

Leseprobe



Das kleine Geburtstagsbuch für Schoko-Genießer

Heitere Geschichten & Anekdoten

80 Seiten, 12,7 x 15,8 cm, gebunden, durchgehend farbig gestaltet, mit zahlreichen Illustrationen

ISBN 9783746267104

Mehr Informationen finden Sie unter st-benno.de

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig 2025

Gott hat den Engeln Flügel gegeben
und den Menschen Schokolade.



Das kleine Geburtstagsbuch für Schoko-Genießer

Heitere Geschichten & Anekdoten



benno

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.

Besuchen Sie uns im Internet:
www.st-benno.de

Gern informieren wir Sie unverbindlich und aktuell auch in unserem
Newsletter zum Verlagsprogramm, zu Neuerscheinungen und Aktionen.
Einfach anmelden unter www.vivat.de.

ISBN 978-3-7462-6710-4

© 2025 St. Benno Verlag GmbH, Stammerstr. 9–11, 04159 Leipzig, service@st-benno.de
Alle Rechte vorbehalten. Das Werk darf – auch teilweise – nur mit Genehmigung des Verlags
wiedergegeben werden.

Zusammenstellung: Volker Bauch, Gößnitz
Umschlaggestaltung: Ulrike Vetter, Leipzig
Gesamtherstellung und Layout: Ufer Verlagsherstellung, Leipzig (A)

Inhalt

Jean Anthelme Brillat-Savarin: Kakao und Schokolade	7
Jean Anthelme Brillat-Savarin: Vom Nutzen der Schokolade	11
Erich Kästner: Anton vergisst einen Geburtstag	13
Roald Dahl: Die Schokoladenfabrik	23
Clemens Brentano: Märchen vom „Baron Hüpfenstich“	26
Lorenzo Da Ponte: Così van tutte	27
Christa Spilling-Nöker: Heiße Schokolade mit Sahne	29
Josef B. Kittel: Bäderbekanntschaften <i>oder</i> Goethes Schokoladengeschenke	35
Ephraim Kishon: Ringelspiel	41
Charles Dickens: Ein vornehmer Herr in der Stadt	45
Ludwig Börne: Schaumschokolade	49
Anna Louisa Karsch: Rezept zur Stärkungsschokolade	53
Joachim Ringelnatz: Ostern	54
Der Geburtstagskalender für Schoko-Genießer	57
Verwendete Literatur und Quellenverzeichnis	80

Kakao und Schokolade



Der Kakaobaum ist in Südamerika zu Hause. Er wächst sowohl auf den Inseln wie auf dem Freiland, die beste Frucht aber liefern nach dem allgemeinen Urteil die Bäume an den Ufern des Maracaibo, in den Tälern von Caracas und in der reichen Provinz Soconusco. Die Bohne derselben ist größer, der Zucker weniger scharf und der Duft ausgeprägter. Seitdem jene Länder zugänglicher geworden sind, hat man alle Tage Vergleiche anstellen können, und geübte Gaumen täuschen sich nicht mehr.

Die Kreolinnen lieben die Schokolade bis zur Leidenschaft und trinken sie nicht nur täglich zu verschiedenen Malen, sondern lassen sie sich bisweilen sogar bis in die Kirche nachtragen.

Die Bischöfe haben häufig gegen diesen Hang zum sinnlichen Genuss geeifert, schließlich aber doch die Augen zgedrückt, und der ehrwürdige Pater Escobar, dessen Moral ebenso schmiegsam wie seine Metaphysik spitzfindig ist, hat sogar ausdrücklich erklärt, durch mit Wasser bereitete Schokolade würde das Fasten nicht gebrochen, indem er zugunsten seiner Beichttöchter den alten Grundsatz ein wenig in die Länge zog: *Liquidum non frangit jejunum* – Flüssiges bricht das Fasten nicht.

Gegen das siebzehnte Jahrhundert kam die Schokolade nach Spanien, und infolge der ausgeprägten Vorliebe, welche die Frauen und namentlich die Mönche für das aromatische Getränk an den Tag legten,

ward sie dort binnen Kurzem populär. An dieser Sitte hat sich auch bis jetzt noch nichts geändert, noch heute wird auf der ganzen Halbinsel Schokolade präsentiert in all den Fällen, wo die Höflichkeit erfordert, dass man dem Gast eine Erfrischung anbiete.

