

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Grossherzogl. Hof- und Offizier-Handbuch für Baden

Stuttgart, 1899

Ein Triumph der deutschen Kakaofabrikation

[urn:nbn:de:bsz:31-33284](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-33284)

Ein Triumph der deutschen Kakao-Fabrikation.

Es ist statistisch festgestellt, daß der Kakao-Konsum sich in den letzten 20 Jahren verfünffacht hat. Wer von unseren Lesern das dreißigste Lebensjahr überdritten hat, erinnert sich wohl noch, daß in seiner Kindheit eine Tasse Kakao zu den seltenen, besonderen Genüssen zählte, deren sich öfter zu erfreuen nur Wohlhabenden vorbehalten war. Deutsutage ist der braune aromatische Trank in zahllosen Familien der regelmäßige Haustrunk, wie ebendem der Kaffee, und die Volkshygieniker stehen nicht an, diese Wandlung für eine durchaus erfreuliche zu erklären.

Einen hervorragenden Antheil an der Einföhrung des Kakaos in die weitesten Kreise geföhrt der Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H., welcher das unbetrittene Verdienst zuzuschreiben ist, daß sie zuerst ihren Vertriebsmodus derart einrichtete, daß das Fabrikat nicht durch unnötigen Zwischenhandel mit Kosten belastet wird.

Hand in Hand mit der Reform des Vertriebes gingen bei der Kakao-Compagnie die Arbeiten auf eine Verbesserung der Fabrikation. Daß der Kakaofabrikation Mängel anhaften, war in Interessententreisen ein öffentliches Geheimnis. Diese Mängel besteben einmal darin, daß es nach den gebräuchlichen Methoden im besten Falle möglich war, der Kakaobohne das Fett oder Del — die Kakaobutter — bis auf 30 % abzupressen. Dieses Del ist aber ein schwer verdaulicher Bestandteil, der das fertige Kakaopulver zu Ungunsten der eigentlich wirksamen und aromatischen Bestandteile belastet. Zweitens war das sog. Aufschließungsverfahren ein keineswegs einwandfreies, da die Kakaobohnen mit Laugen und Säuren in einem Maße bearbeitet werden mußten, daß der Kenner und der mit seinem Geruchs- und Geschmackssinn begabte Verbraucher beim Aufsprühen des Trankes sofort an dieses Fabrikationsstadium durch einen laugenartigen Geruch erinnert wurde.

Diesen beiden wunden Punkten in der Kakaofabrikation wandte nunmehr der Leiter der Kakao-Compagnie, Friedrich Neumann, seine volle Aufmerksamkeit zu. Durch langjährige Thätigkeit in der Branche und auf zahlreichen Reisen hatte er sowohl die Mängel im Betrieb wie in der Fabrikation kennen gelernt, und wie er die ersteren abstellte, so gelang es ihm auch, Finanzleute zu interessieren, um in eigener Fabrik ein in der Theorie als richtig anerkanntes Verfahren in der Praxis durchzuführen. Diese zu Wandsbek in nächster Nähe von Hamburg, dem Haupthandelsplatz für Kakaobohnen, gelegene, mit den neuesten Errungenschaften der Technik auf das vollkommenste ausgestattete Fabrik lieferte bereits nach sechsmonatigen Versuchen einen Kakao, der unter dem Namen „Reichardt's Doppelfaktos“ in den Handel kam und mit Recht als der edelste Kakao der Welt bezeichnet wird. Durch ein besonderes Verfahren, das hier natürlicherweise nur angedeutet werden kann, wird die Kakaobohne bis auf 15% von dem, den Geschmack und die Beföhmlichkeit beeinträchtigen Fett befreit, was der Laie aus dem ersten Blick daran merkt, daß das Volumen eines Pfundes uneingepressten Reichardt'schen Kakaos um ein Viertel größer ist als das aller anderen Fabrikate, ein Zeichen, daß dieser Kakao wesentlich ergiebiger, d. h. im Verbrauch sparsamer ist, als die übrigen deutschen und holländischen Kakaopulver. Beim Aufsprühen merkt man lediglich das reine Kakao-Aroma: Es ist eben bei der Reichardt'schen Fabrikation der Bohne das übliche, wenig appetitliche Aufschließungsverfahren, das den Zusatz künstlicher Parfüms erforderlich machte, durch eine andere Methode ersetzt, die dem Pulver seinen natürlichen schönen Duft bewahrt und selbstredend Fabrikgeheimnis ist. Die helle Färbung und die Feinheit des Kornes beweisen, daß auch bei der Röstung und beim Sortieren des Materials die äußerste Sorgfalt herrscht*).

Eine besondere Erwähnung verdient wohl die eigenartige Zusammenlegung des Kapitals, das in der Kakao-Compagnie arbeitet: der Kundtschaft, die zum großen Teil den wohlhabenden Kreisen der Bevölkerung angehört, wurde Gelegenheit gegeben, sich an der neuen Fabrik zu beteiligen, und als die außerordentliche Ausdehnung des Geschäftes die Einrichtung besonderer Verkaufsstellen in 14 größeren Städten Deutschlands angezeigt erscheinen ließ, da wurde nach dem Vorbild der größten engl. Theeirma Thomas Sipton, Limited, den Leitern dieser Filialen eine Kapitalbeteiligung zur Pflicht gemacht.

Ueber das Aufschließungsverfahren müssen wir hinweggehen, weil dieser Fabrikationszweig das eigentliche Geheimnis der Fabrik ist. Nur soviel sei gesagt, daß eine starke Entölung der Bohne nur durch nochmaligen besonders hohen Druck vermittels hydraulischer Pressen erzielt werden kann. Die aus dieser Presse hervorgehenden Kuchen werden auf einem Kuchenbrecher geschrotet. Das so gewonnene Schrotgut wird in eine Mühle gebracht und darin zu Pulver zerkleinert. Alsdann beginnt der Sichtungsprozess vermittels übereinander angebrachter Rundsiebe, damit kein grobes Korn, welches die Mühle und den Walzenstuhl noch passieren könnte, in das fertige Kakaopulver hineinkommt.

Das bei der Pressung gewonnene Kakao-Del wird, nachdem es zu einer talgartigen Masse erstarrt ist, zur Konfitürenfabrikation verwendet und in großen Mengen nach Nordamerika verschifft.

Die steigende Entwicklung der Kakao-Compagnie Theodor Reichardt ist ein schöner Beweis für die Blüte deutscher Industrie und zeigt, daß gute Geschäftsgründbäse immer mit den Geboten der rationalen Volkswirtschaft und den Erkenntnissen der Wissenschaft Hand in Hand gehen müssen.

* Man berufe sich auf dieses Handbuch und verlange durch Postkarte von der Fabrik Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H. zu Wandsbek oder von deren Verbandsabteilungen z. B. Stuttgart, Königstr. 31 a, postfrei und unentgeltlich Kostproben nebst ausführlichem Preisverzeichnis.