

Kristina Huttenlocher
SPRENGEL



Die Geschichte
der Schokoladenfabrik

zu Klampen! 

Kristina Huttenlocher

SPRENGEL

Die Geschichte
der Schokoladenfabrik

Kristina Huttenlocher

SPRENGEL

Die Geschichte
der Schokoladenfabrik

zu Klampen!



Die Autorin

Kristina Huttenlocher, geb. Blunck, wuchs in Hannover auf. Sie studierte in Berlin und Frankfurt Politikwissenschaft, Geschichte, Germanistik und Wirtschaftswissenschaften, war Lehrerin und im hessischen Kultusministerium tätig. Danach leitete sie bis zu ihrer Pensionierung 2011 ein Gymnasium und eine Integrierte Gesamtschule. 2013 erschien bei zu Klampen die Firmengeschichte von »Appel Feinkost«.

© 2016 zu Klampen Verlag · Röse 21 · 31832 Springe
info@zuklampen.de · www.zuklampen.de

Lektorat: Clemens Wlokas
Umschlag, Layout, Satz: Melanie Beckmann · design-beckmann.de
Druck: gutenbergs beuys feindruckerei · Langenhagen

ISBN 978-3-86674-529-2

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <<http://dnb.d-nb.de>> abrufbar.

Inhalt

Vorwort	7
---------	---

Gründung und Aufstieg einer Schokoladenfabrik 1851 bis 1918

»Die feinen Pfaffen nähren sich von Chocoladen«	9
Hannoversches Bürgerrecht: »Treu, hold und gehorsam sein«	13
Die Ausdehnung des Geschäfts – 1730 Artikel	24
Arzneien aus der Schokoladenfabrik	26
Deutsche Schokolade für die Frau Geheimrätin	33
August Sprengel: »Stillstand gibt es nicht!«	40
Beschäftigt bei Sprengel – Heringe und Zwiebeln nicht gestattet	43
Dem Geheimnis der Firma Lindt auf den Spuren	54
Ein kalendarischer Rundgang durch die Schokoladenfabrik	60
Der Bienenkorb – Emsiger Fleiß und süßer Ertrag	64
Deutschland von Feinden umringt	71

Konfliktreiche Jahre 1918 bis 1933

Revolution in Hannover – Arbeiterrat für parlamentarische Demokratie	85
Forderungen statt Bitten – Streik bei Sprengel	87
Kartell oder Wettbewerb?	94
Bernhard Sprengel: Ein guter Riecher und neue Ideen	96
Markenentwicklung und Rationalisierung	100
Überall Konflikte, ein Waffenfund und Kakerlaken	105
Reichardt, Goldina, Stollwerck – fällt Sprengel auch?	113
Gegen die Sehnsucht nach der ständischen Ordnung	118

Schwierige Entscheidungen zwischen 1933 bis 1945

Herr Kollege Schmidt ergreift eine Gelegenheit	122
Mitmachen oder abseits bleiben – Nationalsozialisten im Betrieb	127
Offensive Absatzpolitik und neue Produkte	135
Kampf um die Seele des Arbeiters – Die Deutsche Arbeitsfront (DAF)	145
»Betriebsgemeinschaft«	155
DAF-Kampagne – »Leistungskampf deutscher Betriebe«	161
Wirtschaftliche Vereinigung: Korsett für die Schokoladenindustrie	166
Kunst- und Musikgenuss	176

Arbeitnehmerkonsum stärken	181
Firma Heller kaufen?	182
Kriegsjahre – Strafbefehl, Feldpost und West-Wall-Wärmer	185
Zwangsarbeit und ›Rü-Abteilung‹	190
›Traubenkraft‹ und ein Paket für den Reichsführer-SS	194

Linkes Drittel Sprengel-Rot 1945 bis 2001

Nahrung gegen den Hunger: Molkenkrem und Kunsthonig	203
Vor dem Entnazifizierungsausschuss	209
Zeit für Kunst	213
Hunger, Streiks und Betriebsvereinbarungen	217
Immer noch kein Rohkakao	223
Begehrte Schokolade – begehrlicher Finanzminister	228
Linkes Drittel Sprengel-Rot	231
100 Jahre B. Sprengel & Co., die soziale Firma	238
Gute Gewinne und Investitionen	246
Die Nachfolge	252
Fällt die Preisbindung für Tafelschokolade? Sprengel prescht vor	257
Schokoladenkonjunktur in den 1960er Jahren	263
Der Verkauf an den US-amerikanischen Kekskonzern Nabisco	266
Aufsteiger und Verlierer in der Schokoladenbranche	276
Bernhard Sprengel: »200-Millionen-Grenze – unser Big One«	285
Schokoladenbranche und die Firma Sprengel in der Krise	288
Neue Hoffnung mit Hans Imhoff	295

Anhang

Literaturverzeichnis	310
Abbildungsnachweise	315
Register	317

Vorwort

»Jetzt gehen wir ins Schlaraffenland«, sagte Bernhard Sprengel zur kleinen Gertrud aus der Nachbarschaft. Es war ein kalter Vorweihnachtsabend im Jahr 1900, und der alte Herr machte mit dem Mädchen an der Hand einen Rundgang durch die Schokoladenfabrik. Der Pförtner Seelemeyer hatte das Mädchen zum Brötchenholen geschickt und mit einer kleinen, braunen Tüte Bonbons belohnt, damals das höchste Glück für ein Nachbarskind. Die Sprengel-Köstlichkeiten waren noch viele Jahrzehnte später etwas Besonderes. Schokolade und Pralinen von Sprengel erhielten Kinder und Erwachsene zu Festen und Geburtstagen geschenkt, und die Düfte der Schokoladenfabrikation inmitten der Wohnhäuser begleiteten das Leben der Anwohner. Die Verbrauchergewohnheiten änderten sich in den 1970er Jahren, und die niedrigpreisigen Alltagsgenüsse aus dem Supermarktregal traten zunehmend an die Stelle feiner Pralinen.

Das Werk in der Schaufelder Straße wurde 1980 geschlossen, die berühmte Sprengel-Qualität – »Auf den Inhalt kommt es an« – hatten Pralinen und Tafelschokolade schon vorher eingebüßt. In Hannover stellten »Sprengelaner« noch bis 2001 Schokoladenerzeugnisse her. Nicht nur die Genießer feiner Schokolade, sondern auch ehemalige Mitarbeiter erinnern sich mit Wehmut an die Schokoladenfabrikation in Hannovers Nordstadt. Die Beschäftigten haben sich in hohem Maße mit dem Unternehmen und seinen Produkten identifiziert; B. Sprengel & Co. ist für sie ein Teil ihrer Lebensgeschichte. In Stuttgart, Dresden, Leipzig und Köln gibt es ebenfalls nur noch Erinnerungen an traditionsreiche Schokoladenfabriken.

Die deutsche Schokoladenbranche hatte sich ihre ersten Erfolge gegenüber einer gut etablierten ausländischen Schokoladenfabrikation mühsam erkämpfen müssen. Im eigenen Land zunächst wenig geschätzt, dabei abhängig von schwankenden Rohkakaopreisen und dem heimischen Zuckerkartell, gelang bis 1914 der Aufstieg. Das wirtschaftliche Glück teilten die deutschen Schokoladenfabrikanten mit den anderen Industriezweigen des Emporkömmlings unter Europas Wirtschaftsnationen. Es erwies sich aber als schwankend und krisenanfällig. Wie entschieden die Fabrikanten in Zeiten sozialer Kämpfe und existenzvernichtenden Wettbewerbs? Erfolgreiche Kartelle, zerstörerischer Unterbietungskampf und verwegene Expansionsillusionen prägten die Branchengeschichte. Die Firma B. Sprengel & Co. war von Beginn an gewichtiger Akteur und in ihrem Niedergang charakteristisches Beispiel.

Bernhard Sprengel (1899 bis 1985) hat einen umfangreichen Nachlass mit seiner Korrespondenz und der seines Vaters August hinterlassen. Der Nachlass ruht seit 1980 im Hauptstaatsarchiv Hannover, bisher kaum genutzt.¹ Die Korrespondenz der Fabrik inhaber, dokumentierte Vereinbarungen und Verträge, ergänzt durch Publikationen der Gewerkschaft und Erinnerungen ehemaliger Mitarbeiter, geben spannende Einblicke in 150 Jahre Wirtschaftsgeschichte. Marketinggeschichte und Werbung vor allem aus den Anfangsjahren der

¹ Thomas Bardelle, im Hauptstaatsarchiv Hannover für die Erschließung des Deposits zuständig, hat im Jahr 2002 einen Aufsatz veröffentlicht: 150 Jahre B. Sprengel und Co., Aufstieg und Niedergang, in: Niedersächsisches Jahrbuch für Landesgeschichte, Hannover, Bd. 74, 2002, S. 293–307.

Firma fehlen im Nachlass und schienen verloren. Es stellte sich aber heraus, dass Hans Imhoff, an den viele Hannoveraner als Aufkäufer und Liquidator der Traditionsfirma Sprengel weniger gute Erinnerungen haben, im Respekt vor der Geschichte der aufgekauften Firmen deren Unterlagen dem Rheinisch-Westfälischen Wirtschaftsarchiv (RWWA) in Köln übergeben hatte – auch von B. Sprengel & Co.. Dieser Respekt vor der Tradition des Unternehmens verbindet ihn, den polternden Aufsteiger, mit dem distinguierten Schöngest Bernhard Sprengel. Beide verstanden von Schokolade ziemlich viel.

Das mäzenatische Wirken Bernhard Sprengels, an anderer Stelle bereits beschrieben², ist Teil der Firmengeschichte. Die Schokoladenfabrik, die den Konsumenten zu gehobenem Preis Schokoladen-Köstlichkeiten offerierte, erlaubte dem Besitzer aus den Erträgen den Aufbau einer bedeutenden Kunstsammlung, die er mit großem Sachverstand zusammentrug und die Grundstock des Sprengel Museums Hannover wurde – Qualität hier und

dort. Interessant, dass die hartverhandelnden Albrecht-Brüder, die Nahrungsmittelfirmen unter Druck setz(t)en, um billigst anbieten zu können, und damit im Handel reüssierten, bei der Anlage ihres Vermögens in Kunst nicht die Kenntnis und das Verhandlungsgeschick der Schokoladenfabrikanten Bernhard Sprengel und Peter Ludwig (Monheim Trumpf) besaßen.

Die Durchsicht und Verarbeitung der Quellen war nicht von einer bestimmten theoretischen Fragestellung, sondern von der Neugier der Autorin geleitet, zum Hintergrund der Fotos, Briefe und Dokumente nachzuforschen und etwas über die Bedingungen des Zustandekommens zu erfahren. Es erschlossen sich wirtschafts- und gesellschaftsgeschichtliche Zusammenhänge, die in die Firmengeschichte einbezogen wurden. Die Korrespondenz gab auch interessante Hinweise auf die Stellung der Schokoladenfabrik im System der NS-Wirtschaftspolitik und auf das Verhältnis von Firmenleitung und Beschäftigten in jenen Jahren. Das Buch hält sich mit Bewertungen zurück. Vielmehr sollen durch charakteristische Original-Zitate und Abbildungen die vergangenen Zeiten und die Motive der Beteiligten deutlich werden. Urteilen mag der Leser selbst.

