

Vor ein Becherl Chocolate 8 Kreuzer

Die Verbreitung der Schokolade in der Steiermark der Frühen Neuzeit

Von Benita W i s t e r

*Vor ein Becherl Chocolate 8 Kreuzer.*¹ Wer heute an einen Becher Schokolade denkt, verbindet damit in der Regel ein aus Kakaopulver und Milch hergestelltes Getränk, das meist heiß und bisweilen mit einer Haube Schlagobers garniert serviert wird. Der alleinige Begriff *Schokolade* lässt dagegen an Tafelschokolade denken, wie sie in jedem Lebensmittelladen und anderen Geschäften schon für wenig Geld zu erwerben ist. Kaum jemand wird jedoch beim Anblick einer Tafel Schokolade daran denken, dass das Genussmittel und sein Konsum von seinen Anfängen in Europa im 16. Jahrhundert bis zum gegenwärtigen Zeitpunkt eine lange Entwicklung und mehrere Transformationen durchlaufen haben. Es ist vielfach nicht bekannt, dass unsere Tafelschokolade eine vergleichsweise junge Konsumform des 19. Jahrhunderts darstellt und dass der geläufigste Genuss der Schokolade in der frühen Neuzeit als Getränk oder als Zutat zu anderen Speisen stattfand. Auch in der Steiermark!

Vor allem zu Werbezwecken plakativ tradiert wird seit einigen Jahrzehnten die Geschichte der Schokolade in ihren mesoamerikanischen Heimatkulturen der Maya und Azteken. Diese beiden Völker waren es, die dem Getränk zu jenem prestigeträchtigen Ansehen verhalfen, das die Aufmerksamkeit der ersten Europäer auf amerikanischem Boden auf sich lenkte.² Eine für den heutigen

¹ StLA, Lamberg, Familie, K. 29, H. 142 (Anna Lucia v. Lamberg), Ausgaben vom 25. November 1736, s.f.

² Mit der Geschichte der Schokolade im Allgemeinen befassen sich unter anderem: Michael D. COE/Sophie D. COE, *The True History of Chocolate*, New York 2004, hier 11–15 und 125–178; Nikita HARWICH, *Histoire du chocolat*, Paris 1992, hier 27–44 und 65–84. Die nachfolgenden Ausführungen basieren auf der im August 2012 an der Geisteswissenschaftlichen Fakultät der Karl-Franzens-Universität eingereichten Dissertation zur frühneuzeitlichen Diffusion der Schokolade in der Steiermark sowie Westfalen: Benita WISTER, *Kakao: Vom habsburgischen Hofgetränk zur niederländischen Kolonialware. Der Diffusionsprozess der*

Konsum weitaus bedeutendere Frage, die nachfolgend mit Bezug auf die Steiermark im Mittelpunkt steht, wurde in der Historiographie bislang jedoch nur wenig detailliert beantwortet: Wie entwickelte sich der Schokoladenkonsum nach dem kulturellen Transfer des materiellen Konsumgutes und des Wissens über seinen Genuss in einzelnen Regionen Europas in der frühen Neuzeit? Gab es eine einheitliche Entwicklung oder zeigen sich in verschiedenen geographischen Räumen signifikante Unterschiede?

Es finden sich mehrere Studien, die Antworten auf die Frage nach der Entwicklung des Konsums von Schokolade auf europäischer und nationaler Ebene geben und oftmals eine einheitliche, Regionen übergreifende Entwicklung suggerieren. Diese Vorgehensweise wurde bislang auch größtenteils akzeptiert. So erfasst Annerose Menninger in ihrer Arbeit über *Genussmittel im kulturellen Wandel* (2004) das Problem – auf die neue Genussmitteltriade Kaffee, Tee und Schokolade bezogen – zwar im Kern: *Der Mangel an länderspezifischen Einzel- und Regionalstudien [...] lässt eine Prüfung, ob die Genussmittel hier in unterschiedlicher Weise rezipiert worden sein könnten, nicht zu.*³ Doch auch sie verbleibt mit Ausnahme einzelner Regionalbeispiele auf der europäischen Metaebene.

Für die Steiermark gibt es bislang keine Studie, die sich auf die frühneuzeitliche Verbreitung des Schokoladenkonsums fokussiert. Am Rande erscheint das Genussmittel im Kontext der Steiermark in den Ausführungen Gernot Fourniers über die Grazer Kaffeehäuser, in den zwei größten Abhandlungen zur Geschichte der Stadt Graz von Fritz Popelka (1959) und Walter Brunner (2003) sowie in Roland Graf's Arbeit (2006) über die Entwicklung des Schokoladenkonsums in Wien.⁴ Letzterer begeht beim Vergleich Wiens mit anderen Regionen Österreichs, darunter auch Graz, jedoch den schon 1987 von Fournier kritisierten Fehler, Tradiertes zu den Heißgetränken in der

Schokolade in Mitteleuropa vom 17. bis 19. Jahrhundert vor dem Hintergrund des konsumspezifischen Kulturtransfers am Beispiel der Steiermark und Westfalens, Geisteswiss. Diss., Graz 2012.

³ Annerose MENNINGER, *Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.–19. Jahrhundert)* (= Beiträge zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte 102), Stuttgart 2004, 28f.

⁴ Fritz POPELKA, *Geschichte der Stadt Graz*, 2 Bde., Bd. 2, Graz 1959, 639; Elke HAMMER-LUZA, *Alltagsleben in Graz*. In: Walter BRUNNER (Hg.), *Geschichte der Stadt Graz*, 4 Bde., Bd. 2, Graz 2003, 432f., 465, 479; Elfriede Maria HUBER-REISMANN, *Krankheit, Gesundheitswesen und Armenfürsorge*. In: BRUNNER (Hg.), *Graz*, Bd. 2 (wie Anm. 4), 343; Roland GRAF, *Adeliger Luxus und städtische Armut. Eine soziokulturelle Studie zur Geschichte der Schokolade in Mitteleuropa vom 16. bis zum 18. Jahrhundert*, Wien 2006, 158.

Steiermark weitgehend ungeprüft zu übernehmen.⁵ Graf bescheinigte Graz, dass zwischen 1720 und 1819 zwar *40 neue Kaffeesieder nachgewiesen werden, jedoch nur eine Schokolademacherin*⁶ und fügte hinzu, dass neben Wien *in den übrigen Städten nicht die notwendigen Strukturen vorhanden waren, die das Entstehen eines eigenen Handwerks von Schokolademachern begünstigt hätten.*⁷

Ein intensives Quellenstudium anhand der Bestände des Steiermärkischen Landesarchivs sowie der Kirchenmatriken des Diözesanarchivs Graz-Seckau offenbart, dass diese Hypothese mit der Realität in der frühneuzeitlichen Steiermark wenig gemein hatte. Über verschiedenste Quellengattungen, von Nachlass- und Merkantilinventaren über behördliche Verordnungen, Korrespondenzen und Haushaltsbücher bis zu Tauf-, Trau- und Sterbematriken, lässt sich ein umfassendes Bild über die Diffusion der Schokolade in der Steiermark von der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts bis zum anfänglichen 19. Jahrhundert erstellen. Da eine vollständige Abhandlung der Entwicklung den gegebenen Rahmen sprengen würde, liegt der Fokus der folgenden Ausführungen auf der Angebotsseite in diesem Entwicklungsprozess und der Frage: Wie kam die Schokolade zu ihren steirischen Konsumenten und wie entwickelte sich das Angebot quantitativ und qualitativ in der Steiermark über den Untersuchungszeitraum?

Inhaltlich werden dazu folgende drei Schritte vollzogen: Der erste Schritt führt von Amerika nach Europa. Er betrachtet die Formen von Distribution und Handel der Schokolade und die an der Diffusion beteiligten Händler. Der zweite Schritt erfolgt vom Rohstoff zum Konsumgut und beinhaltet lokale Vermittlungsinstanzen. Dazu zählen männliche und weibliche Wegbereiter und -begleiter wie Zuckerbäcker, Lebkuchenmacher und Gastwirte sowie Experten wie Schokolademacher und Kaffeesieder. Der dritte und letzte Schritt vom Hofgetränk zur Kolonialware thematisiert den Wandel der Schokolade vom Luxusgut zum erschwinglichen Getränk. Hier werden die Preisentwicklung und die wichtigsten Konsumentengruppen thematisiert, um das Bild von Angebot und Nachfrage abzurunden.

⁵ Gernot FOURNIER, Das Grazer Kaffeehaus – Dichtung und Wahrheit. In: ZHVSt 78 (1987), 253f.

⁶ GRAF (wie Anm. 4), 157.