Mit Anna von Österreich, der Tochter Philipps II. und Gemahlin Ludwigs XIII., überschritt die Schokolade die Pyrenäen. Auch die spanischen Mönche trugen zu ihrer Verbreitung bei, indem sie sie zu Geschenken an ihre französischen Ordensbrüder verwandten. Die verschiedenen spanischen Gesandten wirkten ebenfalls mit, sie in Mode zu bringen, und zur Zeit der Regentschaft war sie weit mehr im Gebrauch als der Kaffee, weil man sie damals für ein angenehmes Nahrungsmittel ansah, während der Kaffee zu jener Zeit noch für ein merkwürdiges Luxusgetränk galt.

Jean Anthelme Brillat-Savarin



Schokolade

Gute, unverfälschte Schokolade muss bräunlich aussehen und äußerlich glänzen. Die Bruchflächen müssen lichter sein und weiße Streifen haben. Beim Kauen muss der Kakao vorschmecken. Sie darf weder zu süß noch zu bitter noch zu stark gewürzt sein, muss auf der Zunge leicht zerfließen und angenehm kühlen.

Schokolade ist, zumal wenn sie mit Milch oder Ei bereitet wird, ein gutes Nahrungsmittel, welches wegen der in den Kakaobohnen befindlichen Stoffe gleichzeitig erregende Eigenschaft hat ...

Aus einem Artikel des „Illustrierten Haushaltungs-Lexicons“, 1884





Alles ist gut,
wenn es aus Schokolade ist.

Deutsches Sprichwort

Du bist ein erfrischender Schauer,
der das Herz benetzt,
die Inspirationsquelle für einen Dichtergeist.
O süßer Trunk, Geschenk der Sterne,
du kannst nur ein Trank der Götter sein.

Jesuit Farronius, 1664

Von guter Schokolade hängen
Gesundheit und Schönheit ab.
Gute, reine Schokolade ist vortrefflich
für Nahrung und Stärkung.

Alter Werbetext

Vom Nutzen der Schokolade



Die Schokoladentrinker erfreuen sich in der Regel einer gleichmäßigen Gesundheit und bleiben von einer Menge kleiner Übel verschont, die das Lebensglück beeinträchtigen. Auch ihr Körperumfang erhält sich mehr auf derselben Höhe – das sind zwei Vorteile, von deren Wahrheit sich jeder in seiner Umgebung und an den Personen überzeugen kann, deren Lebensweise ihm bekannt ist.

Um also Schokolade zu bereiten, d. h. um sie zum unmittelbaren Genuss fertig zu machen, nimmt man etwa anderthalb Unzen Schokoladenteig für eine Tasse, löst ihn langsam in Wasser auf, das man allmählich zum Kochen bringt, und rührt dabei das Gemenge mit einem hölzernen Spatel um. Man lässt das Ganze eine Viertelstunde lang kochen, damit die Lösung dickflüssig werde, und trägt es dann heiß auf.

„... Herr“, sagte mir vor mehr als fünfzig Jahren Frau von Arestel, die Äbtissin des Klosters Mariä Heimsuchung zu Belley, „wenn Sie gute Schokolade trinken wollen, so lassen Sie das Getränk am Tage vorher in einer Porzellankanne zubereiten und die Nacht über stehen. Die nächtliche Ruhe verdichtet es und verleiht ihm einen höchst vortrefflichen, sammetweichen Geschmack. Der liebe Gott kann diesen kleinen Kunstgriff nicht übel nehmen, er ist ja die Güte selber.“

Jean Anthelme Brillat-Savarin



Glücksmomente sind die Kuvertüre
auf dem Kuchen des Lebens.



Lego ist wie Schokolade ...
da ist immer noch Platz für mehr.



Januar



*Nimm' dir heute ein Stück Schokolade und
fühl' dich wie eine Königin oder ein König!*

Michael O'Halloran, geb. 06.01.1991, schott. Fußballspieler

*Schokolade ist der erste Luxusartikel. Sie schließt
so viele Dinge ein: die Köstlichkeit im Augenblick,
Kindheitserinnerungen und das Grinsen erzeugende
Gefühl, eine Belohnung fürs Gutsein zu erhalten.*

Mariska Hargitay, geb. 23.01.1964, US-amerik.
Schauspielerin



*Ich habe schon früh daran gedacht, mich nicht
der Wissenschaft, sondern dem Handel, der Indus-
trie zu widmen.*

Theodor Tobler, geb. 24.01.1876, schweiz. Erfinder von
Toblerone



*Deine Karriere ist wie eine Pralinschachtel –
du weißt nie, was du bekommen wirst. Aber alles,
was du bekommst, wird dich auf deinem Weg
etwas lehren und dich zu dem Menschen machen,
der du heute bist.*

Nick Carter, geb. 28.01.1980, US-amerik. Sänger



*Ohne Kaffee kann ich nicht funktionieren
und Schokolade kann ich nicht ablehnen.*

