

### Schoggi. Kunst der Verführung

Schokolade und Kakao begleiten uns heute durch den Tag und durchs Leben. Leicht vergessen wir dabei, dass der Kakaobaum eine Kulturpflanze aus der Neuen Welt ist: Genau 500 Jahre sind es her, seit 1502 mit Christoph Columbus erstmals ein Europäer von der Existenz des Kakao erfuhr. Nach altmexikanischer Vorstellung war der Kakao ursprünglich ein Getränk der Götter, weshalb der schwedische Naturforscher Carl von Linné 1753 dem Kakaobaum den Namen «Götterspeise» verlieh.

Bis in das 16. Jahrhundert wussten die Europäer nichts von dieser verführerischen Frucht. Nach Europa gelangte der Kakao erst einige Jahrzehnte nach Christoph Columbus und ein eigentlicher Kakaohandel setzte erst 1585 ein. Von der iberischen Halbinsel her eroberte die Trinkschokolade als «warmes Lustgetränk» die wohlhabenden Kreise in der Alten Welt. Geschätzt wurde die Schokolade als Kraftspender und Heilmittel gegen allerlei Beschwerden. Zum Volksgetränk wurde die Schokolade erst im 19. Jahrhundert. Die in dieser Zeit gegründeten Schokoladefirmen popularisierten die Ess-Schokolade als neues Genussmittel.

Die Ausstellung «Schoggi. Kunst der Verführung» bietet die Möglichkeit, Schokolade mit allen fünf Sinnen zu erleben. Sie erzählt von der Geschichte des Siegeszuges von Kakao und Schokolade und zeigt Objekte aus den Herkunftsländern des Kakao. Ein besonderes Augenmerk gilt Werbemitteln, mit denen wir zum Genuss dieser Süßigkeit verführt werden, der Bedeutung von Kakao in der Pharmazie sowie der Produktion von Saisonartikeln (Schokoladen-Nikoläuse, Weihnachtsbaumschmuck, Osterhasen). Als Hauptsponsor der Ausstellung zeichnet Coop.

### Schoggi. Kunst der Verführung

30. November 2002 – 30. März 2003

Öffnungszeiten: Dienstag – Sonntag 10–17 Uhr

Museum der Kulturen Basel, Augustinergasse 2, 4051 Basel  
Tel: ++41 61 266 55 00, Fax: ++41 61 266 56 05  
Email: info@mkb.ch

# Schoggi. Kunst der Verführung

Galleria

30. November 2002 – 30. März 2003



#### Zeittafel

- Um 600 v. Chr. In Mittelamerika wird bereits Kakao konsumiert.
- Um 1500 Azteken erobern die Kakaoprovinz Scocnusco.
- 1502 Christoph Kolumbus sieht als erster Europäer Kakaobohnen.
- 1519 Der spanische Konquistador Hernando Cortez probiert zum ersten Mal Kakao.
- 1528 Cortez bringt Kakao und das Geheimnis seiner Zubereitung nach Europa.
- 1569 Erste Diskussionen in der katholischen Kirche, ob das Trinken von Schokolade das Fastengebot breche.
- 1585 Spanien beginnt mit der regelmässigen Kakao-Einfuhr nach Europa.

- 1591 Das erste Buch über die medizinischen Auswirkungen von Kakao auf die Gesundheit erscheint.
- 1615 Durch die Hochzeit der spanischen Prinzessin Anna d'Austria mit Ludwig XIII gelangt die Schokolade an den französischen Hof.
- 1657 Ein Franzose eröffnet in London das erste Schokoladengeschäft.
- 1671 Durch ein Missgeschick in der Küche des Duc du Plessis-Pralin wird die Praline erfunden.
- 1697 Der Zürcher Bürgermeister Heinrich Escher lernt in Brüssel die Trinkschokolade kennen.
- 1750 Ambulante italienische Cioccolatieri machen die Schweizer erstmals mit Schokolade vertraut.
- 1753 Der schwedische Naturforscher Carl von Linné gibt dem Kakaobaum den wissenschaftlichen Namen Theobroma Cacao.



**Kakao.** Zu 1 l Milch rührt man 5 Teelöffel (20 g) guten Kakao mit  $\frac{1}{8}$  l Wasser glatt an, rührt ihn unter die kochende Milch und läßt ihn 5 Min. kochen, ehe man das Getränk anrichtet. Bei Tische verfüßt man es nach Belieben mit Zucker. Der Kakao kann nach Belieben beim Kochen mit einem Teelöffel Vanillezucker verfüßt und mit 1 Eigelb gebunden werden. Auch kann man halb Milch, halb Wasser nehmen.

Ein guter Kakao von hohem Nährwert und leichter Verdaulichkeit ist der Bananentafel Banago. Banago enthält außer Bananen auch wichtige Nährsalze und bildet deshalb ein empfehlenswertes Frühstücksgetränk.

**Schokoladepudding.** 100 g gute Vanilleschokolade wird mit 2 dl Milch erhitzt, im Wasserbade aufgelöst und an die Kühle gestellt. 100 g frische Butter wird weiß gerührt, 100 g Zucker damit verbunden und alles dick schaumig geschwungen. Dann rührt man die Schokolade dazu, unterzieht zuerst den steifen Schnee von den 5 Eiweiß und hernach 50 g Kartoffelmehl und 50 g gestiebtes Mehl. Man füllt die Masse in eine gut bestrichene, mit Zucker bestäubte Form und macht den Pudding auf gewohnte Art fertig. Er wird mit Vanillesauce gereicht.