⁷ Ebd., 158.

I. Informelle Formen von Distribution und Handel

In den Anfängen des Schokoladekonsums in der Steiermark erfolgte die Diffusion vor allem auf dem informellen Weg. Hierzu zählen an erster Stelle private Importe sowie Weiterreichung oder Weiterverkauf von Schokolade durch den Adel. Die ersten auf diesem Weg erfolgten Importe könnten bereits ab den 1650er Jahren stattgefunden haben. Ab diesem Zeitpunkt weisen Passbriefe, die für Reisende wie den kaiserlichen Botschafter Johann Maximilian von Lamberg (1608–1682) für ihre Rückreise in ihre Heimat ausgestellt wurden, Schokolade aus. Die auf diesem Weg importierte Schokolade war zunächst vorwiegend für den persönlichen Bedarf des Reisenden oder seiner Familie bestimmt, wurde aber auch als Geschenk verwendet und, wie in der Familie Harrach, großzügig im Bekanntenkreis verteilt.⁸

Der erste explizit für die Steiermark greifbare Passbrief dieser Art findet sich erst im Jahr 1694 und ist jenes viel zitierte Dokument des Freiherrn Ferdinand von Stadl, in dem er darum ansuchte, für *sein eigene Nothurft und Gebrauch* italienische Lebensmittel *alß Tartuffelen, Tschocolada, Saladie und dergleichen mehrer*⁹ mautfrei aus Mailand über Tirol und Salzburg einführen zu dürfen. Allerdings muss an dieser Stelle gesagt werden, dass es sich hierbei um den ersten *greifbaren* Passbrief handelt, denn Hinweise auf Schokoladenkonsum selbst finden sich in den Quellen bereits vor 1694! Schon das Nachlassinventar von Johann Georg von Herberstein, datiert auf 1687, weist in der Rubrik *Silbergeschmeide* unter anderem *1 Oual Tazza zu der Zocolata*¹⁰ im Wert von 18 Gulden und 57 Kreuzern aus. Möglicherweise besaß ein anderes Mitglied der Familie Herberstein, Johann Gotthard von Herberstein, sogar schon 1674 ein solches Geschirr, dessen Beschreibung, eine *porcelana mit silber und vergulden Hanthaben gefast*,¹¹ einem Schokoladengeschirr sehr ähnlich klingt.

Dass über die persönliche Verwendung hinausgehend mancher Adelige bald erkannt haben dürfte, dass sich mit Schokolade auch Geschäfte machen ließen, zeigt das 1736 errichtete Nachlassinventar der Gräfin Maria Rosalia von Dietrichstein, geborene Herberstein (1661–1735). Unter *Barschaft* wurden nicht nur Bargeldbestände aufgeführt, sondern auch, wofür sie das Geld erhal-

⁸ Es gibt zudem Beispiele, wo spanische Gesandte nach Österreich kamen und in ihrem Gepäck Schokolade hatten. Archivo General de Simancas, Cámara de Castilla, Cedula, Libro 636, f. 313r, 397r/v und 448.

⁹ StLA, IÖHK 1694-I-26, s.f.

¹⁰ StLA, LR 396, Inv. 1687/20 (Johann Georg v. Herberstein), f. 9r.

¹¹ StLA, LR 393, Inv. 1674/15 (Johann Gotthard v. Herberstein), f. 14r.

ten hatte: *für verkhauffte Chiocollatte*.¹² Wer der Käufer war, ob das Geschäft eine Ausnahme darstellte oder ob Maria Rosalia von Dietrichstein regelmäßig Schokolade – wohl an Freunde – verkaufte, dazu schweigt das Inventar. Nachdem im Adel jedoch oft Rohkakao eingekauft und im eigenen Haus ein bis zweimal im Jahr zu Schokolade weiterverarbeitet wurde,¹³ ist es durchaus denkbar, dass auch ein regelmäßiger Weiterverkauf im Freundes- und Bekanntenkreis stattfand.

Der zweite informelle Weg der Diffusion von Schokolade war der Schleichhandel. Hierüber finden sich nur wenige konkrete Aussagen. Generell wurde er in engem Konnex mit Hausierern und Wanderhändlern gesehen. Letztere kamen aus dem Ausland in die Steiermark und schädeten aus Sicht der Behörden mit ihren Vertriebspraktiken der heimischen Wirtschaft. Bei Hausierern konnte es sich auch um Einheimische handeln, die nicht als Händler zugelassen waren oder die außerhalb der Städte lebten. Wenn sie ihre Waren in der Stadt verkauften, entzogen sie sich aus Sicht städtischer Händler oder Handwerker den dort von jedem Bürger zu leistenden Abgaben und erlangten dadurch einen wirtschaftlichen Vorteil.

Sichtbar wird dieses Phänomen mitunter durch Beschwerden von Gewerbetreibenden. Der bürgerliche Zuckerbäcker Johann Friedrich Belli beklagte sich 1699 über die Witwe Barbara Ledtingin, die als Vorstadtbewohnerin mit Zuckergebäck in der Stadt hausieren und sich der Steuer entziehen würde. Belli forderte, dass *der Ledtinigin Ihr oft mit spendierung seines Nambens failltragendte frätt arbeith, wie billich eingestölt werden möchte*.¹⁴ Aber auch Bürger konnten durch Übertreten ihrer Befugnisse in die Kategorie des Hausierens fallen. Der aus Lothringen stammende Zuckerbäcker und Kaffeesieder Dominicus Pierot beispielsweise hatte um Einbürgerung unter dem Versprechen angesucht, *das er [...] von dem Magistrath vor einen bürgerl: Zuggerbacher, und Cavesyed dergestalten an: und aufgenomben worden, das er sein handtierung bloß allein in Hauß, und Laden exercire, nicht aber darmit haußsiren zu gehen befuegt sein solle*.¹⁵ 1713 stellte er ein neues Ansuchen, in dem er bat, hausieren gehen zu dürfen, da er sonst seinen Lebensunterhalt nicht bestreiten könne.

Als Reaktion auf Schleich- und Hausierhandel wurden obrigkeitliche Abstellmaßnahmen erlassen. Beispielsweise stellte ein kaiserliches Patent 1751 mit

¹² StLA, LR 133, Inv. 1736 (Maria Rosalia v. Dietrichstein), f. 16r.

¹³ StLA, Lamberg, Familie, K. 49, H. 230 (Karl J. v. Lamberg), Ausgabenbücher 1756, 1758, 1759, s.f.

¹⁴ StLA, IÖReg Ea 1699-VII-30, s.f.

¹⁵ DAG, Hl. Blut, Sch. 36, 430; StLA, IÖReg Ea 1713-IX-25, s.f.

Bezug auf die Materialwarenhändler fest, dass *sehr viele Contraband zu nicht geringem Abbruch Unserer Mauth-Geföhlen verübet*¹⁶ würde. Dadurch würde selbst der *Bauersmann zum übermäßigen Kleider-Pracht und schädlicher Geld-Verschwendung verleitet* und *die ohne deme erarmete Städt und Märkt [...] in das äusserste Verderben gestürzt*. Als Abstellmaßnahme wurde gefordert, dass bestehende Händler ihr Sortiment erweitern und die Erlaubnis zum Hausieren bekommen sollten. Wie wenig derlei Anweisungen bisweilen Früchte trugen, zeigt sich in einer Kurrende des Mautamtes Mürrzuschlag von 1809, wonach es Händlern verboten sein sollte, *Zuker, Kaffee, und Kakao, außer den Lokal Verschleiß an Privaten weiters zu versenden*.¹⁷ Anlass dürfte das großflächige Umgehen der zu entrichtenden Zollgebühren gewesen sein. Schleichhandel war somit auch noch zu Beginn des 19. Jahrhunderts ein stets mit wachsamem Auge beobachtetes Problem.

Grundlagen der formellen Distribution

Die Importländer waren bei der informellen und formellen Distribution weitgehend identisch. Grundsätzlich stellt sich die Schwierigkeit des Nachweises der genauen Wege, die der Kakao von Amerika in die Steiermark nahm. In den seltensten Fällen finden sich hierzu Hinweise. Es steht aufgrund der Passbriefe fest, dass in der Anfangszeit Schokolade über Land aus Spanien und Italien eingeführt wurde. Jedoch beschränkte sich der Konsum wohl zunächst auf Adelsfamilien, denen verwandtschaftliche oder berufliche Netzwerke einen direkten Zugang zu dem neuen Genussmittel ermöglichten. Der Zeitraum unmittelbarer Importe von Schokolade aus Spanien dürfte vergleichsweise kurz gewesen sein, denn Ende des 17. Jahrhunderts führte Stadl Schokolade aus Mailand als *welsche*¹⁸ Viktualie ein. Schokolade wurde zu dieser Zeit folglich mehr mit Italien als mit Spanien oder gar Amerika konnotiert. Die gedankliche Verbindung mit Amerika existierte zwar interessanterweise noch im 18. Jahrhundert vor allem bei Möbeln und Geschirr, nicht aber bei Schokolade.¹⁹

¹⁶ StLA, Laa. A., Antiquum XIII, Sch. 39: Maßregeln gegen Geuhandel Nr. 106, Patent vom 13. März 1751.

