

# Lektion 28

## Typisch Schweiz

### A Lindt, Toblerone & Co.



#### Die Schweiz und die Schokolade

Die Schweiz ist ein kleines, gebirgiges Land. Das Klima ist alles andere als tropisch, weshalb keine Kakaobohnen angepflanzt werden können. Die Schweiz besaß auch nie irgendwelche Kolonien, weder in Afrika noch in Südamerika. Da stellt sich die Frage, wie es möglich ist, dass die Schweiz weltweit einer der führenden Schokoladenproduzenten ist. Schon lange bevor die Schokolade in der Schweiz bekannt wurde, gab es sie schon als Getränk an europäischen Königshöfen und war eine Spezialität, die nur Adligen vorbehalten war. Im Jahr 1697 brachte der Züricher Bürgermeister Heinrich Escher die Schokolade aus Brüssel in die Schweiz. Zuerst wurde die Schokolade heimlich an verschiedenen Feierlichkeiten der Züricher Zünfte getrun-

ken. Die erste Schokoladenstube wurde 1792 in Bern eröffnet. Im Jahr 1819 eröffnete Francois-Louis Cailler in Corsier bei Vevey eine der ersten mechanisierten Schokoladen-Manufakturen und begründete so die älteste noch existierende Schokoladenmarke der Schweiz. Bald folgten andere: Philipp Suchard eröffnete 1826 in Serrières eine Schokoladen-Manufaktur, David Sprüngli 1845 in Zürich, Rodolphe Lindt 1879 in Bern, Jean Tobler 1899 in Bern.

Die Jahre 1890–1920 waren eine Blütezeit der schweizerischen Schokoladenindustrie. Sie fiel mit der großen Zeit des schweizerischen Tourismus zusammen. Wohlhabende und adelige Touristen aus aller Welt, die ihre Ferien in der Schweiz verbrachten, lernten die Schweizer Schokolade kennen und nahmen sie in ihre Heimatländer mit. So wurde die kleine Schweiz zu einer Schokoladen-Weltmacht. Noch heute gehört die Schokolade zu den Exportschlägern der Schweizer Industrie: bis zu drei Viertel der Schweizer Schokolade werden in die ganze Welt exportiert.

#### Lesen



#### 1 Was ist richtig? Kreuze an.

- Die Schweiz  besaß viele Kolonien.  besaß Kolonien in Südamerika.  
 besaß keine Kolonien.
- Schokolade  gab es nur für Adlige.  durfte jeder trinken.  
 wurde überall in Europa getrunken.
- In der Schweiz  tranken nur Bürgermeister Schokolade.  
 wurde Schokolade zunächst heimlich konsumiert.  
 gab es die Schokolade nur in Zürich.
- Die älteste Schokoladenmanufaktur der Schweiz  
 wurde 1819 eröffnet.  wurde von Philipp Suchard eröffnet.  
 existiert heute nicht mehr.
- Touristen  brachten Schokolade in die Schweiz mit.  
 nahmen Schokolade mit in ihre Heimat.  
 machten die Schweiz zur Schokoladenweltmacht.

## Hören ▶ 27

## 2 Zur Kontrolle: Hör zu.

## Hören ▶ 28

## 3 Hör zu. Was ist richtig, was ist falsch? Kreuze an.

- |  | R                        | F                        |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1. Die Tobler-Schokoladenfabrik wurde 1899 in Bern gegründet.                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Die Toblerone wurde 1908 als Mischung aus Schokolade, Mandeln und Honig erfunden.   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Die Toblerone wird heute in 122 Ländern produziert.                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Die Toblerone wird heute nur in Bern hergestellt.                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Auf der Verpackung der Toblerone war früher ein Abbild des Matterhorns aufgedruckt. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. Die Toblerone wurde 1909 als patentierte Marke eingetragen.                         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. Im Toblerone-Werk in Bern werden heute 370 Leute beschäftigt.                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. Jeden Tag werden in Bern 238 km Toblerone hergestellt.                              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

## Sprechen

## 4 Fragt und antwortet wie im Beispiel.

- Wo wird die Toblerone hergestellt?
- Die Toblerone wird in Bern hergestellt.

