



WR, de 16. Januar 2008 zu Sandweiler

## Schokola mat alle Sënnen

Décoratioun Sall: D'Leit sëtzen am Kreess. An der Mëtt steet e klengen Dësch mat enger Schokolasfontaine, esou, wéi e klenge Götzenaltoer. Ronderëm un de Maueren hänke Blieder mat Zitater iwwert Schokola. Ët steet och een Dësch do mat dem Schokola dee gebrauch gëtt. Ët steet och dat waarmt Schokolasgedränk do, wat de Raum mat sengem Geruch erfüllt. De Raum ass a méi engem schummereche Liicht gehaalen.

Zitater fënnt een op:

<http://aichberger.de/22D-Schokolade.htm>

D'Leit kommen eran a sëtze sech.

Fir unzufänken kritt jidfereen eng Knipchen vun Namur. Einfach esou.

Fir an de Sujet eranzekommen gëtt een Extrait aus dem Film "Chocolat" mam Juliette Binoche an dem Johnny Depp gewisen (10'15 -> 20'20 oder 24'30 hänkt vun der Zäit of).

[www.erwuessenebildung.lu](http://www.erwuessenebildung.lu)

Intro zum Film: E spillt 1959 am franséichen Duerf Lasquenet. D'Duerf, mat un der Spëtzt de Buergermeeschter Comte de Reynaud ass ganz traditionnalistes a géint all Neierung. Matzen an der Faaschtzäit mecht eng "nei" Awunnerin d'Vivian eng Chocolaterie op, wat jo direkt als Sënn ugesi gëtt.

Nom Film eng kleng geschichtlech Introduktioun iwwert de Schokola ([wikipedia.de](http://wikipedia.de)):

### Geschichte

Typische Mexikanische Schokolade (gepresste Schokoladenmasse mit Zucker und Zimt).

Das erste Mal, so vermutet man, wurde die Kakaopflanze um 1500 v. Chr. von den Olmeken genutzt, die im Tiefland der mexikanischen Golfküste lebten. Um 600 n. Chr. wurde der Kakao dann von den Maya angebaut.



Die Azteken, die die Kultur der Maya ablösten, gaben dem mit kaltem Wasser vermischten Kakaogetränk den Namen: Xocolatl. Mit Hilfe eines Holzquirls, heute spanisch "Molinillo" genannt, schlug man die Flüssigkeit schaumig auf. Nach Überlieferung der Maya war die Kakaopflanze göttlichen Ursprungs. Zu Ehren des Kakaogottes Ek Chuah wurde im April ein Fest gefeiert, das Tieropfer und das Verteilen von Geschenken beinhaltete. In Mexiko sind vergleichbare Feiern belegt. Dort wurde die Kakaopflanze ausschließlich als Getränk zubereitet und war Erwachsenen, dem Adel entstammenden Männern vorbehalten. Kakao galt als berauschendes Lebensmittel und war damit – nach Ansicht der Azteken – für Frauen und Kinder ungeeignet. Bevorzugt wurde es natürlich von Kriegern, Priestern oder zur Opferung vorgesehenen Personen getrunken. Sowohl Hernán Cortés als auch ein Mitglied seiner Expedition, Bernal Díaz del Castillo, berichten, dass der aztekische König Montezuma kakaohaltige Getränke in großer Menge zu sich genommen hat. Teilweise diente die Kakaobohne auch als Zahlungsmittel. Moctezuma II. verfügte über eine gewaltige Anzahl dieses Zahlungsmittels Kakao. Als Zahlungsmittel taugten sie nur, wenn sie von perfekter Gestalt waren, eine gleichmäßige Farbe aufwiesen und aus bestimmten Gegenden Mexikos stammten. Um eine Vorstellung von der damaligen Kaufkraft von Kakaobohnen zu erhalten, folgendes Beispiel: Für einen guten Sklaven musste man ca. 100 gute Kakaobohnen bezahlen! Insgesamt wurde auf die Qualität des Kakaos sehr großer Wert gelegt. Besonders beliebt war der Kakao aus Xoconochco (Soconosco), dem heutigen Bundesstaat Chiapas. Aus dieser Gegend musste man den üblichen Tribut in Form von sehr guter Qualität Kakao an den Herrscher abliefern.

Als Kolumbus Amerika entdeckte, lernte er die Bedeutung des Kakaobaums nicht kennen. Obwohl er mit Kakao in Berührung kam, entdeckte er dessen Bedeutung nicht. Erst 1528 wurde der Kakao von den spanischen Eroberern unter Führung von Hernán Cortés nach Europa gebracht. 1544 wurde Schokolade erstmals als Getränk am spanischen Hof getrunken. Die Schokolade schmeckte den Europäern ungesüßt jedoch nicht. Populär wurde sie erst nach der Zugabe von Honig und Rohrzucker. 1673 schenkte der Holländer Jan Jantz von Huesden erstmals öffentlich Schokolade in Bremen aus. Erst im 18./19. Jahrhundert wurden größere Mengen von Kakaobohnen in Bremen gehandelt. Da sie sehr teuer waren, konnten sich Schokolade zunächst nur reiche Adlige leisten. Zwei Faktoren machten den Kakao zum Massenprodukt: Erstens die Pressung des Kakaos und die anschließende Vermahlung zu Kakaopulver. Zweitens der Einsatz von günstigerem Kakao aus Amazonien, dem Forastero (heute vorherrschend). Die Erfindung der Pressung und Zermahlung geht auf den Holländer Coenraad Johannes van Houten zurück. Durch die Pressung spaltete er die Kakaobutter vom Kakao ab, heute ein üblicher Vorgang.

