

Miriam Wolschon

Lustgetränk und Stärkungsmittel

Wie die Medizin der Schokolade zum Durchbruch verhalf

Diplomarbeit

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek: Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de/> abrufbar.

Dieses Werk sowie alle darin enthaltenen einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung, die nicht ausdrücklich vom Urheberrechtsschutz zugelassen ist, bedarf der vorherigen Zustimmung des Verlanges. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Bearbeitungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen, Auswertungen durch Datenbanken und für die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronische Systeme. Alle Rechte, auch die des auszugsweisen Nachdrucks, der fotomechanischen Wiedergabe (einschließlich Mikrokopie) sowie der Auswertung durch Datenbanken oder ähnliche Einrichtungen, vorbehalten.

Copyright © 2007 Diplom.de
ISBN: 9783836608558

Miriam Wolschon

Lustgetränk und Stärkungsmittel

Wie die Medizin der Schokolade zum Durchbruch verhalf

Miriam Wolschon

Lustgetränk und Stärkungsmittel

*Wie die Medizin der Schokolade zum Durchbruch
verhalf*

Miriam Wolschon

Lustgetränk und Stärkungsmittel

Wie die Medizin der Schokolade zum Durchbruch verhalf

ISBN: 978-3-8366-0855-8

Druck Diplomica® Verlag GmbH, Hamburg, 2008

Zugl. Europa-Universität Viadrina Frankfurt (Oder), Frankfurt (Oder), Deutschland,
Diplomarbeit, 2007

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, des Vortrags, der Entnahme von Abbildungen und Tabellen, der Funksendung, der Mikroverfilmung oder der Vervielfältigung auf anderen Wegen und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen, bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, vorbehalten. Eine Vervielfältigung dieses Werkes oder von Teilen dieses Werkes ist auch im Einzelfall nur in den Grenzen der gesetzlichen Bestimmungen des Urheberrechtsgesetzes der Bundesrepublik Deutschland in der jeweils geltenden Fassung zulässig. Sie ist grundsätzlich vergütungspflichtig. Zuwiderhandlungen unterliegen den Strafbestimmungen des Urheberrechtes.

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen usw. in diesem Werk berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne der Warenzeichen- und Markenschutz-Gesetzgebung als frei zu betrachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürften.

Die Informationen in diesem Werk wurden mit Sorgfalt erarbeitet. Dennoch können Fehler nicht vollständig ausgeschlossen werden und der Verlag, die Autoren oder Übersetzer übernehmen keine juristische Verantwortung oder irgendeine Haftung für evtl. verbliebene fehlerhafte Angaben und deren Folgen.

© Diplomica Verlag GmbH

<http://www.diplomica.de>, Hamburg 2008

Printed in Germany

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung	3
1.1 Zum Vorgehen	3
1.2 Zum Forschungsstand	7
2 Xocolatl: Zu den Ursprüngen	10
2.1 Herkunft und Bezeichnung	10
2.2 Anbau und Verarbeitung	11
2.3 Darreichungsform und Gewürze	12
3 Exkurs: Zucker	13
3.1 Ursprung und Verbreitung	13
3.2 Gebrauch und Bedeutung	16
4 Anfänge einer Erfolgsgeschichte	19
4.1 Zur literarischen Vermittlung	19
4.2 Zur Humoral-Medizin	26
5 Dokumente der Zeit: Zu den Quellen	28
5.1 Die „Drey Tractätgen“	31
5.2 Die „Kurtze Abhandlung“	37
5.3 Die „Naturgemässe Beschreibung“	39
6 Drei Einschätzungen: Zur Interpretation	44
6.1 Gemeinsamkeiten und Muster	44
6.2 Weitere Beobachtungen	50
7 Resümee: Zu den Ergebnissen	56
7.1 Schokolade in den Quellen	56
7.2 Schokolade in der Literatur	58
8 Ausblick: Offene Themen	61
8.1 Neue Esskulturen	61
8.2 Aktuelle Tendenzen	62
8.3 Weitere Forschungsfelder	64
9 Chocolate at its Entrée in Europe	67
Literaturverzeichnis	69

1 Einleitung

*„Für den Historiker gibt es keine banalen Dinge“, denn
„jeder Erfindung liegt eine bestimmte Einstellung zur Welt zugrunde,
ohne die sie niemals entstanden“ wäre.¹*

1.1 Zum Vorgehen

Sicherlich ist eine (kleine) Geschichte der Genussmittel nicht unbedingt das naheliegendste Thema einer Diplomarbeit der Kulturgeschichte. Dennoch ist dieses Sujet bei weitem nicht so abwegig, wie es zunächst erscheint², denn: „Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade zählen heute zu selbstverständlichen Genussmitteln unserer Alltagskultur.“³ Friedhelm Schwarz betont am Beispiel des Kaffees, welchen, allein in wirtschaftlicher Hinsicht, großen Wert man heute Genussmitteln beimisst: „Welche Bedeutung Kaffee als Wirtschaftsgut hat, erkennt man daran, dass er unter Wertmaßstäben nach Erdöl die zweitwichtigste Commodity ist, die auf den Weltmärkten gehandelt wird“⁴. Das war nicht immer so. „Für Europa bedeuteten alle vier Genussmittel eine völlig neue Erfahrung.“⁵ Heute feiern die drei Heißgetränke Kaffee, Tee und Schokolade wie auch der Tabak so überwältigende Erfolge, dass sie aus dem modernen Europa gar nicht mehr wegzudenken sind: „Im privaten Alltag sind sie als stimulierende Frühstücksgetränke, nach Mahlzeiten, am Nachmittag oder bei Einladungen beliebt, in der Öffentlichkeit verbindet sich mit ihnen das Café.“⁶