### Chocoladecrème.

125 gr. gute Schokolade wird geschabt, mit einer halben Tasse kaltem Wasser in einer gelben Pfanne auf's Feuer gesetzt und so zart als möglich gerieben, daß keine Knollen mehr bleiben, dann ein Stück Zucker samt 1 l. Rahm unter beständigem Rühren dazu gethan. Nun werden 6 Gelbe von Eiern gut geklopft, wenn der Rahm kocht, langsam dazu gerührt, dann wieder auf's Feuer gesetzt und mit Rühren fortgeföhren, bis die Crème anfängt zu kochen, dann sogleich angerichtet und noch eine Weile gerührt.

### Chocoladeleckerle.

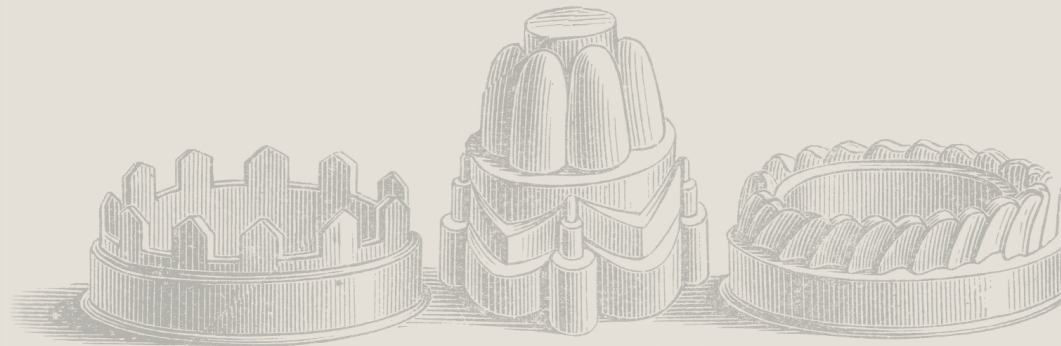
Zwei ganze Eier und ein Eigelb werden verklopft, 280 Gr. ( $\frac{1}{2}$  Pfund) gestoßener Zucker beigelegt und dies zusammen schaumig abgerührt. Nun gibt man 60 Gr. ( $3\frac{1}{2}$  Lot) feine geriebene Schokolade, eine Prise Nelken, 280 Gr. ( $\frac{1}{2}$  Pfund) rohe, feingewiegte Mandeln, ein Stengelchen fein gestoßene oder gewiegte Vanille und vier Eßlöffel Kartoffelmehl dazu und arbeitet daraus einen Teig. Nachdem das Backbrett inzwischen mit Zucker besät, verschneidet man den Teig in Stückchen und drückt diese in die leicht mit Zucker besäten Möbel, welche man hernach umstürzt, die Leckerle auf ein mit Oblaten belegtes Blech legt und in mittelheißem Ofen bäckt.

### Chocolatkuchen.

125 gr. geriebener Vanille-Chocolat, 250 gr. Zucker, 125 gr. geschälte, gestoßene Mandeln werden mit den zu Schnee geschwungenen Weizen von 4 Eiern angerührt, dann 400 gr. Mehl langsam dazu gerührt, in eine mit frischer Butter bestrichene Kuchenschüssel gethan und im Ofen in gelinder Wärme langsam gebacken.

### Zweite Art.

Es werden 500 gr. Zucker, 15 Eigelb und 375 gr. geschälte, mit 2 Eiern fein gestoßene Mandeln schaumig gerührt, dann mischt man 185 gr. fein geriebenen Vanille-Chocolat zu obiger Masse und zieht den fest geschlagenen Schnee von 15 Eiweiß leicht darunter, worauf solche in eine mit Butter bestrichene Kuchenschüssel eingefüllt und der Kuchen eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken wird. Ein Chocolatguß paßt am besten dazu; er wird auf folgende Art gemacht; 185 gr. feiner Vanille-Chocolat wird mit etwas Wasser auf Blut aufgelöst und zart angerührt, 185 gr. Staubzucker mit einer kleinen Tasse Wasser darunter gethan und unter beständigem Rühren gekocht, bis er einen schwachen Faden zieht, dann angerichtet und gerührt, bis sich oben ein dünnes Häutchen zeigt, sogleich auf den Kuchen gethan und verfahren, wie beim Punschuchen angegeben ist.



- 1792** In Bern wird die erste Chocolaterie der Schweiz eröffnet.
- 1828** Dem Holländer Van Houten gelingt ein Verfahren zur Entfettung des Kakaos. Es ermöglicht die Herstellung billiger Schokolade und einen leichter bekömmlichen Trinkkakao.
- 1830** Ch. A. Kohler entwickelt die Nusschokolade.

- 1857** J. Haas von der Basler Mission soll die ersten Kakaosamen auf das afrikanische Festland gebracht haben.
- 1861** Caffarel in Turin erfindet die Gianduja-Schokolade.
- 1875** Die Milkschokolade wird durch D. Peter erstmals auf den Markt gebracht.

- 1879** Der Berner R. Lindt entwickelt das Conchierverfahren, das die Herstellung von Schmelz- oder Fondant-Schokolade gestattet.
- 1880** Philippe Suchard eröffnet in Lörrach die erste Auslandfiliale des Unternehmens.
- 1901** Suchard lanciert die Milka.
- 1908** Die Toblerone, die berühmteste Schweizer Schokolade, kommt in den Handel.

- 1936** Roche entwickelt in Zusammenarbeit mit Nestlé das Multivitaminpräparat Nestrovit, eine Kombination von Kakaobutter und vier Vitaminen.
- 1972** Die Schokoladenfabrik Halba AG (gegr. 1933) wird eine 100-prozentige Tochterfirma von Coop Schweiz.
- 2002** Das Museum der Kulturen Basel zeigt die Ausstellung «Schoggi. Kunst der Verführung».