2 Voigt, Vanessa-Maria: Kunsthändler und Sammler der Moderne im Nationalsozialismus. Die Sammlung Sprengel 1934 bis 1945, Berlin 2007; Petry, Viktoria: Die Entstehungsgeschichte des Sprengel-Museums Hannover 1959 bis 1979, Diss. Hannover 2003 (siehe Literaturverzeichnis).

Gründung und Aufstieg einer Schokoladenfabrik 1851–1918

»Die feinen Pfaffen nähren sich von Chocoladen«

An der alten Schleusenbrücke im Harburger Hafen schenkte die neu gegründete Firma Bernhard Sprengel & Co allmorgendlich Trinkschokolade an die zur Arbeit eilenden Käufer aus.¹ Das war im Jahr 1851 der Beginn einer neuen Zeit des Schokoladekonsums. Auch den geringeren Ständen war nun der Genuss des süßen Getränks möglich. Bernhard hatte sich mit seinem Bruder Otto und mit Friedrich Brandes aus Celle zu einem kleinen Familienbetrieb zusammengetan. Die »Mutter Brandes« stellte den am Schleusentor ausgeschenkten Trinkkakao selbst her. Alwine Sprengel, die Schwester der beiden Sprengel-Brüder, Brandes' Mutter und die vier Schwestern von Friedrich Brandes produzierten in der kleinen Fabrik in Harburgs Vorstadt auf handwerkliche Art »Chocolade, Bonbons und Conditoreiwaaren«.

Otto Sprengel und Brandes hatten beide das Konditorhandwerk gelernt, während Bernhard, ein umtriebiger und erfindungsreicher Geist, 1844 in der Farb-, Material-, Kurz- und Eisenhandlung von Georg Niemeyer in Alfeld seine Lehre als junger Kaufmann abgeschlossen hatte. Bei Johann Heinrich Carl Riehl in Celle erhielt er seine erste kaufmännische Anstellung. Riehl stellte damals auf handwerkliche Art Schokolade und Trinkkakao her, und Bernhard Sprengel lernte dort die Grundlagen der Schokoladenfabrikation kennen.

1 F. W. Euler: 100 Jahre B. Sprengel & Co. Sprengel. Eine hannoversche Familie und ihr Werk. Erzählt für die Mitarbeiter und Freunde, [Hannover 1951, ohne Seitennummerierung].



Abb. 1 Bernhard Sprengel mit Ehefrau Wilhelmine, geb. Brandes

»Herr Bernhard Sprengel aus Wollershäusen hat fast vier Jahre in meinem Geschäft gestanden und sich durch lebendiges Interesse für den Aufschwung meines Geschäfts ausgezeichnet. Ich kann ihm dazu das beste Zeugnis des Fleißes und der Treue geben und würde mich freuen, ihn seinem Wunsche gemäß in einem größeren Geschäft, worin er seinen Trieb zu kaufmännischer Thätigkeit ungehindert befriedigen könnte, engagirt zu sehen.«²

Celle im Juli 1849 Carl Riehl

1849 arbeitete er für zwei Jahre in einer Fabrik mit 250 Arbeitern, die Schrot, Walzblei,

2 HStAH Dep. 105 Acc. 2/80, Nr. 699.

Bleiweiß, Kupfervitriol und Grünspan herstellte. Sprengel sammelte dort technische Erfahrungen und lernte fabrikmäßige Produktion kennen. Aus dieser Tätigkeit wird er die Idee mitgenommen haben, in größerem Maßstab zu fabrizieren und sich nicht mit einer handwerksmäßigen Herstellung zufriedenzugeben.

Die Mutter des Konditormeisters, Dorothea Brandes, geborene Lindhorst, hatte ihre Kenntnisse der Herstellung von Trinkkakao aus Celle mitgebracht. Die Spanier hatten den Schokoladentrunk im 16. Jahrhundert in den eroberten amerikanischen Ländern kennengelernt und ihn im Gegensatz zur einheimischen Bevölkerung Mittelamerikas gesüßt getrunken. Die Gewohnheit der alten Mexikaner, den Kakao ungesüßt zu sich zu nehmen, mit Maismehl gestreckt und mit Vanille oder rotem Pfeffer gewürzt, hatte den Eroberern zunächst nicht geschmeckt.³ Sie tranken die Xocolatl mit Rohrzucker und verboten die Ausfuhr des

3 Hugo Th. Horwitz: Geschichte der Schokolade und der Schokoladenindustrie. In: Beiträge zur Geschichte der Technik und Industrie, Jahrbuch des Vereins deutscher Ingenieure, Bd. 13, Berlin 1923, S. 125–145.



Abb. 2 Die Mutter des Kompagnons Friedrich Brandes

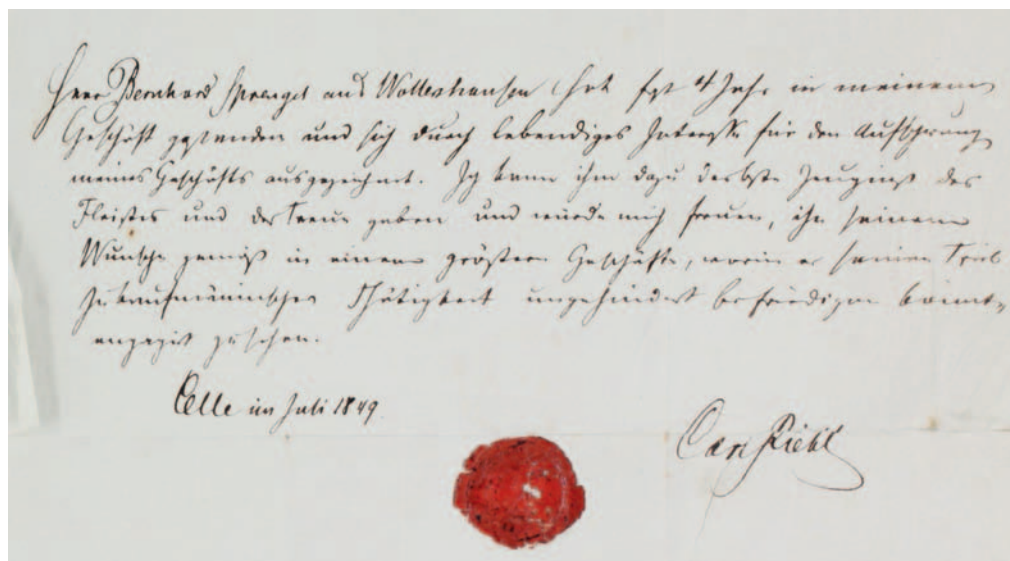


Abb. 3 Zeugnis von Bernhard Sprengel von Riehl, Celle

Luxusprodukts in andere Länder. Das Monopol konnten sie 100 Jahre halten, dann verbreiteten spanische Seeleute und vertriebene spanische Juden Rohstoff und Rezepte.

Anfang des 17. Jahrhunderts wurden Rezepte in Italien bekannt. In Florenz gab es erste öffentliche Kakaostuben, und sehr beliebt war das Getränk auch am päpstlichen Hofe.⁴ Die Einführung des neuen köstlichen Getränks wird auch auf die Vorliebe der katholischen Geistlichkeit zurückgeführt, die in der Schokolade ein wunderbares Stärkungsmittel für Fastentage sah:⁵ »Die feinen Pfaffen nähren sich von den Chocoladen, die ihnen bei den Morgenvisiten vorgesetzt werden.«⁶ Spani-

4 Wolf Mueller: *Seltene Frucht Kakao. Geschichte des Kakaos und der Schokolade*, Hamburg 1957, S. 40.

5 Ebd.

6 Ebd. S. 75.

sche Klosterfrauen und Missionsnonnen sollen in Mexiko Schokoladenkonfekt hergestellt und einige mexikanische Klöster durch den Verkauf solcher Köstlichkeiten wahre Reichtümer angehäuft haben.⁷ Anna von Österreich, Tochter Philipps III. von Spanien und Mutter Ludwigs XIV., führte die Schokolade am französischen Hof ein. Die vornehmen Pariser Haushaltungen übernahmen diese Vorliebe und beschäftigten gern Schokoladenköche aus Italien, die im Ruf standen, die Kunst der Schokoladzubereitung zur höchsten Vollkommenheit entwickelt zu haben.⁸

An den europäischen Fürstenhöfen wurde der Schokoladentrink Teil der morgendlichen »Levé«⁹. Gottfried August Bürger glossierte die fürstliche Gewohnheit des morgendlichen Schokoladetrinkens in einem Spottgedicht:

*Zeus wälzt im Bette sich,
nachdem er lang gelegen,
wie Potentaten pflegen,
und fluchte mörderlich:
Schon trommelt's zur Parade.
»Wo bleibt die Schokolade?«
Gleich bringt sie der Lakai;
Bringt Schlafrock, Toffeln, Hose,
schleppt Pfeife, Knasterdose
nebst Fidibus herbei.
Denn morgens ging kein Mädchen
gern in sein Kabinettchen.¹⁰*

Auch kluge Köpfe wie Friedrich Schiller und Johann Wolfgang von Goethe liebten die Schokolade. Goethe schätzte sie sowohl in flüssiger als auch in fester Form als Täfelchen, die er als galanter Verehrer seiner späten Geliebten Ulrike von Levetzow mit einem kleinen Gedicht verehrte:

7 Sophie und Michael Coe: *Die wahre Geschichte der Schokolade*, Frankfurt 1997, S. 161.

8 Ebd. S. 42.

9 Aufstehzeremonie, oft mit einer Audienz verbunden.

10 Rolf Italiander: *Xocolatl: Ein süßes Kapitel unserer Kulturgeschichte*, Düsseldorf 1980, S. 93.



Abb. 4 Jean-Étienne Liotard: *Das Schokoladenmädchen*

*Gewogen scheinst du mir zu sein,
Du lächelst ob der kleinen Gabe;
Und wenn ich deine Gunst nur habe,
so ist kein Täfelchen zu klein.*¹¹

Er hielt die Schokolade, einem Rat des Weltreisenden Alexander von Humboldts folgend, auch für Reisen gut geeignet. Schiller trank, wenn er erst gegen Mittag aufstand, statt zu speisen, eine Tasse Schokolade. Arbeitete er halbe Nächte durch, stärkte er sich mit einem Trunk Weinschokolade.

Lange blieb der Schokoladenkonsum auf fürstliche und wohlhabende Häuser begrenzt. Ein langer und aufwändiger Herstellungsprozess und die hohen Rohstoffpreise wegen der beschränkten Anbauggebiete des empfindlichen Kakaobaums machten die Schokolade teuer. Schokolade kaufte man zu dieser Zeit in Apotheken, und Apothekenpreise waren auch zu zahlen.

