

SCHOKOLADENSTADT DRESDEN

Süßigkeiten aus Elbflorenz



edition Sächsische Zeitung

urheberrechtlich geschütztes Material

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 Ver-
band« und das erste Reinheitsgebot für Schokolade
Seite 82

Stanisláv Kramský

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



urheberrechtlich geschütztes Material

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 Kakao-



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

masse, also aus gemahlene 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 Rosten 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-

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 Fleischwaren, Metallen, Monumenten* im Angebot.¹ Einen noch größeren Formenreichtum spiegeln die ein halbes Jahrhundert später erschienenen Musterbücher der Dresdner Schokoladenformen- und Blechemballagenfabrik 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 Waffelstäbchen

(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

Stanniollersaal 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-Apfel | Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden



Sohnes Walter 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

Der älteste bislang bekannte Nachweis über die Herstellung des Tell-Apfels 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 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-Apfel wog etwa 180 Gramm, bestand

aus 20 Einzelteilen und sollte laut Empfehlung des Herstellers RM 1,50 je Stück kosten.

In der zur selben Zeit als Mappenwerk, Diaserie und Werbefilm erschienenen Eigendarstellung »Nahrungsmittel aus sonnigen Ländern« ist der *Stann[i]olierraum 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 (Apfel, Birne, Orange) angeboten.⁷

Bis zum heutigen Tage ist die Erinnerung an die Marke »Tell« und den gleichnamigen Schokoladenapfel bei vielen Dresdnern der älteren Generation verankert. Dies ist zum einen darauf zurückzuführen, dass





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

das zum 1. Juli 1948 enteignet⁸ und mit weiteren früheren Privatbetrieben zusammengeschlossene Unternehmen seit 1949 die Bezeichnung »Tell« im Werksnamen führte. Zum anderen wurden auch Erzeugnisse mit dieser

Bezeichnung 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 Faltschachtel für

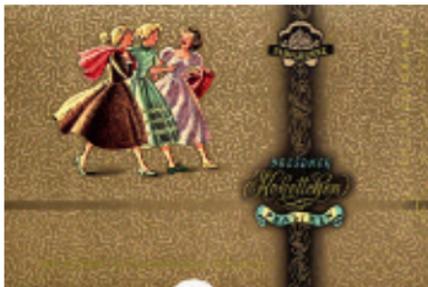
den »Apfel zerlegbar« (Marke »Elbflorenz«) ebenso enthalten wie auch ein Einwickler für Bonbons und Dragees (Marke »Tell«).⁹

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 Szenarien 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 be-

stand 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



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



in Deutschland 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 Rubezahl Schokoladen GmbH in Dettingen bei Stuttgart gefertigt.