittels farbiger Zuckerglasur oder einer dünnen Marzipanschicht auf den Lebkuchen aufgebracht wurden. Ein Künstlerlebkuchen aus den 1920er Jahren hat sich im Max-Reger-Archiv im thüringischen Meiningen erhalten. Er wurde von der Dresdner Schokoladenfabrik Jordan & Timaeus hergestellt und zeigt eine Karikatur des Komponisten Max Reger. Vermutlich entstand der Lebkuchen im Rahmen des in Dresden 1924 veranstalteten 3. Max-Reger-

Festes.⁷ Jordan & Timaeus vermarktetten ihre «Lebkuchen nach Künstlerentwürfen» in Zeitungsannoncen als Spezialität des Unternehmens und bildeten die Produkte zusätzlich auf Werbepostkarten ab. Neben Karikaturen und Porträts waren auf den Lebkuchen auch weihnachtliche Motive zu sehen.

Süswarenautomat

«Reichert's Hexen-Häuschen» Automatenfabrik Richard Reichert Dresden, um 1925; Automaten-Welten. Historische Automatenammlung Gernot Königer, Winklern-Muschenried/Opf. Der Automat war für den Betrieb mit bedruckten Eiern aus Blech gedacht, in denen sich Süsigkeiten befanden. Nach dem Einwurf des Geldes musste die Kurbel gedreht werden, worauf ein Mechanismus im Inneren das Ei in den Auswurf beförderte.





Verpackung für Lebkuchenherzen der Lebkuchen- und Keksfabrik Erich Richter in Pulsnitz, 1950er Jahre

Diese Lebkuchenverpackung stellt eine Sonderform der als Hexenhaus gestalteten Kartonagen dar. Die Verpackung ist nicht selbst als Haus gestaltet, sondern erlaubt durch Perforierungen und Laschen, das aufgedruckte Haus plastisch hervortreten zu lassen. Dies gilt ebenso für den Tannenbaum auf der linken Seite mit dem davor befindlichen Ofen sowie für den Wegweiser nach Pulsnitz am Hausdach.

Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

Eine andere, vor allem zur Weihnachtszeit erhältliche Ware aus Pfefferkuchen sind die bis heute in Bäckereien und Konditoreien oder als «Bastelset» zum Selbstbauen erhältlichen Pfefferkuchenhäuser. Sie werden mit Zuckerguss reich verziert und mit Schokoladenplätzchen und Fruchtgummis bunt beklebt. Die Pfefferkuchenhäuser stellen das süsse Hexenhaus aus dem Grimm'schen Märchen «Hänsel und Gretel» dar. Als die Brüder Grimm im Jahre 1812 das Märchen erstmals veröffentlichten, war allerdings von Pfefferkuchen noch keine Rede. Es hiess im Text lediglich, dass Hänsel und Gretel an ein Brothäuschen mit Kuchendach und Zuckerfenstern gekommen seien. Die Idee eines essbaren Hauses aus Kuchen, Pfefferkuchen oder Pfannkuchen war zu diesem Zeit-

punkt bereits mehrere hundert Jahre überliefert und gehört in die Tradition der Erzählungen vom Schlaraffenland. Illustrationen wie jene von Ludwig Richter aus der Mitte des 19. Jahrhunderts rückten das Motiv des essbaren Hauses noch einmal näher an die Pfefferkuchen heran. Mit der am 23. Dezember 1893 in Weimar uraufgeführten Märchenoper «Hänsel und Gretel» von Engelbert Humperdinck wurde das dort besungene Knusperhaus mit den Lebkuchenkindern – nicht zuletzt infolge seines Erstaufführungstermins – noch stärker an das Weihnachtsfest gebunden. Das Pfefferkuchenhaus mit den Märchenfiguren wurde zur beliebten Weihnachtsnascherei für Kinder. Neben den aufwendigen, aus einzelnen Pfefferkuchenplatten zusammengesetzten Exemplaren verkauften Pfeffer-

küchler und Süßwarenhersteller seit der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts auch einfache, in Häuserform gestaltete Verpackungen. Diese verhüllen nur noch die darin befindlichen Pfefferkuchen. Die entstandene Verpackungsform verselbstständigte sich schliesslich und löste sich vom Hänsel-und-Gretel-Motiv. Die farbig bedruckten Pfefferkuchenhäuser konnten folglich mit unterschiedlichen Szenarien – von der Schneeballschlacht vor dem Haus bis zur Rückkehr vom Weihnachtseinkauf – jegliches Thema bedienen, das sich rund um ein Gebäude und mit Bezug zu Weihnachten oder Winter darstellen liess.

Nikolaus und Weihnachtsmann

Seit dem Spätmittelalter galt der 6. Dezember, der Gedenktag des hl. Nikolaus, als Tag der Bescherung für die Kinder. Ihnen wurden über Nacht heimlich Geschenke sowie Äpfel, Birnen, Nüsse und Naschwerk in aufgestellte Papierschiffchen und Schuhe oder in aufgehängte Strümpfe gelegt.

Der Einlegebrauch beruhte auf der Legende von den drei verarmten Jungfrauen, die Nikolaus des Nachts heimlich mit drei Goldkugeln beschenkt haben soll. Die Legende von den drei Knaben, deren Ermordung Nikolaus aufgedeckt und die er anschliessend wieder zum Leben erweckt haben soll, liessen den Bischof darüber hinaus zum Patron der Schüler werden. Durch die Verbindung der

Legenden wurde den Kindern die Vorstellung vermittelt, dass der Nikolaus die fleissigen und folgsamen Schüler in der Nacht vom 5. auf den 6. Dezember mit Gaben bedenken würde.

Noch bis zur Mitte des 16. Jahrhunderts galten der Nikolaus oder das Christkind als die zentralen weihnachtlichen Gabenbringer. Selbst in Martin Luthers Ausgabenbuch sind Geldbeträge für Nikolausgeschenke an die Kinder verzeichnet. Der Reformator berichtete ausserdem davon, dass in Thüringen und Sachsen Kinder am Vorabend des Nikolaustages ihre Kleider ausbreiteten und die Eltern diese über Nacht mit Gaben füllten.⁸ In der frühen Neuzeit hielt sich der Brauch überwiegend in katholischen Gebieten. Luthers Nachfolger kritisierten die damit verbundene Heiligenverehrung und lehnten das Fest in dieser Form ab. Sie legten den Schwerpunkt stattdessen auf das Weihnachtsfest. In den protestantischen Gebieten übernahm nun das Christkind die Bescherung der Kinder. In den folgenden Jahrhunderten setzte sich in Sachsen die Vorstellung vom Christkind und vom Knecht Ruprecht, dem einstigen Begleiter des Nikolaus, als Gabenbringer zum Weihnachtsfest durch. Lediglich im evangelischen Erzgebirge, im Vogtland und in der katholischen Oberlausitz soll Ende des 19. Jahrhunderts noch der Nikolaus am 6. Dezember einge-



Pappteller mit dem Motiv der Christnacht Entwurf: Elfriede Reinhardt, um 1930 «Bunte Teller» aus Papier sind bereits vor dem Ersten Weltkrieg für die Bescherung verwendet worden. In grösserem Stil setzte die industrielle Fertigung von Papptellern mit Oster- und Weihnachtsmotiven in Deutschland jedoch erst in den 1920er Jahren ein.

Die Grafikerin und Kinderbuchillustratorin Elfriede Reinhardt schmückte diesen Weihnachtsteller mit der Szenerie eines verschneiten Dorfes bei Nacht. Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden



Abbildung von Formen für Schokoladenschaustücke, um 1910
 Katalog der Anton Reiche AG Dresden, Muster-Nummer 10062-14937
 Der in der Mitte abgebildete Gabenbringer stellt den aus Nikolaus und Knecht Ruprecht hervorgegangenen Weihnachtsmann im pelzbesetzten Mantel dar.
 Die Weihnachtsmannfigur erreichte als Schokoladenausformung die stattliche Höhe von 80 Zentimetern bei einem beeindruckenden Gesamtgewicht von 19 Kilogramm.
 Depositum im Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

kehrt sein, allerdings auch schon in der Gewandung von Knecht Ruprecht, also ohne Bischofsornat.⁹ Im Vogtland wurden für diesen Tag Zopfstollen, die sogenannten «Niklaszöpfe», gebacken, im Obererzgebirge hieß das bis mindestens in die 1930er Jahre übliche Nikolausgebäck «Nickelszopf». In der Lausitz gab es Nikolausbrezeln und die sogenannten «Jungfernkranzeln», ein rundes Flechtgebäck.

Zur Mitte des 19. Jahrhunderts kam im Zuge der fortschreitenden Säkularisierung ein weiterer Gabenbringer hinzu, der sich aus den Figuren des Nikolaus und des Knecht Ruprecht entwickelt hatte: der Weihnachtsmann. Ihm wurden Eigenschaften und Attribute der beiden älteren Gestalten zu eigen gemacht und auch manche ältere Bräuche an ihn beziehungsweise das Weihnachtsfest geknüpft. Dadurch konnten einzelne Elemente der Festgestaltung sowohl zum Nikolaustag als auch zu Weihnachten verwendet werden. Die Industrie reagierte darauf mit vereinheitlich-

ten Produkten. Der Gabenteller zum Nikolaustag, der – wie im Nikolauslied «Lasst uns froh und munter sein» zu hören – am 5. Dezember aufgestellt wird, fand als Bescherteller Eingang unter dem Weihnachtsbaum. Gefüllte Nikolausstiefel aus Dresdner Pappe,¹⁰ später aus rotem Kunststoff mit weißem Besatz, wurden nicht mehr nur zum Nikolaustag, sondern auch zu Weihnachten aufgestellt oder an den Baum gehängt. Die Schokoladenhersteller vereinheitlichten zudem die Figur der Gabenbringer, die dadurch sowohl am 6. als auch am 24. Dezember abgesetzt werden konnte. Gab es einst einen Schokoladen-Nikolaus in Form eines Bischofs mit Mitra, rotem Bischofsmantel und Krummstab, so konzentrierte sich die Produktion um die Jahrhundertwende stärker auf den Weihnachtsmann mit rotem Mantel, Pelzbesatz und Zipfelmütze.

Der «säkulare» Weihnachtsmann war auch unter anderen Verhältnissen verwendbar, etwa in der DDR, als sich die Staatspartei anschickte, den christlichen Hintergrund des Festes vergessen zu machen. Seit Mitte der 1960er Jahre war der Weihnachtsmann als Süßigkeiten verteilende Figur Bestandteil des Eröffnungsprogramms des Dresdner Striezelmarktes.¹¹ Der Nikolaustag war ausserhalb christlicher Strukturen in jener Zeit nur noch ein Tag, an dem artige Kinder, die ihre Schuhe geputzt hatten, Geschenke erhielten.

In der Weihnachtsgeschichte des Kinderbuchautors Fred Rodrian «Der Nikolaus kommt in die Stadt»

Schokoladenform «Stiefel»
 Anton Reiche AG Dresden,
 um 1920 Stadtmuseum
 Dresden, Museen der
 StadtDresden



Schokoladenform «Weihnachtsmann im Auto» Anton Reiche AG Dresden, um 1920 Der in der Mitte des 19. Jahrhunderts entstandene Weihnachtsmann wurde bald zum beliebten Gabenbringer, der sich der jeweils zeitgemässen Fortbewegungsmittel bediente. Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden



wird der fleissige Junge vom Nikolaus für seine sauberen Schuhe mit einer goldenen Schuhbürste belohnt. Die faulen Brüder erhalten hingegen schwarze Schuhbürsten für ihre verdreckten Stiefel.

Seit einigen Jahren werden im Osten Deutschlands neben den Weihnachtsmann-Hohlfiguren aus Schokolade auch wieder Schokoladenfiguren in Form des Nikolaus hergestellt, ein Trend, der mit der Aktion «Achtung, weihnachtsmannfreie Zone» des Bonifatiuswerkes der deutschen Katholiken zusammenfällt. In Sachsen produziert seit 2008 die Kathleen-Schokoladenfabrik in Niederoderwitz, die bereits in der Zeit der DDR auf die Produktion von Hohlfiguren spezialisiert war und nach 1990 vom Familienunternehmen Hans Riegelein übernommen wurde, Niko-

lausfiguren mit Mitra und Krummstab. Im Übrigen hat sich der Schokoladenweihnachtsmann in Österreich bislang nicht gegen den Nikolaus und seinen Begleiter Krampus durchsetzen können.

Naschereien am und unterm Weihnachtsbaum

Neben Äpfeln, Nüssen und Süssigkeiten auf dem Gabenteller war bis in die jüngste Vergangenheit Essbares auch am Weihnachtsbaum zu finden. Die Tradition des Christ- oder Weihnachtsbaumes lässt sich auf den Paradiesbaum aus der Christmesse zurückführen, der schliesslich zum Gabenbaum wurde. Derselbe ist seit der Mitte des 19. Jahrhunderts zur Weihnachtszeit in der Mehrzahl der Wohnzimmer zu finden. Der Christbaum wurde anfangs nur mit Äpfeln, Nüssen, Papierblumen und Flitter verziert. Bald kam Behang in Form von Früchten, Gebäck und Zuckerwerk für die Kinder hinzu. Die Süssigkeiten durften ursprünglich am Neujahrs- oder am Dreikönigstag (6. Januar), spätestens jedoch an Mariä Lichtmess (2. Februar) vom Baum genascht werden. Der hierfür verwendete Begriff «Abblümeln» weist noch auf den Blüten und Früchte imitierenden Schmuck des Paradiesbaumes hin.¹²

Werbeanzeige für Christbaumkonfekt, um 1915
Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

Christbaum-Konfekt

In feinschmeck. Ausführungen, reich gemischt.