¹⁷ StLA, Bruck an der Mur, Stadt, K. 113, H. 670: Nota an das löbliche Magistrat vom 20. April 1809, s.f.

¹⁸ StLA, IÖHK 1694-I-26, s.f.

¹⁹ StLA, LR 32, Inv. 1693/23 (Maria Juliana v. Attems), f. 312v: *Schreib Khästen von Indianisch Holz, und indianischer Arweit*; StLA, LR 1077, Inv. 1706/11 (Johann Rudolph v. Saurau), s.f.: *1 Pöcherl von Indianischer Muscatnus*; StLA, LR 593, Inv. 1749/14 (Anna Lucia v. Lamberg), s.f.: *1 Indianische Schallen sambt untersaz*; StLA, LR 1352, Inv. 1773/32 (Maria Rosalia v. Trauttmansdorff), s.f.: *1 Indianisches Zupf Trücherl ... 1 fl.*

Die Bedeutung Italiens für den Kakaoimport wird auch aus den Nachrichten im *Grätzer Merkur* ersichtlich. In den 1780er Jahren finden sich in dieser Zeitung Nachrichten über die in den für die habsburgischen Erblande wichtigen Freihafen Triest eingelaufenen Schiffe. Ein guter Teil der Materialistenwaren, darunter Kaffee, Kakao, Zucker und Indigo, kam über Italien, beispielsweise aus Venedig, Genua und Ancona. Eine Alternative war die Anfuhr via Marseille.²⁰ Mit Hinblick auf die Herkunft der Schiffseigner befanden sich unter den relevanten Schiffen ein maltesisches, ein holländisches, zwei schwedische, zwei spanische, sieben österreichische und 19 italienische Schiffe sowie 15 nicht näher spezifizierte Schiffe.

Vor der Betrachtung der einzelnen Berufsgruppen, die sich in der Steiermark offiziell mit der Distribution von Kakao und Schokolade befassten, empfiehlt es sich, einen Blick auf die rechtlichen Rahmenbedingungen zu werfen, innerhalb derer sich der Handel theoretisch bewegte. Während Schokolade in Wien ab 1675 einer Steuer von zehn bis zwölf Kreuzer pro Pfund unterlag,²¹ wurde sie in der Steiermark, gleich wie Kaffee, erst ab dem frühen 18. Jahrhundert namentlich in Maut- und Taxordnungen geführt. In den vor 1710 erneuerten Mauttarifen zu Wildon wurde festgelegt, dass für einen Sämb Schokolade acht Kreuzer und zwei Pfennige, für ein Drittel Sämb drei Kreuzer und für eine Trage zwei Kreuzer Maut zu entrichten seien. In Anbetracht dessen, dass die Erneuerung stattfand, weil die Mauteinnehmer über die Zeit zusätzlich zu den in der 1624 erstellten Mauttarifordnung festgelegten Waren für *verschiedene vorhin nicht exprimiert geweste Gattungen*²² eine willkürliche Maut verlangt hatten, ist es gut möglich, dass schon früher Maut für Schokolade erhoben wurde.

Nun könnte man für die Steiermark zu dem Schluss kommen, dass der Konsum im Vergleich zu Wien – den Unterschied der Einwohnerzahl der zwei Städte berücksichtigt – gering war, da Schokolade nur sporadisch explizit in Maut- und Zollordnungen aufscheint. Doch wurden gerade in der Steiermark in vielen Mautordnungen Gewürzwaren, zu denen auch Kaffee, Tee und Schokolade zählten, noch im späten 18. Jahrhundert abwechselnd gesondert genannt oder unter der Rubrik *Spezerey* zusammengefasst. Dies zeigen die Tarife

²⁰ Ausgewertet wurden neun Nachrichten im *Grätzer Merkur* vom 26. März bis 20. Mai 1780: *Grätzer Merkur* 17 (1780), 20 (1780), 21 (1780), 22 (1780), 23 (1780), 27 (1780), 37 (1780), 39 (1780) und 41 (1780).

²¹ ÖStA, FHKA, SUS, Patente 27.25: Mauttarife zu Wien, Linz, Krems vom 15. Februar 1675, 21.

²² StLA, Laa. A., Antiquum VI, Sch. 717: Renovierte Tarife der Maut zu Wildon Nr. 114 ½, s.f.

der Stadt Marburg von 1744 und 1753.²³ Den Mauttarifen von Wildon ist zu entnehmen, dass Schokolade mit Italien konnotiert wurde. Sie wurde in der Rubrik *allerley andere Wellische Gattungen*²⁴ gemeinsam mit Austern, Pistazien, Mandeln, Zitronen, Pomeranzen, Venezianischem Spiegelglas und Wolle, Zucker, Konfekt, Tee und Kaffee besteuert.

Handel durch offizielle Handelsleute

*Bey Herrn Wilhelm Gadolla / Burgerl. Handelsmann in der Herren=Gassen bey der goldenen Kugl ...seynd um einen sehr geringen Preiß [...] zu haben [...] Cicolada das Pf. pr. 26. und 22. Groschen.*²⁵ Der offizielle Vertrieb von Kakao und Schokolade in der Steiermark erfolgte in größerem Ausmaß über nur wenige Händler. In einigen Fällen lässt sich sogar eine monopolähnliche Marktmacht unterstellen, wie im Fall der in obiger Zeitungsanzeige ihre Schokolade bewerbenden, ursprünglich aus Graubünden stammenden Handelsfamilie Gadolla. Auf diese Familie wird aus diesem Grund an späterer Stelle näher eingegangen.

Ebenfalls von Bedeutung waren in der Kakao- und Schokoladendistribution die Familien Sigmund und Mitschek.²⁶ Die Beziehung kam nicht von ungefähr: Der Handlungsdieners und spätere bürgerliche Handelsmann David Sigmund, Sohn eines Bergverwesers aus Lienz in Tirol, heiratete am 28. Juli 1737 Maria Magdalena Morällin († 1754). Sie war die Witwe des bürgerlichen Kaffeesieders Carl Maralla und brachte ein in der Sackstraße befindliches Haus und Kaffeegewölbe in die Ehe, das David Sigmund weiterführte. Im Jahr 1768 kaufte er das Haus am Hauptplatz 7 (heute Franziskanergasse 2) und eröffnete eine Spezereihandlung.²⁷ Er starb am 30. Juni 1771 im Alter von 63 Jahren.

²³ Im Jahr 1744 wurden Kakao und Schokolade gesondert aufgeführt, 1753 dagegen nur Tabak und Zucker explizit genannt. StLA, Laa. A., Antiquum VI, Sch. 709: Kaiserliche Mautamtstari fe zu Marburg 1744, s.f.; StLA, Laa. A., Antiquum VI, Sch. 709: Satz- und Ordnung der Stadt Marburg 1753, s.f.

²⁴ StLA, Laa. A., Antiquum VI, Sch. 717: Renovierte Tarife der Maut zu Wildon Nr. 114 ½, s.f.

²⁵ Avertissement von Wilhelm Gadolla. In: Grätzer Merkur 58 (1749), s.f.

²⁶ StLA, Lamberg, Familie, K. 49, H. 230: Karl Joseph v. Lamberg, *Hauß Aufßgaab Buech* 1756, 1757, 1758, s.f.; StLA, Lamberg, Familie, K. 50, H. 231: Karl Joseph v. Lamberg, *Hauß Aufßgaab Buech* 1761, 1763, s.f.; StLA, Lamberg, Familie, K. 51, H. 232: Karl Joseph v. Lamberg, *Hauß Aufßgaab Buech* 1766; Anzeige des Johann Mitschek. In: Grätzer Merkur 50 (1787), s.f.

