

ADELIGER LUXUS UND STÄDTISCHE ARMUT

ROLAND GRAF

ADELIGER LUXUS UND STÄDTISCHE ARMUT

Eine soziokulturelle Studie zur Geschichte
der Schokolade in Mitteleuropa
vom 16. bis zum 18. Jahrhundert

TURIA + KANT
WIEN

Bibliografische Information Der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

Bibliographic Information published by Die Deutsche Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek lists this publication in the Deutsche Nationalbibliografie; detailed bibliographic data is available in the internet at <http://dnb.ddb.de>.

Publiziert mit Unterstützung des Bundesministeriums
für Bildung, Wissenschaft und Kultur.

© Verlag Turia + Kant, 2006

ISBN 3-85132-457-9



Verlag Turia + Kant, 2006
A – 1010 Wien, Schottengasse 3A/5/DG 1
www.turia.at • info@turia.at

INHALT

1.	EINLEITUNG	7
1.1	Geschichte der Schokolade – Sinn und kurzer Überblick	7
1.2	Theoretische Überlegungen: Schokolade, Globalisierung und Distinktion	10
2.	DER URSPRUNG DER SCHOKOLADE	17
2.1	Herkunft des Kakaos	17
2.2	Mythologie und Verwendung des Kakaos im vorkolonialen Amerika	18 20
2.3	<i>Chocolat</i>	22
2.4	Zusammenfassung	21
3.	KOLONIAL- UND KLEINHANDEL: DER WEG DES KAKAOS NACH EUROPA	23
3.1	Kolonialgeschichtliches	23
3.2	Kakaoimporte aus den Kolonien	30
3.3	Die ersten Wege der Schokolade durch Europa	45
3.4	Der europäische Handel mit Kakao und Schokolade	48
3.5	Zusammenfassung	52
4.	ADEL UND SCHOKOLADE	55
4.1	Die Voraussetzungen	56
4.2	Die Situation	58
4.3	Wien als Schokoladenzentrum	65
4.4	Zusammenfassung	69
5.	BÜRGERTUM UND SCHOKOLADE	71
5.1	Das 18. Jahrhundert: Hunger und Konsum	72
5.2	Die Verbürgerlichung des Schokoladenzentrums	73
5.3	Kaffee und Schokolade: Parallelen oder Gegensätze?	84
5.4	Zusammenfassung	90
6.	HERRSTELLUNG UND VERKAUF	91
6.1	Die Zubereitung von Schokolade bei Maya und Azteken	91
6.2	Schokoladekonsum im 17. und 18. Jahrhundert	94

6.3	Verkauf und Handelswege der Schokolade im 18. Jahrhundert	100
6.4	Die Herstellung der Schokolade im 18. Jahrhundert ...	109
6.5	Das Produkt Schokolade: Stärken, Marken und Mengen	116
6.6	Zusammenfassung	119
7.	DIE WIENER SCHOKOLADEMACHER	121
7.1	Bürgerliches Handwerk in Wien: Rückblick und Übersicht	121
7.2	Das Wiener Handwerk im 18. Jahrhundert	124
7.3	Die Wiener Bruderschaft der Schokolademacher	130
7.4	Wiens Vormachtstellung	155
7.5	Zusammenfassung	158
8.	DIE INDUSTRIELLE KARRIERE DER SCHOKOLADE	159
8.1	Industrialisierung und »Fortschritt«: Die ersten europäischen Großbetriebe	159
8.2	Das 20. Jahrhundert – Die Schokolade als Massenkonsumgut	164
8.3	Zusammenfassung	166
9.	ZUSAMMENFASSUNG	167
10.	QUELLEN UND BIBLIOGRAFIE	171
10.1	Quellen	171
10.2	Gedruckte Quellen	173
10.3	Sekundärliteratur	174
11.	ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS	180
12.	ANMERKUNGEN	180