1 Sorte ca. 800 Stück mittl. zum 1 Pfg.	
Verkauf	5 Mk.
1 Sorte ca. 400 Stück gröss. zum 2 Pfg.	
Verkauf	5 Mk.
1 Sorte ca. 250 Stück extra große zum 3 Pfg.	
Verkauf	5 Mk.
1 Sorte ca. 150 Stück Weihnachts-Mischung zum 5 Pfg.	
Verkauf 6 Mk.	
1 Sorte ca. 200 St. Konfekt- u. Schokoladensmischung	
4.50 Mk.	

Alles per Nachnahme oder vorherige Einzahlung des Betrages. Porto und Verpackung frei.

Gustav Hoffmann, Dresden-Tolkewitz 4.



Reklamemarken für Christbaumkonfekt des Süßwarenfabrikanten Jentzsch & Pfahl und Wilhelm Jentzsch Dresden, um 1915 Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

Das süße Naschwerk für den Weihnachtsbaum wurde im 19. Jahrhundert auch von Konditoren hergestellt, die essbare Anhänger aus Tragant und Marzipan sowie kandierte Früchte und Konfekt fertigten. Die Dresdner Konditorei Kreuzkamm warb in ihrer Anzeige zur Eröffnung des Geschäfts 1825 mit der Fertigung dieser Festspeisen: *Einem hohen Adel und hochzuverehrenden Publikum mache ich hiermit ergebenst bekannt, dass ich zu dem bevorstehenden Weihnachtsfeste mit geschmackvollem Confekt, welches sich vorzüglich zu Verzierungen der Christbäume eignet, so wie auch mit allen Sorten feiner französischer Bonbons zu möglichst billigen Preissen aufwar-*

*ten kann und Bestellungen aller Art zu Dero Zufriedenheit bestens besorgen werde.*³³

Die Schokoladenfabrikanten nahmen die süße Tradition auf und stellten Christbaumkonfekt in vielfältigen Formen her. Sie bedienten sich hierbei oft des traditionellen Motivschatzes: Sie fertigten Weihnachtsfiguren wie Wickelkinder und Fische, aber auch Sterne, Herzen, Brezeln und Kringel. Das Fertigungsprinzip für die flachen Schokoladenreliefbilder ähnelte jenem für Tragant-, Marzipan-, Spekulatius- und Pfefferkuchenbilder. Die Bilder wurden statt mit Holzmodellen oder Schwefelformen nun mit Hilfe von Halbformen aus Blech hergestellt. Der Dresdner Formenhersteller Anton Reiche bot den Schokoladenfabrikanten eine breite Palette von Darstellungen an, die von Tieren und Menschen über Haushaltsgegenstände und Werk-



Form für Christbaumkonfekt

Anton Reiche AG Dresden, um 1910

Die Formen für den künftigen Baumbehang sind einzeln miteinander verlötet. Sie stellen klassische weihnachtliche Motive dar wie das Wickelkind, den Weihnachtsmann und den im alpenländischen Raum verbreiteten Krampus, eine den Nikolaus begleitende Schreckfigur.

Museum Hofmühle Dresden, Sammlung Monika Tinhofer, Wien



Weihnachtsmann als Füllfigur, um 1910

Bei dieser typischen Füllfigur aus Pappe lässt sich das Fussteil abziehen, womit das Befüllen mit Süßigkeiten möglich wird. Der auf dem Boden befindliche Stempel «Made in Germany» weist darauf hin, dass die Figur für den Export bestimmt war. Privatbesitz, Dresden

zeuge bis hin zu Waffen, Fahrzeugen und Musikinstrumenten reichte.

Neben den reliefartigen Anhängern setzte sich gegen Ende des 19. Jahrhunderts auch der dreidimensional geformte Schokoladenbaumbehang durch. Aus Doppelformen hergestellte Glocken, Zapfen, Nüsse, Kugeln und Weihnachtsmänner imitierten den traditionellen Weihnachtsschmuck aus Naturmaterialien, Papier, Metall und Glas.

Verpackt in bunte Stanniolfolie zählen die Schokoladenfiguren seitdem zum süßen Baumbehang, wenn sie nicht als Geschenkanhänger verwendet werden. Noch in der Zeit der DDR waren Schokoladenkringel mit Zuckerperlen (Nonpareille) sowie weihnachtliche Fondant- und Geleeformen die Klassiker des süßen Baumschmucks.

Es wurden aber nicht nur Naschereien, sondern auch Behältnisse, die mit Süßigkeiten gefüllt werden konnten, an den Weihnachtsbaum gehängt. Die zweiseitigen Kugeln, Figuren, Spielzeuge und Fahrzeuge wurden aus Dresdner Pappe, Pappmaché oder Masse geformt und konnten nach dem Befüllen einfach zusammengesteckt und aufgehängt werden. Nach dem gleichen Prinzip funktionierten die Füllfiguren, die unter der Bezeichnung «Candy Container» vor allem für den ausländischen Markt (Frankreich, Niederlande, USA) produziert wurden. In der thüringischen Region um Sonneberg entstanden Produktionszentren für diese Verpackungen, die heute hohen Sammlerwert besitzen.¹⁴ Im erzgebirgischen Wiesa spezialisierte sich das Unternehmen von Carl August Nestler, das bis zum heutigen Tage Weihnachtskugeln zum Befüllen herstellt, auf entsprechende Fein- und Luxuskartonagen.

Mit süßen Glücksbringern ins neue Jahr

Mit dem Wechsel vom 31. Dezember zum 1. Januar beginnt ein neues Kalenderjahr. Es handelt sich um einen Übergang, der im Volksglauben mit verschiedenen Bräuchen verknüpft wurde, mit denen das Böse abgewehrt und Glück für die Zukunft gesichert werden sollte. Die Bräuche veränderten sich im Lauf der Zeit und vielfach blieben lediglich Brauchelemente des Feiertages erhalten. Aus dem lauten Knallen zur

Schokoladenform «Schornsteinfeger mit Glücksschwein»
Anton Reiche AG Dresden, um 1910
Museum Hofmühle Dresden,
Sammlung Monika Tinhofer, Wien



Abwehr böser Geister entwickelte sich die Tradition der Silvesterböller und Feuerwerke. Die mit dem Silvestertag verbundenen alten Bräuche, die für Glück, Gesundheit und Wohlstand im neuen Jahr Sorge tragen sollten, spiegeln sich in den bis heute verbreiteten Glückssymbolen wider. Zu den klassischen Glücksbringern, die zum Jahreswechsel verschenkt, verkauft und verspeist werden, zählen Schweine, Fliegenpilze, vierblättrige Kleeblätter, Hufeisen und Schornsteinfeger. Konditoren und Süßwarenhersteller formten die Symbole in Marzipan oder Schokolade aus. Sie werden bis heute gern als kleine Aufmerksamkeit verschenkt, verbunden mit den Wünschen «Gesundes neues Jahr!» oder «Guten Rutsch!» vom alten in das neue Jahr.

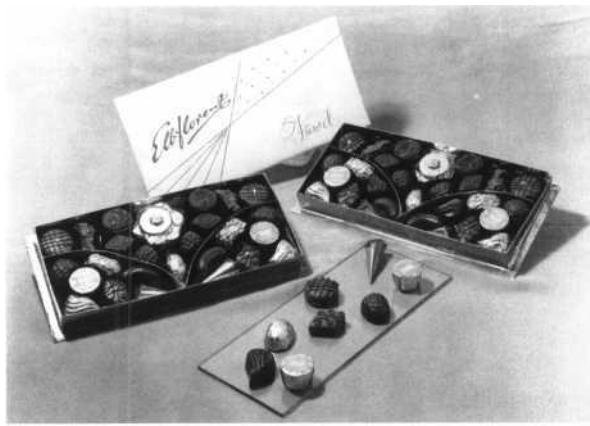
Einige Süßigkeiten imitierten bildhaft traditionelle Silvesterspeisen, wie die an jenem Tag üblichen Gerichte aus Hering oder Karpfen. Die Fischschuppe stand für die Vermehrung von Glück und Reichtum,¹⁵ hiess es doch im Volksmund, wo eine Schuppe sei, da gäbe es noch mehr. Die Süßwaren in Form von Fischen wurden aus Pfefferkuchenteig, später auch aus Schokolade hergestellt. Den solcherart Beschenkten winkte nach dem Volksglauben Geldsegen im kom-

menden Jahr. Den Volksglauben vom Glückspfennig, der in der Geldbörse für die Vermehrung der Geldstücke sorgen soll, nahm der in goldene Metallfolie verpackte Schokoladentaler auf.

Zum Jahreswechsel werden jedoch nicht nur süsse Glücksbringer verschenkt, sondern es wird auch süs- ses Gebäck verzehrt. Ein beliebtes Backwerk sind die Pfannkuchen – ein Schmalzgebäck mit einer Füllung aus Konfitüre. Die mancherorts verwendete Bezeichnung «Berliner» erinnert daran, dass es Berliner Strassenbäckereien gewesen waren, die das Gebäck in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts bekannt gemacht haben. Den süssen Inhalt erhielten sie erst am Ende des 19. Jahrhunderts.¹⁶ Pfannkuchen werden gern zu Silvester und zum Fasching gegessen. Und da an beiden Tagen auch Scherze getrieben werden, bürgerte sich bald der Spass ein, einige Pfannkuchen mit Senf statt mit Konfitüre zu versehen.

Pralinen für Verliebte

Der Valentinstag am 14. Februar ist heute für Verliebte ein Anlass, sich gegenseitig zu beschenken. Als Festtag hat derselbe nur im englischsprachigen Raum eine Tradition. In den 1950er Jahren versuchte der Blumenhandel im Westen Deutschlands, den Valentinstag zu etablieren,¹⁷ doch zeichneten sich erst in den 1980er Jahren Erfolge ab. Die im westdeutschen Fernsehen ausgestrahlten Sendungen und Filme aus den USA sorgten in den folgenden Jahren für eine Popularisierung des Tages, was auch die Süßwarenindustrie erkannte. Neben dem Blumenstraus und dem gemeinsamen Restaurantbesuch wurden Pralinen zu einem beliebten Geschenk, idealerweise in einer Verpackung in Herzform.



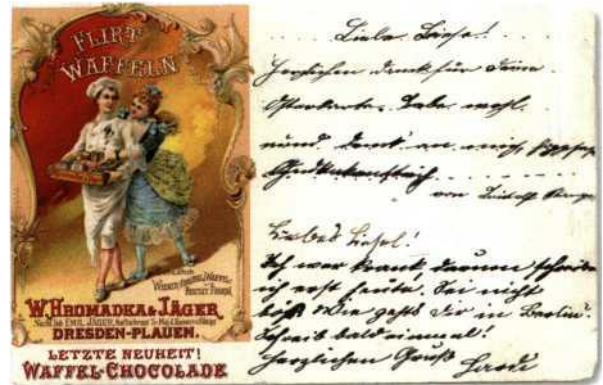
Werbeaufnahme der Pralinenmischung «Juwel»
Aus dem früheren Werksarchiv von VEB Elbflorenz Dresden, um 1960
Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

Süssigkeiten als Geschenk für die Herzdame oder den Auserwählten sind allerdings keine Erfindung der Gegenwart. Pfefferkuchen in Form von Herzen, Paaren und Liebeskutschen gehörten zu den traditionellen Liebesgaben für Verliebte. Gebäck war ausserdem ein zur Verlobung und Hochzeit verbreitetes Geschenk.

Die Schokoladenindustrie brachte Pralinen in dekorierten Konfektschachteln auf den Markt. Hiermit beschenkten sich nicht nur Mann und Frau. Die Pralinschachtel entwickelte sich geradezu zum klassischen Gastgeschenk, zur Aufmerksamkeit zum Muttertag oder – wie in der Zeit der DDR üblich – zur Gabe zum Internationalen Frauentag.¹⁸

Am Beispiel des Valentinstages zeigt sich der starke Einfluss von Industrie und Medien auf die Entwicklung der Bräuche in der Gegenwart. Vollzogen sich solche Veränderungen früher über einen langen Zeitraum, so dringen in der globalisierten Gegenwart neue Feste relativ rasch in die überlieferte Festkultur ein. Ein Beispiel ist das erst seit den 1990er Jahren aus den USA nach Europa gelangte Halloween, das am 31. Oktober begangen wird – an jenem Tag, der

lausfigurentionstag in den fünf Bundesländern im Osten Deutschlands ein Feiertag ist. Bei dem mit Halloween verbundenen Heischebrauch ziehen die Kinder kostümiert von Tür zu Tür und fordern Süssigkeiten ein. Die Industrie reagierte darauf innerhalb kurzer Zeit, indem sie ein Halloween-Sortiment auflegte, das vor allem den Gruselaspekt bedient.