²⁷ Der aus dem Herzogtum Mailand stammende Carl Maralla und Magdalena Sandlerin heirateten am 25. Januar 1729. Mutmaßlich ein Verwandter war der 1705/1709 als erster Kaffeesieder in Graz aufscheinende Johann Maralla († 1721). Dieser belieferte 1716 das landschaftliche Freudenfest zur Geburt des Erzherzogs Leopold mit Schokoladebechern, Konfekt- und Kaffeeschalen. DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 57, 771; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 38, 84 und 607; DAG, Graz,



Warenlieferung des Wilhelm Gadolla nach Graz 1753, darunter $\frac{1}{4}$ Pfund feine Schokolade (StLA, Inzaghi, Familie, K. 13, H. 66)

Seine zweite Ehefrau, die Buchbindertochter Maria Anna Ludwigin († 1784), heiratete am 3. Februar 1774 den Handlungsadministrator und späteren bürgerlichen Händler Johann Mitschek. Dieser übernahm das Kaffeegewölbe und führte die Spezereihandlung *Zum Grünen Kranz* bis zu seinem Tod 1818 weiter.²⁸

Weitere ortsansässige Händlerfamilien treten in Verbindung mit Schokolade nur selten in Erscheinung. Zu nennen sind der Gewürzkaufmann Pongraz Forthueber, der 1756 Karl Joseph von Lamberg (1713–1784) mit Kakao belieferte und der Händler Joseph Piller, der 1790 die Familie Attems mit den zur Herstellung von Schokolade notwendigen Zutaten versorgte. Der Kaufmann Johann Stiglitz, der dies 1801 übernahm, gehörte zur Familie Gadolla. Von Johann Jakob Farovino aus Wien bezog Gräfin Anna Lucia von Lamberg, geborene Waldbott zu Bassenheim († 1748), die Mutter Karl Josephs von Lam-

Hl. Blut, Sch. 36, 451; StLA, Laa. A., Antiquum II, K.14, H. 87 (Freudenfest), Rechnung Nr. 9, s.f.; FOURNIER, Kaffeehaus (wie Anm. 5), 257; POPELKA, Graz, Bd. 1 (wie Anm. 4), 532a.

²⁸ In Popelkas Häuserbuch heißt es, David Sigmund sei 1774 verstorben und seine Witwe habe 1784 Johann Mitschek geheiratet. Die Kirchenmatriken geben jedoch die oben genannten Daten wieder. DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 61, 75; Grätzer Merkur 50 (1787), s.f.; POPELKA, Graz, Bd. 1 (wie Anm. 4), 532a und 591a/b.

berg, in den 1730er Jahren ihre Schokolade.²⁹ Der Bezug aus Wien dürfte aber nicht die Regel gewesen sein.

Die für die Distribution von Kakao und Schokolade wichtigste Händlerfamilie waren die Gadollas. Als Begründer des Grazer Zweiges dieser Familie können die von San Bernardo bei Chiavenna in Graubünden eingewanderten Brüder Wilhelm, Georg und Peter Gadolla gesehen werden. Es war vor allem Wilhelm Gadolla, der der Familie ihr gesellschaftliches Ansehen und ihren materiellen Wohlstand brachte. Erste Spuren der Gadollas in Graz finden sich schon Anfang der 1730er Jahre. Eine Kundschaft des Handlungsdieners Wilhelm Gadolla im Admonter Archiv datiert auf 1732. In die Bürgerschaft aufgenommen wurde Wilhelm Gadolla am 9. Dezember 1741. Sein Jurament legte er auf die sogenannte *Farovinische Handlung* des ebenfalls aus Chiavenna stammenden Händlers Johann Peter Farovino († 1750) ab. Ein Jahr später, am 23. Oktober 1742, heiratete Wilhelm Gadolla die bürgerliche Schnürmeistertochter Maria Theresia Luxin (1721–1757), mit der er neun Kinder hatte.³⁰

Sieben dieser Kinder erreichten das Erwachsenenalter. Vier von ihnen traten in die Fußstapfen ihres Vaters: Wilhelm Peter (1743–1804), der 1775 die Händlertochter Maria Anna Leitenkammerin heiratete, Maria Theresia Barbara (1747–1810), die 1773 den ungarischen angehenden Händler Johann Stiglitz ehelichte, Anna Maria Theresia (1748–1804), die erst den Händler Karl Klein und nach dessen Tod 1778 den bürgerlichen Grazer Schnittwarenhändler Joseph Kalchegger heiratete, und Maria Josepha (* 1756), die sich mit dem Händler Franz Wuezl aus Wiener Neustadt vermählte.³¹ Drei weitere Söhne schlugen andere Laufbahnen ein: Franz Xaver Franciscus de Paula Gadolla (* 1755) wurde Dechant in Sankt Ruprecht, Anton Johann Leonhard Gadolla (1757–1832) wurde steirischer Landrechtsadvokat und 1787 als *Edler von Gadolla* in den Ritterstand erhoben, und Peter Anton Gadolla (1746–1777) wurde ein angesehener Arzt in Wien.³²

²⁹ StLA, Lamberg, Familie, K. 49, H. 230: Karl Joseph v. Lamberg, *Hausß Aufgaaß Buech* 1756, s.f.; StLA, Attems, Familie, K. 108, H. 1060: Handbuch über Ausgaben, f. 57r und f. 66r; StLA, Lamberg, Familie, K. 29, H. 141: Anna Lucia v. Lamberg, Rechnung von J. J. Farovino aus Wien vom 30. Januar 1738, s.f.

³⁰ DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 39, 133; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 59, 576; StAG, Bürgerbuch der Stadt Graz, f. 70v; Jakob WICHNER, Das Admonter Archiv in seinem gegenwärtigen Zustande. In: Beiträge zur Kunde steiermärkischer Geschichtsquellen 10 (1873), 86.

³¹ DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 9, 559 und 751; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 10, 48 und 99; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 11, 16, 64 und 117; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 43, 4, 52, 189 und 415; StLA, Mag. Graz, Verl. D-52/1789 (J. Kalchegger), s.f.

³² StLA, Mag. Graz, Verl. D-18/1797 (W. Gadolla), f. 1v; Karl F. STOCK, Steirische Exlibris gestern

Nach dem frühen Tod seiner Frau Maria Theresia – sie starb im Januar 1757 im Alter von nur 36 Jahren – heiratete Wilhelm Gadolla am 17. Mai 1757 in zweiter Ehe die bürgerliche Handelsherrntochter Maria Constantia Mayrin. Mit ihr hatte er ebenfalls neun Kinder, von denen jedoch nur drei die Kindheit überlebten. Seine Söhne Ignaz (* 1758) und Anton Benedikt (* 1761) wurden ebenfalls Händler. Seine Tochter Maria Theresia Constantia (1764–vor 1797) heiratete einen Wiener Großhändler.³³ Die Tradition, im Handel tätig zu sein, setzten Enkel, Neffen und Nichten Wilhelm Gadollas fort. Betrachtet man darüber hinaus die weitere Verwandtschaft der Familie, so finden sich in ihr namhafte und alteingesessene Grazer Händlerfamilien, wie die Familien Aigentler, Dobler, Eder und Wagner.

Geschäftsnetzwerke am Beispiel der Familie Gadolla

Bereits aus der Heiratspolitik der Gadollas wird ersichtlich, wie wichtig für erfolgreich im Großhandel engagierte Familien Netzwerke waren. Nachfolgend sollen die geographischen Dimensionen dieses Netzwerkes skizziert werden. Im Zentrum stand der Begründer des Handelsunternehmens, Wilhelm Gadolla senior. Bei ihm liefen von Beginn seiner Aktivitäten in Graz bis zu seinem Tod 1797 alle Fäden zusammen, wengleich natürlich auch seine Kinder untereinander und ebenfalls mit den Geschäftspartnern vernetzt waren. Seine zwei größten Stützen und Erben seines Unternehmens waren sein ältester Sohn Wilhelm Peter Gadolla und sein Schwiegersohn Johann Stiglitz, den Wilhelm Gadolla Senior als seinen *Sohn Stiglitz den ich auch liebe* bezeichnete. Ihnen übertrug er testamentarisch die Fortführung des Handelsunternehmens mit dem Wunsch, *das mit vereinigten Kräften die Handlung nicht nur allein in bisherigen Stand erhalten, sondern auch noch mehr empor gebracht werde*³⁴.

Dazu trugen auch die anderen Kinder Wilhelm Gadollas sowie seine Brüder und deren Nachkommen bei. Seinen Brüdern Georg und Peter dankte er in seinem Testament für die ihm über Jahrzehnte geleistete Unterstützung, ins-

und heute, Graz 2010, 191f.; Carl SCHMUTZ, Historisch–topographisches Lexicon von Steyermark, Bd. 1, Graz 1822, 440.