Im protestantischen Norden Deutschlands war im 18. Jahrhundert von den Landesherren der Genuss von Schokolade durch den gemeinen Mann nur ungern gesehen. Unter Friedrich I. gab es sogar strenge Strafen für Genießer der Schokolade ohne Permissionszettel. Friedrich der Große liebte zwar selbst den süßen Trunk, verbot aber jeden Handel von umherziehenden Händlern mit Schokolade. Er wollte den Verbrauch von Kakao und Schokolade durch die Landbevölkerung unterbinden, um teure Devisen zu sparen. In Hessen gab es unter Landgraf Friedrich 1774 eine strenge Verordnung gegen den »Mißbrauch« von Kaffee und Schokolade, nach der »in den Landstädten und auf dem platten Lande gar kein Caffé- oder Chocolate-Krämer mehr geduldet, noch von diesen Getränken etwas daselbst verkauft werden« durfte. Der Denunziant sollte 10 Taler als Belohnung erhalten, welche der des Genusses Überführte zu zahlen hatte.¹² Die eher genussfeindliche Grundhaltung ge-

genüber der Schokolade hat sich bei jenen, die politisch etwas zu sagen haben, interessanterweise bis ins 20. Jahrhundert gehalten.

Großzügiger war dagegen Maria Theresia von Österreich, die selbst keine Schokolade zu sich nahm, aber in einer Ballordnung genehmigt hatte, dass »Erfrischungsgetränke als Thee, Caffé und Chocolate um einen nahe bei der Credenz angeschlagenen billigen Preiß in hinlänglichem Quanto und guter Qualität zu bekommen seyn« sollten.¹³ Der genussfreudige August der Starke von Sachsen soll die Schokolade bei seinen Kavaliereisen an die Höfe von Madrid, Paris, Florenz, Rom und Venedig kennen- und schätzen gelernt haben. Kaum zufällig hat sich Sachsen in Deutschland im 19. Jahrhundert zu einem Zentrum der Schokoladenfabrikation entwickelt.

Mit der Ausdehnung der Anbauggebiete in Mittelamerika und vor allem der Einführung des Kakaoanbaus in Westafrika durch die Portugiesen sanken die Preise des kostbaren Rohstoffs. Der Anbau von Rübenzucker, der nach der napoleonischen Kontinentalsperre in Deutschland den teuer eingeführten Rohrzucker ersetzte, trug ebenfalls dazu bei, dass Schokolade weniger exklusiv wurde. Hinzu kamen sinkende Zölle durch die Zollunion 1834 und technische Fortschritte in der Herstellung. In Dresden ließ sich der Sohn eines Kupferschmieds, Johann Martin Lehmann, nieder, dem als Autodidakt die Verbesserung des bisher führenden französischen Walzwerks für die Schokoladeherstellung gelang und der 1849 ein erstes Granitwalzwerk herstellte.¹⁴

So wurde die handwerkliche Schokoladenproduktion allmählich von der industriellen Herstellung abgelöst. Auch machte die Vergrößerung der Absatzmöglichkeiten eine fabrikmäßige Fertigung überhaupt erst lohnend. Die ältesten deutschen Schokoladenfabriken, zu denen auch die Firma B. Sprengel & Co. gehörte, wurden in der ersten Hälfte des

11 <http://www.theobroma-cacao.de> [zuletzt aufgerufen am 16.1.2016].

12 Mueller, S. 68.

13 Ebd.

14 Mueller, S. 112 ff.

19. Jahrhunderts gegründet. Die meisten begannen auf handwerklicher Basis und haben außer Schokolade auch Bonbons und weitere Produkte hergestellt. Die Firma Hildebrand, seit 1817 in Berlin, ist die älteste – sieht man einmal von einer Schokoladenmanufaktur in Steinhude ab, die Mitte des 18. Jahrhunderts vom Fürsten Wilhelm von der Lippe konzessioniert und mit einigen portugiesischen Schokoladenmachern betrieben wurde. Die Steinhuder Manufaktur hat ihren Betrieb aber nie zu einer industriellen Produktion weiterentwickelt.¹⁵

Noch vor Sprengel gegründet wurden die Firmen Felsche in Leipzig 1821, Jordan & Tiaeus in Dresden 1823, Reese & Wichmann in Hamburg 1831, Lobeck in Dresden 1838, Stollwerck in Köln 1839, Henry Lambertz in Aachen 1839, Moser-Roth in Stuttgart 1841, Petzold & Aulhorn in Dresden 1843 und Waldbaur in Stuttgart 1848.¹⁶

Hannoversches Bürgerrecht: »Treu, hold und gehorsam sein«

Bernhard Sprengel (1825–1902) ließ sich am 27. September 1851 als Kaufmann im damals hannoverschen Harburg nieder und wurde dort in die Kramer-Innung aufgenommen. Der selbstständig tätige Geschäftsmann erhielt von der Stadt das Bürgerrecht. Zur Zeit der Gewerbeeröffnung bestand in Harburg noch Zunftzwang. Das Gewerbe an sich war zwar frei, wer sich aber als Fabrikant niederließ, brauchte den Bürgerbrief.¹⁷ Der Harburger Bürgerbrief

band den Neubürger Sprengel an umfangreiche Loyalitätsverpflichtungen gegenüber dem Haus Hannover mit allen seinen Mitgliedern. Der neu aufstrebende Kaufmannsstand war in die feudale Herrschafts- und Lehensordnung rechtlich nicht eingebunden, so sollte wenigstens diese persönliche Verpflichtung für politische Loyalität sorgen. Das Haus Hannover fürchtete, das wird deutlich, den freien Geist des neuen Standes. Die Darlegung dieser Verpflichtungen nahm in der Urkunde eine ganze Seite ein.

»Wenn aber Seine Majestät nach dem Willen des Allmächtigen (das doch seine Göttliche Güte lange Zeit zu verhüten gnädiglich geruhen wolle) mit Tode abgehen würde, alsdann seiner Königlichen Hoheit den Kronprinzen und Deroselben eheleiblichen männlichen Erben nach dem Rechte der Erstgeburt in absteigender Linie, wenn aber deren keine vorhanden sind, sodann denjenigen Prinzen des Königlichen Hauses, welchem die Erbfolge nach dem Rechte der Erstgeburt in absteigender Linie, wenn auch deren nach dem unerforschlichen Rath der göttlichen Vorsehung keine mehr vorhanden sein sollten, alsdann des regierenden Herren Herzogs von der jetzigen Wolfenbüttelschen Linie Fürstlichen Durchlauchtigkeit und den successionsfähigen männlichen Leibeserben ... treu, hold und gehorsam sein ... kein Parthei und Auf-
lauf machen ... und da davon etwas erfahren sollte, solches anzeigen und zu wissen machen wolle«

So wünschte sich der hannoversche König seine Untertanen: bedingungslose Unterordnung unter den König und Anzeige aufrührerischer Demokraten. Vor diesen hatte er drei Jahre nach der Revolution von 1848 noch große Furcht.

Das Königreich Hannover hatte in den 1840er Jahren in Harburg wichtige Investitionen in die Infrastruktur vorgenommen: 1847 wurde die Strecke Celle–Harburg durch die königlich Hannöverschen Staatseisenbahnen eröffnet und parallel dazu die alten Festungsgräben zu einem modernen Seeschiffhafen

15 Heinrich Fincke, der mehr als ein halbes Jahrhundert als Chemiker in der Schokoladenindustrie tätig war, bezweifelte allerdings, dass die Schokoladenfabrik Steinhude wirklich die erste Fabrik war. Fincke schrieb, dass dieser Betrieb nur örtliche Bedeutung gehabt habe und 1781 allein für München sechs Schokoladenfabriken angegeben wurden. Kakao- und Zuckerzeitung Kazett, November 1937; http://www.steinhuder-gastronomie.de/ber_schok.htm.

16 Carl Greiert: Festschrift zum 50-jährigen Bestehen des Verbandes deutscher Schokolade-Fabrikanten e. V. 1876–1926, Dresden 1926.

17 HStAH Dep. 105 Acc. 2/80, Nr. 699-1.

Mit Stempel belegt.

Bürger-Brief.

Actum Harburg beim Magistrate

den 21^{ten} September 1851.

Erschien der zum Bürger der hiesigen Stadt aufgenommene *Subskribent*
Carl August Louisen-Sprengel von Wellerhausen
in Amt Harburg

und hat derselbe folgenden **Euldigungs- und Bürger-Eid** unter den gewöhnlichen Höflichkeitlichkeiten abgeleistet:

„Ich schwöre einen Eid zu Gott dem Allmächtigen und Allwissenden, daß dem Allerdurchlauchtigsten, Großmächtigsten **Fürsten und Herrn**

Kraft August König von Hannover,

Königlichen Prinzen von Großbritannien und Irland, Herzog von Cumberland, Herzog von Braunschweig und Lüneburg u. Unserem Allergnädigsten Herrn, Seiner Königlichen Majestät ich will treu, hold und unterthan sein, Dero Befehl wissen und nach äußerstem Vermögen befördern, Arges aber, so viel an mir ist, kehren, wehren und warnen, auch in Rath und That nicht sein, darin wider Höchstermiedere Seine Königliche Majestät oder Dero Lande und Leute gehandelt, gerathen oder gethan werden möchte, sollte, wollte oder könnte. Wenn aber Seine Königliche Majestät nach dem Willen des Allmächtigen (das doch seine Göttliche Güte lange Zeit zu verhüten gnädiglich geruhen wolle) mit Tode abgehen würde, alsdann Seiner Königlichen Hoheit dem Kronprinzen und Deroselben eheleiblichen männlichen Erben nach dem Rechte der Erstgeburt in absteigender Linie, wenn aber deren keine vorhanden sind, jedann denjenigen Prinzen des Königlichen Hauses, welchem die Erbfolge nach dem Rechte der Erstgeburt zuschiet und deren eheleiblichen männlichen Erben in absteigender Linie, und wenn auch deren nach dem unerforschlichen Rath der Göttlichen Vorsehung keine mehr vorhanden sein sollten, alsdann des regierenden Herrn Herzogs von der jetzigen Wolfenbüttelschen Linie Fürstlichen Durchlauchtigkeit und den successionsfähigen männlichen Vettererben der Wolfenbüttelschen Linie und zwar allezeit nach dem Rechte der Erstgeburt, obiges alles gebührend leisten will;

hiernächst

aber auch dem Magistrate dieser Stadt, meiner Obrigkeit, treu, hold und gehorjam sein, der Stadt Befehl nach äußerstem Vermögen befördern, ihren Schaden aber, so viel an mir ist, abwenden, keine Parthei und Aufruf machen, auch in Rath und That nicht sein, darin wider den Magistrat gehandelt, gerathen oder gethan werden möchte, sollte, wollte oder könnte, und da ich davon etwas erfahren sollte, solches anzeigen und zu wissen machen wolle, so wahr mir Gott helfe und sein heiliges Wort!“

Actum ut supra

in fidem

Dr. Francke

Abb. 5 Bürgerrechtsurkunde Harburg

ausgebaut. Reiche Kaufleute aus Hamburg investierten ab 1850 in den neuen hannoverschen Hafen. Harburgs Wirtschaft entwickelte sich gut, und die Einwohnerzahl verzehnfachte sich binnen Kurzem. Das Bevölkerungswachstum der beginnenden Industrialisierung erwies sich als günstig für die Nahrungsmittelproduktion. Hauptumschlagplatz für Rohkakao war das nahe Hamburg.