Postkarte mit Werbung für «Flirt Waffeln» und «Waffel-Chocolade» der
Dresdner Waffelfabrik W. Hromadka & Jäger, 1907
Privatbesitz, Dresden

Von Osterei bis Zuckertüte

Am Ende des Winters, zum Frühlingsbeginn, wird das Osterfest gefeiert. Ostereier und Osterhasen haben für dieses kirchliche Hochfest eine grosse Bedeutung.¹⁹ In der vorösterlichen Fastenzeit war der Verzehr von Eiern untersagt. Da Eier als flüssiges Fleisch galten, durften sie während der 40-tägigen Busszeit nicht gegessen werden. Die Hühner legten aber weiterhin Eier, sodass am Osterfest ein grosser Vorrat vorhanden war. So wurden sie gefärbt und verziert, zur Weihe in die Kirche gebracht und dann als Patengeschenk wie auch als Liebesgabe überreicht. Theologisch wurde das Ei als Sinnbild der Auferstehung interpretiert. Die Reformatoren wie auch die Vertreter



Reklamemarke für Osterprodukte der Süßwarenfabrik Jentzsch und Pfahl Dresden, um 1915
Stadtmuseum Dresden,
Museen der Stadt Dresden



Reklamemarken für Waffel-Ostereier und Waffel-Hasen der Dresdner Biscuit-Fabrik Schneider & Co., um 1920
Stadtmuseum Dresden,
Museen der Stadt Dresden



der Aufklärung standen dem Ostereierbrauch kritisch gegenüber, sodass er an religiöser Bedeutung verlor, während der dekorative Aspekt stärker hervortrat. Schon im 19. Jahrhundert war der Ostereierbrauch überwiegend auf einen säkularen Schenkbrauch reduziert. Das Ei blieb aber weiterhin das Symbol für Ostern. Die Süßwarenindustrie knüpfte hieran an. Eier aus Schokolade und Marzipan, aus Waffeln mit Cremefüllung, aus Zuckermasse oder Fondant gehörten seit dem 19. Jahrhundert zum Osterangebot der Hersteller. Darüber hinaus wurden seit dem Ende des 19. Jahrhunderts eiförmige Verpackungen durch die Fein- und Luxuskartonagenindustrie produziert, mit denen der süsse Inhalt attraktiv umhüllt werden konnte. Die aus Pappe hergestellten Fülleier wurden anfangs mit bemalter

Seide überzogen, später mit bedrucktem Papier beklebt und mit Oblaten zusätzlich verziert.²⁰ Sie wurden zum festen Bestandteil des österlichen Schenkbrauchs und teilweise über Generationen für die Ostereiersuche in der Familie wiederverwendet. Ist der Ostereierbrauch eher katholisch geprägt, so hat der Osterhase als typischer Gabenbringer des Osterfestes protestantische Wurzeln. Protestantische Schriften aus dem 17. Jahrhundert berichten darüber, dass Kindern Geschichten vom Eier legenden und Eier versteckenden Osterhasen erzählt wurden. Dem katholischen Brauch der Osterweihe sollte auf diese Weise pädago-



Papp-Osterei mit bemaltem Seidenbezug, um 1910
Stanislav Kramsky, Prag

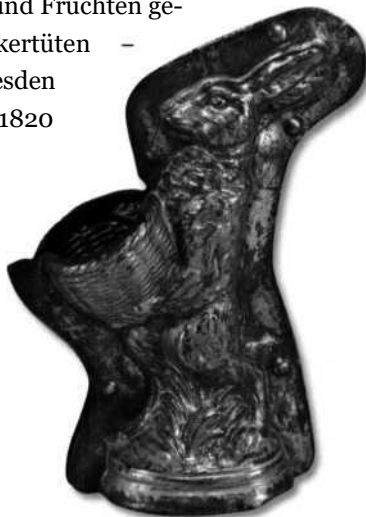


Reklamemarke für Oster-Tütenkonfekte des Süßwarenfabrikanten Wilhelm Jentzsch Dresden, um 1915
Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

gisch entgegengewirkt werden. Im 19. Jahrhundert fand das Motiv des Osterhasen Eingang in die städtische Zuckerbäckerei. Konditoren und schliesslich auch die Süßwarenindustrie gaben dem Hasen eine Gestalt, die in Marzipan oder Schokolade ausgeformt wurde. Spätestens seit der Mitte des 20. Jahrhunderts finden sich Schokoladen- und Marzipanhasen zum Vernaschen zusammen mit süßen Ostereiern in allen Osternestern und Osterkörben.

Bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts war das Osterfest noch mit dem Schuljahresbeginn verknüpft. Zur Schuleinführung erhielten die Kinder mit Süßigkeiten und Früchten gefüllte Oster- oder Zuckertüten – ein Brauch, der in Dresden erstmals für das Jahr 1820 belegt ist.

Schokoladenform «Osterhase mit Korb» Anton Reiche AG Dresden, um 1910
Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden



Postkarte mit Abbildung von Weihnachtstüten, 1904
Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

Die Spitztüte war aber nicht nur vom Schulbeginn bekannt. So erhielten Kinder zur Taufe eines Geschwisterchens sogenannte «Storchentüten» von den Paten überreicht, die mit Naschwerk gefüllt waren. Der Dresdner Lehrer und Schriftsteller Gustav Nieritz berichtete, dass ihm zur Taufe seines jüngeren Bruders im Jahre 1800 eine solche Zuckertüte geschenkt worden sei.²¹ Selbst zu Weihnachten fanden gefüllte Spitztüten Verwendung. Sie dienten als Baumbehang oder stellten eine Präsenttüte mit Süßigkeiten dar. Hergestellt wurden sie vor allem im sächsischen Raum und besonders in Dresden.²²



Eine Sonderform der zum Schulanfang überreichten Ostertüten stellte der sogenannte «Nürnberger Trichter» dar. Seit dem 17. Jahrhundert ist das Bild des Trichters überliefert, der symbolisch für die Wissensvermittlung, das «Eintrichtern» von Wissen, stand,²³ das mit dem Schulanfang in Verbindung gebracht wurde. Der Dresdner Kartonagenfabrikant Friedrich Georg Starck setzte das Motiv im Jahre 1906 als Papptrichter um. Bereits ein Jahr später bewarb die Dresdner Schokoladenfabrik Petzold & Aulhorn das mit Süßigkeiten gefüllte Produkt von Starck als scherzhafte Alternative zur Ostertüte für den Schulanfang. Der Nürnberger Trichter wurde bis zur Mitte der 1950er Jahre von einigen Feinkartonagenfabrikanten produziert, konnte sich aber letztlich nicht gegenüber der älteren Zuckertüte durchsetzen. So blieb er fortan ein zusätzlich überreichtes Geschenk mit humoristischem Hintergrund.

Der Überblick zu dem engen Zusammenhang von winterlichen Festen und verschiedenem Naschwerk zeigt, wie die Süßwarenindustrie Tradition und Innovation im Rahmen der «süßen Festgestaltung» miteinander verband. Sie knüpfte an Altbekanntes und vertraute Festtermine an und stimmte ihr Produktangebot von Beginn an darauf ab. Die Unternehmen der Süßwarenbranche reagierten aber auch regelmässig auf neue Trends und stellten passende Süßigkeiten zu neu eingeführten Schenkanlässen her. Das süsse Warenangebot hat in jedem Fall einen festen Platz im winterlichen Festkreis und ist aus dem Brauchgeschehen der Weihnachts- und Osterzeit kaum mehr wegzudenken.

Der Überblick zu dem engen Zusammenhang von winterlichen Festen und verschiedenem Naschwerk zeigt, wie die Süßwarenindustrie Tradition und Innovation im Rahmen der «süßen Festgestaltung» miteinander verband. Sie knüpfte an Altbekanntes und vertraute Festtermine an und stimmte ihr Produktangebot von Beginn an darauf ab. Die Unternehmen der Süßwarenbranche reagierten aber auch regelmässig auf neue Trends und stellten passende Süßigkeiten zu neu eingeführten Schenkanlässen her. Das süsse Warenangebot hat in jedem Fall einen festen Platz im winterlichen Festkreis und ist aus dem Brauchgeschehen der Weihnachts- und Osterzeit kaum mehr wegzudenken.



Dresdner Schulanfängerin mit Zuckertüte und Nürnberger Trichter, 1929
Privatbesitz, Dresden

Der Dresdner Schriftsteller und Armenschullehrer Gustav Nieritz erhielt im Jahre 1800 zur Geburt eines Bruders eine mit Naschwerk gefüllte «Storchentüte». Der Dresdner Zeichner und Stecher Ludwig Richter bildete um 1850 Naschtüten unter anderem auf den Holzschnitten «Taufgang» und «Die Schule ist aus» ab. In dieser Tradition steht, neben der Zuckertüte, auch der Nürnberger Trichter, den Eltern ihren Kindern zur Schuleinführung schenkten. Der Papptrichter mit Kreppmanschette, Ostermotiven, Schiefertafel und Oblate wurde *dem artigen Kinde* (Beschriftung der auf dem Nürnberger Trichter aufgeklebten Schiefertafel) 1940 in Radebeul als Lernhilfe zugeeignet. (HW)

Anmerkungen

Birgit Böhme

Von der Kakaobohne zur Schokolade

- 1 WOLF MUELLER, Seltsame Frucht Kakao. Geschichte des Kakaos und der Schokolade, Hamburg 1957, S. 113.
- 2 HUGO TH. HORWITZ, Geschichte der Schokolade und der Schokoladenindustrie, Berlin 1923.
- 3 Ebd.
- 4 MUELLER, Seltsame Frucht (wie Anm. 1), S. 117.
- 5 ALFRED MITSCHERLICH, Der Cacao und die Schokolade, Berlin 1859.
- 6 MICHAEL D. und SOPHIE COE, Die wahre Geschichte der Schokolade, Frankfurt am Main 1999.
- 7 MUELLER, Seltsame Frucht (wie Anm. 1), S. 119.
- 8 JULIE L. CIDELL, HEIKE C. ALBERTS, Constructing quality. The multinational histories of chocolate, in: Geoforum 37 (2006), S. 999-1007.
- 9 ANNEROSE MENNINGER, Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.-19. Jahrhundert), Stuttgart 2004.
- 10 NIKITA HARWICH, Histoire de chocolat, Paris 1992; FRANCESCO CHIAPPARINO, Von der Trink- zur Essschokolade. Veränderungen eines Genussmittels zwischen dem 19. und dem beginnenden 20. Jahrhundert, in: Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, hrsg. von THOMAS HENGARTNER und CHRISTOPH MARIA MERKI, Berlin 1997, S. 387-400.
- 11 COE, Die wahre Geschichte (wie Anm. 6); Chiapparino (wie Anm. 10), S. 387-400.
- 12 PAULZIPPERER, Die Schokoladen-Fabrikation, Berlin 1901.
- 13 HEINRICH FINKE, Über die Entstehung der Milchsokolade. Zum 75-jährigen Jubiläum, in: Gordian – Zeitschrift für Nahrungsmittel und Genussmittel, insbesondere Kakao, Schokolade, Zucker- und Dauerbackwaren, Speise-Eis sowie alle Hilfsstoffe 50 (1951), S. 13-16.
- 14 HANS-JÜRGEN TEUTEBERG, Die Nahrung der sozialen Unterschichten im späten 19. Jahrhundert, in: Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, hrsg. von E. HEISCHKEL-ARTELT, Göttingen 1976, S. 205-287.
- 15 OTTO F. HUNZIKER, Condensed milk and milk powder: prepared for the use of milk condenseries, dairy students and pure food departments, Illinois 1920; ROMAN ROSSFELD, Die Innovation der Milchsokolade und der Aufstieg der schweizerischen Schokoladeindustrie, 1880-1920, in: Innovationen. Voraussetzungen und Folgen, Antriebskräfte und Widerstände, Zürich 2001, S. 121-148.
- 16 ROSSFELD, Innovation (wie Anm. 15), S. 121-148; Aymon de Mestral, Daniel Peter 1836-1919, der Erfinder der Milchsokolade, deutsch von Hans Richard Müller (= Schweizer Pioniere der Wirtschaft

und Technik, hrsg. vom Verein für Wirtschaftshistorische Studien, Heft 7), Zürich 1957, S. 41-60.

- 17 W. MOHR, 100 Jahre Milchsokolade, in: Gordian – Zeitschrift für Nahrungsmittel und Genussmittel, insbes. Kakao, Schokolade, Zucker- u. Dauerbackwaren, Speise-Eis sowie alle Hilfsstoffe, 1975, 321-322.
- 18 ROSSFELD, Innovation (wie Anm. 15), S. 121-148.
- 19 MUELLER, Seltsame Frucht (wie Anm. 1), S. 132 f.
- 20 CHIAPPARINO, Von der Trink- zur Essschokolade (wie Anm. 10), S. 387-400; MUELLER, Seltsame Frucht (wie Anm. 1).
- 21 STEVE T. BECKETT, Industrial Chocolate Manufacture and Use, New York 2008.