³³ DAG, Graz Hl. Blut, Sch. 40, 505; DAG, Graz Hl. Blut, Sch. 11, 221 und 561; DAG, Hl. Blut, Sch. 12, 286; StLA, Mag. Graz, Verl. D-18/1797 (W. Gadolla), f. 1v; Jakob LÖWENTHAL, Geschichte der Stadt Triest, Bd. 2, Triest 1859, 64–67, 80, 104 und 119; ANONYM, Beschreibung der Handlung und des Industriefleißes der k.k. Seestädte und Freihäfen Triest und Fiume, Leipzig/Triest 1804, 17f.

³⁴ StLA, Mag. Graz, Verl. D-18/1797 (W. Gadolla), Testament, f. 8v.

besondere Peter Gadolla, der die Schulden in Ungarn und Kroatien eingetrieben hatte. Auch seinen in Triest ansässigen Vettern Anton und Peter Gadolla sprach er seinen Dank aus. Triest war eine wichtige Niederlassung für die Familie Gadolla. Sie bezogen hierüber einen Großteil ihrer Waren und insbesondere auch den Rohkakao. Neben Anton und Peter Gadolla ließen sich Wilhelm Gadollas Söhne Ignaz und Anton Benedikt ganz oder zeitweise in der Stadt nieder. Seinem Sohn Ignaz finanzierte Wilhelm Gadolla in Triest sogar ein Haus. Anton Benedikt hingegen pendelte zwischen Triest und Graz. Aber auch mit seinen Töchtern, vor allem Theresia Barbara Stiglitzin, unterhielt Wilhelm Gadolla engen Kontakt und förderte ihre Ehemänner in Handelstätigkeiten.³⁵

Parallel zu ihrem privaten Netzwerk, welches eben auch für geschäftliche Zwecke genutzt wurde, verfügten Wilhelm Gadolla, sein Sohn Wilhelm Peter und sein Schwiegersohn Johann Stiglitz als Hauptverantwortliche der Gadollaischen Handlung auch über ein weitreichendes Geschäftsnetzwerk. Sie unterhielten Kontakte in andere Teile der Steiermark, beispielsweise zum Fürstenfelder Handelsmann Franz Joseph Sandner († 1772). Darüber hinaus gab es Geschäftspartner in Salzburg, Kärnten, Kroatien, Ungarn, Frankreich und Norddeutschland.³⁶ In der steirischen Landeshauptstadt belieferten sie unter anderem die Schokolademacher mit Kakao und sämtlichen sonstigen, zur Herstellung von Schokolade benötigten Zutaten. Auch mehrere Kaffeesieder standen diesbezüglich auf ihrer Kundenliste, und mit allerlei sonstigen Waren versorgten sie einen guten Teil der übrigen Bürgerschaft und des Adels.³⁷

Das Ansehen der Familie Gadolla spiegelt sich auch darin wider, dass sie ab den 1740er Jahren vielfach als Taufpaten oder Trauzeugen für Grazer Stadt- und Vorstadtbewohner auftraten. Beispiele sind die Schokolademacherfamilien Holler und Pigniter, die Kaffeesiederfamilien Weinthaller und Halbarth, die Händlerfamilien Morasi, Pergomini, Rösch und Weidinger, die Gastgeberfamilie

³⁵ StLA, Mag. Graz, Verl. D-18/1797 (W. Gadolla), Testament, f. 5v–7v.

³⁶ StLA, Fürstenfeld, Stadt, K. 76, H. 117/1: Inv. 133/1772 (F. J. Sandner), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-18/1797 (W. Gadolla), f. 1v–30v; StLA, Mag. Graz, Verl. D-54/1783: Relation vom 22. Oktober 1783, s.f.

³⁷ StLA, Mag. Graz, Verl. D-6/1784 (M. A. Pigniterin, Schokolademacherin), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-51/1785 (E. Wagnerin, bgl. Landkutscherswitwe), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-51/1787 (K. Stritzl, bgl. Händler), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-81/1787 (A. Deteschki, bgl. Händler), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-18/1789 (J. M. Kerschner, bgl. Hutstulper), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-47/1789 (J. M. Weinthaller, bgl. Kaffeesieder), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-50/1790 (J. L. Fezer, bgl. Apotheker), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-63/1790 (T. Fezerin, bgl. Apothekerin), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-85/1790 (F. Petretto, bgl. Kaffeesieder), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-92/1790 (M. A. Petrettin, bgl. Kaffeesiederin), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-12/1795 (A. Stadlmayrin, Schokolademacherin), s.f.

Sorger, die Tabakamtoffiziersfamilie Dräxler und die Apothekerfamilie Weitenhiller.³⁸ Während die Funktion als Pate oder Beistand unter Händlerfamilien nicht ungewöhnlich war, zeigt dieses Verhalten bei den Kaffeesieder- und Schokolademacherfamilien deutlich die Bindung zwischen den diesen Berufsgruppen angehörigen Personen und ihren Hauptlieferanten. Eine solche Beziehung erscheint in der Steiermark ausschließlich zwischen der Familie Gadolla und *ihren* Schokolademachern.

II.

Die Wegbereiter und Wegbegleiter

Für die erste Phase der Entwicklung des Schokoladenkonsums in der Steiermark von Bedeutung waren sogenannte *Wegbereiter*. Unter ihnen lassen sich als wichtigste Berufe die Zuckerbäcker, Lebkuchenmacher und Gastwirte subsumieren. Sie trugen in der Anfangszeit dazu bei, den Weg für die Diffusion der Schokolade durch die Aufnahme derselben in ihr Warensortiment zu ebnen. Als *Wegbegleiter* unterstützten nachfolgend alle drei Berufsgruppen die sich ab Beginn des 18. Jahrhunderts insbesondere in Graz, teilweise aber auch in anderen steirischen Städten etablierenden Experten der Schokoladeherstellung, also Schokolademacher und Kaffeesieder, in der Verbreitung des Genussmittels. In manchen Städten kam ihnen, wie sich zeigen wird, sogar eine größere Bedeutung zu als den Experten.

An erster Stelle sind die Zuckerbäcker zu nennen. Sie können durchaus als Vorläufer der Schokolademacher gesehen werden, bevor sich dieser neue Beruf in Graz etablierte. Als Hersteller von Zuckerwaren und Experten im Umgang mit Spezereien waren Zuckerbäcker prädestiniert für die Verarbeitung von Kakao und Schokolade. Häufig führten sie parallel eine Gewürz- und Spezereihandlung, was ihnen oftmals die Missgunst der Handelsleute einbrachte, wie ein den Zuckerbäcker Dominicus Pauenfeindt betreffendes Gutachten zeigt: *Umb das Stephanus Dominicus Pauenfeindt Zukherbacher alhie sich umb die Handtlung mit gewürtz und andern specereyen angenumben, dessen haben sich die hiesigen khauff und Handtlsleith [...] bey dem Statt Magl: alhie beschwährt.*³⁹ Wenngleich dieses Beispiel von 1658 für Schokolade etwas früh datiert, ist es

³⁸ Taufpaten: DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 10, 66 und 197; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 11, 184 und 591; Trauzeugen: DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 40, 641; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 41, 263; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 43, 404 und 415; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 44, fs. 7, 19, 24, 39, 56, 92 und 108.

³⁹ StLA, IÖReg Gut. 1658-IX-18, s.f.

für das gesamte 17. Jahrhundert wegweisend, bis zur Etablierung der Kaffeesieder, die sich diese Kritik ebenfalls gefallen lassen mussten.⁴⁰

Mit Beginn des 18. Jahrhunderts begann der traditionelle Beruf des Zuckerbäckers sich mit dem neuen Beruf des Kaffeesieders zu vermischen. Der zuvor genannte Kaffeesieder Johann Moralla übte zugleich das Handwerk des Zuckerbäckers aus. Und Dominicus Pierot bewarb sich 1712 um das Bürgerrecht auf Grundlage seiner Tätigkeit als Zuckerbäcker und Kaffeesieder. Auch er belieferte 1716 das Freudenfest mit Schokolade.⁴¹ Und sogar in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts war diese Berufskombination noch geläufig. Als verwitweter *bürgerl. Zuckerbäcker und Caffee Sieder* vermählte sich Franz Jakob Pedretto am 10. November 1762 mit seiner zweiten Ehefrau, der bürgerlichen Kleinuhrmachertochter Maria Anna Kormannin.⁴² Zuckerbäcker können daher nicht nur als Wegbereiter, sondern auch als Wegbegleiter der Diffusion der Schokolade in der Steiermark gesehen werden.