Die Verwendung von Kakao bzw. der Schokolade sowohl als Lebensmittel als auch als Medizin ist für Lateinamerika und Europa belegt. Schokolade wurde als generell kräftigend, leicht verdaulich und als Aphrodisiakum empfohlen. Noch bis ins 19. Jahrhundert wurde Schokolade in Apotheken als „Kräftigungsmittel“ verkauft.



Als älteste Schokoladenfabrik Deutschlands wird die Halloren Schokoladenfabrik in Halle (Saale) angesehen, die aus einer im Jahre 1804 von F. A. Miethe gegründeten Konditorei hervorging. In Dresden wurde 1823 die Schokoladenfabrik Jordan und Timaeus gegründet. Hier wurde im Jahre 1839 die erste Milkschokolade hergestellt. Ein weiterer wichtiger Schokoladehersteller war Joseph Emile Hachez aus Bremen; er begann 1890 mit der Schokoladenproduktion.

In der Schweiz wurde die erste Schokoladenfabrik 1819 von François-Louis Caillet in Vevey gegründet. Ihm folgten unter anderem die Schweizer Firmen Philippe Suchard (1824), Lindt, Jean Tobler (1830; Toblerone) und Rudolf Sprüngli (1845). Die erste Schweizer Milkschokolade wurde 1875 von Daniel Peter und Henri Nestlé auf den Markt gebracht. 1879 entwickelte Rodolphe Lindt das „Conchiervverfahren“ der Schokolade. Der Verkauf der Schokolade erfolgte in der „Chocolaterie“. Meist handelte es sich dabei um Verkaufsstätten direkt bei der Produktionsstätte. Heutzutage finden sich Chocolaterien als Café-Chocolaterie in den Städten. Das Conchiervverfahren und die Milkschokolade trugen wesentlich zum Ruf der „Schweizer Schokolade“ bei.

Duerno kënn e kleng Quiz iwwert de Schokola. Jidferen kritt dräi Käertecher mat 1, 2 oder 3. Bei all richteg Fro gëtt et eng Chocotoff. D'Froën stinn op:

[www.kirche-in-bergenhusen.de/downloads/schokolade.ppt](http://www.kirche-in-bergenhusen.de/downloads/schokolade.ppt)

Schokola steet nëtt an der Bibel, well en a Latäinamerika wiist. Ass, nëtt esou, wéi am Film beschriwwen an der Faaschtzäit erlaabt, well Poopst, etc.

Déi aphrodisiak Wierkung vum Schokola ass schons ëmmer geost gewicht, wat dem Schokola dann ëppes esou verbuedenes unhefte léisst.

Text: Schokolade op [www.gedichte.com](http://www.gedichte.com) liesen

<http://www.gedichte.com/showthread.php?t=77167>

## Schokolade

Dein Duft ist es, der mich verführt,  
hörig bin ich und verloren.  
Hat mein Blick dich erst berührt  
wird kein Morgen mehr geboren.



Ich kann nicht mehr widerstehn,  
dich schmecken wünsch ich mir so sehr.  
Es muss jetzt unbedingt geschehn,  
die Lust saugt den Verstand so leer.

Ich greif dich mir, entblättere dich,  
du bist kein bisschen überrascht.  
Bereit zu sterben - sicherlich,  
jetzt habe ich dich doch vernascht.

De Schokola ass gudd fir d'Séil an d'Haut: Mini Schokolasmassage (Nivea mat Kakao an Olivenueleg mäschen): Jidferen soll sech d'Gesicht an d'Äerm domatten areiwen.

Dobäi d'Wierkungen vun enger Schokolasmassage erklären:

<http://schokoladenmassage.de/537547975009d2701/index.html>

Balade auf die Schokolade lauschten (www.glaube24.de)

[http://www.glaube24.de/index.php?PHPSESSID=05faa27f82c77bd956d82651c21e14b9&content\\_item=12&node=3473](http://www.glaube24.de/index.php?PHPSESSID=05faa27f82c77bd956d82651c21e14b9&content_item=12&node=3473)

Oofschléissend eng Schokolasmeditatioun, wou all Sënner getest ginn. Jidferen sicht sech e Steck Schokola eraus (vill verschidden Stécker Schokola och mat denen ausgefaalenste Goûten (Lindt, 3. Welt Buttéck, asw). Da gëtt den Inhalt mat der Meditatioun vu Lindt virgedroën. Als Musék kann een de Sound-Track vu Chocolat laafe loossen

Text fir d'Meditatioun:

<http://www.lindt.de/chocowelt/degustation/index.php>  
(e bësse scrollen do fënnt en e pdf-link)

Oofschléissend kritt da jidferen eng Taas däers Guatemaltekescher Liebeszaubertrank a kann sech un der Fontäne mat Uebst servéieren.

Rezept fir de Schoki: [www.chocolat-derfilm.de](http://www.chocolat-derfilm.de)