Dirk Schaal

Vom Luxusgut zum Rohstoff

- 1 Vgl. hier und im Folgenden JAKOB BAXA/GUNTWIN BRUHNS, Zucker im Leben der Völker. Eine Kultur- und Wirtschaftsgeschichte, Berlin 1967; EDMUND O. VON LIPPMANN, Geschichte des Zuckers seit der ältesten Zeit bis zum Beginn der Rübenzucker-Fabrikation. Ein Beitrag zur Kulturgeschichte, 2. Aufl., Leipzig 1929, ND 1970; SIDNEY W. MINTZ, Die süsse Macht. Kulturgeschichte des Zuckers, Frankfurt/M.-New York 1987; GÜNTER WIEGELMANN, Zucker und Süßwaren im Zivilisationsprozess der Neuzeit, in: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, hrsg. von HANS-JÜRGEN TEUTEBERG und GÜNTER WIEGELMANN, Münster 1988, S. 135-153.
- 2 Historische Skizze zu einer Geschichte der Zuckersiederei in Sachsen mit besonderer Rücksicht auf Dresden, in: Der Sammler für Geschichte und Alterthum, Kunst und Natur im Elbthale (1837), Nr. 39, S. 616-621; MAUREEN CASSIDY-GEIGER, Hof-Conditorei and court celebrations in 18th century Dresden, London 2002; MAUREEN CASSIDY-GEIGER, Von Zucker und Silber zum Porzellan. Die Conditorei und die öffentliche Tafel in Dresden unter August III, in: Keramos. Zeitschrift der Gesellschaft der Keramikfreunde e.V., 198 (2008), S. 31-45; CHRISTIAN HOCHMUTH, Globale Güter – lokale Aneignung. Kaffee, Tee, Schokolade und Tabak im frühneuzeitlichen Dresden (= Konflikte und Kultur – Historische Perspektiven 17), Konstanz 2008; JÖRG LUDWIG, Amerikanische Kolonialwaren in Sachsen 1700-1850. Politik, wirtschaftliche Entwicklung und sozialer Wandel, Leipzig 1994.
- 3 C.R. ISBARY, Statistik und Lage der Industrie und des Handels im Königreich Sachsen bis auf die neueste Zeit, 2. Abt., Leipzig 1865; EDMUND O. VON LIPPMANN, Geschichte der Rübe als Kulturpflanze, 2. Aufl., Berlin 1925; JÖRG LUDWIG, Die «Freyherrlich Lorenzische Zuckerverfabrik» in Mühlbach (1811-

1817), in: Zuckerindustrie 124 (1999), Nr. 4, S. 316-322; DIRK SCHAAL, Rübenzuckerindustrie und regionale Industrialisierung. Der Industrialisierungsprozess im mitteldeutschen Raum 1799-1930 (= Forschungen zur Neuesten Geschichte 4), Münster 2005; DIRK SCHAAL, Agrarreliten in der mitteldeutschen Zuckerindustrie 1800-1860, in: Aufsteigen und Obenbleiben in europäischen Gesellschaften des 19. Jahrhunderts. Akteure – Arenen – Aushandlungsprozesse, hrsg. v. KARSTEN HOLSTE, DIETLIND HÜCHTKER u. a., Berlin 2009, S. 131-145; C. SCHIFFNER, Wilhelm August Lampadius, in: Technikgeschichte 12 (1922), S. 40-50; KARL ULRICH, Die Anfänge der Rübenzuckerindustrie im Freistaat Sachsen, in: Die Deutsche Zuckerindustrie 1929, Nr. 6, Beilage 21, S. 577-585.

- 4 FRANCESCO CHIAPPARINO, L'industria del cioccolato in Italia, Germania e Svizzera. Bologna 1997; KARL-PETER ELLERBROCK, Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genussmittelindustrie 1750-1914 (= Zeitschrift für Unternehmensgeschichte 76), Stuttgart 1993.

Jörg Ludwig

Der Schokoladen-Nachlass des Grafen Brühl

- 1 WALTER FELLMANN, Heinrich Graf Brühl. Ein Lebens- und Zeitbild, Leipzig 1989, S. 376-378.
- 2 Sächsisches Staatsarchiv, Hauptstaatsarchiv Dresden, 10047 Amt Dresden, Nr. 3383, Bl. 113.
- 3 Ebenda, Nr. 3386, Bl. 106. Die dort vermerkte Gewichtsangabe von 965 Pfund Schokolade in Tafeln und 528 Pfund in Rollen oder Stangen ist unkorrekt. Das Gewicht der Tafeln wurde später mit einem halben Pfund angegeben, das der Stangen mit einem Pfund, sodass der Vorrat an Schokolade im Januar 1764 nicht 1493 Pfund, sondern 1010 Pfund betrug.
- 4 Ebenda, Nr. 186-207.
- 5 Ebenda, Nr. 3443, Bl. 6-10.
- 6 CHRISTIAN HOCHMUTH, Globale Güter – lokale Aneignung. Kaffee, Tee, Schokolade und Tabak im frühneuzeitlichen Dresden, Konstanz 2008, S. 41ff.

Andrea Rudolph

Trinkschokolade, Zuckerkunst und frühe Kaffeehauskultur in Dresden

- 1 Zu Import, Besteuerung und Handel mit überseeischen Waren in Sachsen vgl. JÖRG LUDWIG, Amerikanische Kolonialwaren in Sachsen 1700-1850 (= Beiträge zur Universalgeschichte und vergleichenden Gesellschaftsforschung 8), Leipzig 1998.
- 2 Vgl. CLAUDIA SCHNITZER, Herrschende und dienende «Mohren» in den Festen Augusts des Starken, in: Äthiopien und Deutschland. Sehnsucht nach

- der Ferne. Katalog zur gleichnamigen Ausstellung der Staatlichen Kunstsammlungen Dresden, hrsg. von KERSTIN VOLKER-SAAD und ANNA GREVE, München – Berlin-Dresden 2006, S. 87-101.
- 3 Vgl. FRITZ FICHTNER, Tee – Kaffee – Kakao. Ein Beitrag zur abendländischen Geschirrkultur des 17. und 18. Jahrhunderts (Fortsetzung und Schluss), in: Berichte der Deutschen Keramischen Gesellschaft e.V. 31 (1954), S. 61-72, hier S. 63.
- 4 Zu den Streitigkeiten zwischen Apothekern und Kaufleuten und den Besonderheiten der italienischen Kaufleute in Dresden vgl. CHRISTIAN HOCHMUTH, Globale Güter – lokale Aneignung. Kaffee, Tee, Schokolade und Tabak im frühneuzeitlichen Dresden (Konflikte und Kultur 17), Konstanz 2008.
- 5 Sächsisches Staatsarchiv, HStADresden 10036, Loc. 32451, Rep. XX, Nr. 134, unpag.
- 6 Vgl. IRENE KRAUSS, Chronik bildschöner Backwerke, Stuttgart 1999, S. 47f.
- 7 Seit der Renaissance wurden hierfür sogenannte Schaubuffetts verwendet. Vgl. GERTRUD BENKER, Für Leib und Seel. Nahrung als Botschaft und Zeichen (= Schriftenreihe der Museen des Bezirks Schwaben 15), Oberschönenfeld 1996, S. 16; zu Sachsen: ESTHER MÜNZBERG, Repräsentationsräume und Sammlungstypologien. Die kurfürstlichen Gemächer im Stallbau, in: Kunst und Repräsentation am Dresdner Hof, hrsg. von BARBARA MARX, München-Berlin 2005, S. 131-155, bes. S. 138-141 (Schanktische in Form von Bergmassiven).
- 8 Vgl. MAUREEN CASSIDY-GEIGER, Von Zucker und Silber zum Porzellan. Die Konditorei und die öffentliche Tafel in Dresden unter August III, in: Keramos 198 (2007), S. 35.
- 9 Vgl. hierzu die Ausführungen von ANDREAS GUGLER, Bankette in Wien und Dresden 1719, Die Hochzeit der Erzherrzogin Maria Josepha mit dem Kurprinzen Friedrich August von Sachsen, in: Tafeln bei Hofe. Zur Geschichte der fürstlichen Tafelkultur, hrsg. von ILSEBILL BARTA-FLIEDL, ANDREAS GUGLER, PETER PARENZAN (= Museen des Mobiliendepots 4) Hamburg 1998, S. 53-62. S. a. die Abbildung auf S. 25.
- 10 S. die Abb. auf S. 52.
- 11 Vgl. ULLA HEISE, Dresdner Kaffeehauskultur, in: Gaststätten, Kneipen und Cafés in Dresden, in: Dresdner Hefte 27/2009, S. 55-64, hier S. 59.
- 12 Vgl. hierzu die Überblicksdarstellung zur Dresdner Kaffeehausgeschichte von ANDREAS THEM, Kaffeehausgeschichten aus dem alten Dresden, Dresden 2011.
- 2 ICCANDER [Johann Christian Grell], Das fast auf dem höchsten Gipfel der Vollkommenheit prangende Dresden ..., Leipzig [1719], S. 24 t.
- 3 Vgl. JÖRG LUDWIG, Schokolade und Zucker in Sachsen vom 16. bis zum frühen 19. Jahrhundert, in: Das süsse Herz Deutschlands. Sachsens Schokoladenseite, hrsg. von JÖRG FELDKAMP und ACHIM DRESLER, [Chemnitz] 2011, S. 27-35, hier S. 33.
- 4 Versuch eines allgemeinen Handlungs- und Fabrikenadressbuches von Deutschland und einigen damit verwandten Provinzen, Ronneburg und Leipzig 1798, S. 18, 20.
- 5 Dresdner Anzeiger, 7.5.1799. Ackermann bot zugleich ein Rezept für *deutsche Schokolade* ohne Kakaobohnen an, womit sich der Preis auf ein Viertel ermässigen sollte.
- 6 Gottfried Christian Bohns Waarenlager, oder Wörterbuch der Produkten- und Waarenkunde. Des wohlverfahrenen Kaufmanns, 2. Abt., neu aufgearbeitet von G. P. H. NORRMANN, Bd. 2, Hamburg 1806, S. 360.
- 7 Nach: F.G. ZENKER, Der Zuckerbäcker für Frauen mittlerer Stände. Eine Anweisung zur leichten und wenig kostspieligen Bereitung der auslesensten Confitüren, Kunstgebäcke, Getränke, Gefrorenen sc. sc. für Dejeuner's, Diner's, Gouter's und Souper's. Ein Seitenstück zu dem beliebten Kochbuch «Nicht mehr als sechs Schüsseln!», Wien und Prag 1824, hier S. 198-203.
- 8 Orchideenknollen, die bei der Wiederherstellung der Zeugungsfähigkeit und bei Durchfällen helfen sollten und angeblich auch eine nährend-stärkende Wirkung hatten.
- 9 ERNST JULIUS JACOB MEYER, Versuch einer medizinischen Topographie und Statistik der Haupt- und Residenz-Stadt Dresden, Stolberg am Harz und Leipzig 1840, S. 137.
- 10 FRANCESCO CHIAPPARINO, Von der Trink- zur Essschokolade: Veränderungen eines Genussmittels zwischen dem 19. und dem beginnenden 20. Jahrhundert, in: Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, hrsg. von HANS JÜRGEN TEUTEBERG, GERHARD NEUMANN und ALOIS WIERLACHER, Berlin 1997, S. 387-400, hier S. 393.
- 11 MARGRIT SCHULTE BEERBÜHL, Faszination Schokolade: Die Geschichte des Kakaos zwischen Luxus, Massenprodukt und Medizin, in: VSWG 95 (2008), H.4, S. 410-429, hier S.420 f.
- 12 Allem Anschein nach auch bei Theodor Hildebrand in Berlin (gegr. 1817), der 1830 eine Dampfmaschine aufgestellt haben soll. Hingegen gingen die Unternehmen von Wilhelm Felsche in Leipzig (gegr. 1821), August Ferdinand Lobeck in Dresden (gegr. 1838) und Friedrich David in Halle/S. (Gründung 1804, Übernahme durch David 1851) erst in den 1840er bzw. 1850er Jahren zum Fabrikbetrieb über.
- 13 HOLGER STARKE, Vom Brauerhandwerk zur Brauindustrie. Die Geschichte der Bierbrauerei in Sachsen und Dresden 1800-1900, Köln 2005, S. 56-60.
- 14 Kurze Darstellung der alten und neuen Schokoladen-Bereitungs-Art. Der Wahrheit gemäss mitgetheilt [...] von J.F. MIETHE, Unternehmer der ersten Dampf-Schokoladen-Fabrik zu Potsdam, Berlin 1830.
- 15 Preis-Courant der verschiedenen Schokolade-Sorten, welche in der Königlich Bayerischen privilegirten Schokolade Fabrique von G. M. Mayrhofer in München, Residenz-Strasse No. 49 zu haben sind, [um 1830].
- 16 Kgl. Bayerischer Polizey-Anzeiger von München 1834, S. 1145 f.
- 17 Bayreuther Zeitung auf das Jahr 1833, redigiert von CARL BURGER, S. 378.
- 18 Dresdner Anzeiger, 6.10.1831, S. 3, Inserat 1.
- 19 Zuerst in Paris hergestellte «Gesundheitsschokolade» angeblich orientalischen Ursprungs, wo sie bei der Bewahrung der «Frische» der Frauen Wunder getan haben soll.
- 20 Amtliches Verzeichnis der aus dem Deutschen Zollverein und Norddeutschland zur Industrie-Ausstellung aller Völker in London eingesandten Gegenstände. Angabe derjenigen Preise dieser Gegenstände, deren Veröffentlichung freigestellt worden, nebst Reduktionstafeln, alphabetischem Namens-Verzeichnis und Nachweisung der Klassen, Berlin 1851, S. 206.
- 21 Jordan & Timaeus, Billige Schokolade, in: Die Gartenlaube (1877), S. 810-812.
- 22 Bericht der Handels- und Gewerbekammer Dresden für 1863, Dresden 1864, S. 120 f.
- 23 KLAUS-PETER ELLERBRÖCK, Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genussmittelindustrie 1750-1914, Stuttgart 1993, S. 344 f.
- 24 NANA BADENBERG, Usambara-Kaffe und Kamerun-Kakao im Kolonialwarenhandel, in: Mit Deutschland um die Welt. Eine Kulturgeschichte des Fremden in der Kolonialzeit, Stuttgart und Weimar 2004, hrsg. v. ALEXANDER HONOLD und KLAUS R. SCHERPE, S. 94-105, hier S. 101.
- 25 WALTER STOLLWERCK, Der Kakao und die Schokoladen-Industrie. Eine wirtschafts-statistische Untersuchung, Dissertation, Universität Halle-Wittenberg, 1907, S. 58.
- 26 CHIAPPARINO (wie Anm. 10), S. 399 f.
- 27 RUDOLF KYNAST, Die deutsche Kakao- und Schokoladen-Industrie in Krieg und Frieden, Greifswald 1921, S.113.
- 28 Die Daten folgen im Wesentlichen: Beiträge zur Geschichte der Süßwarenindustrie in Dresden, hrsg. vom WIMAD e.V., Ms. im Stadtmuseum Dresden, Mai 2012.
- 29 StADD, Sign. 2.3.9., Nr. 1039 (Reiche, Klempner).
- 30 StADD, Sign. 2.3.9., Nr. S 9706 (Selbmann, Friedrich Richard).
- 31 Ebd.

