

Erste industriell gefertigte Ess-Schokolade der Welt bestand aus Kakao, Zucker und – Eselsmilch

So etwa soll sie gewesen sein, die erste Milchsokolade der Welt: In ihrer Farbe beinahe schwarz, in ihrer Textur durchsetzt mit kleinen Stücken von Zucker und Kakao. Im Geschmack ist sie deshalb etwas sandig und bitterer als es unsere Geschmacksnerven heute als angenehm empfinden. Vom zarten Schmelz heutiger Milchsokolade ist man 172 Jahre entfernt.

Erstmals haben Forscher des Instituts für Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik an der TU Dresden das Rezept einer Milchsokolade rekonstruiert, die 1839 von einem größeren Publikum gekauft werden konnte. Angeregt wurden sie dazu von Ingenieuren des Vereins für Wissenschaftler und ingenieurtechnische Mitarbeiter Dresden (WIMAD) e.V. Diese schreiben seit 1998 an der Geschichte der Schokoladenindustrie Sachsens, deren Zentrum einst Dresden gewesen ist.

Die Wissenschaftler stießen bei ihren Recherchen auf alte »Insertionen« im »Dresdner Anzeiger«, der ersten Dresdner Zeitung und zum damaligen Zeitpunkt Amtsblatt der Stadt. In diesen warben die Schokoladen-Fabrikanten Jordan & Timaeus am 22. und 23. Mai 1839: »Chocolate aus Eselsmilch präparirt, ohne Gewürz, sowohl zum Kochen in 5/5 Tafeln pr. Pfd., als auch zum Rohessen in 24 Täfelchen pr. Pfd., haben wir anfertigen lassen und verkaufen solche à 1 Thaler pr. Pfd.«

Als „sensationelle Entdeckung“ und „äußerst erstaunlich“ bezeichnet Thomas Pape vom Infozentrum Schokolade in Leverkusen den Fund der Anzeige. Für ihn sei das ein Nachweis, dass die Dresdner knapp zehn Jahre vor den britischen Schokoladenfabrikanten von Fry & Sons erstmals Ess-Schokolade industriell fertigten. Die Schokoladengeschichte schreibt bislang der Firma Fry & Sons in Bristol zu, eine solche Speise-Schokolade 1847 entwickelt und ein Jahr



Dresdner rekonstruiert erste Milchsokolade

später auf der Handelsmesse in Birmingham präsentiert zu haben. 1876 brachte der Schweizer Daniel Peter seine essbare Milchsokolade auf den Markt bevor drei Jahre später Rodolphe Lindt die Conche erfand, in der die Schokoladenmasse fortan ihren zarten Schmelz erhielt.

Die Ingenieure von WIMAD stützen durch ihre Forschungsarbeiten zur sächsischen Industriegeschichte die These, dass Jordan & Timaeus zum damaligen Zeitpunkt technisch durchaus in der Lage gewesen seien, die Schokolade für ein größeres Publikum zu fertigen. Um 1828 hät-

ten die Unternehmer ihre erste Dampfmaschine installiert, eine wesentliche Voraussetzung um die Mühlen für die Kakaobohnen anzutreiben.

„In der Nähe der Schokoladenfabrik hat sich zudem um 1834 die Firma J. M. Lehmann angesiedelt“, weiß Diplomingenieur Uwe Hessel. Der Projektleiter für »Die Geschichte der Dresdner Süßwarenindustrie« nimmt an, dass es zwischen den Unternehmen eine Wechselbeziehung gegeben habe, um die Technologie zur Produktion von damals so genannter »Dampfschokolade« zu finden. Denn die

von dem Tischlergesellen Johann Martin Lehmann gegründete Firma entwickelte schon frühzeitig Hilfsmaschinen zur Schokoladen-, Farben- und Seifenherstellung und wurde schon im 19. Jahrhundert zu einem führenden Hersteller in der Branche.

1893 lieferte die Firma so beispielsweise die komplette technische Ausrüstung für eine Schokoladenfabrik direkt von der Weltausstellung in Chicago an die amerikanische Lancaster Caramel Company, die 1894 die Hershey Chocolate Company als Tochter gründete. Noch heute fertigt ein Nachfolgeunterneh-



Aufnahme links: Fast schwarz sieht die Milkschokolade aus, die jetzt in Dresden nach einer Rezeptur von vor 172 Jahren rekonstruiert wurde. Die Zuckerkristalle schimmern durch die Kakaoschicht. So könnte die erste Ess-Schokolade ausgesehen haben, die 1838 an der Elbe industriell gefertigt wurde. Foto: Doc Winkler

So zeigen die Dresdner nun ihre Forschungen und Entdeckungen, mitsamt den technischen Apparaturen, Gießformen und industriellen Herstellungsprozesse für Schokolade im gut siebzig Kilometer entfernten Chemnitz, in einer Schokoladen-Ausstellung im Sächsischen Industriemuseum.

