

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Tagblatt. 1843-1937 1912

92 (2.4.1912) Drittes Blatt

Reichardt

der Feinste

Nachdem die wissenschaftliche Erkenntnis, daß insbesondere eine trinkbare Nahrung mit dem Grade ihrer feineren Verarbeitung an Appetitlichkeit und Verdaulichkeit gewinnt, auch ins Publikum gedrungen ist, wiederholen sich Inserate von Fabrikanten, die den Anschein erwecken, als ob die höchste, technisch erreichbare Kornfeinheit, die eine spezifische Eigenschaft der Reichardt-Kakaos darstellt, neuerdings auch von ihnen erzielt sei.

Wir weisen demgegenüber darauf hin, daß sich durch Centrifugalverfahren, wie sie sonst in unserer Industrie zur Anwendung gelangen, nicht im entferntesten das sonnenstäubchenfeine Fabrikat erzielen läßt, wie durch das nur uns patentierte Luftdruckverfahren. Enthält doch 1 Gramm Reichardt-Kakao nach mikroskopischen Messungen vereidigter Sachgelehrter bis zu 20 Milliarden Partikelchen, eine Kornfeinheit, die andere Fabrikate auch nicht annähernd aufweisen. Alle sich mit diesen Tatsachen in Widerspruch setzenden Behauptungen anderer Fabriken bilden eine unlautere Reklame im Sinne des Wettbewerbsgesetzes.

Die unerlässliche Vorbedingung für die ideale Kornfeinheit des Reichardt-Kakaos besteht außerdem aber in einer ungemein sorgfältigen Behandlung und Reinigung des Rohmaterials. Schon die Auswahl der Bohnen beim Einkauf geschieht nach Grundsätzen, die weit über den Rahmen der sonst im Kakaohandel üblichen Qualitätsprüfung hinausgehen. Ebenso peinlich wird bei der Reinigung der Bohnen verfahren. Indessen nicht nur um der Erzielung höchster Kornfeinheit, sondern auch um der Appetitlichkeit willen befolgen wir hierin bereits seit jeher auf das genaueste die Vorschriften, die auf den internationalen Kongressen leider immer noch erst als erstrebenswertes Ziel ins Auge gefaßt sind, und beseitigen dadurch im Kakaogetränk den ungenießbaren Bodensatz völlig. Die in Betracht kommenden Vorschriften gehen dahin, daß die Rohbohnen nach der Röstung nicht nur von ihren Schalen, sondern auch von den die völlige Reinheit und den Genusswert beeinträchtigenden Samenhäutchen und Keimen befreit werden sollen.

Wie weit die übrige Industrie bei ihrer Fabrikation im allgemeinen von diesem Reinheitsideal entfernt ist, ergibt sich aus der Tatsache, daß sich ihre Reinheitsvorschriften darauf beschränken, lediglich eine Entfernung der Schalen zu fordern.

Die sorgfältige Auswahl und peinliche Reinigung des Rohmaterials setzt uns in den Stand, ebenfalls mit vollstem Rechte zu sagen:

Reichardt

der Reinste

Kakao-Gesellschaft Theodor Reichardt, Wandsbek-Hamburg, in Karlsruhe i. B. Kaiserstraße 193/195. Fernsprecher 2057.