Holger Starke

Vom Lever zum Schokoriegel

- 1 ROMAN SANDGRUBER, Genussmittel. Ihre reale und symbolische Bedeutung im neuzeitlichen Europa, in: Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte 1994, H. 1, S. 73-80, hier S. 77.

- 32 Allein zwischen 1903 und 1913 war deren Zahl um etwa ein Drittel gestiegen; vgl. ERDMANN GRAACK, Die industrielle Entwicklung Dresdens im letzten Jahrzehnt, in: Der Arbeiterfreund. Zs. für die Arbeiterfrage, hrsg. von VIKTOR BÖHMERT, Berlin 1913, S. 349-379, hier S. 364.
- 33 RUDOLF KYNAST (wie Anm. 27), S. 71.
- 34 GOTTFRIED HEINRICH CHRISTOPH JORDAN, Der Berücksichtigung zu empfehlende Vorschläge, bezweckend nicht nur eine mehrere Belebung des Dresdner Handels, sondern auch eine Erhebung Dresdens zu einem wichtigen Binnenhandelsplatze, sowohl im lokalen als auch im staatlichen Interesse, Dresden, 14.12.1849.
- 35 Vgl. CARL GREIERT, Festschrift zum 50jährigen Bestehen des Verbandes deutscher Schokolade-Fabrikanten e. V., Dresden 1926.
- 36 HOLGER STARKE, Dresden im Kaiserreich. Liberalismus in einer konservativen Stadt? In: Kommunalen Liberalismus in Europa. Grossstadtprofile um 1900, hrsg. von DETLEF LEHNERT, Köln 2013 (im Druck).
- 37 PAUL ZIPPERER, Die Schokoladen-Fabrikation, 2. Aufl., Berlin 1901.
- 38 Nach: Das Königreich Sachsen. Historisch-biographische Blätter; hrsg. von WILLI DOENGES, Dresden um 1912.
- 39 StADD, Sign. 2.3.9., Nr-5 9706 (Selbmann, Friedrich Richard), Bl. 63 f.
- 40 KYNAST (wie Anm. 27), S. 34.
- 41 Zu den Verbindungen zwischen der Eigenart der Stadt und der Schokoladengeschichte vgl. MAIKE FABIAN, SIRKO MÖGE, KATJA WÜNSCHE, Lever mit Schokolade. Wie sich der Dresdner Geschmackssinn entwickelte, in: Dresden. Ethnografische Erkundungen einer Residenzstadt, hrsg. von ROLF LINDNER und JOHANNES MOSER, Leipzig 2006, S. 177-205.
- 42 Zit. nach MANFRED BACHMANN und MONIKA TINHOFER, Osterhase, Nikolaus und Zeppelin. Schokoladenformen im Spiegel alter Musterbücher, Husum 1998, S. 53.
- 43 Ein solcher Ausnahmefall war Wilhelm Rüger, der Bruder von Otto Rüger, der bis zum Ministerpräsidenten aufstieg und als Konservativer oft Gegenspieler der nationalliberal orientierten Schokoladenfabrikanten war.
- 44 GREIERT (wie Anm. 35), S. 16.
- 45 Dresdner Salonblatt, 1916, Nr. 35.
- 46 GREIERT (wie Anm. 35), S. 21.
- 47 Vgl. ROMAN SANDGRUBER, Schokolade. Von der Götterspeise zum Massenprodukt, in: Genuss & Kunst. Kaffee, Tee, Schokolade, Tabak, Cola, hrsg. von ROMAN SANDGRUBER und HARRY KÜHNEL, AK Schloss Schallaburg 1994, S. 64-72, hier S. 69.
- 48 Zeichnung A2: Hansi, 1918, MoMA New York, Nr. 96.1936.
- 49 ERICH MEISSNER, Die sächsische Kakao- und Schokoladenindustrie unter besonderer Berücksichtigung der gewerblichen Betriebszählung vom 16. Juni 1925, Dissertation, Universität Leipzig, 1930, S. 92, 57.
- 50 ERNST REICHEL, Kakaoland Kamerun, in: Deutsche Schokoladen-Zeitung 20 (1934), S. 8 f.
- 51 JULIA FRIEDRICH, Welt aus Schokolade, in: Kunst in Schokolade, hrsg. von der Gesellschaft für moderne Kunst am Museum Ludwig, Museum Ludwig, Imhoff-Stollwerck-Museum, Köln 2005, S. 18-30, hier S. 19 f.
- 52 Vgl. WALTER WIESSNER und REINHARDT BALZK, Zwangsarbeiter in Dresden, hrsg. von der PDS-Fraktion im Stadtrat der Landeshauptstadt Dresden, Dresden 2004.
- 53 ARMIN SCHULTE, Anna Reiche und Martha Fanny Coppel, zit. nach Website Stadtarchiv Solingen, Rubrik Stadtgeschichte/Schicksale 1933-1945 / Reiche, Anna [17.10.2013].
- 54 StADD, Dez. OB 1008, Liste der beschädigten Grossbetriebe, BL 13 f, zit. nach THOMAS WIDERA, Dresden 1945-1948. Politik und Verwaltung unter sowjetischer Besatzungsherrschaft, Göttingen 2004, S. 295.
- 55 Vgl. MICHAEL HEINEMANN, Geschichte der Süßwarenindustrie in der DDR, hrsg. vom Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie, Leverkusen 2007, bes. S. 139-144; UWE HESSEL, VEB Dresdner Süßwarenfabriken «Elbflorenz», Ms. im Stadtmuseum Dresden, 2009; JANA MÄNNIG, unter Mitarbeit von UWE HESSEL, Lauter süsse Sachen. Von Brockenplittern, Bambina & Hallorenkugeln. Die Schokoladenseite der DDR, Leipzig 2009.
- 56 Seit den 1960er Jahren waren auch die Marzipan-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik Bernhard Jühlich & Sohn, die Zuckerwarenfabriken Carl Süsse und Hensel & Schmidt und die Kunstthonig- und Zuckerwarenfabrik Markus Falik geschlossen oder Staatsbetrieben zugeordnet worden.
- 57 Zit. nach Aufzeichnungen im Privateigentum des Sohnes.
- 58 BACHMANN/TINHOFER (wie Anm.42), S.40.
- 59 HESSEL (wie Anm. 55).
- 60 Im Überblick verzeichnet bei: HEINEMANN (wie Anm. 55).

Hans C. Jacobs

Die älteste Dresdner Schokoladenfabrik «Jordan & Timaeus» (1823-1931)

- 1 Dresdner Leben um 1804, nach Moritz Schelcher, in: Dresdner Geschichtsblätter 1910, Nr. 4, S. 127f.
- 2 RUDOLF FORBERGER, Die industrielle Revolution in Sachsen 1800-1861. Bd. 2,2. Halbbd.: Die Revolution der Produktivkräfte in Sachsen 1831-1861. Übersichten zur Fabrikentwicklung, zus.gest. v. URSULA FORBERGER, Stuttgart 2003, S.302f.
- 3 Album der Sächsischen Industrie, hrsg. von Louis OESER, Neusalza 1855, S. 61 ff.
- 4 Ebd.

- 5 Vgl. den Beitrag von STANISLAV KRAMSKÝ in diesem Band.
- 6 DresdnerVolksbote, 13.3.1873.
- 7 Die Bauten technischen und industriellen Anlagen von Dresden, hrsg. vom Sächsischen Ingenieur- und Architektenverein und Dresdner Architekten-Verein, Dresden 1878, 5.579; Dresdner Anzeiger, 1.5.1923.
- 8 WERNER TIMAEUS, Nachtrag zur Geschichte der Familie Eduard Timaeus, Neuruppin 1929, S. 6 und S. 14ff.

Birgit Böhme und Uwe Hessel Dampfschokolade und Baedekers Schlaraffenland

- 1 Dank für den Hinweis an Perk Loesch (Sächsische Landesbibliothek/Staats- und Universitätsbibliothek Dresden).
- 2 Dank an Thomas Böhm, Sächsische Landesuntersuchungsanstalt, Dienststelle Chemnitz.
- 3 Vgl. MIRANDA BENNER, Schokoladentechnologie im Wandel der Zeit, B.A.-Arbeit, TU Dresden, Fak. Erziehungswissenschaften, Institut für Berufliche Fachrichtungen, Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft, 2011.
- 4 Dresdner Anzeiger, 22./23.5.1839.
- 5 Ebd. 22.7.1831
- 6 ANNEROSE MENNINGER, Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.-19. Jahrhundert), Stuttgart 2004, S. 366.
- 7 Gordian. Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie, 12 (1915), Nr. 487, S. 8121.
- 8 BENNER (wie Anm. 3), S.42.
- 9 Ebd., S. 45.
- 10 Die Pioniere Sprüngli & Lindt. Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik, hrsg. vom Verein für wirtschaftshistorische Studien Zürich, Band 22, 1970, S. 16f.
- 11 CARL GREIERT, Festschrift zum 50jährigen Bestehen des Verbandes deutscher Schokoladenfabrikanten e.V 1876-1926, Dresden 1926, S.iof.
- 12 Baedeker's Schlaraffenland, Stadtmuseum Dresden, Inv.-Nr. 2012/391.
- 13 Vorabbericht von Thomas Böhm (Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen, Fachgebiet 5.2 [Getreideerzeugnisse, Backwaren, Süßwaren, Speiseeis] an Holger Starke (Stadtmuseum Dresden), 2.10.2013.
- 14 Rezeptbuch von Jordan & Timaeus Bodenbach, um 1930, Privatbesitz Hans C. Jacobs, Lage.
- 15 HEINRICH REMBOR / FERDINAND FINCKE, Was muss der Verkäufer von Kakao, Schokolade und Pralinen wissen?, Berlin 1931, S. 20, 24.

Vera Hierholzer

Vertrauensartikel Schokolade: Der «Dresdner Verband» und das erste Reinheitsgebot für Schokolade

- 1 OTTO RÜGER, Festschrift zum 25jährigen Bestehen, Dresden 1901, S. 4f; Chronik des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie und seiner Vorgängerverbände 1877-1977, Bonn 1977, S. 43.
- 2 CARL GREIERT, Festschrift zum 50jährigen Bestehen des Verbandes deutscher Schokolade-Fabrikanten e.V., Dresden 1926, S. 32
- 3 WOLF MUELLER, Seltsame Frucht Kakao. Geschichte des Kakaos und der Schokolade, Hamburg 1957, S. 141 f.
- 4 Gesetz, betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen. Vom 14. Mai 1879, in: Reichsgesetzblatt 1879, S. 145-148. Zur Entstehung des Gesetzes siehe auch VERA HIERHOLZER, Nahrung nach Norm. Regulierung von Nahrungsmittelqualität in der Industrialisierung, 1871-1914, Göttingen 2010.
- 5 RÜGER, Festschrift (wie Anm. 1), S. 33.
- 6 Z.B. Anzeige der Firma B. Sprengel & Co. Hannover, in: Rheinisch Westfälisches Wirtschaftsarchiv (RWWA) 208-268-5; Anzeige der Firma Franz Stollwerck & Söhne von 1869, in: RWWA 208-275-1; siehe auch MAIKE FABIAN et. al., Lever mit Schokolade. Wie sich der Dresdner Geschmackssinn entwickelte, in: Dresden, Ethnografische Erkundungen einer Residenzstadt, hrsg. von ROLF LINDNER und JOHANNES MOSER, Leipzig 2006, S. 177-205, hier S. 199f.
- 7 Chronik des Bundesverbandes (wie Anm. 1), S.44.
- 8 Chronik des Bundesverbandes (wie Anm. 1), S. 3f. Zu Otto Rüger siehe auch CONRAD GEORG FRANK RÜGER, Otto Rüger – ein Leben für die Schokoladenindustrie, Stuttgart 1927.
- 9 Abgedruckt in: GREIERT, Festschrift (wie Anm. 2), S. 10-12.
- 10 Bundesarchiv (BA), R 86/2071, Denkschrift zur technischen Begründung eines Gesetzesentwurfs gegen die Verfälschung der Nahrungs- und Genussmittel und gegen die gesundheitswidrige Beschaffenheit anderweitiger Gebrauchsmittel.
- 11 GREIERT, Festschrift (wie Anm. 2), S. 8f, 15.
- 12 BA R 86/ 2045, Bericht des Verbandes deutscher Schokolade-Fabrikanten über das 36. Verbandsjahr 1911/12, S. 3; BA R 86/ 2045, Bericht des Verbandes deutscher Schokolade-Fabrikanten über das 37. Verbandsjahr 1912/13, S.4.
- 13 RUDOLF KYNAST, Die deutsche Kakao- und Schokolade-Industrie in Krieg und Frieden, Greifswald 1921, S. 51.
- 14 Allein zwischen 1880 und 1900 wurden 60 neue Firmen gegründet, siehe GREIERT (wie Anm. 2), S. 205-207.

15 HERMANN FINCKE, 50 Jahre Chemikertätigkeit in der Deutschen Schokoladenindustrie. Festschrift zum fünfzigjährigen Bestehen des Chemischen Laboratoriums der Gebrüder Stollwerck A.G., Köln 1934, S. 6f.