**Passiv Präsens**  
wird ... gekauft

## Übt weiter mit:

- wie viel Toblerone, jeden Tag, produzieren (150 Tonnen)  
 wie viele Personen, in Bern, beschäftigen (370)  
 in wie vielen Ländern, Toblerone, verkaufen (122)  
 in wie viele Länder, Toblerone, exportieren (122)  
 wie viel Schokolade, in der Schweiz, konsumieren (12,5 kg / Tag)  
 wie viel Schokolade, in der Schweiz, herstellen (100.000 Tonnen / Jahr)

## Sprechen

## 5 Fragt und antwortet wie im Beispiel.

- Wann wurde die Tobler-Schokoladenfabrik gegründet?
- Sie wurde im Jahr 1899 gegründet.

**Passiv Präteritum**  
wurde ... gegründet

## Übt weiter mit:

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| Toblerone, erfinden (1908)    | weiße Toblerone, in die Produktion         |
| Toblerone, patentieren (1909) | einführen (1973)                           |
| schwarze Toblerone, in die    | das neue Toblerone-Werk, eröffnen (1985)   |
| Produktion einführen (1965)   | Tobler, von Kraft Foods, übernehmen (1990) |

# So wird Schokolade hergestellt

Kakaobohnen sind der wichtigste Rohstoff zur Herstellung von Schokolade. Nach einer genauen Qualitätskontrolle werden die Kakaobohnen gründlich gereinigt. Als nächster Schritt werden sie bei einer Temperatur zwischen 100 und 160 Grad geröstet. Die gerösteten Bohnen werden dann zerbrochen und zermahlen. Die so entstandene Kakaomasse ist der Grundstoff, aus dem weiter Schokolade hergestellt werden kann. Sie wird dann mit Zucker und Kakaobutter gemischt. Wird Milchpulver oder Kondensmilch hinzugefügt, entsteht die Grundmasse für Milkschokolade.

Nun wird die Schokoladenmasse bis zu drei Tage lang gerührt. Dieser Vorgang ist sehr wichtig und beeinflusst



den Geschmack der Schokolade stark. Die fertige Schokolade muss dann richtig abgekühlt werden. Zum Schluss wird der Schokolade die richtige Form gegeben: als Tafel, Schokoriegel oder Praline kommt sie dann auf den Markt.

## Lesen

### 6 Was passiert bei der Herstellung von Schokolade? Bilde Sätze.

Die fertige Schokolade  
Die Kakaomasse  
Die Kakaobohnen  
Die Schokoladenmasse

wird  
werden

zu Tafeln und Pralinen  
gründlich  
drei Tage lang  
mit Kakaobutter und Zucker  
dann auf den Markt

gebracht.  
geröstet.  
gemischt.  
geformt.  
gerührt.  
abgekühlt.  
gereinigt.  
zermahlen.

## Sprechen

### 7 Bringe die Sätze aus Übung 6 in die richtige Reihenfolge.

Zuerst ...

Dann ...

Zum Schluss ...

## Hören ▶ 29

### 8 Zur Kontrolle: Hör zu.

## Sprechen

### 9 Letztes Jahr war alles besser. Fragt und antwortet wie im Beispiel.

#### Passiv Perfekt

ist ... gekauft worden

- Dieses Jahr ist viel Schokolade hergestellt worden.
- Ja, aber letztes Jahr ist noch mehr Schokolade hergestellt worden.

#### Übt weiter mit:

Kakaobohnen, importieren  
Milkschokolade, konsumieren  
weiße Schokolade, essen

Pralinen, exportieren  
Toblerone, verkaufen  
Zartbitterschokolade, auf den Markt bringen