1. EINLEITUNG

1.1 Geschichte der Schokolade – Sinn und kurzer Überblick

Sidney M. Mintz, der in seinen Studien ebenso wie ich ein ernährungshistorisches Thema verfolgte, schrieb in den 1980er Jahren: »Was ein Essen zu einem ›guten Essen‹ macht, ist ebenso sehr eine soziale – und nicht eine biologische – Frage wie das, was ein gutes Wetter, einen guten Ehemann oder ein erfülltes Leben ausmacht.«¹ Demnach müsse ein gutes Essen zunächst in der Vorstellung gut sein, ehe es in Wirklichkeit gut schmecken würde.² Mintz beschrieb ebenso die Sinnhaftigkeit einer intensiven Beschäftigung mit kulturhistorischen, und zwar konkret mit ernährungshistorischen Themen: ein Produkt ohne Kenntnis seiner Produktion erfassen zu wollen, bedeute nämlich, die Geschichte auszublenden. Kultur sollte aber nicht nur als Produkt, sondern auch als produktive Kraft verstanden werden – nicht nur als gesellschaftlich konstituiert, sondern auch als gesellschaftlich konstitutiv.³ Insofern trägt das Wissen um die Tradition der Schokolade zur Freude am Schokoladekonsum bei. Um Genussmittel auch wirklich als solche gänzlich auskosten zu können, bedarf es demnach sozusagen der Kenntnis ihres kulturellen, das bedeutet: kultur-, sozial- und wirtschaftshistorischen Kontextes. Man vergleiche nur: wäre der momentan so populäre Weingenuss denkbar, ohne sich während der Weinverkostung über die Herkunft der Trauben, die Duft- und Geschmacksnoten des Weines, oder aber auch über den Kaufpreis desselben zu unterhalten?

Es ist damit bereits ausreichend angedeutet, dass das vorliegende Buch einerseits einer sozial- und handwerksgeschichtlichen Schwerpunktsetzung gefolgt ist, die andererseits wirtschaftshistorische Aspekte aufgreift, die sie auf ein globalgeschichtliches Fundament heben. Ich bin freilich nicht der erste, der die Geschichte der Schokolade in den Mittelpunkt eines Buches stellt – es gab mitunter schon mehrere Versuche, einen Überblick zur Geschichte der Schokolade in Europa zu schaffen.⁴ Diese Versuche besitzen aber eine schwache wissenschaftliche Basis und streben im Wesentlichen nur an, voneinander isolierte Quellen in einen möglichst plausiblen Zusammenhang zu stellen. Auf regionalgeschichtlicher Ebene hat die wissenschaftlich

fundierte Aufarbeitung der Geschichte der Schokolade aber mittlerweile sehr wohl eingesetzt.⁵ Daran anknüpfend, sehe ich selbst mein Buch als einen wichtigen Schritt, die größten Lücken zur Geschichte der Schokolade in Mitteleuropa zu schließen. Die von mir studierten Quellen und die von mir verwendete Literatur erlauben es zwar nicht, die Kulturgeschichte der Schokolade in Europa schlechthin zu thematisieren, doch lassen sich sehr wohl wesentliche Thesen etablieren und entwickeln.

Was steckt eigentlich hinter jenem gegenwärtigen Massenkonsumgut, das angeblich glücklich macht? Wo kommt die Schokolade her? Wann und auf welche Weise etablierte sich die Schokolade in Europa? Wie und in welchem Tempo verbreitete sie sich? Welche soziokulturelle Entwicklung durchlief sie dabei? Nun, grundsätzlich ist zunächst zu sagen, dass ich einen möglichst großen Teil des soziokulturellen und kulturhistorischen Hintergrundes der Schokolade vermitteln möchte. Der daraus gewonnene Wissensstand kann den Blick für historische Aspekte öffnen, die letztendlich auch hinter dem heutigen Schokoladekonsum stehen. Über die Geschichte der Schokolade zumindest eine Skizze vor Augen zu haben, bedeutet auch, über die Schokolade selbst nachzudenken. Es ist mir wichtig aufzuzeigen, dass die heute in Europa konsumierte Schokolade das Ende einer kulturhistorischen Entwicklung darstellt, und zwar als Getränk vom adeligen Luxusprodukt zumindest teilweise zum bürgerlichen Genussmittel und durch die Innovationen der Industriellen Revolution weiter – nunmehr in fester Form, als Tafelschokolade – zum Massenprodukt. Auf diese Weise kann ein Bewusstsein dafür geschaffen werden, erstens die Schokolade auch tatsächlich als Genussmittel zu betrachten und sich zweitens an jene Machtbeziehungen zu erinnern, die sich mit dem Kolonialismus – der Kakao wurde schließlich über Jahrhunderte in den europäischen Kolonien kultiviert – etabliert haben.