Bernhard Sprengel mietete sich mit seinen Fabrikationsräumen bei Johann Conrad Tewes ein, Wirt und Schiffer, nahe am Hafen an der Süderelbe in der damaligen Straße Am Brock.¹⁸ Sprengels Vater, der alte Pastor Sprengel aus Wollershausen, steuerte 300 Thaler Preußisch Courant bei.¹⁹

Den Umsatz im Jahr 1852 gibt eine handschriftliche Notiz des stolzen Gründers mit 8323 Thaler und 59 Groschen an. Bereits im folgenden Jahr hat sich der Umsatz auf 15033 Thaler und 90 Groschen fast verdoppelt.²⁰

Dann folgte als einschneidendes Ereignis für den jungen Betrieb die Aufhebung des Freihafenrechts von Harburg. Das hieß für Sprengel, er hätte einmal für seine Rohprodukte und ein zweites Mal für seine Fertigfabrikate Zoll zahlen müssen, wenn er Rohkakao aus Hamburg bezog und zum Beispiel nach Mecklenburg lieferte. Sprengel beschloss daher 1853, seine Fabrikation nach Hannover zu verlegen. Für eine kleingewerbliche Schokoladenproduktion war in der Residenzstadt guter Absatz



Abb. 6 Harburg Gesamtansicht mit Eisenbahn, 1847

zu erwarten. Ein zeitgenössischer Bericht aus dem Jahr 1847 beschreibt die wirtschaftlichen Aussichten in der Stadt: »Durch eine glänzende Hofhaltung, den zahlreichen Adel sowie Beamte und Militär, nicht minder durch den Luxus und die Bequemlichkeit, womit die Wohlhabenden der Einwohner ihre Häuser einrichten, werden so bedeutende Geldsummen in Bewegung gesetzt, daß es auch dem geringsten Handwerker nicht an Beschäftigung fehlt und er sich seinen Lebensunterhalt auf eine anständige und bequeme Weise verschaffen kann.«²¹

Sprengel sondierte die Wettbewerbslage in Hannover. Folgende kleinere Schokoladenmacher gab es dort:

»J. P. Droste Erben, Essig- und Chocladefabrik, Burgstr. 24

21 Die Haupt- und Residenzstadt Hannover. Ein Führer durch die Stadt und Umgegend Seiner Majestät dem Allerdurchlauchtigsten, Großmächtigsten Fürsten und Herrn, Herrn Ernst-August Könige von Hannover, o.J., Hannover 1847, S. 44.

18 RWWA 208-137-1.

19 Euler.

20 RWWA 208-471-13.

Debet		Credit	
1852		1851	
1853		1852	
1854		1853	
Zinsen von 3 Jahren für die		1. Bte. bezeugt bezeugt Valutabek.	
Konten für die Jahre Sprengel		2. Bte. bezeugt bezeugt Valutabek.	
nach Baltimore und Londoner		3. Bte. bezeugt bezeugt Valutabek.	
1853-54		4. Bte. bezeugt bezeugt Valutabek.	
1855		5. Bte. bezeugt bezeugt Valutabek.	
300		300	

Abb. 7 Credit des Vaters Pastor Sprengel, festgehalten im Geschäftsbuch von 1851



Abb. 8 Residenzstadt Hannover um 1850

Andreas Duensing, Zuckerwaren-Chocolade-Weinessig- und Pastillenfabrik, Rote Reihe 15

Karl Fraas, Apotheker, Chocolate-, Parfum- und Chemikalienfabrik, Schaufelder Str. 3

J.G. von der Linde, Materialwarenhandlung, Chocolate- und Boltjesfabrik, Knochenhauerstr. 40

Georg Ramsahl, Liqueur-, Sprituosen-, Weinessig- und Chocoladefabrik, Calenberger Str. 40

Georg Robby, Hofkonditorei, Caffeehaus, Liqueur- und Chocoladefabrik, Leinestr. 29, seit 1865 am Theaterplatz« (das spätere Café Kröpcke).²²

Traditionell waren Residenzstädte für die Schokoladenfabrikation ein gutes Pflaster, versprach doch die gehobene Gesellschaft von Hof, Adel und Beamtenschaft regen Absatz. Sprengel wollte sich allerdings nicht wie die bestehenden hannoverschen Betriebe auf die handwerkliche Schokoladenherstellung beschränken. Für Fabriken war Hannover aber kein günstiger Ort.

So heißt es in dem oben zitierten Bericht von 1847: »Das eigentliche Fabrikwesen wird in Hannover schwerlich einen guten Boden zu seiner Entfaltung finden, wenngleich in

letzterer Zeit einige Fabriken entstanden und dieselben auch von der Regierung begünstigt werden. Die zu Fabriken nöthigen Menschenhände können hier besser verwerthet werden und ist deswegen der Arbeitslohn zu hoch, sowie auch die Lebensmittel, Wohnung und Feuerung in zu hohem Preise stehen, was wenige Verlockung zu großartigen Fabrikanlagen darbietet.«²³

Der Versuch, die starre traditionelle Zunftverfassung durch eine liberalisierte Gewerbeordnung zu reformieren, war

in den 1840er und 1850er Jahren gescheitert. Die Zünfte verteidigten ihre bisherigen Privilegien, und auch der Welfenkönig Ernst August zeigte sich wenig geneigt, Fabriken in die Stadt zu holen. Fabrikschornsteine, fand er, vertrugen sich nicht mit dem Residenzcharakter, und auch die Arbeiterschaft, die die Fabriken anziehen würden, betrachtete er wegen des revolutionären Potenzials mit großem Misstrauen.²⁴ Noch 1857 wurden in Hannover nur 72 Dampfkessel gezählt, eine sehr geringe Zahl und Zeichen für die noch geringe Industrialisierung.

Einen dieser Dampfkessel betrieb in jener Zeit Bernhard Sprengel. Die Aufstellung der ersten Dampfmaschine von 5 PS im Jahr 1856 teilte der stolze Firmenbesitzer seinen Kunden in einer Zeitungsanzeige²⁵ mit:

Obwohl der Dampf mit der eigentlichen Schokoladenfabrikation nichts zu tun hatte, sondern dem Antrieb der Maschinen diente, wurde von Sprengel wie auch von anderen Fabrikanten mit »Dampf-Chocoladen« geworben, als handle es sich um ein neues Herstellungsverfahren von Schokolade unter Dampf.

²³ Die Haupt- und Residenzstadt Hannover, S. 44.

²⁴ Klaus Mlynek, Waldemar R. Röhrbein (Hrsg.): Geschichte der Stadt Hannover Bd. 2, Hannover 1994, S. 321.

²⁵ RWWA 208-560-1.

»Unsern wertgeschätzten in- und auswärtigen Geschäftsfreunden beehren wir uns hiermit die ergebene Anzeige zu machen, daß wir im Laufe dieses Monats unseren neue

Dampf-Chocoladen-Fabrik

eröffnen werden. Wir lassen dieselbe mit den auf den Londoner und Pariser Weltausstellungen zur Fabrikation von Chocoladen als allerbest anerkannten Maschinen versehen und haben, um allen bis dahin an uns gestellten Anforderungen zu entsprechen, einen tüchtigen französischen Chocolatier, der lange Jahre als solcher in einer der berühmtesten Pariser Fabriken fungierte, als Geschäftsführer in unserer Chocoladen-Fabrik dazu engagiert. Wir halten uns daher zu angenehmen Aufträgen bestens empfohlen und zeichnen so hochachtungsvoll als ergebenst

B. Sprengel & Co«

Dampfmaschinen galten im 19. Jahrhundert bis zur Erfindung der Elektromotoren als modernste technische Errungenschaft. Den Betrieb als Dampf-Chocoladen-Fabrik den Kunden vorzustellen und somit an der Spitze des Fortschritts zu marschieren, war für das süße Produkt ein erfolversprechendes Verkaufsargument, dessen sich auch andere Schokoladenfabriken jener Zeit gern bedienten. Für den Erhalt der Anlage musste einiges Geld aufgewendet werden. Reparaturen der Maschinen schlugen in einer Schokoladenfabrik regelmäßig als erhebliche Kosten zu Buche. Die Firma beschäftigte eigene Schlosser zur Wartung und Reparatur der Maschinen. Dennoch mussten zum Beispiel noch in den 1950er Jahren auf Investitionen

von 1000 DM, 500 DM für Reparaturaufträge kalkuliert werden.²⁶

Neu gegenüber der handwerklichen Produktion war der Einsatz von Walzwerken, hydraulischen Kakaopressen und Melangeuren (Mischmaschinen), über Transmissionsriemen (Abb. 9) von der Dampfmaschine in Bewegung gesetzt. Auf den Fotos aus der Frühzeit der maschinellen Produktion präsentieren sich Sprengels Schokoladenmacher stolz mit mechanischen Walzwerken und Melangeuren.

Bernhard Sprengel kaufte Maschinen der aufstrebenden Maschinenbau-Spezialindustrie, konstruierte aber auch eigene Röst-, Brech- und Schälmaschinen ebenso wie Melangeur- und Walzwerke. In Anerkennung seiner Tätigkeit als Konstrukteur von Maschinen wurde er im Februar 1878 in den Bezirksverein deutscher Ingenieure zu Hannover als ordentliches Mitglied aufgenommen.²⁷

Seine Kölner Konkurrenten, die Brüder Stollwerck, entwarfen ebenfalls eigene Maschinen, und Ludwig Stollwerck hat sogar eine eigene Fabrik, die Deutsche Automaten-Gesellschaft, gegründet. Deren Verkaufsautomat stieß vor allem bei den Kirchen auf heftige Kritik. Er würde die Jugend verderben, kritisierten sie in Eingaben an die Regierung. Die Jugend hätte jederzeit – eine Gefahr für die öffentliche Moral – Zugriff auf Süßigkeiten ohne Beschränkung durch den Ladenschluss, denn naschsüchtige Kinder würden sicher Süßigkeiten reichlich ohne Bezahlung herausklauben.²⁸ Die Firma Sprengel verkaufte zwar elegante Buffetschränke an die Fachgeschäfte, betrieb aber kein Automatengeschäft.

Mit seiner Fabrik war Bernhard Sprengel zunächst in der Celler Straße 12 als Mieter untergekommen. Das Geschäft entwickelte sich

26 1955 1,3 Mio. Investitionen, dazu 600 000 Reparaturen, Notiz Sprengel, HStAH Dep. 105 Acc. 2/80, Nr. 397.

27 HStAH Dep. 105 Acc. 2/80 Nr. 699-1.

28 Freundlicher Hinweis von Kirsten Hoffmann, HStAH Hann. 122a Nr. 2660. Titel: Bericht des Regierungspräsidenten in Arnberg wegen der sittlichen Gefährdung der Schulkinder durch Zuckerwaren-Automaten (1900).



