

Kurze Entwicklungsgeschichte der Schokolade

Die Olmeken

Vor ca. 3/000 Jahren besiedelte das Volk der Olmeken, eine der frühesten mesoamerikanischen Hochkulturen, ein südlich von Veracruz am Golf von Mexiko liegendes Gebiet in den tropischen Regenwäldern. Bei der Rekonstruktion der alten olmekischen Sprache/ stieß man auf das Wort „cacao“. Da der Kakaobaum zum Gedeihen Wärme, Feuchtigkeit und Schatten braucht - Bedingungen, wie sie im Gebiet der Olmeken bestanden hatten -, sind viele Historiker sicher, dass der Baum zuerst von den Olmeken und nicht/ wie allgemein angenommen, von den Azteken kultiviert wurde.

— fett, Rahmen
— fett, größere Schrift

1,8
1,8
1,8

Die Geschichte der Schokolade ist wie eine Reise aus dem Land der Maya in Mittelamerika nach Spanien und dem übrigen Europa und über den Atlantischen Ozean wieder zurück nach Amerika.

— unterstreichen
} — fett (4-mal)

Die Zeit der Maya

Etwa ~~vierhundert~~ Jahre n. Chr/ einige Jahrhunderte nach dem Untergang des Olmekenreiches, siedelten die Maya in einem Gebiet südlich des heutigen Mexiko, das sich von der Halbinsel Yucatan in Mittelamerika durch Chiapas, den südlichsten Bundesstaat Mexikos, bis zur Pazifikküste Guatemalas erstreckte. Das feuchte Klima, das dort herrschte/ war ideal für das Gedeihen des Kakaobaums, der im Schatten von Urwaldbäumen prächtig ~~bedeinte~~

— fett kursiv, größere Schrift
H 400 1,
— fett
— kursiv (2-mal)
1a — unterstreichen
1e,
H wächst.

Die Maya nannten den Baum cacahuacocht1 - „Baum“, da nach ihrer Auffassung kein anderer Baum eines Namens überhaupt würdig war. Sie glaubten, dass dieses Gewächs den Göttern gehöre und die Früchte, die direkt aus dem Stamm wuchsen, eine Gabe dieser Götter an die Menschen sei.

— kursiv
1i
1j
1k

Diese Zeit war auch bekannt als die Periode der klassischen Mayakultur, in der eine großartige künstlerische, geistige und religiöse Entwicklung stattfand. Bei der Errichtung prachtvoller ~~Paläste und~~ Tempel wurden Darstellungen von Kakaofrüchten an den Wänden angebracht, was als Symbol für Leben und Fruchtbarkeit verstanden wurde.

} — unterstreichen
1-4
H 8
— kursiv

Die Maya sind auch als Volk des Buches bekannt. ~~Die~~ entwickelten unter anderem ein System von Hieroglyphen, meistens auf zerbrechliche Blätter aus Baumrinde ~~papier~~ geschrieben. Heute sind ^{noch} vier Maya-Bücher erhalten. Sie zeigen ~~bildliche Darstellungen~~ von Göttern, die verschiedene religiöse Rituale ausführen, bei denen häufig auch die Früchte des Kakaobaumes vorkommen. ~~hier~~ ² wird oft ~~in den Texten~~ ³ Schokolade als Speise der Götter bezeichnet.

Die Maya waren auch die Erfinder eines bitteren Trankes, der aus Kakaobohnen hergestellt wurde. Dies war ein Luxusgetränk für Könige und Adlige. Die Maya beschreiben verschiedene Arten, das Gebräu herzustellen/

ein mit Maismehl angedickter Brei

dunkelbraune Flüssigkeit wird von einem Gefäß ins andere gegossen/ um ^{begehrten} Kakaoschaum zu erhalten

Aromatisierung mit versch/ Gewürzen, vorzugsweise Chili.