Außerdem hat die Beschäftigung mit Kakao und Schokolade an der Viadrina schon beinahe Tradition: So legte zum Beispiel der Schlesier Carl Friedrich Semprecht der Universität Frankfurt an der Oder 1736 seine Dissertation „De Balsamo Cacao“ vor⁷. Eine weitere Frankfurter Dissertation erklärte die Schokolade zum „Principe analepticorum“, zum Fürsten unter den Stärkungsmitteln. „Das Thema wurde von dem Doktoranden Beckmann auf Veranlassung von Professor Friedrich Cartheuser gewählt, der seinerseits zu den Befürwortern der Schokolade gehörte, der er in seinem Lehrbuch: ‘Fundamente materia medicae’ eine besonders eingehende Würdigung zuteil werden ließ“⁸.

¹ Vgl. S. Giedion, Die Herrschaft der Mechanisierung, 1982, S. 20.

² Eine Fülle jüngerer Publikationen zu diesem Themenkreis beweist dies eindrucksvoll: z. B. J. M. Pilcher, Nahrung und Ernährung in der Menschheitsgeschichte, 2006; T. Standage, Sechs Getränke, die die Welt bewegten, 2006.

³ A. Menninger, Genuss im kulturellen Wandel, 2004, S. 411.

⁴ F. Schwarz, Nestlé, 2000, S. 137.

⁵ A. Menninger, Genuss im kulturellen Wandel, 2004, S. 413.

⁶ Ebd., S. 411.

⁷ Vgl. W. Mueller, Seltsame Frucht Kakao, 1957, S. 71.

⁸ Vgl. ebd., S. 72.

Nun zählt die Geschichte der Genussmittel Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade im (west-) europäischen Kulturraum zur mit Abstand jüngsten.⁹ Doch wie wurden die „der europäischen Kultur völlig unvertraute(n) Konsumgüter“¹⁰ ganz zu Beginn ihrer Verbreitung in Europa aufgenommen? Diese Frage wird die vorliegende Arbeit am Beispiel der Schokolade aufgreifen. Unter dem Titel *Die Einschätzung der Schokolade in Bautzener Veröffentlichungen des 17. Jahrhunderts* werden zwei in Budissin (Bautzen) erschienene Texte vom Ende des 17. Jahrhunderts verglichen. Sie sollen daraufhin untersucht werden, wie sich die allgemeine Wertschätzung, medizinische Bewertung, Zubereitung und natürlich der Gebrauch der Schokolade in beiden Veröffentlichungen und gegebenenfalls von moderner Auffassung und heutigem Usus unterscheiden. Eine dritte, zeitgenössische Quelle soll die Ergebnisse der beiden vorangegangenen Untersuchungen ergänzen und gegebenenfalls kontrastieren. Die Art und Weise, wie hier vorgegangen wird, soll kurz etwas näher charakterisiert werden. „Der Wert und die allgemeine Geltung, die wir Süßspeisen einräumen, erscheinen uns selbstverständlich“¹¹, doch sind sie erst ganz allmählich gewachsen. Mit Fremdheit als, aus der Kulturanthropologie entlehnten, methodischem Prinzip soll ein spezieller Bereich der europäischen Kultur untersucht werden. Man muss dazu das Alltägliche außergewöhnlich machen. Ziel der vorliegenden Arbeit ist es, anschließend nachzuvollziehen wie den Genussmitteln, allen voran der Schokolade zu ihrem großen Erfolg verholfen wurde. Dazu wird die Herangehensweise der drei Autoren wie auch ihr Urteil zur Schokolade beschrieben und verglichen. Betrachtet werden dabei Konsumtionsform und Bedeutungsinhalt gleichermaßen.¹² Aussagen zu Kakaoanbau und -verarbeitung werden dagegen nur am Rande berührt. Im Vorgehen orientiert sich die vorliegende Arbeit im weitesten Sinne an Claude Lévi-Strauss, der fest schrieb: „Die Ethnologie – oder in einem weiteren Sinn die Anthropologie – bemüht sich, im Bereich der Kultur das gleiche zu leisten wie der Zoologe oder der Botaniker im Bereich der Natur: zu beobachten, zu beschreiben, zu klassifizieren und zu deuten“¹³.

Doch warum soll ausgerechnet der Schokolade hiermit eine beinahe 70 Seiten starke Betrachtung gewidmet werden? Wo sich doch Kaffee und Tee, heute wie damals, mindestens ebenso großer Beliebtheit erfreuen dürften? Die Antwort ist schnell gegeben: „Den Kakao entdeckten die Europäer Jahrzehnte früher als den Kaffee und Tee [...]. In jenen

⁹ Vgl. A. Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, 2004, S. 14.

¹⁰ Ebd., S. 21.

¹¹ G. Wiegmann, in: *Unsere tägliche Kost*, 1986, S. 136.

¹² Vgl. A. Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, 2004, S. 36.

¹³ C. Lévi-Strauss nach C. Marroquín, in: *Traurige Tropen*, 1988, S. 487.