

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsche Arbeit

[urn:nbn:de:bsz:31-296813](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-296813)

Deutsche Arbeit.

(Nachdruck verboten.)

Das Mahnwort „Stillstand ist Rückgang“ hat sich die Deutsche Industrie kaum jemals so sehr zum Ansporn dienen lassen als in den letzten Jahren, und ein besonders glänzendes Beispiel für den Segen unablässiger Arbeit sind die Erfolge der deutschen Kakao-Industrie. Wer da weiß, wie schwer es ist, eingewurzelte Vorurteile auszurotten, der wird es als einen Triumph der deutschen Arbeit würdigen, daß der ehemals unantastbare Ruhm des holländischen Kakaos gegenüber den Vorzügen des deutschen Fabrikates mehr und mehr verblaßt. Die Fortschritte der deutschen Kakao-Industrie werden jetzt in der ganzen Welt aufmerksam verfolgt und dies um so mehr, als zwar die Schokoladen-Fabrikation in den letzten Jahrzehnten sehr vervollkommenet worden ist, die Kakaoapulver-Fabrikation dagegen bis zu den epochemachenden Neuerungen der Kakao-Compagnie Theodor Reichardt Wandrsbels b/Hamburg dem Stillstand verfallen war.

Von diesen Neuerungen war die bis dahin unmöglich scheinende Entölung des Kakaos bis auf 15% Fettgehalt unzweifelhaft die bedeutendste; dadurch wurde der natürliche Eiweißgehalt dieses unter der Marke Reichardts Doppeltkakaos bekannten Kakaopulvers um rund 50% erhöht, gemäß der wissenschaftlichen Erkenntnis, das nicht das schwer verdauliche Fett, sondern das Eiweiß den wertvollsten Nährstoff aller Nahrungs- und Genußmittel bildet. Gleichzeitig ermöglicht es die stärkere Entölung bei der Ausschließung des natürlichen Aromas des Kakaos zu schonen und die dadurch übliche Würzung des Pulvers entbehrlich zu machen.

Die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt hat sich mit den außerordentlichen Erfolgen, welche sie mit diesen bahnbrechenden Reformen in der Kakaofabrikation erzielte, nicht begnügt. Sie stellte sich die große Aufgabe, dem gut entölkten, nicht durch starke Alkalienlauge zersetzten Reichardt'schen Kakao dieselbe „Glätte“ zu verleihen, durch welche die ölreichen Kakaos alter Fabrikationsweise der Zunge — zum Schaden des Magens — schmeicheln und welche manche Kakaotrinker nicht missen mögen.

Die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt löste dieses Problem im Rahmen ihres durch D. R. P. Nr. 89251 geschützten sinnreichen Fabrikationsverfahrens und stellt jetzt ein Kakaopulver von geradezu sonnenstäubchenartiger Feinheit des Kornes her, das an Glätte und Bindungsfähigkeit von keinem fettreichen Kakao

übertroffen wird und auch den Konsumenten des Kakaos alter Fabrikationsweise vollkommen mundgerecht ist. Mit dieser neuen Errungenschaft ist noch ein weiterer, von allen spar samen Hausfrauen sicher hochgeschätzter Vorzug verbunden: Die außerordentliche Verfeinerung des Korns bedingt eine derartige Steigerung der Ergiebigkeit des Reichardt'schen Kakaopulvers, daß man aus einem Pfund Reichardt'schen Kakaos rund 150 Tassen Kakaos alten Stils. Das bedeutet eine Ersparnis um ein volles Drittel der früheren Kosten des besten Fühstüdgetränktes.*)

Noch immer ist auf dem Gebiete des Kakaos-Konsums viel Aufklärungsarbeit zu verrichten. Noch immer wissen weite Kreise des großen Publikums nicht, wie naturreiner, nicht mit Gewürzen versetzter Kakaos riechen und schmecken soll; noch immer werden viele Konsumenten, namentlich aber die Herrenwelt, von dem Kakaogenuß dadurch abgehalten, daß sie die alten fettreichen Fabrikate probieren, die ihnen binnen Kurzem widerstehen müssen, weil sie parfümiert weichlich und nicht für jeden Magen bekömmlich sind; noch immer legen die durch die Reichardt'schen Reformen überflügelter Fabrikanten hartnäckig das Hauptgewicht auf die sogenannte „Bösligkeit in der Tasse“ anstatt die Bösligkeit im Magen, d. h. die Bekömmlichkeit, als das erste Ziel der Fabrikation anzuerkennen. Aber von Tag zu Tag macht die Erkenntnis weitere Fortschritte, das man bei Beurteilung von Kakaos bisher von unrichtigen Gesichtspunkten ausgegangen ist, daß die wohlthätigen Wirkungen des Kakaos-Genusses nur bei regelmäßigem, reichlichem Genuße voll zur Geltung kommen und das die von der Kakaos-Kompagnie Theodor Reichardt eingeleiteten Reformen die wünschenswerte Bervielfachung des Kakaos-Verbrauchs gewährleisten. Mit Sicherheit steht zu hoffen, daß die Vertriebsweise der Kakaos-Kompagnie Theodor Reichardt d. h. der direkte Verkauf und Versand an das Privatpublikum, die bereits nach hunderttausenden zählende Schar der Freunde des Reichardt'schen Kakaos noch mehr vergrößern und den stark entölten deutschen Kakaos, der in seiner jetzigen Beschaffenheit die großen Vorzüge des neuen Fabrikationsverfahrens mit der „Glätte“ der ölreichen Kakaos verbindet, zum Kakaos der Zukunft machen wird.

*) Man berufe sich auf diesen Kalender und verlange durch Postkarte von der Fabrik der Kakaos-Kompagnie Theodor Reichardt zu Landsbet postfrei und unentgeltlich Kostproben nebst ausführlichem Preisverzeichnis.