Die Tolteken

Nach dem rätselhaften Untergang der Maya besiedelten ^{um 900} ~~um 900~~ n. Chr. die begabten und hoch zivilisierten Tolteken, denen später die Azteken aus Mexiko folgten, das ~~territorium~~ von den Maya bewohnte Gebiet. Der damalige Herrscher Quetzalcoatl floh ~~aufgrund politischer Aufstände~~ in den Süden der Halbinsel Yucatan. Er litt dort an ~~legendärer~~ ^{legendärer} Krankheit, die ihn später wahnsinnig machte. Daraufhin ~~in seinem Wahnsinn~~ segelte er auf einem kleinen Floß davon, nachdem er versprochen hatte, zu einer bestimmten Zeit wiederzukehren und sein Königreich wieder in Besitz zu nehmen. Die Astrologen sagten damals das Jahr 1519 voraus, in dem ein weißer König zurückkehren und das Volk befreien werde. Wie sich später zeigte, ^{entscheidend} für die Zukunft der Neuen Welt.

Die Spanier

Im allgemeinen wird Hernan Cortés als erster Europäer bezeichnet, der das in der aztekischen Schokolade verborgene Potenzial erkannt haben soll. Es war aber Christoph Kolumbus, der auf seiner vierten Fahrt ~~im Jahre~~ 1502 die Insel Guanaja

— fett H Sie

H
[nur
H Bilder

— kursiv
H H } 1-3
— fett

— unterstreichen
(3-mal)

!:

} Aufzählungs-
zeichen
/n, den
liedenen

— größere Schrift,
fett

etwa H

H früher
— fett

H
H
H

— fett
— kursiv
— unterstreichen
[war das

— größere Schrift,
fett

— unterstreichen

— kursiv
H

vor der Küste des heutigen Honduras besuchte und als erster mit einer ~~Handelware~~ in Berührung kam, die aussah wie große Mandeln. Auf die Frage, was das sei, erklärten ~~ih~~ die Azteken, dass das tchocolatl (oder xocolatl) sei. Mit seiner Schiffsmannschaft zusammen wurde das ~~Getränk~~ probiert und die Überlieferung besagt, dass es abscheulich geschmeckt haben soll. Dennoch wurden einige Kakaobohnen ~~als Kuriosum~~ mit nach Spanien genommen.

___ fett
H W
/ hm
___ kursiv
H Getränk

H S

Kakao als Zahlungsmittel

___ größere Schrift,
kursiv

H S

Als Hernan Cortés ~~der vermeintliche Entdecker des Kakaos~~ siebzehn Jahre später in der Neuen Welt ankam, glaubte Moctezuma II, der damalige Herrscher der Azteken, die Reinkarnation Quetzalcoatls, des geflohenen toltekischen Gott-Königs zu erkennen, dessen Rückkehr ~~wie berichtet~~ genau für dieses Jahr (1519) vorausgesagt wurde. Man bereitete Cortés einen überwältigenden Empfang, in dem ihm auch ~~fehrere~~ Geschenke dargeboten wurden, unter anderem eine Kakaopflanze. Kurz darauf nahm Cortés mit Hilfe einiger Eingeborenen Moctezuma gefangen. ~~Zwei bis drei Jahre~~ später hatte Cortés das Aztekenreich in den Untergang getrieben.

___ Kapitalchen
Is, H S
] H viele

1 r
H Wenig
___ kursiv

H sofort

Im Gegensatz zu Kolumbus erkannte Cortés ~~schon bald~~ den ungeheuren Wert der Kakaobohne als Nahrungs- und Zahlungsmittel. ~~Eine Überlieferung eines Zeitgenossen Cortés besagt, dass man einen Sklaven für einhundert, die Dienste einer Prostituierten für zehn und ein Kaninchen für vier Kakaobohnen kaufen konnte.~~ Die Kakaobohnen, die auch Geldmandeln genannt wurden, bezeichnete man als gesegnetes Geld, ~~das seine Besitzer von Habsucht befreit~~, da es nicht gehortet oder in der Erde vergraben werden kann. Damit spielte man ~~auf die Tatsache~~ an, dass die Kakaobohne nicht lange gelagert werden konnte ~~ohne zu verderben~~.