Abb. 9 Mit Dampf angetriebene Melangeure und Walzmaschinen um 1900

günstig; der Umsatz hatte sich gegenüber dem ersten Geschäftsjahr verfünffacht und betrug 1856 schon 40 000 Thaler. Die Zahl der Einwohner Hannovers war binnen Kurzem auf das Doppelte angestiegen, von 55 000 im Jahr 1852 auf 108 000 im Jahr 1875. Das waren günstige Bedingungen für einen aufstrebenden Nahrungsmittelfabrikanten, zumal die heimischen Konkurrenten in den 1860er und 1870er Jahren ausschieden. In jenen Jahren entstanden rund um Hannover eine Reihe von Zuckerrübenfabriken, die ersten 1857 in Gehrden und Einbeck. Da auf ein Teil Rohkakao zwei Teile Zucker kamen, fand die Schokoladenfabrik Lieferanten ihres wichtigen Rohstoffs in räumlicher Nähe.

Kunden der gehobenen Stände warb Sprengel wie in der Zeitungsanzeige (S. 17) mit einem »tüchtigen französischen Chocolatier, der lange als solcher in einer der berühmtesten Pariser Fabriken fungierte«. Ein alter Sprengelmitarbeiter erinnerte sich viele Jahrzehnte später: »Ein Original war Monsieur Leopold.

Ein echter Pariser, der im Schokoladenkeller tätig war und von Herrn Bernhard Sprengel aus Frankreich »importiert« war. Konnte nicht gut deutsch sprechen, aber umso besser Schokolade herstellen. Manchmal sang er auch: Dieu protège la sainte alliance entre la Russie et la France.«²⁹

Die erfolgreiche Firma strebte nach eigenem Grund und Boden und erwarb von der Familie von Alten ein Gelände, auf dem das erste Fabrikgebäude errichtet wurde. Im Kaufvertrag mit den Lehensvettern von Alten heißt es im Paragraphen 3: »Der Lehensverband des zu einem landesherrlichen Lehen gehörenden Kaufobjects wird mit Genehmigung der Lehensherrschaft durch den Verkauf aufgehoben und entsagen die Verkäufer für sich und ihre Nachkommen allen aus dem Lehensverbande an das Kaufobject zu erhebenden Ansprüchen, wollen dasselbe vielmehr als zehnt- und schuldenfreies Allodium [freies Eigentum] dem Käufer überliefern.«³⁰ Feudale Herrschaftsrechte wichen mit diesem Kaufvertrag freier bürgerlicher Vertragsgestaltung zwischen gleichberechtigten Vertragspartnern. Im Unterschied zu Frankreich, dessen »Régime féodale« 1789 in der Revolution durch Beschluss der Nationalversammlung beendet wurde, löste sich das feudale Lehenrecht in Deutsch-



Abb. 10 Anzeige Weihnachtsausstellung Dampf-Chocoladen von 1859

29 »Gott schütze die Heilige Allianz zwischen Russland und Frankreich«. Erinnerungen Alexander Sangiorgio 1951, HStAH Dep. 105 Acc.2/80 Nr. 582.
30 Kaufvertrag zwischen den Lehensvettern von Alten und Bernhard Sprengel vom 2. Feb. 1872, RWWA 208-492-1.

land nur allmählich auf, galt teilweise bis weit ins 20. Jahrhundert und wurde endgültig erst 1947 durch ein alliiertes Kontrollratsgesetz abgeschafft. Das feudale Lehensrecht derer von Alten für das genannte Grundstück wurde durch den Vertrag aufgehoben und dieses für den Käufer freies Eigentum. Eigener Grund und Boden war begehrt, erlaubte er doch in den Gründerjahren die günstige Aufnahme von Hypothekenkrediten.

1855 machte Sprengel zusätzlich ein Detail-Geschäft in der Georgstraße, Ecke Steintorstraße auf und inserierte zur Geschäftseröffnung nebenstehende Anzeige.

Sprengel strebte zügig seine Anerkennung als wohlbestallter Geschäftsmann in Hannover an. Kaum zwei Jahre nach der Eröffnung seiner Fabrikation in Hannovers Vorstadt beantragte er bereits das hannoversche Bürgerrecht. Dabei trug er vor, dass er das Harburger Bürgerrecht bereits besitze und dieses zwecks späterer Errichtung eines Zweigbetriebs auch

»Geschäftseröffnung

Mit dem heutigen Tage eröffneten wir neben unserm bereits seit mehreren Jahren bestehenden **Conditoreiwaaren-, Bonbons- und Chocoladen-Fabrikgeschäfte** ein in alle Branchen dieses Faches schlagendes Detail-Geschäft, verbunden mit einer großen Auswahl **feinster Backwerke und Confituren**. Durch unsre ausgedehnten Verbindungen im In- und Auslande sind wir in den Stand gesetzt, stets frische Waaren zu liefern und halten insofern unsre Artikel einem hohen Adel und verehrten Publikum zur geneigten Abnahme bestens empfohlen.

*B. Sprengel und Comp.,
Ecke der Steinthor und Georgstraße
No. 24.«*

»conservieren« wolle. Selbstbewusst präsentierte er sich »dem hochlöblichen Magistrat der Königlichen Residenzstadt« Hannover in seinem »gehorsamsten Gesuch um Gewin- nung des Bürgerrechts« als Pionier:

»Seit Ostern etablierte ich mich in hiesiger Vorstadt als Chocolate-, Bonbons- und Conditoreiwaaren-Fabrikant ... aus dem Grunde ... weil ... hier in Hannover und dessen Nähe ein ähnliches Geschäfts nicht existierte. [...] Ich hege nun den Wunsch, neben meinem Fabrikgeschäfte auch ein Dettaille-Geschäft feiner englischer und französischer Conditorwaaren, soweit es als bürgerliche Nahrung zu betreiben erlaubt ist, zu eröffnen, da hieselbst ein ähnliches ein der Zeit entsprechendes Geschäft nicht vorhanden ist.«³¹

Er verwies ferner auf die bestehende Ausdehnung seines Geschäfts, seine finanzielle Unabhängigkeit aufgrund erworbenen eigenen Vermögens und auf angesehene Bürgen als Referenz: »Mit den hiesigen Herren Colonialwaarenhändlern stehe ich bereits seit meinem Etablissement in Harburg in Verbindung, außerdem lasse ich fast das ganze



Abb. 11 Sprengelhaus in der Georgstraße um 1907

³¹ Euler.

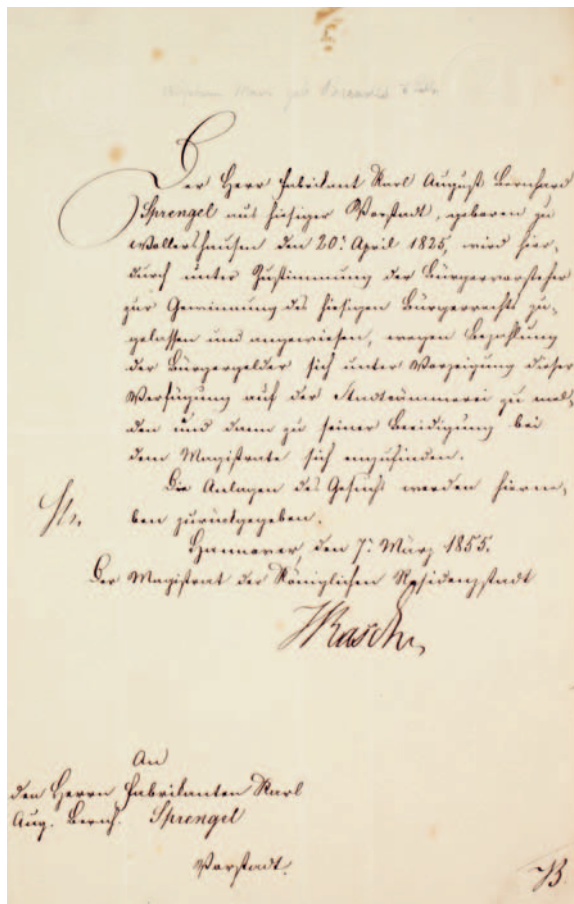


Abb. 12 Bürgerrechtsurkunde Hannover, 1855

Königreich Hannover, Großherzogtum Oldenburg, Braunschweig, die angrenzenden kleinen Fürstenthümer und Westphalen bereisen, wozu eigends ein Reisender engagirt ist. Mein Geschäft und ganze Einrichtung desselben betreibe ich aus eignen Mitteln und beträgt mein jetziges eignes Vermögen ca. 2800 bis 3000 Thaler Courant. ... Die Herren C.G. Damcke und Eduard Richter kennen meine Vermögensverhältnisse am nächsten. Wegen meiner Persönlichkeit beziehe ich mich außer diesen auf die Herren W. Eichhorn, W. Hoffmann, Heinrich Rode, Herm. Bartels, Alb. Culemann, A.G. Schrader, H.L. Moerlins, C.G. Brandes, Carl Petri.

Indem noch meine Legitimationspapiere, als Taufschein, Bürgerbrief von Harburg, Quittung über letztbezahltes Bürgergeld, Trauschein und Zeugnisse ich eingeschlossen erfolgen lasse, sehe ich einer geneigten baldigen Resolution vertrauensvoll entgegen und verharre»

Hochachtungsvoll und ganz ergebenst
Bernh. Sprengel³²

Das hannoversche Bürgerrecht wurde Sprengel 1855 gewährt. In der Verfügungsurkunde vom 7. März fehlten die umfangreichen Loyalitätsverpflichtungen, welche die Harburger Urkunde Sprengel noch abverlangt hatte. Der »Herr Fabrikant Karl August Bernhard Sprengel aus hiesiger Vorstadt« wurde lediglich angewiesen »zur Gewinnung des hiesigen Bürgerrechts ... wegen Bezahlung der Bürgergelder unter Vorzeigung dieser Verfügung auf der Stadtkämmerei zu melden und dann zu seiner Vereidigung bei dem Magistrate sich einzufinden«.

In einer Residenzstadt, in der sich das Leben des wohlhabenden Bürgertums und des Adels am Hof orientierte, strebte ein ehrgeiziger und qualitätsbewusster Fabrikant danach, in die Reihe königlicher Hoflieferanten aufgenommen zu werden. Ein solcher Titel sorgte für guten Absatz in den wohlhabenden Kreisen der Stadt, die in Gesellschaft und privatim Trink- und Ess-Schokoladen gern genossen. In neun Jahren hat sich Sprengel in Hannover mit seiner Schokolade bereits einen guten Namen gemacht, so erhielt er 1862 das begehrte Prädikat.

»Ihre Majestät der König haben allergnädigst geruhet dem Herrn Chocolate-Fabrikanten B. Sprengel hierselbst das Prädikat von
Hof-Chocolate-Fabrikant

mit der Befugnis zur Führung des königlichen Wappens zu verleihen und dabei die Erwartung auszusprechen, dass derselbe nach Verleihung dieses Ehren-Prädicats auch seine treue Gesinnung für seine Majestät und das königliche Haus bei allen sich darbietenden Gelegenheiten gehörig bestätige.