16 Ebd.

17 Werbeanzeige des Verbandes, in: Mitteilungen des Verbands deutscher Schokolade-Fabrikanten 14 (1893/94), H. 1, S. 8.

Stanislav Kramský Sachsen in Böhmen

1 STANISLÁV KRAMSKÝ/JOSEF FEITL, Kniha 0 cokoládě, Prag 2008, bes. S. 54-58.

Wolfgang Hesse

Betriebsalltag und Agitation: Arbeiterfotografen bei Anton Reiche

- 2 [Anonym], Betriebsspionage, in: Sächsische Industrie. Organ des Verbandes Sächsischer Industrieller 23 (1927) H. 6, S. 124, Hinweis Swen Steinberg (Dresden) 10.10.2011.
- 3 Einzig das Bild einer Frau an der Stanze wurde in der Verbandszeitschrift abgedruckt und geriet damit in den Kontext der KPD-Medienpolitik; aber auch dessen Gestus ist neutral, vgl. «Bilderkritik», in: Der Arbeiter-Fotograf 4 (1930), H. 5, S. 113.
- 4 Arbeiterstimme 5 (1929) Nr. 91,19.4.1929, S. 4.
- 5 Arbeiterstimme 5 (1929), Nr. 93,22.4.1929, S. 2.
- 6 MICHAEL HAHNEWALD, Mit dem Auge der Klasse. Notizen zu einer Biographie über den Arbeiterfotografen Hans Bresler, in: Arbeiterfotografie 13 (1986), H. 53, S.4-19, hier S. 14; zu Dresdner Agitpropgruppen vgl. WALTER FÄHNDRICH, Transformationen im Theater der Weimarer Republik- mit Blick auf Dresden, in: Dresdner Hefte 30 (2012), H. 109, S. 60-68.
- 7 Agitpropgruppe ist die Bezeichnung für eine Gruppe, die mit Mitteln des Theaters politische Agitation und Propaganda betreibt.

Günter Bleisch

Maschinen aus Dresden für die Süßwarenindustrie

- 1 Vgl. MICHAEL DANTONIO, Milton S. Hersheys extraordinary life of wealth, empire and utopian dreams, New York 2007, S. 66-70.
- 2 Vgl. JAMES MERCIER, Die Versuchung der Schokolade, Brüssel 2007, S. 140; MAIKE FABIAN, SIRKO MÖGE, KATJA WÜNSCHE, Lever mit Schokolade. Wie sich der Dresdner Geschmackssinn entwickelte, in: Dresden. Ethnografische Erkundungen einer Residenzstadt, hrsg. von ROLF LINDNER und JOHANNES MOSER, Leipzig 2006, S. 177-205, hier S.196.
- 3 Vgl. Improvements in or connected with burners for gas and other lamps. Englische Patentschrift GB 189618283.

- 4 Vgl. Improvements on machines for making caramels. Englische Patentschrift GB 190609019.
- 5 Verfahren und Vorrichtung zur Herstellung graffreier Bonbons. Deutsche Patentschrift DE 531922.
- 6 Vgl. Vielfach-Reib-, Schleif- und Mischwalzwerk für Schokolade, Farbe, Seife und dgl. Deutsche Patentschrift DE 503357.
- 7 Firma Bindler feierte 100-jähriges Jubiläum, in Amtsblatt der Stadt Bergneustadt, Folge 671,2008, S. 243.
- 8 Machine for wrapping up packets of tobacco. Englische Patentschrift Nr. 90 von 1881.
- 9 Vgl. <http://www.bphs.net/GroupFacilities/R/Rose-BrothersGainsborough/index.htm> [15.08.2013].
- 10 Vgl. <http://www.bphs.net/GroupFacilities/F/ForgroveMachineryCompany/> [15.08.2013].
- 11 Package wrapping machine. US-Patentschriften 643621,6436222 und 643623.
- 12 Vgl. IMMO FRANKE, Otto Hänsel – die Unternehmer aus Sachsen, Nürnberg 2001.
- 13 Vgl. HEINRICH JOSEF STRÖER, Maschinelles Verpacken, 2 Bde., Berlin 1936/38.
- 14 Vgl. HERMANN ALT, Zur Getriebetechnik der Verpackungsmaschinen, in: VDI-Zeitschrift, 75 (1931), S. 245-254.
- 15 Vgl. KURT LUCK, Leben und Wirken von Hermann Alt, in: Zeitschrift Maschinenbautechnik, 1989, S. 186f.
- 16 EWALD SACHSENBERG, Wirtschaftliches Verpacken, Berlin 1926, S. 1.
- 17 Vgl. Ausstellungskatalog Internationale Messe für Verpackungs- und Süßwarenmaschinen, Düsseldorf 1958.
- 18 <http://www.bphs.net/HistoryOfKeyBusiness/Packaging/index.htm> [15.08.2013].
- 19 <http://www.theegarten-pactec.de> [15.08.2013].

Uwe Hessel Der Tell-Apfel

- 1 Album der Sächsischen Industrie, hrsg. von Louis OESER, Neusalza 1856-1858, Bd. 1, S. 61.
- 2 MANFRED BACHMANN/MONIKA TINHOFER, Osterhase, Nikolaus & Zepelin. Schokoladenformen im Spiegel alter Musterbücher, Husum 1998, S. 73 ff.
- 3 Gordian. Zeitschrift für die Cacao-, Choccoladen- und Zuckerwaren-Industriejo (1904), Nr. 223, S. 4248.
- 4 Gordian 13 (1907), Nr. 286, S. 1959.
- 5 Preis-Verzeichnis der Hartwig & Vogel AG Dresden, 1/28,1.1.1928, Privatbesitz Lutz Fasse, Dresden.
- 6 Stadtmuseum Dresden, Schriftgutsammlung, Mappe H, Hartwig & Vogel A.-G., Nahrungsmittel aus sonnigen Ländern, Sammelmappe, Blatt 25, um 1927.

- 7 Vadossi, Radebeul, Osterliste 1930, Privatbesitz Karl-Heinz Hartmann, Radebeul.
- 8 Sächsisches Staatsarchiv, Hauptstaatsarchiv Dresden, 11548, Nr. 8.
- 9 Industriemuseum Chemnitz, Signatur 11/0509/D 3, Mustermappe VEB Dresdner Süßwarenfabriken Elbflorenz, unpag., um 1955.
- 10 Ebd.
- 11 VEB Dresdner Süßwarenfabriken Elbflorenz, Elbflorenz-Erzeugnisse, Prospekt, 1956, Privatbesitz Dieter Berger, Dresden.
- 12 VEB Dresdner Süßwarenfabriken Elbflorenz, Elbflorenz-Sortimente, Prospekt 1961, Privatbesitz Dieter Berger, Dresden.
- 13 Stadtmuseum Dresden, Schriftgutsammlung, Karton 95, SMD/SG/R3/F 02.04.
- 14 <https://register.dpma.de/dpma/register/marke/trefferliste-zu-Aktenzeichen-DE706992> [3.6.2013].
- Andrea Rudolph**
Süßes Winter
- 1 Vgl. für die folgenden Ausführungen: ESTHER GAJEK, Adventskalender von den Anfängen bis zur Gegenwart, München 1989.
- 2 Vgl. ULRICH HOLLDRORF, Pea-Adventskalender, mit Schokolade gefüllt, in: Arbeitskreis Bild Druck Papier, Bd. 9 (= Tagungsband Ittingen 2004), Münster 2005, S. 139-143.
- 3 Vgl. Adventskalender Adventskalender, Weihnachtskalender, Nikolauskalender, Julekalender, Adventskalender, Advent-Calendars, Calendriers de l'avent. Ausstellung der Volkskundlichen Sammlung des Niederösterreichischen Landesmuseums, Wien 1980, S. 13.
- 4 Vgl. zum folgenden: Alle Jahre wieder... Geschichte und Tradition des ältesten deutschen Weihnachtsmarktes. Dresdner Striezelmarkt seit 1434, hrsg. von der Landeshauptstadt Dresden, Dresden 2001, S. 9-23.
- 5 Vgl. ANDREAS MARTIN, Pfefferküchler. Seltenes Handwerk in Sachsen (= Reihe Weiss-Grün 8), Dresden 1996, S. 66.
- 6 Vgl. FRITZ HAHN, Lebkuchen. Geschichte der Honiggebäcke, ihrer Sorten und Formen, in: Zucker und seine Verwendung im Wandel der Zeit, hrsg. von Pfeifer & Langen, Köln [ca. 1972], S. 127-150, hier S. 149.
- 7 Vgl. KERSTIN FRANKE, Max-Reger-Künstler-Lebkuchen im Wandel der Zeit. Einordnung einer feinen sächsischen Backware unter Einbeziehung von industriellen, geschichtlichen und analytischen Gesichtspunkten, Diplomarbeit, Universität Jena, 2008, S. 32f.
- 8 Vgl. WERNER MEZGER, Sankt Nikolaus. Zwischen Kult und Klamauk. Zur Entstehung, Entwicklung und Veränderung der Brauchformen um einen populären Heiligen, Ostfildern 1993, S-133-
- 9 Vgl. im Folgenden PAUL ZINCK, Sankt Nikolaus in Sachsen, in: Mitteldeutsche Blätter für Volkskunde 8 (1933). S. 181-202, hier S. 195-198.
- 10 Dresdner Pappe ist ein Schmuck aus Pappe, der Metall imitiert; vgl. ELKE GOTTSCHALK, Papier-Antiquitäten. Luxuspapiere von 1820 bis 1920, Augsburg 1996, S. 162-165.
- 11 Vgl. MANUEL SCHRAMM, Konsum und regionale Identität in Sachsen 1880-2000. Die Regionalisierung von Konsumgütern im Spannungsfeld von Nationalisierung und Globalisierung (= Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Beihefte 164), Stuttgart 2002, S. 69.
- 12 Vgl. MANFRED BECKER-HUBERTI, Lexikon der Bräuche und Feste. 3'000 Stichwörter mit Infos, Tipps und Hintergründen, 2. Aufl., Freiburg-Basel-Wien 2001, S. 51 ff.
- 13 Dresdner Anzeiger, 14. Oktober 1825.
- 14 Vgl. WENDY KOLAR-MULLEN, Candy Containers. Zur Geschichte der Füllfiguren aus deutschen Manufakturen, Husum 2009.
- 15 Vgl. GÜNTHER RICHTER, Feste und Bräuche im Wandel der Zeit. Kirmes, Kürbis und Knecht Ruprecht, Bielefeld 2011, S.43.
- 16 Vgl. IRENE KRAUSS, Chronik bildschöner Backwerke, Stuttgart 1999, S. 156 ff.
- 17 Vgl. zum folgenden MAJA KÜTZEMEIER, Der Valentinstag. Zwischen Brauch und Kommerz, in: Alltag im Rheinland, hrsg. vom Institut für Landeskunde und Regionalgeschichte, Bonn 2010, S. 76-79.
- 18 Vgl. JANA MÄNNIG, Lauter süße Sachen. Von Brockensplittern, Bambina & Hallorenkugeln. Die Schokoladenseite der DDR, Leipzig 2009, S.15, 28.
- 19 Vgl. im folgenden DIETZ-RÜDIGER MOSER, Bräuche und Feste im christlichen Jahreslauf. Brauchformen der Gegenwart in kulturgeschichtlichen Zusammenhängen, Graz-Wien-Köln 1993, S. 216-224.
- 20 Vgl. ERHARD SCHWERIN, Rund ums Ei. Vom Weltenei zum Osterfest. Katalog zur Ausstellung des Grassi Museums für Völkerkunde zu Leipzig, Leipzig 2010, S. 35.
- 21 Vgl. HEIDRUN WOZEL, Storchentüte, Geburtstagskuchen, Pfeifenrauch und Kegelspiel. Feste, Feiern und Freizeitvergnügen bürgerlicher Familien in Dresden im 19. Jahrhundert, in: Dresdner Geschichtsbuch 14, Altenburg 2009, S. 53-74, hier S. 61 f.
- 22 Vgl. CHRISTA PIESKE, Das ABC des Luxuspapiers. Herstellung, Verarbeitung und Gebrauch 1860 bis 1930 (= Schriften des Museums für Deutsche Volkskunde Berlin 9), Berlin 1983, S-195-
- 23 Vgl. im Folgenden HANS-GÜNTER LÖWE, Der Nürnberger Trichter als Einschulungsgeschenk, in: Arbeitskreis Bild Druck Papier, Bd. 14 (= Tagungsband Nürnberg 2009), Münster u. a. 2010, S. 114-122.

Bildnachweis

Die Autoren sind Verfasser der Bildtexte mit Ausnahme der folgend Genannten:

AL Dipl. phil. Anette Loesch, Oberkonservatorin, Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Porzellansammlung

HW Dr. Heidrun Wozel, Volkskundlerin, Dresden

KL Katrin Lauterbach, M.A., Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Daphne-Projekt/Keramik

Seite 8

Kakao

Info-Zentrum Schokolade Leverkusen

Seite 22

«Der Zuckerbecker in der Fabricke»

Stich von Chr. Suhr in «Hamburgische Trachten», 1806. Nach mehrmaligem Reinigen der Zuckermasse wurde diese zum Kristallisieren in hutförmige Tonformen gefüllt. Als letzte Verunreinigung liefderden Zuckerkristallen noch anhaftende Sirup durch ein kleines Loch in der Spitze der Hutform ab und der Zucker kristallisierte nun bis zur Spitze zum weissen Zuckerhut aus. In dieser Form gelangte Zucker bis Anfang des 20. Jahrhunderts in den Handel. Zur Betonung der Reinheit wurden die Zuckerhüte bis auf die Spitze in blaues Papier eingeschlagen. Der Farbkontrast liess den Zuckerhut besonders weiss erstrahlen. An der Spitze konnte jedermann die Reinheit des Produkts beurteilen.