Mit der Entdeckung der Neuen Welt in der frühen Neuzeit lernte Europa auch den Kakao kennen. Im Rahmen der Ausbeutung Amerikas begann sich allmählich auch eine amerikanisch-spanische Kakaowirtschaft festzusetzen. Der Ausgriff von England, den Niederlanden und Frankreich in die Karibik gab der amerikanischen Kakaoproduktion im 17. Jahrhundert zusätzliche Impulse. Die Schokolade breitete sich im 16. Jahrhundert zunächst von Spanien aus. Ihr Genuss blieb vorerst ein Privileg der adeligen Schichten in den europäischen Metropolen der frühen Neuzeit, was sich in den zurückhaltenden Kakaoimporten aus Amerika spiegelt. Das Wechselspiel zwischen Angebot und Nachfrage zeichnet sich dafür verantwortlich, dass die

Schokolade bis in das 18. Jahrhundert ein Luxusprodukt für den Adel blieb, der sie nicht lediglich als Genussmittel betrachtete, sondern sie auch als Werkzeug für Distinktion, also für die Unterstreichung seiner Vornehmheit, verwendete. Erst mit entsprechendem Ansteigen der amerikanischen Kakaoimporte wurde die Schokolade für das aufstrebende Bürgertum sozial und materiell erreichbar, wofür sie aber andererseits allmählich ihren Status als adeliges Luxusprodukt einbüßte.

Die Herstellung der Schokolade war in der frühen Neuzeit vor allem mit zwei kaufmännischen Risiken verbunden: die amerikanischen Lieferungen trafen nur sehr unregelmäßig ein, was gleichzeitig dazu führte, dass der Großhandel den Kakaopreis zu manipulieren versuchte. Es verwundert daher nicht, dass sich die im Rahmen dieser Arbeit detailliert behandelte Bruderschaft der Wiener Schokolademacher, die 1744 gegründet wurde, als ein Gewerbe darstellte, das von sozialem Abstieg bedroht war. Abgesehen von dieser Unsicherheit, die den Beruf des Schokolademachers prägte, kann man sich außerdem die Arbeit eines Schokolademachers als körperlich sehr anstrengend vorstellen. Das Produkt Schokolade erlaubte dafür andererseits viele Gestaltungsmöglichkeiten der Zutaten, die zum Teil aus der altamerikanischen Tradition übernommen und zum Teil neu entwickelt wurden – an erster Stelle ist hier der Zucker zu nennen.

Der Übergang der Schokolade zum Massenprodukt im 19. Jahrhundert, der erst im Rahmen der Industrialisierung des Herstellungsprozesses stattfand, revolutionierte die Jahrhunderte alte Schokoladetradition. Die amerikanische Kakaoproduktion stieg rasant an, zum Teil wurde begonnen, die Kakaoanbaugelände nach Afrika zu verlegen, um eine immer weiter steigende Nachfrage befriedigen zu können. Aufgrund technischer Innovationen konnte man die Schokolade nunmehr auch in Tafelform essen – bis dahin war die Schokolade ein heißes Getränk gewesen –, und in dieser Form etablierte sie sich schließlich auch als Massenkonsumgut, das sie bis heute geblieben ist. Auf diesem Siegeszug hatte sie aber einen hohen Preis zu zahlen: aus dem einstigen Luxusgut war der süße Dickmacher geworden, der angeblich glücklich macht.