} H S
___ fett
___ fett In,
H S

1 dara H S
H S

Cortés ursprüngliches Ziel, als er sich auf den Weg in die Neue Welt machte, war das sagenhafte Goldland Eldorado und das Aztekgold zu finden. ~~Da er dies nicht~~ vorfand, wurde er auf die Kakaobohnen aufmerksam. Er hatte gesehen, wie man sie als Zahlungsmittel verwendete und welche Bedeutung sie besaßen. Er war der Meinung, dass hier das Geld ~~buchstäblich~~ auf den Bäumen wuchs, und widmete ~~damit~~ seine nächsten Jahre der Ausbeutung des wirtschaftlichen Potenzials dieses „flüssigen

___ fett(2-mal) 1 r,
H Als H kein Gold
] H S
H S
___ fett

Goldes", in dem er rund um die Karibik Kakaopflanzungen anlegen ließ. Dies geschah in Mexiko, Ecuador, Venezuela, Peru sowie auf Jamaika und Hispaniola ~~(Haïti und Dom Rep.)~~

Das Geheimnis

Die Spanier ~~versuchten~~ das Geheimnis des Anbaus und der Herstellung von Kakao für sich ~~zu~~ behalten. Sie erwirtschafteten üppige Gewinne damit. Die Kakaobohnen wurden in Lateinamerika ~~bevor sie nach Europa verschifft wurden~~ verarbeitet. Um 1580 wurde in Spanien die erste kakaoverarbeitende Fabrik der Welt gegründet. ~~Von da an~~ wurde die Schokolade nach und nach auch in den anderen europäischen Ländern bekannt. Diese ~~wiederum~~ ließen selbst Kakaopflanzungen anlegen, bauten Handelswege und eine eigene Verarbeitungsindustrie auf.

Die Niederländer z. B. brachten den Kakaobaum zu Beginn des 17. Jahrhunderts nach ihren ostindischen Besitzungen Java und Sumatra. Von dort gelangte er auf die Philippinen, nach Neuguinea, Samoa und Indonesien. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts gelang es den Portugiesen, brasilianische Setzlinge vor der afrikanischen Küste ~~(auf San Tomé)~~ und in Westafrika heimisch zu machen. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts gelangte der Kakaobaum dann mit Hilfe der Deutschen nach Kamerun und der Briten nach Ceylon. Von da aus kam der Baum dann nach Südostasien. Heute ist eine der führenden kakaoproduzierenden Gegenden der Welt.

Von der Kakaobohne zum Getränk / zur Speiseschokolade

Der aztekische Kakaotrank hatte wenig Ähnlichkeit mit dem wohlschmeckenden Getränk, das wir heute kennen. Das ursprüngliche Getränk der Indianer enthielt ~~keinen~~ Kakao, Achote, Mais und ein paar Chilischoten mit etwas Anis. Mais wurde verwendet, um die ~~auf der Flüssigkeit schwimmend~~ Kakaobutter aufzunehmen und ~~keine~~ um das Getränk zu binden und anzudicken. Über die Jahre kamen noch Zutaten hinzu wie verschiedene Gewürze, Piment, Nelken, Vanille, eine schwarze Pfefferart, Blütenblätter ~~verschiedener~~ Blumen, Nüsse und Anattofarbstoff. Zusätzlich wurden dann Zucker / süße Gewürze wie Zimt und Anis hinzugegeben, dass so allmählich das köstliche Getränk entstand, das wir heute kennen. Im 18.