„Von Dresden sind einst wesentliche Impulse für die Schokoladenindustrie in Deutschland und weltweit ausgegangen“, ist der sächsische Ingenieur auf die Leistungen seiner Berufskollegen der letzten zwei Jahrhunderte stolz. „Sachsen und insbesondere Dresden war und ist das wahre süße Herz Deutschlands.“ Gern würden die WIMAD-In-

Milkschokolade an unserem Institut nach einem Ausschlussverfahren rekonstruiert“, lüftet Dr.-Ing. Yvonne Schneider, wissenschaftliche Mitarbeiterin an der TU Dresden, das Geheimnis hinter der Rezeptur.

Ausgehend von der Anzeige aus dem Jahre 1839 habe man am Institut historische Verfahrensschritte und Technologien zur Herstellung milchhaltiger Schokoladen nachempfunden, die technischen Rahmenbedingungen zu der Zeit geklärt und, welche Rohstoffe vor 172 Jahren überhaupt zur Verfügung standen. „Wir sind schon fast kriminalistisch vorgegangen“, gesteht die Lebensmitteltechnikerin, dass leider das Grundrezept von Jordan & Timaeus in den eingesehenen Quellen nicht aufgespürt werden konnte. Deshalb probierten sie mit Kakao, Zucker und Milch als den drei Hauptbestandteilen. Drei Monate fast währten die Versuche. „Der Schlüssel war der Milchanteil. Hierzu ist überhaupt nichts überliefert“, so Yvonne Schneider. „Wurde bei den Versuchen zu viel Milch hinzugegeben, wurde die Masse kaubonbonartig.“

kaokern-Bruch wurde für die Rezeptur mit Hand in einem Mörser zerrieben, um die Grobkörnigkeit der damaligen Zeit nachzuahmen. „Bei Jordan & Timaeus geschah dies natürlich maschinell.“ Statt der von Jordan & Timaeus verwendeten Eselsmilch habe man für die Rekonstruktion einfache Kuhmilch nehmen müssen. „Eselsmilch haben wir in Sachsen nicht auftreiben können“, lächelt Yvonne Schneider. Für Thomas Pape vom Leverkusener Infozentrum Schokolade schmälert all das weder die Entdeckung der Sachsen noch das Ergebnis der Schokoladen-Rekonstruktion.

Dass diese Schokolade heute noch ihre Liebhaber finden würde, glaubt er indes nicht. Für ihn trägt die Schokolade „die Produkteigenschaften von damals. Diese sind dem Verbraucher heute schwer vermittelbar.“ Zudem ist die Textur der Milkschokolade des 19. Jahrhunderts längst nicht so stabil wie wir sie kennen. Schon nach kurzer Zeit überzieht nämlich ein weißer Fetttreif die Schokolade. Nach einem Moment des Nachdenkens lenkt Pape zumindest ein: „Aber vielleicht bringt die

rekonstruierten weltweit Schokolade von 1839

men der sächsischen Gründung, die 1947 neu gegründete F. B. Lehmann GmbH, Gesamtanlagen und Maschinen für die Verfahrenstechnik Schokolade, Kakao, Überzugsmassen, Nüsse, Farben, Papier. In Aalen, nicht in Dresden.

Dort haben die WIMAD-Forscher auf Basis ihrer Nachforschungen zumindest ein Modell einer Schokoladenmaschine aus dem 19. Jahrhundert nachgebildet. „Doch leider wollte dies in Dresden niemand haben“, bedauert Uwe Hessel das Desinteresse an der Elbe für die einheimische Ingenieurskunst.

genieure es sehen, wenn dies wieder stärker in das öffentliche Bewusstsein der sächsischen Landeshauptstadt rückt.

Ob in Dresden die »älteste Milkschokolade der Welt« indes wieder eine Renaissance erlebt, da halten sich die WIMAD-Ingenieure wie die Wissenschaftler der TU Dresden bedeckt. Das Projekt sei ehrenamtlich vorangetrieben worden, zügelt Uwe Hessel all zu große Erwartungen.

Auch hinter der Rekonstruktion der alten Rezeptur stecke kein industrieller Partner. „Wir haben das Rezept für die erste

In der rekonstruierten Rezeptur seien letztlich nur zehn Prozent Milch, dazu 30 Prozent Zucker und 60 Prozent Kakao. Der Ka-

Eselsmilch die Nuancen, die den Schokoladenfreund von heute überzeugt.“

Uwe Winkler



Präsentierten in Dresden die rekonstruierte Milkschokolade von 1839: Dr. Jörg Feldkamp, Direktor des Industriemuseums Chemnitz, Dr.-Ing. Yvonne Schneider, TU Dresden, und WIMAD-Vereinsvorsitzender Dr. rer.nat. Jürgen Rieß.

Foto: Doc Winkler