Seite 37

Der Chocolat

Kupferstich, 18. Jahrhundert, Info-Zentrum Schokolade Leverkusen

Seite 44

Reklameplakat für Hartwig & Vogel Lithografie, Entwurf: Willy Petzold, Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

Seite 90

Fabriksaal der

Schokoladentafel-Einpackmaschinen Hartwig & Vogel AG Dresden, um 1926, Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

Seite 110

Füllfiguren Weihnachtsmann und Osterhase mit Auto um 1935, Privatbesitz, Dresden, Inv.-Nr., Fotografien in Klammern

Deutsches Historisches Museum, Berlin 45 (1988/1490)

Dr. Quendt KG, Dresden

56 u. r., 70 u. (beide Franz Zadniecek), 73

Info-Zentrum Schokolade, Leverkusen 8, 10, 21, 37, 81

Museum Hofmühle Dresden, Sammlung Monika Tinhofer, Wien 57,121 u., 123 (alle Beate Zimmermann)

Rheinisch-Westfälisches Wirtschaftsarchiv, Köln 82 0., 83

Rijksmuseum, Amsterdam

12 0. (RP-F-F25213-R)

Sächsisches Staatsarchiv, Hauptstaatsarchiv Dresden 38 (10047 Amt Dresden, Nr. 3443, Bl.16)

Sächsisches Industriemuseum Chemnitz 108, 109 O.,109 M.

Sächsische Landesbibliothek-Staats- und Universitätsbibliothek Dresden 9,52 (Dresdner Digitalisierungszentrum), 79

Sächsische Landesbibliothek-Staats- und Universitätsbibliothek Dresden/Deutsche Fotothek 89

Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Gemäldegalerie Alte Meister, Umschlagklappe vorn (P161, Elke Estel/Hans-Peter Klut)

Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Galerie Neue Meister, Umschlagklappe hinten (03/02, Foto: Elke Estel/Hans-Peter Klut)

Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Kunstgewerbemuseum 26 r. (50919), 28 (49792),42 u. (34348), 46 u. (42588,42575, alle Franz Zadniecek),47 0. (37701), 47 u. (39099, beide Elke Estel/Hans-Peter Klut)

Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Kupferstich-Kabinett 25 (A153259, Herbert Boswank)

Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Porzellansammlung 40 (PE 142 2, PE 7740, Jürgen Karpinski),41 (PE 2126 a-g, Klaus Tänzer), 46 0. (PE 3931 a, b, Herbert Jäger)

Stadarchiv Dresden (StADD) 43 r. (AK-Slg. Wbi, Beate Zimmermann), 48 o. (Sign. 2.1.3.-CXVIII. 83-BI.1), 56 o. I. (Sign. 2.3.9., H 9209), 67,74

Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden Titel, 14, 15, 18 (Franz Zadniecek), 35 o./u.,42 o. (Franz Zadniecek),43 l.,44 (Franz Zadniecek), 49, 53, 54l., 54 r. (Franz Zadniecek), 56 0. r., 57 u., 60 0.l. (beide Beate Zimmermann), 61 r. 0., 66 0., 68, 69 o./m., 70 0., 71 (Franz Zadniecek),77, 78 (Franz Zadniecek), 82 u., 84, 85 (Franz Zadniecek), 88, 92, 95, 107 0., 109, 110 (beide Franz Zadniecek), 112, 113 (Beate Zimmermann), 114, 115, 117, 118 (Beate Zimmermann), 119 u. (Franz Zadniecek), 120 0. (Franz Zadniecek), 120 u., 121 o./u., 124 L, 125 0., 126 o./m., 126 u. (Franz Zadniecek)

Städtische Galerie Dresden – Kunstsammlung, Museen der Stadt Dresden 30, 31 u., 39, 51, 58, 75, 77 I. (Franz Zadniecek)

TU Dresden, Professur/Verarbeitungsmaschinen / Verarbeitungstechnik 99 I. (Beate Zimmermann)

Winkler und Dünnebieber Süswarenmaschinen GmbH 20

Günter Bleisch, Dresden 93-97, 99, 100, 103, 104

Lutz Fasse, Dresden 2, 60 (beide Beate Zimmermann), 61 r. u., 62, 63 m./u. (Beate Zimmermann), 65 o. (Beate Zimmermann), 66 u. (Beate Zimmermann)

Uwe Hessel, Dresden 106

Hans C. Jacobs, Lage 63 0.,76, 77 r., 80 (Beate Zimmermann)

Gernot Königer, Automaten-Weiten. Historische Automatenammlung, Winklarn-Muschenried/Opt. 55 l./r., 61, 116 u. (alle Franz Zadniecek)

Stanislav Kramsky, Prag 85, 86, 87, 125 (Beate Zimmermann)

Daniela Kumpf Kunsthandel, Wiesbaden 48 (Franz Zadniecek)

Privatbesitz, Dresden 65 u., 67 u., 71 u., 110,116 (beide Franz Zadniecek), 122 (Beate Zimmermann), 124 r. (Franz Zadniecek), 127 (Franz Zadniecek), Rückseite

© photocrew – Fotolia.com 17

Nicht genannte Abbildungen befinden sich im Eigentum der Verfasser.

Personenregister

- Achard, Franz Carl (1753-1821), Naturwissenschaftler, Chemiker 29
- Ackermann, Christian Gottfried, Obstbaumpflanzenbesitzer 47
- Albert (1828/1873-1902), König von Sachsen 30,63
- Alt, Hermann (1889-1954), Hochschullehrer (Getriebelehre, Technische Mechanik 101
- Appert, Nicolas (1749-1841), Konditor, Konstrukteur 14
- Aulhorn, Ernst Louis (1818-1891), Kaufmann, Schokoladenfabrikant 51, 55, 59
- Baldini, August (erw. 1831), Schweizer Caféhausbesitzer in Dresden 43
- Balechou, Jean-Joseph (1715-1764), Kupferstecher 39
- Bässler, Friedrich Wilhelm († um 1853), Lithograf 43
- Bénard, Robert (* 1734), Kupferstecher 27
- Berger, Richard A. (erw. 1900), Ingenieur 97
- Bindler, Heinrich (erw. 1908), Maschinenfabrikant 93
- Bindler, Hugo (erw. 1908), Maschinenfabrikant 93
- Bochmann, Hilde (erw. 1930), Mitglied einer Agitpropgruppe 88
- Bochmann, Otto (erw. 1930), Mitglied einer Agitpropgruppe 88
- Boehner, Fritz (1896-1959), Werbefilmer 60
- Borden, Gail (1801-1874), englischer Erfinder 15
- Borrmeister, Willy (1902-1970), Prokurist, Betriebsdirektor 69
- Bozelli (erw. 1800), Erfinder, Ingenieur 12,16
- Bresler, Hans (1902-1994), Fotograf 88, 89
- Brühl, Friedrich Leopold Graf von (* 1944), Kommunalpolitiker 40
- Brühl, Heinrich Graf von (1700-1763), kursächsischer Premierminister 6,38,39,40,47
- Bry, Theodor de (1528-1598), niederländischer Goldschmied, Kupferstecher 24
- Bussetti, Carlo (um 1788), italienischer Caféhausbetreiber in Dresden 43
- Cadbury, John (1801-1889), englischer Unternehmer 13
- Calberla, Heinrich Conrad Wilhelm (1774-1836), Drechsler, Zuckerfabrikant 30
- Cappelletti, Nicola (1691-1767), italienische Keramikerin 47
- Cäsar, Johann Carl (* 1721), Oberzeugschreiber, Sekretär 40
- Clauss, Bruno, Schokoladenfabrikant 55
- Daumier, Honoré (1808-1879), französischer Illustrator, Karikaturist 31
- Divoux, Johann David, Wirtschaftssekretär von Graf Brühl 40
- Drechsler, Adolph († 1937), Schokoladenmacher 57
- Emmerich, Gunther (* 1944), Sänger, Entertainer
- Fehling, Carl Heinrich Jacob (1863-1753), Maler, Zeichner, Architekt 25
- Ferrier, Claude-Marie (1811-1889), französischer Fotograf 12
- Fesser, Georg (1611-1674), Hofapotheker in Dresden 41
- Forbes, Andrew (erw. 1901), englischer Maschinenfabrikant 97
- Friedrich August I. (1670-1733), Kf. v. Sachsen (1694), als Kg. v. Polen (s. 1697) August II. 25, 46
- Friedrich August II. (1696-1763), Kf.v. Sachsen (1733), als August III.
- Kg. v. Polen (1734) 25, 38, 42, 46
- Friedrich August III. (1750-1827), Kf.v.Sachsen, s. 1806 als Friedrich August I. Kg. v. Sachsen 29
- Fry, Joseph Storrs (1767-1835), Schokoladenfabrikant 13
- Gäbel, Richard (1866-1939), Maschinenfabrikant 93
- Gansauge, Helmut (1909-1934), Mitglied einer Agitpropgruppe 88
- Golssenau, Arnold Vieth von (1889-1979), Schriftsteller (Ludwig Renn) 43
- Grover, Frederick (1876-1973), Elektroingenieur, Maschinenfabrikant 97
- Grue, Anastasio (1691-1742), italienischer Keramiker 47
- Hänsel, Otto jun. (1918-2002), Maschinenfabrikant 105
- Hänsel, Otto Karl (1889-1963), Maschinenfabrikant 98
- Hartwig, Friedrich (erw. 1870), Zuckerwarenfabrikant 55
- Heineken, Karl Heinrich von (1707-1791), Bibliothekar, Privatsekretär v. Graf Brühl 39
- Henning (erw. 1845), Pfefferkühler 115
- Herder, Johann Gottfried (1744-1803), Schriftsteller 62
- Hermann, Georges (erw. 1844), Hörmann, Max Ludwig (1866-1919), Süßwarenfabrikant 56
- Hörmann, Robert Leo (1870-1907), Süßwarenfabrikant 56
- Houten, Coenraad Johannes von (1801-1887), Apotheker, Chemiker 11,13,50,79
- Howard, Edward Charles (1774-1816), Chemiker 14
- Hromadka, Wenzel (* 1818), Konditor, Süßwarenfabrikant 56
- Humperdinck, Engelbert (1854-1921), Komponist 117
- Hustig, Max (1852-1930), Schokoladenfabrikant 77
- Iccander (Johann Christian Grell, 1690-1762), Publizist 46
- Imhoff, Hans (1922-2007), Fabrikant 72
- Jordan, Ernst Albert (1831-1892), Schokoladenfabrikant 59, 64, 77
- Jordan, Gottfried Heinrich Christoph (1791-1860), Schokoladenfabrikant 59,74
- Jordan, Hildegard (erw. um 1930), Schokoladenfabrikantin 80
- Kaendler, Johann Joachim (1706-1775), Bildhauer, Porzellanmodelleur 40,41,46
- Kanitzky (erw. 1799), Rittergutsbesitzer, Waltersdorf bei Freiberg 29
- Kannegiesser, Friedrich August (1800-1860), Zeichner 30
- Kästner, Erich (1899-1974), Schriftsteller 43
- Kietz, Gustav (1824-1908), Bildhauer 77
- Klemm, Matthias (* 1941), Maler, Grafiker 71
- Knoth, Carl Gottlieb (erw. 1802), Silberarbeiter 42
- Koppy, Moritz Freiherr von (1749-1814), Zuckerrübenfabrikant 29
- Kraszewski, Józef Ignacy (1812-1887), polnischer Schriftsteller 62
- Künzel (erw. 1785), Silberarbeiter 28
- Kynast, Johann Georg, Süßwarenfabrikant 55
- Lampadius, Wilhelm August (1772-1842), Chemiker und Agronom 29
- Lang, Gerhard (1881-1974), Lithograf 112
- Lehmann, Franz Bernhard (erw. 1947), Maschinenfabrikant 70
- Lehmann, Johann Martin (1802-1869), Maschinenfabrikant 91
- Lehmann, Louis Bernhard (erw. 1910), Maschinenfabrikant 59,64

Lenke, Adolf (1894-1978), mglw. Modell für Werbefigur «Hansi», Lithograf 4

Lindt, Rudolphe (1855-1909), Schokoladenfabrikant, Erfinder 11, 12, 16

Linné, Carl von (1707-1778), schwedischer Naturforscher 9

Liotard, Étienne (1702-1789), Maler 6, 46, 62, 71, Umschlag

Lischka, Friedrich (1890-1949), Konditor, Kaufmann 56

Lobeck, August Ferdinand (gest.1878), Schokoladenfabrikant 55

Loesch, Max (1878-1945), Maschinenfabrikant 99

Lorenz, Friedrich von (1777-1848), Zuckerraffinerie 29

Ludwig XIV. (1638-1715), König von Frankreich 46

Luther, Martin (1483-1546), Reformator 118

Maria Josepha (1699-1757), geb. Erzbn.v. Österreich, Gattin v. Kf. Friedrich August II. 42

Mayrhofer, Gregor Martin (erw. 1829), Schokoladenfabrikant in München 50

Merian, Maria Sybilla (1647-1717), Zeichnerin, Kupferstecherin 9

Meyenberg, John B. (1847-1914), Erfinder 15

Miethe, Johann Gottfried (erw. 1828/40) 49, 50

Mittenzwei, Friedrich (erw. 1921), Schokoladenfabrikant 77

Müller, Johann David (erw.18.Jh.), Hofbeamter in Dresden 40

Münzenberg, Willi (1889-1940), Verleger, Filmproduzent, Politiker 88

Nestlé, Henri (1814-1890), Schweizer Industrieller, Unternehmer 11, 15, 86

Nestler, Carl August (erw. 1894), Feinkartonagenfabrikant 122

Nieritz, Gustav (1795-1876), Schriftsteller 126, 127

Nürnberg, Richard (erw. 1917), Zuckerwarenfabrikant 35

Oeser, Louis (erw. 1855), Lithograf, Verleger 75

Pages, Charles (erw. 1868), amerikanischer Fabrikant 15

Pages, George (erw. 1868), amerikanischer Fabrikant 15

Peter, Daniel (1836-1919),

Schweizer Schokoladenhersteller 11, 15, 79, 80

Petzholdt, Hans (erw. 1929), Maschinenfabrikant, Publizist 18

Petzholdt, Johannes Samuel (1818-1899), Ingenieur, Maschinenfabrikant 93

Petzold, Carl Christian (* 1820), Konditor, Schokoladenfabrikant 51, 55

Petzold, Willy (1885-1978), Grafiker 66, 133

Puls, Nadja (erw. 1990), Tänzerin, Schauspielerin 71

Quendt, Hartmut (* 1940), Ingenieur, Back-/Süßwarenfabrikant 72

Ratisseau, Pierre Auguste (* 1795), Maschinenkonstrukteur 12

Rauscher, Barbara (erw. 1586), Besitzerin einer Zuckerraffinerie in Dresden 27

Rauscher, Hieronymus (erw. 16. Jh.), Kaufmann, Besitzer einer Zuckerraffinerie in Leipzig 27