Richard Norris Williams II., geb. 29.01.1891,
US-amerik. Tennisstar



Verwendete Literatur

- Pape, Thomas (Hrsg.): Schokolade. Eine kulinarische Anthologie. Reclam 2016.
- Planta, Anna von (Hrsg.): Schokolade. Geschichten über zartbittere Versuchungen. Diogenes 2018.
- Pohlmann, Petra (Hrsg.): Literarische Schokoladenauslese. Zum internationalen Tag der Schokolade am 13. September 2024. Pohlmann Verlag 2024.
- Schokolade für den Kopf. Fünfzehn Geschichten über das Glück. Die Preisträger des Scribo Literaturpreises 2018. Scribo Verlag 2018.
- Schwarzkopf, Margarete von: Schokolade. Köstlichkeiten von Trüffel, Mousse und Praliné. Ein literarisches Handbuch. Hoffmann und Campe 2006.
- Ueberle-Pfaff, Maja (Hrsg.): Zartbitter & edelsüß. Schokoladengeschichten und -gedanken zum Dahinschmelzen. Herder 2007.

Quellenverzeichnis

Texte

- Roald Dahl: Die Schokoladenfabrik, aus: Ders., Charlie und die Schokoladenfabrik. Neu übersetzt von Sabine und Emma Ludwig. Die weltberühmte Geschichte farbig illustriert für Kinder ab 8 Jahren © 2022 Penguin Junior, München, in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH; Übersetzung: Sabine Ludwig / Emma Ludwig.
- Erich Kästner: Anton vergisst einen Geburtstag, aus: Ders., Pünktchen und Anton © Atrium Verlag AG, Zürich, 2018.
- Ephraim Kishon: Ringelspiel, aus: Ders., In Sachen Kain und Abel © 1963 by LangenMüller in der F. A. Herbig Verlagsbuchhandlung GmbH, München.
- Christa Spilling-Nöker: Heiße Schokolade mit Sahne, aus: Dies., Heiße Schokolade und was die Seele sonst noch wärmt © 2018 Verlag Herder GmbH, Freiburg i. Br.

Bilder

- Cover: © stock.adobe.com/ketkata; S. 2: © stock.adobe.com/alenaganzhela; S. 6: © stock.adobe.com/ArtoPhoto-Designo; S. 8/9, 10: © stock.adobe.com/Ann Lou; S. 11: © stock.adobe.com/ogurechka; S. 12: © stock.adobe.com/Amena (Torte mit Kerzen), © stock.adobe.com/Tatiana; S. 21: © stock.adobe.com/Fefelova Yana; S. 22: © stock.adobe.com/Anna Terleeva; S. 25: © stock.adobe.com/Марина Константинова; S. 26, 48: © stock.adobe.com/Rawpixel.com; S. 27: © stock.adobe.com/Margarita; S. 28: © stock.adobe.com/undrey; S. 30, 56 (oben): © stock.adobe.com/kai; S. 32: © stock.adobe.com/Олеся Мирошкина; S. 33: © stock.adobe.com/darish_dnepr; S. 34: © stock.adobe.com/Katya Zlobina, © stock.adobe.com/Andreichenko (Steine); S. 38: © stock.adobe.com/Chanya-pat; S. 39: © stock.adobe.com/ArtMaslyana; S. 40: © stock.adobe.com/zzorik; S. 43: © stock.adobe.com/Ганна Маштанеп (Pralinen), © stock.adobe.com/Nitchalee N.; S. 44: © stock.adobe.com/lenavetka87; S. 46: © stock.adobe.com/ekkoss; S. 47: © stock.adobe.com/無印かげひと; © stock.adobe.com/LuckPicture (Macarons); S. 50: © stock.adobe.com/Daria Pnevva; S. 51: © stock.adobe.com/pim (oben), © stock.adobe.com/b.illustrations (unten); S. 52: © stock.adobe.com/Jafree; S. 53: © stock.adobe.com/svetla27; S. 54: © stock.adobe.com/Anna Neko-tangerine, © stock.adobe.com/Margaret (Hase); S. 56 (unten): © stock.adobe.com/Marina; S. 57: © stock.adobe.com/Aleksandra Smirnova; S. 58–79: © stock.adobe.com/cat_arch_angel; S. 56–79: © stock.adobe.com/Salnikova Studio (Getränke).

Wir danken allen Rechteinhabern für die freundliche Abdruckerlaubnis. Der Verlag hat sich bemüht, alle Rechteinhaber in Erfahrung zu bringen. Für zusätzliche Hinweise sind wir dankbar.