Ebenfalls zu den Wegbereitern zählen die Lebkuchenmacher. Wenn man bedenkt, dass der Schokoladenkonsum in der Steiermark erst in den letzten zwei Jahrzehnten des 17. Jahrhunderts über Quellen zu erfassen ist, mag es verwundern, dass die sogenannten *Lebzelter* schon im zweiten Jahrzehnt des 18. Jahrhunderts zu jener Personengruppe gehörten, die Schokolade nicht als Getränk präparierten, sondern sie als Ingrediens weiterverarbeiteten! Der Beleg hierfür findet sich abermals in den Rechnungen über die Ausgaben für das 1716 veranstaltete Freudenfest der Landschaft. Die landschaftliche Trompeterin Maria Margaretha Prugglithnerin, die im Lebkuchenhandwerk bewandert war, lieferte eine große Vielfalt verschiedener Lebkuchen ins Landhaus, darunter Pistazienlebkuchen, Pomeranzenlebkuchen, Mandellebkuchen sowie *2 lb. Chogolatte Lözelt*⁴³ zum Preis von drei Gulden.

Ähnlich verhielt es sich bei der Regimentsratswitwe Anna Sarah von Pureib. In ihrer Rechnung für das Fest findet sich ein Pfund Schokolade zum Preis von zwei Gulden. Diese Schokolade wurde in drei Torten verarbeitet.⁴⁴ Man kann davon ausgehen, dass es einige Zeit braucht, bis ein neues Konsumgut, besonders eine vermeintlich exotische Delikatesse wie Schokolade, durch eine Gesellschaft in dem Maße produktiv rezipiert wird, dass es in bestehende traditionel-

⁴⁰ StLA, HS 288 (Varia Documenta 17./18. Jahrhundert), Bericht und Beschwerde von Bürgermeister, Richter und Rat der Stadt Graz vom 28. Juni 1715, f. 314r.

⁴¹ StLA, IÖReg Ea 1713-IX-25, s.f.; StLA, Laa. A., Antiquum II, K. 14, H. 87: Rechnungen Nr. 9 und 36, s.f.

⁴² DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 41, 263.

⁴³ StLA, Laa. A., Antiquum II, K. 14, H. 87 (Freudenfest), Rechnung Nr. 6, s.f.

⁴⁴ StLA, Laa. A., Antiquum II, K. 14, H. 87 (Freudenfest), Rechnung Nr. 1, s.f.



Landpartie bei Graz, Lithographie koloriert, Leopold Kuwasseg 1825, Ausschnitt (StLA, OBS-Graz-II-C-2-A-003a)

le Genussmittel wie Lebkuchen eingebunden wird.⁴⁵ Ebenso braucht es Zeit und eine entsprechende Nachfrage, bis sich vor Ort ein Handwerk bildet, das sich der Verarbeitung von Kakao annimmt. Unter diesen Gesichtspunkten dürfte Schokolade in der steirischen Gesellschaft im Jahr 1716 schon über längere Zeit bekannt gewesen sein.

Abseits der Stadt Graz waren es vielfach Gastwirte, die als Wegbegleiter der Diffusion der Schokolade in Erscheinung traten. In vielen kleineren Städten der Steiermark war der Genuss von exklusiven Getränken wie Kaffee, Tee und Schokolade entweder so gering, dass sich keine eigene Berufsgruppe dafür herausbilden konnte, oder aber diese Marktlücke wurde bereits frühzeitig von ortsansässigen Gewerbetreibenden, allen voran Zuckerbäckern und Händlern, übernommen. Letztere wussten eine Etablierung von Kaffeesiedern und Zuckerbäckern bis in das 19. Jahrhundert meist erfolgreich zu verhindern. In der Stadt Bruck an der Mur wurde zum Beispiel 1803 das Ansuchen des Grazer Bestandskaffeesieders Simon Pentz um Aufrichtung eines Pasteten- und Zuckerbäcker-

⁴⁵ Martin MULSOW, Konsumtheorie und Kulturtransfer. Einige Perspektiven für die Forschung zum 16. Jahrhundert. In: Wolfgang SCHMALE (Hg.), Kulturtransfer. Kulturelle Praxis im 16. Jahrhundert, Wien 2003, 138.

gewerbes mit der Begründung abgelehnt, dass *Bruck der Ort nicht ist, wo ein Pastetten und Zukerbäker seinen Unterhalt finden könnte, und bereits ein Haus-süssiger solcher Bäcker vorhanden*.⁴⁶ Es dürfte insbesondere letztgenannter Grund gewesen sein, der die Umsetzung des Pentzischen Vorhabens vereitelte. Die Ablehnung unliebsamer Konkurrenz war und blieb kein Einzelfall.

Eine ernstzunehmende Alternative zu den vielerorts tonangebenden Kaufleuten und Zuckerbäckern stellten daher bereits etablierte Gastwirte dar, die ihr Sortiment um Kaffee, Tee und Schokolade erweiterten. Als Beispiel hierfür kann der bürgerliche Gastgeber Joseph Kauß aus Radkersburg genannt werden. Er bezog von der in Graz in der Murgasse 350 (heute Franziskanerplatz 7) wohnhaften Witwe des Handelsmannes Martin Barthalotti, Maria Rosa Barthalottin († 1803), von April bis August 1786 rund 33 Pfund Schokolade im Wert von 34,5 Gulden. Zudem finden sich in seinem Warenkonto mehrere Positionen mit Zucker und Gewürzen, darunter der zur Verfeinerung von Schokolade verwendete Zimt.⁴⁷ Es ist mehr als unwahrscheinlich, dass Joseph Kauß die Schokolade allein konsumierte. Vielmehr kann davon ausgegangen werden, dass er damit die Radkersburger Bevölkerung versorgte.

Schokolademacher und Schokolademacherinnen als Experten

Vielfach ist zu lesen, dass der Schokoladenkonsum außerhalb europäischer Metropolen wie Madrid, Paris, London und Wien zu gering gewesen sei, um Gewerbe, die sich auf die Herstellung und Distribution von Schokolade konzentrierten, entstehen zu lassen. Auch Roland Graf reproduziert diese These in seinem Vergleich der Städte Wien und Graz.⁴⁸ Er lehnt sich dabei an Fritz Popelkas Aussage an, dass *eine Schokolademacherin [...] 1784 in einem Verlasse erwähnt*⁴⁹ wird. Es dürfte in Graz folglich, abgesehen von dieser einen Schokolademacherin, nur die zuvor genannten Wegbereiter und Wegbegleiter sowie Kaffeessieder zur Distribution von Schokolade gegeben haben. In Wahrheit war das Gegenteil der Fall. Auch in der Steiermark, respektive Graz, gab es

⁴⁶ StLA, Bruck an der Mur, Stadt, K. 106, H. 597: Bittschrift des S. Pentz vom 18. 4. 1803, s.f. Weitere Beispiele für diese Vorgehensweise: StLA, Bruck an der Mur, Stadt, K. 113, H. 676: Konzession für M. Hofer vom 2. Januar 1788, s.f.; StLA, Bruck an der Mur, Stadt, K. 106, H. 597: Bittschrift von G. Arztberger vom 22.1.1807, s.f.

⁴⁷ StARa, Inventare Karton 6, Invent k. Nr./1786 (Joseph Kauß), Rechnung Witwe Bartolotty, s.f.; StLA, Mag. Graz, D-61/1803; POPELKA, Graz, Bd. 2 (wie Anm. 4), 534a.

⁴⁸ GRAF (wie Anm. 4), 50 und 155–158.

⁴⁹ POPELKA, Graz, Bd. 2 (wie Anm. 4), 639.

Schokolademacher als Experten in der Verarbeitung des Rohstoffes Kakao zum Genussmittel Schokolade.