○ unterstreichen
1-4
H

— Rahmen, fett

haben

f lange H

□

H

— seit dieser Zeit

H

Z

— kursiv

1-4

ha

H

} — fett (2-mal)

ist Asien

— fett, größere Schrift und

□ nur

H

l

H

H

□ der Entwicklung

□

— mehrerer

□ und

□

□

Jahrhundert wurde dann die sogenannte spanische Variante entwickelt, in dem die Kakaosubstanz mit reichlich Zucker, Zimt, Vanille, Muskat und Annatto zu einer feinen Paste zermahlen wurde. Diese Masse wurde ~~wie die heutige Blockschokolade~~ zu Blöcken geformt, aus denen man vorerst ~~allerdings~~ nur das Schokoladengetränk und kein Konfekt herstellte. Dieses Verfahren hielt sich in Spanien und ganz Europa bis ~~in~~ 17. Jahrhundert, ~~bis dann~~ um 1828 von dem holländischen Chemiker Coenraad van Houten nach Jahren des Probierens eine ~~neuartige und~~ außerordentlich effektive Kakaopresse erfunden wurde. Durch das Pressen der Kakaopaste extrahierte man die Kakaobutter. Zurück blieb ein fettarmer bröckeliger Presskuchen, der sich zu einem feinen Pulver zermahlen ließ. Somit war es möglich geworden Kakaopulver, was zur damaligen Zeit Kakaoessenz hieß, maschinell herzustellen. Durch dieses Patent gelang der Durchbruch der industriellen Kakaooessenzherstellung. ~~Die ersten Firmen waren hier unter anderem Cadbury in England.~~ Der nächste Schritt war ~~auf~~ die industrielle Großproduktion von Schokoladenkonfekt.

unterstreichen
 5
 1-5
 } HWS
 HWS
 in
 in das 19. HWS
 kursiv
 HWS
 — Kapitälchen
 — unterstreichen
 In, Id
 — kursiv
 erst
 } HWS HWS
 — Großbuchstaben

Man stand ~~ja~~ nun vor der Frage, was mit der ausgepressten Kakaobutter geschehen soll. Man war hier natürlich der Auffassung, dass diese zu wertvoll sei, als sie zu vernichten. Hier kam man nun auf die Idee, ~~es ist heute nicht mehr nachvollziehbar welcher Kakaofabrikant hier der erste war~~ diese Kakaobutter zu schmelzen und sie mit Kakaomasse und Zucker zu vermischen. Hieraus entstand eine geschmeidige Paste, die den zugefügten Zucker aufnahm, ohne körnig zu werden. Die Masse war dünnflüssig genug um sich ~~in~~ einer Form gießen zu lassen. ~~Dies~~ war der Beginn für die ~~Entwicklung und~~ Herstellung der Speiseschokolade. Diese Produkte waren zur damaligen Zeit nur für die Elite der Gesellschaft erschwinglich. Für die Allgemeinheit blieb das Kakaogetränk.

HWS
 } HWS
 der
 1g, HWS 18
 HWS HWS
]

In ganz Europa setzte sich der Siegeszug der Schokolade fort / von Spanien über die Niederlande (da die Niederlande im 16. Jahrhundert unter spanischer Herrschaft standen) nach Italien. In Italien soll die Schokolade von Antonio Carletti, einem Florentiner Kaufmann / eingeführt worden sein, der sie entdeckte als er auf der Suche nach neuen Handelsgütern in der Welt umherreiste. Im 17. Jahrhundert hatte man in Norditalien, besonders in der Gegend um Perugia und Turin, zahlreiche

1,
 1v
 HWS
 18
 1e,
 2

Kakaohandelsgesellschaften gegründet. Dies ist ~~Auch~~ heute noch die Hochburg der italienischen Schokoladenindustrie.

H H

Im Falle ~~von~~ Frankreich lautet die populärste Theorie, dass das Getränk erstmalig im Jahre 1615 auftauchte, als Ludwig XIII. sich mit Anna, der Tochter von Phillip II von Spanien vermählte. Die neue Königin liebte ~~das~~ Schokolade leidenschaftlich und führte sie auch bei Hofe ein. Das Kakaogetränk fand viele Anhänger: Kardinal Mazarin, der engste Berater des Königs ging nur in Begleitung seines Schokoladenkochs auf Reisen. Marie Antoinette z.B. schuf das angesehene „Amt des Schokoladenzubereiters der Königin“. Auch vom österr. Hof war bekannt, dass der Chef de Patisserie mit dem ranghöchsten Offizier auf einer Stufe stand.