Sodann Wir dem Herrn solches folgend eröffnen, fordern Wir ihn zugleich auf, die für diese Titel-Verleihung zum Besten der Militair Wittwen und Waisen herkömmlich zu zahlenden 6 Reichsthaler 25 Groschen 6 Pfennige Courant bei hiesiger Militair-Unterstützungskasse baldigst zu entrichten.«

Hannover 27. Mai 1862
Königlicher Oberhofmarschall³³

Den Briefkopf der Firma zierten bald darauf – Abb. 14 in der Version aus dem Jahr 1874 – das frisch erworbene Prädikat des Königlichen Hoflieferanten und die Silberne Medaille des Gewerbevereins für das Königreich Hannover und die Fabrikgebäude aus der Vogelperspektive. Die rauchenden Schloten im Hintergrund fehlten damals auf keinem Firmenbriefkopf. Sie standen für florierende Geschäfte.

Im Handwerk hatten die Zünfte für die Qualität der zünftig hergestellten Produkte gebürgt und gleichzeitig die Preise festgelegt. Für das aufstrebende freie Gewerbe, unter das sich auch unseriöse Geschäftemacher mischten, fehlte eine solche Qualitätsgarantie. Ob ein höherer Preis gerechtfertigt war, konnte erst die Erfahrung lehren, und schlechte Ware verdarb auch den Konkurrenten das Geschäft. So suchten die örtlichen Gewerbevereine durch Wettbewerbe und Ausstellungen die Qualität und den Ruf des ansässigen Gewerbes zu fördern. Der bereits zitierte zeitgenössische Bericht rühmte deren Tätigkeit: »Wenn gleich im Ganzen früher wenig für das Empor-

blühen der Gewerbe geschah, so müssen wir dagegen den Einfluß rühmend anerkennen, welchen der Gewerbeverein auf dieselben ausübt. Seine Wirksamkeit besteht [auch] in Aufmunterung der Handwerker durch Ertheilung von Medaillen und Prämien«³⁴.

Die Firma B. Sprengel & Co. hatte schon acht Jahre nach ihrer Gründung die Anerkennung der Juroren gefunden. 1859 zeichnete der Gewerbeverein für das Königreich die Firma mit einer Silbermedaille aus. Die Verleihungs-urkunde lobte:

34 Die Haupt- und Residenzstadt Hannover, S. 44.

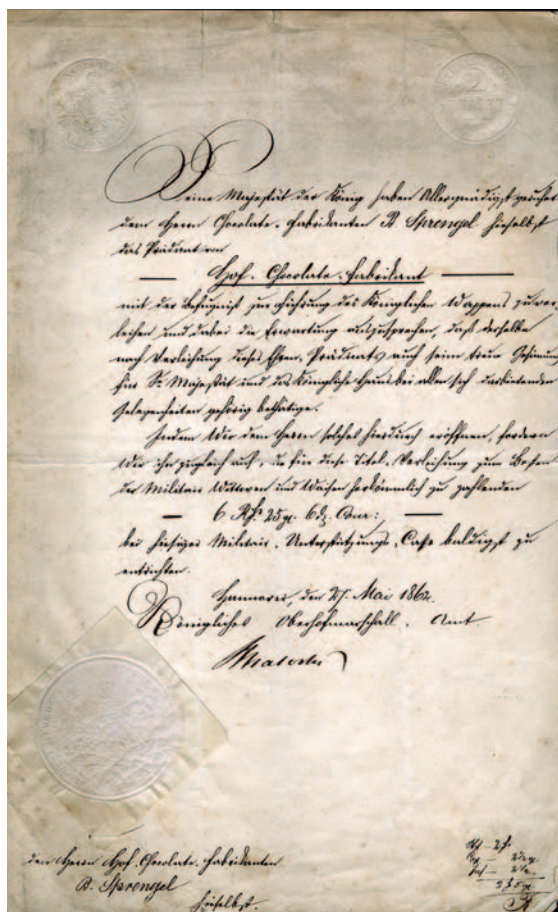


Abb. 13 Königliches Patent als Hoflieferant



Abb. 14 Briefkopf mit den Fabrikationsgebäuden Kronenstraße, 1874

»Sprengel & Comp in Hannover, Chocolate, Bonbons und Konditoreiwaren

Die erst seit wenigen Jahren gegründete Sprengelsche Fabrik, ursprünglich wohl auf Chocolate berechnet, die sie mittelst vervollkommneter Maschinen unter Anwendung von Dampfkraft in allen Sorten liefert, hat sich nachher auf alle Arten Konditoreiwaren ausgedehnt, die sie in fabrikmäßigem Betriebe darstellt und selbst mit Einschluß sehr schwieriger Sachen, z.B. der verschiedenen Rocks [Kekssorte] mit eingeschlossenen Figuren, in höchst befriedigender Güte liefert. Die rasche thatkräftige Entwicklung und in so wenigen Jahren erworbene Bedeutsamkeit des Ge-

schafts ist durch die kleine silberne Medaille anerkannt.«³⁵

Nach der preußischen Annexion Hannovers durch Preußen hatte der Titel des »königlichen Hoflieferanten« 1866 an Wert verloren. Eine königliche Hofhaltung gab es in Hannover nun nicht mehr. Im welfentreuen Hannover konnte aber die vormalig königliche Auszeichnung dem Absatz immer noch förderlich sein, und so schmückte das königliche Prädikat weiterhin die Sprengel-Briefköpfe. Dennoch musste er sich als Geschäftsmann den veränderten Zeitumständen anpassen. Zwei Jahre nach der Annexion Hannovers, im Jahr 1868, gründete er eine Zweigniederlassung in Berlin, um auch in der Hauptstadt am Platze zu sein. Die Jubiläumsschrift zum 100. Bestehen des Unternehmens kommentierte 80 Jahre später: »Wenn Bernhard Sprengel als Althannoveraner auch die Entscheidung des Jahres 1866 gegen die politische Selbständigkeit seiner Heimat tief bedauerte, so war er doch von der Überzeugung durchdrungen, daß Ländergrenzen den wirtschaftlichen Zusammenschluß nicht beeinflussen sollten.«³⁶

Der »Contract« mit dem dortigen Niederlassungsleiter ist erhalten. Herrn Gustav Philips aus Braunschweig wurde bestätigt: »Herr Philips geht als Bevollmächtigter und Vertreter



Abb. 15 Sprengel-Vitrine, Gewerbeausstellung der Provinz Hannover von 1878

35 HStAH Dep. 105 Acc. 2/80 Nr. 699-/1.

36 Euler.

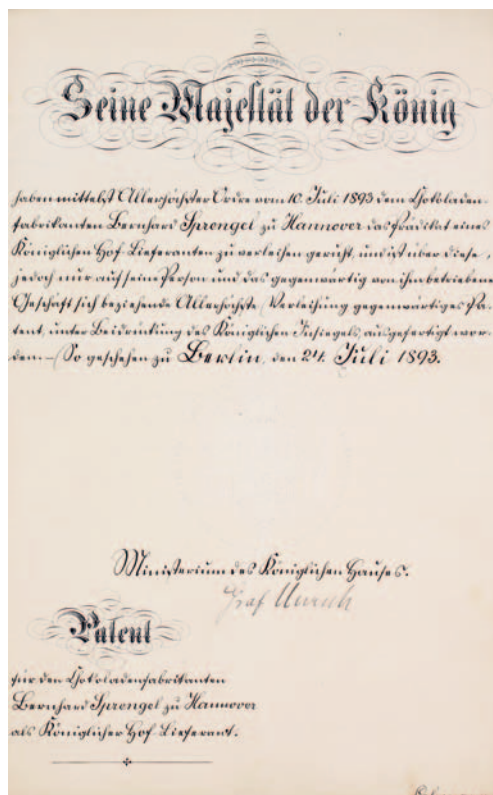


Abb. 16 Patent des Kaisers

unseres Filialgeschäftes für unsere Fabrikartikel nach Berlin unter nachstehenden Bedingungen: Herr Philips erhält als Salair für das erste Jahr bei eigener Station und Beköstigung: sechshundert Thaler Courant, wobei ihm jedoch gestattet ist, das Zimmer in den in Berlin Kronenstraße 21 gemieteten Räumen als Wohnzimmer und durch einen Verschlag am hinteren Ende gebaut, gleichzeitig als Schlafzimmer zu benutzen.« Hannover, 11. Februar 1868.³⁷

Die Personalrekrutierung Bernhard Sprengels war von einer pragmatischen Effizienz geprägt. Die raren Fachleute gewann er, indem er ihnen neben ordentlichem Salair ein Dach über dem Kopf verschaffte und sie bei der Wohnraumsuche nicht allein ließ.

³⁷ HStAH Dep. 105 Acc. 2/80, Nr. 699.



Abb. 17 Kontobuch 1895 mit Wappen

Viele Jahre bemühte sich Bernhard Sprengel um die Anerkennung als Hoflieferant des preußischen Hofes. 1876 wurde ein erster Antrag von Berlin abschlägig beschieden. Erst im Jahr 1893 konnte der Gründer sein Lebenswerk mit der Ernennung zum Hoflieferanten Sr. Majestät des Kaisers und Königs krönen. Im Patent des Kaisers hieß es: »Hofprädikate geben dem Beliehenen die Befugniß, in Geschäft mit dem Wappen des hohen Verleihers zu bezeichnen. Doch darf dies nur auf Geschäftsschildern, Etiquetten, Anzeigen, Rechnungen und dergleichen, dagegen nicht auf Siegeln, Stempeln, Verschlußmarken und dergleichen geschehen. Hofprädikate gelten nicht der Firma, sondern nur der Person verliehen und gehen daher nicht mit der Firma auf etwaige Nachfolger über.«³⁸

³⁸ HStAH Dep. 105 Acc. 2/80 Nr. 699-/1. Der Sohn August Sprengel bemühte sich nach dem Tod des Va-

Bernhard Sprengel schmückte sogar das von ihm persönlich geführte Kontobuch mit dem kaiserlichen Wappen.

Sprengel suchte seinen Absatz im ganzen vereinten Deutschland. Er hatte zwischenzeitlich auch eine Dependence in Dresden, im Herzen der konkurrierenden sächsischen Schokoladenindustrie aufgemacht, diese aber bald wieder aufgegeben. Filialen richtete die Firma in Hamburg, Frankfurt und Bremen ein. Die deutsche Schokoladenindustrie – vielfach in Residenzstädten gegründet – blieb dennoch über hundert Jahre bis zu den krisenhaften 1970er Jahren stark regional geprägt. In Berlin, in Sachsen, in Stuttgart und im Rheinland dominierten starke Konkurrenten den Markt, während diese wiederum Sprengel sein florierendes Geschäft im norddeutschen Raum nicht streitig machen konnten.

Die Ausdehnung des Geschäfts – 1730 Artikel

Die Reichsgründung 1871 gab der industriellen Entwicklung Deutschlands und auch der Firma Sprengel einen enormen Schub. »Die grosse Sorgfalt, welche wir der Fabrikation unserer Chocodlen widmen durch gewissenhafteste Verwendung von nur allerbesten Rohmaterialien und deren sorgfältigste Verarbeitung, hat derselben eine so grosse Verbreitung verschafft, dass wir 1879 bereits wieder zu einer bedeutenden Vergrößerung unserer Fabrik schreiten mussten und haben wir in Folge dessen diese von Grund auf neu gebaut«, schrieb Bernhard Sprengel in der Einleitung »Zur Beachtung« des Preisbuchs von 1881.