Entgegen der zweifellos als relativ zu bewertenden Angabe Popelkas, es habe *auch* eine Schokolademacherin in Graz gegeben, die Graf als *lediglich* interpretierte, lassen sich von 1720 bis 1828 in der Landeshauptstadt 26 männliche und weibliche Schokolademacher sowie 15 Schokoladereiber, meist zuzüglich ihrer Ehepartner, identifizieren. Eine umfassende Rekonstruktion dieser Berufsgruppen war über die Tauf-, Trau- und Sterbematriken der Grazer Pfarren möglich. Die Verlassakte der Grazer Stadt- und Vorstadtbewohner in den Beständen *Magistrat Graz – Verlässe* sowie *Stadt Graz – Verlassenschaften* erwiesen sich für die Suche nach Schokolademachern dagegen als nur begrenzt ergiebig.⁵⁰

Die ersten hauptberuflichen Grazer Schokolademacher waren mutmaßlich Matthias und Maria Theresia Reichenburger. Der Weinzierlsohn wurde am 22. Februar 1679 in der Ragnitz bei Graz geboren. Wann er nach Graz zog, heiratete und den Beruf des Schokolademachers ergriff, lässt sich leider ebenso wenig ermitteln wie gemeinsame Nachkommen. Erstmals als Schokolademacher genannt wird Matthias Reichenburger am 14. September 1721, als Taufpate für den unehelichen Gärtnersohn Joannes Matthias Pögl aus Freiberg bei Gleisdorf. Zwei Jahre später scheint seine Ehefrau Taufpatin der Lakaischneidertochter Maria Theresia Kercher sowie der bürgerlichen Fassbindertochter Maria Theresia Gräßl auf.⁵¹ Bis zu Matthias Reichenburgers Tod am 2. März 1743 folgten zahlreiche weitere Patenschaften der Eheleute; auch als Trauzeuge fungierte der Grazer Schokolademacher.⁵²

Hervorzuheben ist, dass Matthias Reichenburger 1734 in seiner Funktion als Trauzeuge des bürgerlichen Seilermeisters Johannes Khien als *burgl. Scocolati macher*⁵³ bezeichnet wurde. Sollte dies wahr sein, wäre er der einzige bürgerliche Schokolademacher in Graz gewesen. Denkbar wäre es, denn Matthias Reichenburger pflegte enge Kontakte zu mehreren Bürgerfamilien und lebte in der Sackstraße. Seine Nachfolger besaßen dagegen weder das Bürgerrecht noch lebten sie, von wenigen Ausnahmen abgesehen, in der Innenstadt. Sie waren mehrheitlich Bewohner der Murvorstadt. Reichenburgers Ehefrau heiratete in

⁵⁰ Eine vollständige Auflistung der Schokolademacher/innen findet sich in: WISTER (wie Anm. 2), 307f.

⁵¹ DAG, Graz, St. Leonhard, Sch. 2, 208; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 8, 38, 137 und 149.

⁵² DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 59, 119; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 8, 224, 326, 584 und 738; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 37, 810; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 38, 74, 144, 310 und 800.

⁵³ DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 38, 411.

zweiter Ehe am 29. April 1743 den Schneidermeister Jakob Schorzberger aus Irdning und übte nach dem Tod ihres Mannes den Beruf der Schokolademacherin weiterhin aus. Sie starb am 9. Oktober 1748 und wurde als *Tschoccoladi macherin* auf dem Friedhof Sankt Anna begraben.⁵⁴

Somit hielt der Beruf des Schokolademachers spätestens in den 1720er Jahren Einzug in Graz. Graf datiert für Wien das erste – fehlgeschlagene – Ansuchen auf einen exklusiven *Verkauf von Schokolade, Kakao und Vanille*⁵⁵ auf 1708. Erst 1725 wurde den ersten Schokolademachern das Bürgerrecht verliehen. Da davon auszugehen ist, dass diese Personen schon vor der Aufnahme ins Bürgertum als Schokolademacher tätig waren, dürften Graz und Wien bei der Entwicklung dieses Berufsbildes zeitlich nahezu gleichauf liegen.

Grundsätzlich ist bei jenen Personen, die ihren Lebensunterhalt mit der Herstellung von Schokolade verdienten, zwischen männlichen und weiblichen Schokolademachern sowie meist männlichen Schokoladereibern zu unterscheiden. Schokolademacher kann man als *Unternehmer* in diesem Gewerbe bezeichnen. Sie waren für den Einkauf der Rohstoffe, die Herstellung der Schokolade und den Vertrieb derselben verantwortlich. Mit Hinblick auf ihre örtliche Niederlassung konzentrierten sich die Schokolademacher auf die Landeshauptstadt. Aus den Quellen geht hervor, dass in den Anfängen dieses Berufsstandes alle Beteiligten ohne Ausnahme Schokolademacher und -macherinnen waren.⁵⁶ Erst mit steigender Nachfrage entwickelte sich über die Zeit der Beruf des Schokoladereibers, der die Kakaobohnen mit einer Walze zu Schokoladepulver zerrieb. In den Grazer Kirchenmatriken taucht dieser Begriff erstmals 1755 im Zusammenhang mit der Geburt des Schokoladereibersohnes Joseph Karl Ziegler auf.⁵⁷ In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts wechselten auch gelegentlich die Bezeichnungen *Schokolademacher* und *Schokoladereiber* bei derselben Person.⁵⁸

⁵⁴ DAG, Hl. Blut, Sch. 39, 187; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 44, f. 88r; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 59, 119 und 483; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 62, 68 und 75.

⁵⁵ GRAF (wie Anm. 4), 106.

⁵⁶ DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 8, 149; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 9, 375; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 11, 530; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 14, f. 205; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 38, 785; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 59, 119; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 60, 34; DAG, Graz, Straßgang, Sch. 21, 78 und 142.

⁵⁷ DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 11, 12.

⁵⁸ Ein Beispiel ist der Schokolademacher Jacob Arm, der sich in den 1750er Jahren als Schokoladereiber in den Dienst steirischer Adelliger stellte. Auch Johann Michael Holler arbeitete 1761 und 1775 als Schokoladereiber. DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 40, 425; DAG, Graz, Straßgang, Sch. 21, 142; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 38, 785; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 9, 375; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 11, 530; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 14, f. 205.

Zunächst soll der Fokus auf dem Beruf des Schokolademachers verbleiben. Noch zu Lebzeiten Matthias Reichenburgers widmete sich mit dem Müllersohn Johann Michael Holler (1717–1778) ein weiterer Grazer der Schokolademacherei. Schon zum Zeitpunkt seiner Hochzeit mit Barbara Catharina Ponstinglin am 8. November 1739 war Johann Michael Holler als Schokolademacher tätig. Er stand in enger Verbindung mit der Händlerfamilie Gadolla. Mit seiner Ehefrau hatte er acht Kinder. Drei Söhne traten in seine Fußstapfen:⁵⁹ Matthias Holler (* 1745) heiratete 1768 als Schokoladereiber die Maurergesellenwitwe Anna Maria Wolf. Der Schokoladereiber Anton Holler (* 1753), vermählte sich 1774 mit der Weinhändlertochter Anna Maria Bertlin. Vier Jahre später heiratete der ebenso als Schokoladereiber tätige Johann Holler die bürgerliche Hafnermeistertochter Elisabeth Kollin. Anton Holler arbeitete spätestens ab 1783 als Schokolademacher.⁶⁰

Am Beispiel der Familie Holler zeigt sich, dass in Graz der Beruf des Schokolademachers weitervererbt wurde. Dieses Merkmal zeigt sich auch bei der wenigstens drei Generationen in Graz als Schokolademacher tätigen Familie des gelernten Reitschmieds Joseph Grill aus Leibnitz († nach 1783) und seiner aus einer Grazer Schokolademacherfamilie stammenden Ehefrau Maria Anna Lebasserin (1728– nach 1783). Das Heiratsverhalten in dieser Familie ebenso wie die von ihnen wahrgenommene Funktion als Taufpaten beziehungsweise Beistände verdeutlicht, dass die Grazer Schokolademacher mitunter sehr engen Kontakt zueinander pflegten.⁶¹ Darüber hinaus zeigen die Familien Holler und Grill weitere Eigenschaften, die für die Grazer Schokolademacher charakteristisch waren: Sie waren mehrheitlich Bewohner der Murvorstadt ohne Hauseigentum, kamen meist aus der (weiteren) Umgebung von Graz und entstammten vorwiegend der unteren Gesellschaftsschicht.⁶²

⁵⁹ DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 7, 581; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 9, 375 und 700; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 10, 66, 197 und 370; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 11, 49, 135 und 530.

⁶⁰ DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 42, 70; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 10, 370; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 43, 110 und 372; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 44, 97 und f. 157.

⁶¹ DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 8, 437; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 11, 221, 324 und 455; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 38, 11; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 39, 309; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 40, 133 und 532; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 43, 37; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 44, 158; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 61, 61.

⁶² DAG, Graz, Straßgang, Sch. 21, 142; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 8, 437; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 9, 700; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 11, 49 und 221; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 21, 78; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 38, 67; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 39, 647 und 794; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 40, 532; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 43, 349; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 44, f. 87; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 63/2, 443; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 63, 68.