Hs Hs

/ig

In,

H die

[in Frankreich

Is,

Hs Z

I or

~~In die Schweiz, Deutschland und auch Österreich gelangte die Schokolade erst in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts, vor allem durch Reisende aus Italien und Belgien.~~

} Hs

In Deutschland war die Schokolade ~~zu allererst~~ in der sogenannten vornehmen Gesellschaft bekannt. Dies war jedoch von Stadt zu Stadt und Gegend zu Gegend ~~sehr~~ unterschiedlich. Die Berliner betrachteten Schokolade z.B. noch immer als unangenehm schmeckendes Kräftigungsmittel, während ~~das Getränk~~ in Leipzig und Dresden in vornehmen Cafés, den sogenannten Schokoladestuben, ein großer Erfolg war. In Deutschland begann die Massenproduktion von Schokolade im Jahre 1756, nachdem Prinz Wilhelm von der Lippe in Steinhude eine Fabrik errichtet und portugiesische Arbeiter ins Land geholt hatte, die in der Kunst der Schokoladenherstellung ausgebildet waren.

I zue

[von Hs

Z

H sie

— Rahmen

[bereits]

} kursiv (3-mal)

Um 1765 ~~war es dann, als~~ die erste Speiseschokolade über den Atlantik zurück nach Amerika gelangte. Thomas Jefferson (1743 - 1826) der dritte Präsident der Vereinigten Staaten, soll einmal gesagt haben, dass ~~hier~~ mit ihrer herausragenden Bedeutung für Gesundheit und Ernährung die Schokolade in Amerika wie Tee und Kaffee bald ebenso durchsetzen wird wie in Spanien. Die Schokolade hatte in Amerika ~~von Anfang an~~ keinen so hohen gesellschaftlichen Stellenwert, wie dies in Europa der Fall war. In Amerika war die Schokolade ~~von Anfang an~~ auch ein Genussmittel der „Kleinen Leute“, wobei man mehr

H kam

Hs

I),

— fett

Hs

[sich

Is

H nie

Is

Hs

} H immer

Wert auf die Bekömmlichkeit des Getränks als auf seinen kultivierten Genuss legte.

— unterstreichen

Es dauerte dann bis ins Jahr 1900, in dem Milton Hershey seine Milkschokoladetafeln auf den Markt brachte. 1907 folgten dann die Hershey Kisses. Überall im Lande entstanden Schokoladenfachgeschäfte und eine jede Stadt besaß mindestens ein angesehenes Unternehmen, das Schokolade in Handarbeit herstellte. Ihren größten Zuwachs erlebte die amerikanische Schokoladenindustrie während des zweiten Weltkriegs, als die amerikanischen Streitkräfte in Europa mit Millionen von Schokoladetafeln beliefert wurden.

— Kursiv

— fett Int
H. J.
— unterstreichen

| Z

Hier ~~ist~~ soll nun ~~noch~~ der Kreis geschlossen werden, den ich ~~hier~~ am Anfang skizziert hatte:

H.S. H.S.
H.S.

Eine Reise aus dem Land der Maya in Mittelamerika nach Spanien und dem übrigen Europa und über den Atlantischen Ozean wieder zurück nach Amerika und ~~wie man dann im letzten Abschnitt~~ ~~her~~ von Amerika dann wieder zurück in die Alte Welt.

} — fett (4-mal)
} H.S.