Die Rückseite dieses Preisbuches zeigt die deutlich vergrößerten Fabrikgebäude in der Kronenstraße in der Oststadt und das Wohnhaus, das Sprengel, wie damals üblich, in unmittelbarer Nähe zur Fabrik errichtete. Hatte bei der Pachtung der ersten Gebäude das Gelände noch ländlichen vorstädtischen Charak-

ters um die Verleihung des Hofprädikats, sie wurde ihm erst 1909 gewährt.



Abb. 18: Rückseite des Preisbuchs von 1881

ter, war nun die Nachbarschaft bebaut. Bald reichte diese erweiterte Fabrikationsstätte nicht mehr aus, und zusätzlich verlangten die neuen Maschinen ein Gebäude mit robusterer Statik. So begann die Firma auf Betreiben des Sohnes und Juniorchefs August Sprengel 1893 mit dem Bau eines völlig neuen Fabrikbaus in der Schaufelder Straße. Das unbebaute Gelände in der hannoverschen Nordstadt hatte der Betrieb schon vor Jahren in weiser Voraussicht erworben.

Die Vertreterkarte (Abb. 19) zeigt das neue Gebäude in weitläufiger Landschaft. Lediglich ein Militärgebäude am Schneiderberg ist in der Nachbarschaft zu sehen. Es sollte aber wiederum nur einige Jahre dauern, bis sich erneut Wohngebäude an die Firma heranschoben und die Nordstadt sich zu einem dicht besiedelten Stadtteil entwickelte.

Bernhard Sprengel hatte sein Sortiment, der steigenden Nachfrage entsprechend, ste-



Abb. 19 Vertreterkarte im Jahr 1900 mit Fabrikgebäude Schaufelder Straße

tig ausgeweitet. 1896 standen in der Preisliste 1730 Artikel.³⁹ Außer Kräutersaft, Bonbons, Kakao, Knallbonbons verzeichneten die Preisbücher auch vielfältige Formen von »Chocolade-Konfekt«, zum Beispiel »Herzen auf Chocolate, Handkörbe auf Chocolate, flache Tiere, Chocolate-Creme-Orden, Glaube, Liebe, Hoffnung auf Chocolate, Puppen auf Chocolate, kleine garnierte Chocoladenzüge« und viele dekorative Artikel mehr.

Marzipanartikel waren gern gekaufte kleine Geschenke. Der Vielfalt der Figuren entsprachen die unterschiedlichsten Anlässe, Damen, Herren und Kindern ein kleines Präsent zu machen: »Mutterglück, Wickelkind, Geldsäcke mit Figuren, Eisernes Kreuz, Marzipan-Granate mit Soldat, Soldat in Wurst, Salzbrötchen mit Schweizer Käse, Max und Moritz in Wurst, Katertropfen, Rollmops, Teckel mit Heidestrauß, gebratene Gänse, Früchte, Schweine auf Geldsack, großes schlafendes Schwein, Schweinereiter, Harzkäse, Bartbinde, Portemonnaie« uvm.

Hauptsaison war die Vorweihnachtszeit, in der bei guter Nachfrage lange gearbeitet wurde. Es muss um das Jahr 1900 gewesen sein, als der kleinen Gertrud aus der Nachbarschaft ein vorweihnachtliches Erlebnis widerfuhr, das sie 70 Jahre später in einem Brief an den Enkel des Gründers zu Papier brachte. Der Pförtner Seelemeyer hatte an einem Winterabend, da es weder Brot noch Brötchen in der Kantine gab, nach einem Kind Ausschau gehalten, das geschwind zum Bäcker laufen und Brötchen holen sollte. Als Belohnung gab es ein kleines braunes Tütchen mit Bonbons.

»Plötzlich hörte ich eine Stimme hinter mir: »Seelemeyer, was macht denn das Kind noch hier?« Hinter mir standen ein alter Herr und ein großer Hund, Herr Sprengel mit seinem Bernhardiner. »Was meinst du«, sagte da Herr Sprengel zu mir, »möchtest Du wohl mit mir durch die Fabrik gehen, wenn Deine Eltern Bescheid wissen, wo Du bist?« Ich konnte vor



Abb. 20 Marzipanartikel-Fabrikation, 1901



Abb. 21 Bonbonherstellung, 1901

Glück und Stolz kein Wort sagen, ging doch ein Traum in Erfüllung. Meine kleine kalte Hand verschwand in der großen warmen, und gefolgt von dem großen Hund ging die Reise los, durch alle Räume und Säle, in denen noch gearbeitet wurde.

Ich sah, wie die Bonbons gekocht wurden, wie die köstlichen Pralinen hergestellt wurden und die Schokoladenweihnachtsmänner in Reih und Glied auf die Verpackung warteten. Tannenbaumkeks wurde gebacken, Spekulator nach alten Formen, Christbaumringe – ach, so vieles mehr. »So«, sagte der alte Herr zu mir, »jetzt gehen wir ins Schlaraffenland, zu Herrn Brooß, dem Marzipanmeister.« Da gab es die Schinken und Würste jeder Art, Obst und Torten, alles was Kinderherzen besonders in der Vorweihnachtszeit erfreute. Herr Brooß stellte wahre Kunstwerke aus Marzipan her. [...] So kam ich vor langer, langer Zeit ins

39 Euler.



Abb. 22 Reklame Union-Cakes

Abb. 23 Sprengels Cakes, 1896



Schlaraffenland. Den Erzeugnissen der Firma Sprengel bin ich das ganze Leben treu geblieben – das bin ich dem alten Herrn schuldig.«⁴⁰

Liebhaber von Bahlsens Leibniz-Keks mögen irritiert sein, sehen doch die abgebildeten Union-Cakes aus Hannover dem Bahlsenkeks zum Verwechseln ähnlich. Der Bienenkorb mit Anker und Merkurstab und die Initialen BS & Co weisen sie aber eindeutig als Produkt von Sprengel aus. Bei sommerlicher Wärme produzierte die Firma nur wenig Schokolade, weil es noch keine wirksamen Kühlaggregate gab und die Schokolade wegen des gräulichen Fettreifs schnell unansehnlich wurde. Die Kunden hielten dann die Ware für verdorben. »Die bei heißen Sommertagen fabricirten Chocoladen und Cacaomassen fallen mitunter nicht so ansehnlich im Bruch aus, doch sind dieselben den in der kühleren Jahreszeit fabricirten an Güte vollkommen gleich«,⁴¹ versicherte Bernhard Sprengel den Kunden, suchte aber die flaue Schokoladensaison mit der Produktion von Keksen zu überbrücken. So konnte er den Betrieb weitgehend ganzjährig auslasten. Die Kekse wurden »genau nach den renommiertesten Fabriken Englands angefertigt und den echt englischen gleichstehend«. Im »Preis-Courant« von 1868 nannte sich die Firma »Dampfchocolade-, Zuckerwaaren- und englische Bisquitfabrik«. Erst gut zwanzig Jahre später wurde die Firma Bahlsen gegründet, die mit ihrem Butterkeks, 1892 nach dem Philosophen Leibniz benannt, berühmt wurde.

Arzneien aus der Schokoladenfabrik

Den Kunden der 1860er Jahre bot die Firma Sprengel vielfältige Schokoladenkreationen an. Die Zutaten zur »Fürsten-Chocolade« hat Bernhard Sprengel seit 1858 handschriftlich neben vielen anderen Rezepturen aufge-

40 Gertrud Meyerdres, geb. Voß, in »Blickpunkt Sprengel«, Dezember 1969.

41 RWWA 208-158-6-3, Vorwort »Zur Beachtung«, in: Preisbuch 1881.

B. SPRENGEL & Co.

Chocoladen.

A. Trink-Chocoladen.

No. der Sorte.		Pr. ½ Kilo gleich 1 Pfd.		
		fl.	gr.	sch.
00	Fürsten-Chocolade in rosa Glacé-Papier mit Golddruck	1	15	—
0	Extrafine doppelt vanillirte Chocolade in weissem Glacé-Papier mit Golddruck	1	—	—
1	Extrafeine Caracas-Chocolade in bläulichem Glacé-Papier mit Golddruck	—	25	—
2	Feine Caracas-Chocolade in chamois Glacé-Papier mit Golddruck	—	20	—
2b	do. do. in weissem Glacé-Papier mit Golddruck	—	17	6
3	Feine Chocolade mit Vanille und Gewürz in rothem Glanz-Papier mit Golddruck	—	15	—
4	do. do. in grünem Glanz-Papier mit Golddruck	—	12	6
4b	do. do. in Lilla-Naturell-Papier	—	11	—
5	do. do. mit Gewürz in fein gelb Naturell-Papier	—	10	—
6	do. do. in fein grau Naturell-Papier	—	8	—
	Feinste Norddeutsche Bundes-Chocolade vom besten Caracas-Cacao in Etiquetten mit den Portraits I. I. M. Majestäten des Kaisers und der Kaiserin von Deutschland, des Grafen Bismarck u. General Moltke	—	15	—
	Feine do. do. do.	—	12	6

B. Sanitäts-Chocolade.

Ohne alle Beimischung von Gewürz, nach ärztlichen Vorschriften mit gebührender Sorgfalt bereitet.

8	Superfeine Gesundheits-Chocolade mit Zucker von Caracas-Soconusco-Cacao in grünlichem Glacé-Papier	1	—	—
10	Feine do. do.	—	20	—
11	do. von Caracas und andern feinen Cacao-Sorten	—	15	—
12	do. von Para-Cacao	—	12	6
13	do. von Guayaquil do.	—	10	—

HANNOVER — DRESDEN.