Reger, Max (1873-1916), deutscher Komponist 116

Reiche, Alfred (erw. 1951) Blechwarenfabrikant 70

Reiche, Anna (1891-1942), Ehefrau von Anton Reiche jun. 68

Reiche, Anton (1845-1913), Blechwarenfabrikant 56, 57, 106

Reiche, Anton jun. (erw. um 1940/50) Blechwarenfabrikant 68, 70

Reinhardt, Eilfriede (erw. 1930), Grafikerin, Kinderbuchillustratorin 118

Releaux, Franz (1829-1905), Maschinenbauingenieur 52

Richter, Carl G. (erw. 1876), Schokoladenformenfabrikant 84

Richter, Ludwig (1803-1884), Maler, Stecher 117

Richter, Otto (1852-1922), Archivar, Historiker 43

Rodrian, Fred (1926-1985), Kinderbuchautor 119

Rose, William (1857-1929), englischer Maschinenfabrikant 97

Rössing, Karl Gottlob (1752-1806), Techniker, Hochschullehrer 28

Rüger (erw. 20.Jh.), Schokoladenfabrikanten 70, 87

Rüger, Max (1863-1944), Schokoladenfabrikant 59

Rüger, Otto (1831-1905), Schokoladenfabrikant 53, 54, 55, 59, 64, 83, 85

Sachsenberg, Ewald (1877-1946), Technik-, Betriebswissenschaftler 101

Salomon, Franz August (erw. 1763), Börsensensal in Leipzig 48

Schirach, Baldur von (1907-1974), NS-Politiker 68

Schneider, Alfred (erw. um 1925), Kolonialwarenhändler 61

Schulze, Paul August (1861-1906), Syndikus, Politiker 59,83

Schwitters, Kurt (1887-1948), Maler, Grafiker 66

Selbmann, Richard (* 1851), Schokoladenfabrikant 55, 61, 64

Silvestre d. J., Louis de (1675-1760), Maler 39

Sombart, Werner (1863-1941), Soziologe, Volkswirt 73

Starck, Friedrich Georg (* 1854), Dresdner Kartonagenfabrikant 127

Stollwerck (erw. 20. Jh.), Schokoladenfabrikanten, Köln 52,59

Stollwerck, Ludwig (1857-1922), Schokoladenfabrikant, Köln 55

Stresemann, Gustav (1878-1929), Syndikus, Politiker 59

Suhr, Christoph (erw. 1806), Lithograf, Stecher 133

Timaeus, August Friedrich Christian (1794-1875), Schokoladenfabrikant 74

Timaeus, Gerhard (* 1867), Schokoladenfabrikant 77

Torniamenti, Giovanni (1803-1890), italienischer Caféhausbetreiber in Dresden 43

Träger, Fritz (erw. 1930), Mitglied einer Agitpropgruppe 88

Trier, Hann (1915-1999), Maler Umschlag

Vogel, Heinrich (1844-1911), Schokoladenfabrikant 55, 59, 64

Watt, James (1736-1819), Erfinder^

Wendler, Herbert (1912-1998), Süßwarenfabrikant 55, 69

Wilhelm II. (1859/1888-1918/1941), deutscher Kaiser, König von Preussen 63

Ziegenbalg, Fritz (erw. 1930), Mitglied einer Agitpropgruppe 88

Zieger, Otto (1862-1905), Maler 4

Zieger, Paul (*1888), mglw. Modell für Werbefigur «Hansi», Dekorateur 4

Zimmermann, Wilhelm (1900-1977), Fotograf 88, 89

Zipper, Paul (erw. 1901), Chemiker 59

Autorenverzeichnis

Günther Bleisch

Dr.-Ing. geb. 1937, Studium des Maschinenbaus an der Hochschule für Lebensmittelindustrie und Kältetechnik in Odessa (Ukraine), 1960-1976 im technischen Bereich im Verpackungsmaschinenbau Dresden tätig (einschl. vierjähriger Arbeit im Kundendienst im Ausland). 25 Jahre an der TU Dresden (bis 2001), zunächst als wiss. Oberassistent im Wiss.-Bereich Verarbeitungsmaschinen, Promotion, Lehr- und Forschungstätigkeit zur Verpackungstechnik am Lehrstuhl Verarbeitungsmaschinen und Verarbeitungstechnik. Publikationen, Vorträge, Gastvorlesungen im In- und Ausland. Hrsg. und Autor der Fachbücher «Lexikon Verpackungstechnik» (2003) und «Verpackungstechnische Prozesse» (2011).

Birgit Böhme

Dr.-Ing. geb. 1964, Studium der Verfahrenstechnik (Lebensmitteltechnik) an der TU Dresden. 1991-1995 Wiss. Assistentin (Doktorandin), 1995-1999 Produktionsleiterin in der Lebensmittelindustrie, 1997 Promotion, seit 1999 wiss. Mitarbeiterin an der TU Dresden, Institut für Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik. Arbeits-/ Forschungsschwerpunkte: Herstellungsverfahren von Süßwaren und deren Optimierung, Stabilität von gefüllten Schokoladen, Einsatz funktioneller Inhaltsstoffe in Süßwaren, Entwicklung energiereduzierter Produkte. Ausgezeichnet mit dem IQ Innovationspreis Mitteldeutschland 2011, Cluster Ernährungswirtschaft. Publikationen: Qualität und Lagerstabilität kaltgeformter Pralinen (2004), Sensible Füllungen gut verpackt (2010), Schokolade – aber bitte ohne Zucker (2013).

Wolfgang Hesse

M.A. geb. 1949 in Marburg. Studium der Kunstgeschichte und Empirischen Kulturwissenschaft in Tübingen, Arbeit am Stadtmuseum. Seit 1983 zahlr. Publikationen, Ausstellungen und Vorträge zur Fotografiegeschichte. 1993 Gründung «Rundbrief Fotografie». 1994 Übersiedlung nach Dresden, Tätigkeiten u.a. für Kupferstich-Kabinett, Landesstelle für Museumswesen, Deutsche Fotothek, Museen der Stadt Dresden. 2009-2012 Bearbeiter des DFG-Forschungsprojekts «Das Auge des Arbeiters» am Institut für Sächsische Geschichte und Volkskunde, Konzeption der Ausstellung «Im harten Licht der Wirklichkeit. Arbeiterfotografie und Kunst um 1930» (2013/15).

Uwe Hessel

Dipl.-Ing. für Verfahrenstechnik, geb. 1959. 1981-1986 Studium an der TU Dresden, ab 1986 Tätigkeit in der Industrie. Seit 1998 ehrenamtliche Arbeit bei WIMAD e. V.: Geschichte der Lebensmittel- und Süßwarenindustrie (Dresden, Sachsen, DDR), allgemeine Industrie-geschichte. Mitarbeit bei Konzeption/Umsetzung von Aus-

stellungen zur Verpackungs- und Süßwarengeschichte in Archiven und Museen in Dresden (2008), Coswig (2006/07), Chemnitz (2011/12). Publikationen: VEB Dresdner Süßwarenfabriken «Elbflorenz» (2005, Ms.), Drei Aufsätze im Begleitband zur Ausstellung «Das süsse Herz Deutschlands – Sachsens Schokoladenseite» im Sächsischen Industriemuseum Chemnitz (2011).

Vera Hierholzer

Dr. phil. geb. 1977. Studium der Geschichte und des Öffentlichen Rechts in Münster. 2006 Promotion an der Universität Frankfurt a. M. 2006/07, Wiss. Volontariat am Landesmuseum Mannheim. Kuratorin am Museum für Kommunikation Frankfurt, wiss. Mitarbeiterin am Historischen Seminar der Universität Frankfurt. 2011/12 Kuratorin der Ausstellung «Goethe und das Geld» im Frankfurter Goethe-Haus. Derzeit Kuratorin der Ausstellung über die wissenschaftlichen Sammlungen zum 100-jährigen Bestehen der Frankfurter Universität (2014/15, Museum Giersch). Publikationen: Goethe und das Geld. Der Dichter und die moderne Wirtschaft (2012, hrsg. mit Sandra Richter), Nahrung nach Norm. Regulierung von Nahrungsmittelqualität in der Industrialisierung (2010).

Hans Christian Jacobs

Dr. phil. geb. 1962, 1983-1990: Studium der Geschichte, Politikwissenschaften, Sinologie, Vor- und Frühgeschichte, Fachjournalismus und Geschichte, 1993 Promotion, 2011-2014 Studium Recht und Management (B.A.) Bielefeld. 1990-1995 Tätigkeiten in Museen und Verlagen, seit 1996 wiss. Verlage «Jacobs Verlag» und «Lippe Verlag», Lehrauftrag Universität Bielefeld, Hrsg. Hist. Jahrbuch in Lage (1999-2013), August-Kluckhohn-Preis, Projekte: Forschungen zur Industrie- und Regionalgeschichte, Editions- und Archivtätigkeit. Publikationen: Reisen und Bürgertum (1995) Hrsg. Tagebuch Jordan & Timaeus in Bodenbach/Böhmen (2005), Bad Schweizermühle und Villa Jordan (2008).

Stanislav Kramsky

Ing., geb. 1952, Studium an der Wirtschaftsuniversität Prag, langjährig tätig auf dem Gebiet von Mühlen, Bäckereien, Konditoreien, Materialien, Rohstoffen. Aufbau einer der weltweit größten Sammlungen von Schokoladeverpackungen mit derzeit 153'000 Objekten von 6 500 Firmen/Marken aus 140 Staaten. Publikationen zur Geschichte von Unternehmen, Museen und über Veranstaltungen zur Schokoladen-Geschichte im In- und Ausland. Etwa 50 Beiträge für die Zs. «SG Sweets Global Network». Als Leihgeber an vielen Ausstellungen in Tschechien und im Ausland beteiligt.

Jörg Ludwig

Dr. phil. geb. 1963 in Leipzig, Studium der Geschichte und Promotion an der Universität Leipzig, 1994-1996 Ausbildung als Archivar am Thüringischen Hauptstaatsarchiv Weimar, seit 1996 Archivar im Hauptstaatsarchiv Dresden. Monografien: Der Handel Sachsens nach Spanien und Lateinamerika, 1760-1830, Leipzig 1994, Amerikanische Kolonialwaren in Sachsen, 1700-1850, Leipzig 1998, Deutschland und die spanische Revolution, 1820-1823, Leipzig 2013.

Andrea Rudolph

M. A. geb. 1981 in Görlitz. Studium der Volkskunde/Europäischen Ethnologie, Geschichte und Skandinavistik an der Universität Münster (Westf). 2008-2011 Volontärin und wiss. Mitarbeiterin am Hist. Museum der Pfalz Speyer, seit 2011 Kustodin für Kultur- und Alltagsgeschichte am Stadtmuseum Dresden. Ausstellungen zur Kultur- und Stadtgeschichte, Kuratorin «Dresden, deine Kinder. Kinderleben in der Stadt gestern und heute» (2011/12). Studien zur Erzähl- und Brauchforschung, u.a. für die Enzyklopädie des Märchens (2006, 2007). Publikationen: Liebe, Lust und Leidenschaft. Erotik in norwegischer Volksdichtung (2008), Hexen. Mythos und Wirklichkeit (Hrsg. 2009), Dresden, deine Kinder. Kindheit in der Stadt – gestern und heute (2012).

Dirk Schaal

Dr. phil. geb. 1970 in Weimar, Studium der Germanistik und Geschichte an der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg (M.A. 1997). Wirtschaftsarchivar und Unternehmenshistoriker. Seit 2011 Koordinator für sächsische Industriekultur. Publikationen: Rübenzuckerindustrie und regionale Industrialisierung. Der Industrialisierungsprozess im mitteldeutschen Raum 1799-1930 (2005), Süßes aus Halle. Geschichte des Zuckers aus der Salzstadt. Halle (2007), Gewerbe und Industrien der Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln. In: Aufstieg, Fall & Neubeginn. Zur wirtschaftlichen Entwicklung der Junkers- und Bauhausstadt Dessau (Anhalt) im 19. und 20. Jahrhundert (2010).

Holger Starke

Dr. phil. geb. 1962 in Dresden. Studium der Geschichte an der Universität Leipzig. 2004 Promotion an der TU Chemnitz. Kustos für Wirtschafts- und Gesellschaftsgeschichte am Stadtmuseum Dresden. Zahlreiche Ausstellungen und Publikationen zur Stadt-, Kultur- und Wirtschaftsgeschichte von Dresden und Sachsen. Publikationen: Vom Brauerhandwerk zur Brauindustrie. Die Geschichte der Bierbrauerei in Deutschland und Sachsen 1800-1914 (2005), Geschichte der Stadt Dresden, Band 3 (Hrsg. 2006), «Keine Gewalt» Revolution in Dresden 1989 (Hrsg. 2009).