Schokolade im 20. Jahrhundert

— fett, Rahmen

Noch ~~im~~ ~~Jahrhundertwende~~ war Schokolade eine Nascherei für Begüterte, die nur zu besonderen Gelegenheiten genossen wurde. Deutschland stand seinerzeit mit 19/242 Tonnen verarbeiteter Kakaobohnen an der Spitze aller Kakao verbrauchenden Länder. ~~zu dieser Zeit~~ wurden pro Kopf und Jahr 380 g Kakaobohnen konsumiert. 80 Jahre später lag der Verbrauch bereits bei 2,5 kg. Dies entspricht etwa 6,5 kg des Endproduktes Schokolade. Anfang 2002 wurden in Deutschland 9,9 kg Schokolade pro Jahr vernascht - ~~und~~ damit sind die Deutschen hinter der Schweiz mit 10,8 kg wieder die fleißigsten Kakaoconsumenten ~~weltweit~~. Parallel dazu verschob sich auch der Preis ~~des Produktes~~: 1912 kostete eine Tafel der begehrten Köstlichkeit noch ebensviel wie 20 Brötchen, und auch in den 50er Jahren musste man für eine 100-g-Tafel etwa 1,80 DM hinlegen. In der Nachkriegszeit wurde der Preis von staatlicher Seite festgelegt. ~~mit der~~ ~~Aufhebung~~ dieser Preisbindung im Jahre 1964 schnellte nicht nur der Absatz in die Höhe, sondern ~~fiel~~ auch der Preis in den Keller: Zeitweise wurde eine Tafel für 60 bis 70 Pfennige angeboten. Allerdings ist jetzt ~~noch~~ wieder eine entgegengesetzte Tendenz zu erkennen - und zwar hin zum

H zu Anfang des 20. Jh.

[ganz
H.S.

H Damals
]

— Kursiv
[mehr als 100

H.S.
H der Welt

— fett H der Schokolade
Z

]
H Als
H.S. H.S. [fiel,
H sank
H.S.
H.S.

Qualitätsprodukt. Viele Menschen sind bereit, für eine besondere Tafel Schokolade tief in die Tasche zu greifen. Beliebt sind hier vor allem Edelschokoladen, Bioschokoladen und fair gehandelte schokoladige Produkte.

Igern m/s
m/s
— kursiv

Schokolade hat bis heute viele Entwicklungsstufen durchlaufen: Vom Götter- zum Kindergetränk, vom Luxus- zum Konsumgut, vom exquisiten Produkt für besondere Anlässe zum Snack für jede Gelegenheit. Mit spannenden Fortsetzungen kann gerechnet werden.

weiterhin } Rahmen,
Hintergrund-
schattierung
(15%),
Schriftgröße 10

Die Geschichte von Sarotti und dem Mohr

Der Confiseur Hugo Hoffmann eröffnete 1868 in der Mohrenstraße 10 in Berlin ein Handwerksbetrieb zur Herstellung „feiner Pralinen, Fondants und Fruchtpasteten“. Der Betrieb belieferte ~~mehrere Verkaufsgeschäfte~~, unter anderem auch die von Heinrich Ludwig Neumann 1852 gegründete „Confiseur-Waaren-Handlung Felix & Sarotti“. Um seine Produkte besser vertreiben zu können, erwarb Hoffmann 1881 dieses Ladenlokal und verkaufte seine Waren ~~von nun an~~ unter dem Namen Sarotti.

fett, größere Schrift,
kursiv, Rahmen
— fett
Inen } rechts-
bündig,
Hvide HGr }
□ } Schrift-
größe 16
schon
H/s

Bis heute ist allerdings nicht eindeutig belegt, woher der Name Sarotti stammt. ~~Wien~~ zu existieren mehrere Theorien. So gibt es eine Aussage von der Enkelin Neumanns, welche besagt, dass durch die Anstellung eines schweiz-italienischen Zuckerbäckers Namens Sarotti (Sarott) / ihr Großvater hinsichtlich des Firmennamens inspiriert wurde. ~~Andere~~ Zeitzeugen berichten, dass dem jungen Firmengründer der Name Sarotti bei einem Ausflug nach Potsdam aufgefallen sein soll und ihn wegen seines Wohlklanges übernommen hat. Eine weitere Vermutung legt nahe, dass Neumann bei der Durchsicht von Tageszeitungen auf den Namen eines Grafen Algarotti stieß, der Mitte des 18. Jahrhunderts am Hofe Friedrich des Großen bekannt war und er hieraus das Wort Sarotti ableitete. Bei Berücksichtigung aller Tatsachen, Überlieferungen und der Rechtslage von 1852 / ergibt sich am wahrscheinlichsten, dass die Wortschöpfung / der Phantasie ~~von Neumann~~ entsprang. Jedoch ist erwiesen, dass der Name Sarotti zwischen dem 24.02.1852 und dem 14.03.1852 geschaffen wurde.