No. der Sorte.		Pr. ½ Kilo gleich 1 Pfd.		
		fl.	gr.	sch.
14	Eisen-Chocolade, gegen Blutarmuth und Bleichsucht in ¼ oder 2/4 Tafeln, jede Tafel in 4 Abtheilungen, 2 2 Gran Eisen, Qualität I.	—	20	—
16	Zittwer-, auch Santonin- oder Wurmsamen-Chocolade, in 40 Tafeln pr. Pfund, jede Tafel 1 Gran Santonin enthaltend	—	20	—
17	Osmazom- oder Fleisch-Extract-Chocolade, mit Fleisch-Extract nach Professor von Liebig, sehr nährend und stärkend	—	20	—
18	Chinin-Chocolade, Magen- und Nervenstärkend	—	25	—
22	Feinste Malz-Extract-Chocolade, ein stärkendes und leicht verdauliches Mittel für Reconvalescenten in chamois Glacé-Papier	1	—	—
23	Feine do. do. in gelb Naturell-Papier	—	20	—
C. Bittere Chocolade.				
29	Superfeine Chocolade von Porto-Cabello-Cacao (Superior Qualität)	1	15	—
30	Feinste Chocolade vom besten Caracas-Soconusco-Cacao ohne Zucker	1	10	—
31	Feine do. do. do.	1	—	—
32	Feinste do. von Caracas-Trinidad-Cacao do.	—	25	—
33	Feine do. von vorzügl. feinen Cacao-Sorten do.	—	20	—
34	do. do. von fein Guayaquil- und Para-Cacao do.	—	17	6
35	do. do. von Melange do.	—	15	—
D. Verschiedene Fabrikate.				
a. Chocolade-Pulver, empfehlenswerth zur schnellen Selbstbereitung von Trink-Chocoladen.				
39	ff. Vanille-Chocolade-Pulver mit Zucker, Vanille und Gewürz, in ½ fl.-Büchsen und ¼ und ½ fl.-Paqueten in chamois Papier	—	20	—
40	feine do. do. in roth. Papier	—	15	—
41	mittelfeines do. do. in grün do.	—	12	6

Abb. 24 Preisliste Ende der 1860er Jahre

zeichnet.⁴² In sein ›Ältestes Chocoladen-Rezeptbuch‹ muss Bernhard Sprengel oder sein vertrauter Mitarbeiter unzählige Male beim Schokolademachen hineingeschaut haben, die 160 Jahre alten Schokoladenkleckse sind noch heute Zeugen der frühen Fabrikation. ›Fürsten-Chokolade‹ und ›Carracas-Chocolade‹ (Abb. 25) waren beide sogenannte ›Trinkschokoladen‹. An den adeligen Höfen wurde die Schokolade überwiegend als Getränk genossen, erst später erweiterte sich der Markt für die sogenannte Ess-Schokolade durch

verbesserte Produktionsverfahren. Um feste Schokolade herzustellen, war bis dahin häufig Fremdfett verwendet worden, weil der Zusatz von qualitativ hochwertiger Kakaobutter ausgesprochen teuer war. Erst ein neues Verfahren des Holländers Coenraad van Houten, die Alkalisierung des Kakaos, das den Kakao selbst leichter löslich und besser bekömmlich machte, erhöhte als zusätzlichen Effekt die Gewinnung von Kakaobutter. Jetzt konnte sich die Herstellung edler Tafelschokolade allein mit Kakaobutter als Fettzusatz allmählich durchsetzen.

Nachdem die britische Firma Fry & Sons seit 1847 Schokoladentafeln anbot, für die Kakaopulver und Zucker mit geschmolzener

42 RWWA 208-478-3 Fürstenschokolade: 21 Pfund Melis = feiner Zucker aus Malta, 12 Pfund Carracas = venezolanischer Kakao, 8 Pfund Guayaquil Kakao aus Ecuador, 6 Gramm Vanille.

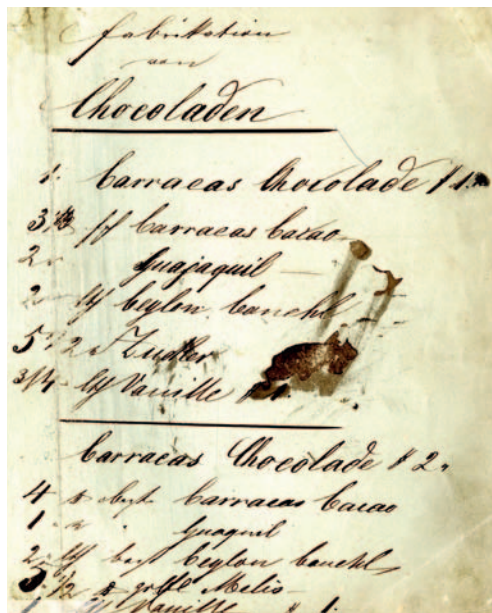


Abb. 25 Rezeptur der Carracas-Chocolade mit Schokoladenfleck

Kakaobutter statt mit warmem Wasser vermischt wurde,⁴³ lieferten auch andere Firmen zunehmend »Ess-Schokolade«. Für die Firma Sprengel ist eine Rechnung aus dem Jahr 1869 erhalten mit einer Lieferung von weißen Schokoladenplättchen und Schokoladendesserts (das sind Pralinen). Die Preisliste (Abb. 24) vom Ende der 1860er Jahre verzeichnete »Chocoladen-Artikel besonders zum Rohessen in eleganten Cartons, ganz besonders als Desserts auf Reisen zu empfehlen«.⁴⁴

Schokolade wurde im 18. und 19. Jahrhundert nicht nur genossen, weil sie gut schmeckte, vielmehr lobten viele Ärzte die gesundheitlichen Wirkungen des Kakaos. Ein Chirurg in der spanischen Armee befand: »Schokolade kann für Phlegmatiker, alte, gebrechliche und schwindsüchtige Menschen wertvoll sein. Schokolade ist ein göttliches, ein himmlisches Getränk, Schweiß der Sterne, Lebenssamen,

göttlicher Nektar, Trank der Götter, Wunder- und Allheilmittel.«⁴⁵ Es gab spezielle Rezepturen von Schokolade für Schwindsüchtige und Asthmatiker oder die Schokolade gegen Wurmbehandlung oder Geschlechtskrankheiten.⁴⁶

Die Schokoladenfabriken warben mit sogenannten Gesundheitsschokoladen. Die in der alten Sprengel-Preisliste (Abb. 24) aufgeführten *Sanitäts-Chocoladen* enthalten nach heutigem Geschmack sehr ungewöhnliche Zusammenstellungen.

Eisen-Anthracit-Chocolade nach Oberstabsarzt Dr. med. Dyes pries Sprengel in Zeitungsannoncen an als »bewährtestes Mittel gegen chronischen Magen-Catarrh, Magenkrampf, Bleichsucht und Blutarmuth. Preis per Pfd. à 60 Täfelchen 3 M [Mark]. Specialität von fast allen Aerzten, welche dieselbe kennen, verordnet. Niederlagen sämtlicher Fabrikate an allen grösseren Plätzen Deutschlands.« Als nährend und stärkend bewarb Sprengel die *Fleisch-Extract-Chocolade* nach Professor von Liebig. *Chinin-Chocolade* wiederum sollte für Magen und Nerven stärkend sein.

Eine Sprengel-Zeitungsanzeige aus dem Jahr 1867 pries eine »Malzextract-Gesundheits-Chocolade und Chocoladen-Pulver aus dem Extract des Malzes und anderen heilsamen Kräuterextracte[n]« an. Das auf das sorgfältigste bereitete Getränk sei heilsam »für innerlich Kranke – besonders Brustleidende – Reconvallescente und schwache Personen, da dieselbe selbst von den geschwächtesten Verdauungs-Organen schnell zersetzt wird, nicht schleimt, also wunderbar verdaulich ist, nährt, kräftigt und erfrischt«. Der geschützte Name *Eulactol* verhiess nicht unbedingt leckeren Genuss.

Es gab allerdings auch Ärzte, die vor der Schädlichkeit des Schokoladenkonsums warnen. Ein italienischer Arzt am toskanischen

43 Coe, S. 252.

46 Verena Schmale: Zu Risiken und Nebenwirkungen. Schokolade in der Medizin. In: Hartmut Roder (Hrsg.): Schokolade. Geschichte, Geschäft und Genuss, Bremen 2002, S. 89.

43 Sophie und Michael Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade, Frankfurt 1997, S. 289.

44 RWWA 208-351-2.

Hof schrieb 1728 über die Wirkungen der Schokolade:

»Ich kenne einige ernsthafte und schweigsame Leute, die dank dieses Getränks für eine Weile zu den größten Schwätzern werden, manche werden schlaflos und hitzköpfig, andere wütend und laut. Bei Kindern löst sie eine derartige Unruhe aus, daß sie überhaupt nicht mehr leise sein oder stillsitzen können.«⁴⁷

Die unterschiedlichen Auffassungen zu den medizinischen Wirkungen der Schokolade fasste Johann Georg Krünitz in seiner »Ökonomische[n] Enzyklopädie« zusammen:

»Aus allem diesen ergeben sich die Ursachen, warum Aerzte und Rathgeber der Lebensordnung die Chocolate für gewisse Menschen ... und in etlichen Krankheiten recht heilsam halten; doch mit gewissen Unterschiede in der Composition. Die mit mäßigen Gewürzen versetzte, wird zuvörderst allen magern, trocknen Personen, und allen, die von Kräften gekommen sind, empfohlen. Dahin gehören sogar unter den Krankheiten: die Schwindsucht, Auszehrung, Entkräftung vom Alter u. s. w. Die fettigen Theile des Cacao füllen nach und nach das Zellgewebe der Haut wieder aus: sie selbst nebst den aromatischen Ingredienzien geben den festen Fibern neue Kraft und Spannung, und so stellen sich manche dergleichen heruntergekommene Körper wieder her. [...]

Nächst diesem rath *Linnäus* die Chocolate allen hypochondrischen Personen an [und] führt insbesondere das Beyspiel des Cardinals Richelieu an, da hingegen *Geoffroy* sie ihnen verbiethet. Letzterer meynt, der Cacao sey ihnen, wie alle fette und ölige Sachen, schädlich; seine Fettigkeit zertheile und entzünde sich in ihren Eingeweiden. [...]

Zuletzt empfiehlt *Linnäus* die Chocolate bey allen Hämorrhoidal=Zufällen. Es mag jemand die blinde oder fließende goldene Ader haben, so sey ihm der häufige Gebrauch der Chocolate unter allen Arzneymitteln am dienlichsten.«⁴⁸ Der holländische Arzt

47 Coe, S. 252.

48 Gekürzter Auszug aus Johann Georg Krünitz Ökonomische Enzyklopädie oder allgemeines



Abb. 26 Zeitungsanzeige für Gesundheits-schokoladen

Bontekoe jedoch habe das Lob der Schokolade »bis zur Ausschweifung« getrieben und es »fast wider alle Krankheiten, wider die Hektik, Wasser-Sucht, Milz- und Leberverstopfung, Durchlauf, Podagra und alle Gicht, englische Krankheit, Kopf- Magen- und Lendenweh, wider alle Fieber, wider den Stein, wider die Entkräftung« angepriesen.

Bis heute hält sich der Ruf der Schokolade als Aphrodisiakum.⁴⁹ So zeigt ein alter Stich des Kupferstechers Martin Engelbrecht eine ältere Ehefrau, die ihrem Ehegemaal eine Tasse kredenzt:

System der Staats-, Stadt-, Haus und Landwirthschaft in alphabetischer Ordnung 1773 bis 1868 in 242 Bänden als Online Version unter www.kruenitz1.uni-trier.de/; Schreibung wie im Original.

49 Schmale, S. 87.

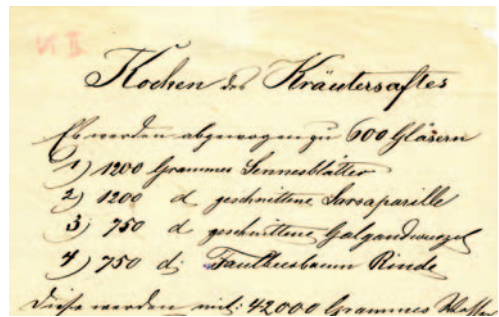


Abb. 27 Bernhard Sprengels Originalrezept zum Kochen von Kräutersaft (Ausschnitt)