H Da
— kursiv
18
H/s
— fett
[er
— fett
— kursiv
18
frei m/s

3cm

— Durch den nun vollzogenen Zusammenschluss von Produktherstellung und Verkauf / war der Handwerksbetrieb

—
18

überlastet, weshalb Hoffmann einen geeigneten Geschäftspartner suchte. Nach einigen Fehlschlägen trat der Kaufmann ³ und ² Bankier Paul Tiede im Jahre 1883 dem Unternehmen bei. Seit 1891 wurden Sarotti-~~Produkte~~ Produkte mit dem Warenzeichen „Bär mit Baumstamm und Bienen“ vermarktet. Das Unternehmen expandierte und wurde 1903 zur „Sarotti Chocoladen und Cacao Aktiengesellschaft“ umgewandelt. Nach dem Tode Hoffmanns und Tiedes zeichnete Max Hoffmann, Sohn des Firmenbegründers, die Erfolgsgeschichte Sarotti in dem neu ~~entstandenen~~ Werk Berlin-Tempelhof bis zum Beginn des Ersten Weltkrieges weiter fort. Nach Beendigung des Krieges entwarf die Werbeagentur des Grafikers Prof. Gipkens anlässlich des 50-jährigen Bestehens der Unternehmung, in Anlehnung an die erste Fabrikationsstätte in der Mohrenstraße, das erste Mohrenzeichen: Drei Mohren mit dem Tablett.

} 1-3
H i-P

I ständig
fett I der
H aufgebauten

Kursiv
fett I-j

} — fett

1921 wurde der Firmenname in „Sarotti-Aktiengesellschaft“ verkürzt. ~~Im folgenden Jahr~~ löste der Großaktionär Anton Kanold Max Hoffmann im Vorstand ab. Dieser leitete auch den Wiederaufbau des nach einem Großbrand zerstörten ~~Tempelhofen~~ Werkes ein. In der Folgezeit weitete die Sarotti AG den Erfolg aus und stellte den Sarottimohr in den Mittelpunkt ~~seiner~~ Marktaktivitäten.

I L
H 1922
fett
Kursiv
H S
fett
H ihrer
} Block-
satz,
2-zeilig

Die Schweizer Aktiengesellschaft für Nestlé Produkte übernahm 1929 die Mehrheit an der Sarotti AG. ~~1929~~ leitete die Geschicke des Unternehmens während des Zweiten Weltkrieges und der Nachkriegszeit. Durch die Aufhebung der Preisbindung für Schokolade und die daraus resultierenden wirtschaftlichen Probleme / musste die Nestlé GmbH 1971 der Sarotti Gesellschaft finanziell unter die Arme greifen. Trotz einiger Probleme am Markt / blieb der Sarottimohr eines der beliebtesten Markenzeichen in Deutschland.

fett
H Sie

I in

I S

I S — fett

Nachdem die Nestlé GmbH ihre Geschäftspolitik internationalisiert hatte, trennte sie sich von der ausschließlich national bekannten Marke mit dem Mohren. Die Stollwerck AG übernahm am 1. Januar 1998 die Traditionsmarke und stärkte somit ~~ihre~~ eigene Position auf dem Pralinen- und Tafelschokoladenmarkt.

I
Kursiv
fett
fett
H ihre
} andere
Schriftart,
Schrift-
größe 18,
Rahmen