Nicht immer reichte die Schokolademacherei überdies aus, um eine Familie damit ernähren zu können. Zahlreiche Schokolademacher arbeiteten zeitweise nicht in ihrem Beruf, sondern als Tagelöhner wie Johann Michael Holler und Simon Groneiß, oder auch in ihrem vermutlich ursprünglich erlernten Beruf wie Joseph Grill, der wiederholt als Reitschmied tätig war, unter anderem für den Grafen Joseph von Attems.⁶³

Neben den Schokolademacherfamilien Reichenburger, Holler und Grill sind zwei Grazer Schokolademacherinnen hervorzuheben. Es handelt sich hierbei um die bürgerliche Grazer Hutmachertochter Anna Barbara Gertumin (1707–1782) und ihre Dienstmagd Maria Anna Lignerin. Anna Barbara Gertumin übte den Beruf der Schokolademacherin als ledige Frau bis in die 1780er Jahre aus; ihre Anfänge in diesem Beruf lassen sich nicht mehr rekonstruieren. Sie starb am 4. Mai 1782 in der Behausung des Johann Michael Gressl in der Annenstraße 544 (heute 16) und hinterließ ein Gesamtvermögen von 3.780 Gulden, wovon 875 Gulden bares Geld und 840 Gulden in *verfertigter Ciocolate samt Verlag* waren.⁶⁴

Anna Barbara Gertumin beschäftigte über mehrere Jahre den Schokoladereiber Johann Hösele, der später selbst Schokolademacher wurde. Ihre Dienstmagd Maria Anna Lignerin unterstützte sie beim Vertrieb der Schokolade und erhielt als Dienstlohn zu jener Zeit jährlich zwölf Gulden. Als Anna Barbara Gertumin verstarb, erbe sie von ihrer Arbeitgeberin *die ganze Wäsch mein sammentliches Gewand, und Küchengeschier, dann auch was sich bei meinem Hinscheiden an Greißlwerk, Schmalz, Spöck, Fleisch, und anderen essenden Sachen in Vorrath erfinden wird*.⁶⁵ Hinzu kamen verschiedene Einrichtungsgegenstände und die Schokolademacherei. Diese brachte die gebürtige Keuschler-tochter mit in die Ehe, als sie am 19. Januar 1783 den aus Kainach bei Wildon stammenden Bauernsohn Simon Pigniter ehelichte, wobei Johann Stiglitz von der Händlerfamilie Gadolla als Beistand fungierte.⁶⁶

Das Eheglück währte nur kurz, denn schon am 29. Januar 1784 verstarb Maria Anna Pigniterin in der von Anna Barbara Gertumin übernommenen Wohnung in der Annenstraße. Sie hinterließ ihrem Ehemann und ihrer drei

⁶³ DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 59, 725; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 9, 700; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 44, 158; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 11, 324.

⁶⁴ StLA, Mag. Graz, Verl. D-23/1782 (A. B. Gertumin), s.f.

⁶⁵ StLA, Mag. Graz, Verl. D-23/ 1782 (A. B. Gertumin), Testament, 8. und 9. Punkt, s.f.

⁶⁶ DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 44, 74.

Monate alten Tochter Anna Barbara ein Vermögen von 1.805 Gulden. Darunter befanden sich Kakao und Schokolade im Wert von 1.673 Gulden, wobei auch sie die Rohstoffe von der Familie Gadolla bezogen hatte.⁶⁷ Ihr Ehemann führte das Geschäft fort und heiratete am 15. August 1784 die Zimmermannstochter Rosalia Achenbauerin. Mit ihr hatte er ebenfalls eine Tochter, die aber 1803 im Alter von 18 Jahren verschied. Seine Tochter aus erster Ehe heiratete 1806 den bürgerlichen Schustermeister Anton Kral aus Preßburg. Über ihren Verbleib ist nichts bekannt.⁶⁸

Ergänzend zum Schokolademacher war auch der Schokoladereiber von Bedeutung für die Diffusion der Schokolade in der Steiermark. Schokoladereiber arbeiteten sowohl selbständig als auch als Angestellte. Als Selbständige verdingten sie sich vorzugsweise bei Adeligen. Der Schokoladereiber Jakob Arm stellte in den 1750er Jahren bis zu zweimal im Jahr Schokolade für die gräfliche Familie von Lamberg her. Die Rohstoffe wurden von der adeligen Familie auf dem Aegidii-Markt eingekauft. Jacob Arm kam anschließend mit Helfern ins Haus und verfertigte daraus über mehrere Tage einen Halbjahres- oder Jahresvorrat Schokolade. Neben seinem Lohn wurde er in dieser Zeit von den Auftraggebern mit Brot versorgt.⁶⁹ Darüber hinaus konnten Schokoladereiber aber auch, wie besagter Johann Hösele bei Anna Barbara Gertumin, fest bei einem ortsansässigen Schokolademacher angestellt sein.⁷⁰

Die Bedeutung der Kaffeesieder für die Schokoladedistribution

Das Kaffeehaus, so Annerose Menninger, sei das *Kraftzentrum, dem die Heißgetränke ihre wachsende Popularität verdanken*.⁷¹ Die Bedeutung, die diesem Etablissement bei der Diffusion von Schokolade beigemessen wird, ist auch in der Steiermark ersichtlich. Denn die Kaffeesieder, wenngleich sie neben Schokolade auch Kaffee, Tee und Spirituosen ausschenkten, zählen ebenfalls zu den frühneuzeitlichen Experten in der Verarbeitung von Kakao. Zur Geschichte der Grazer Kaffeehäuser gibt es bereits umfassende Ausführungen von

⁶⁷ StLA, Mag. Graz, Verl. D-6/1784 (M. A. Pigniterin), s.f.

⁶⁸ DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 44, f. 7; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 63, 251; DAG, Hl. Blut, Sch. 45, f. 68.

⁶⁹ StLA, Lamberg, Familie, K. 49, H. 230: Hauß=Außgaab Buech 1758, s.f.

⁷⁰ StLA, Mag. Graz, Verl. D-23/1782 (A. B. Gertumin), Testament, 8. Punkt, s.f.

⁷¹ MENNINGER (wie Anm. 3), 323.

Gernot Fournier.⁷² Der Fokus soll aus diesem Grund nach einem kurzen Abriss zur Entwicklung der Kaffeehäuser in Graz auf dem Aspekt des Schokoladeauschanks liegen.

In seinen Ausführungen weist Fournier darauf hin, dass sich Kaffeehäuser in Graz bereits um 1700 etablierten. Er bezog sich dabei auf einen ursprünglich von Fritz Popelka erbrachten Verweis in den Protokollbüchern der Innerösterreichischen Regierung aus dem Jahr 1704. Dieser besagte, dass die *Caffee gewölber nach gegebenen Glockenstraich sollen gespördt werden*.⁷³ Auf dieser Aussage aufbauend rekonstruierte Fournier die Entwicklung des Grazer Kaffeehauses und identifizierte die Familien Maralla, Belli und Pierot als erste Kaffeesieder in Graz.⁷⁴ Auf die Familie Maralla wurde im Zuge der Ausführungen zur Grazer Händlerfamilie Sigmund bereits näher eingegangen. Sie spielte bekanntlich auch in der Versorgung der Stadt mit Schokolade im zweiten Jahrzehnt des 18. Jahrhunderts eine Rolle.⁷⁵

In etwa zur selben Zeit wie Johann und Carl Maralla scheinen der aus Lothringen nach Graz eingewanderte Dominicus Pierot sowie die aus Varenna am Comer See gebürtigen Brüder Leonhard und Johann Anton Forno als Kaffeesieder auf. Pierots Name fiel bereits im Kontext der den Weg der Schokolade bereitenden Zuckerbäcker. Der Sohn eines Notars heiratete am 6. November 1712 die Grazer Schäfertochter Anna Cecilia Siglin und erlangte im darauffolgenden Jahr das Bürgerrecht. Sein Kaffeegewölbe betrieb er in der Zeit von

⁷² Gernot FOURNIER, Vom Café Polarstern zur American Bar. In: Historisches Jahrbuch der Stadt Graz 29/30 (2000), 387–412; Gernot FOURNIER, Das Café Diana – ein vergessenes Grazer Kaffeehaus. In: Historisches Jahrbuch der Stadt Graz 26 (1996), 157–194; Gernot FOURNIER, Der Bezirk und seine Kaffeehäuser. In: Gerhard M. DIENES/Karl A. KUBINZKY (Hgg.), Jakomini. Geschichte und Alltag. Broschüre zur gleichnamigen Bezirksausstellung des Grazer Stadtmuseums auf der Grazer Messe International (Graz 1991), 68–75; Gernot FOURNIER, Das Kaffeehaus „Zum Monte Rigi“. In: Gerhard M. DIENES/Karl A. KUBINZKY (Hgg.), Waltendorf und Ries. Geschichte und Alltag. Broschüre zur gleichnamigen Bezirksausstellung (Graz 1990), 50; Gernot FOURNIER, Die Ries und ihre Gastlichkeit. In: Gerhard M. DIENES/Karl A. KUBINZKY (Hgg.), Waltendorf und Ries. Geschichte und Alltag. Broschüre zur gleichnamigen Bezirksausstellung (Graz 1990), 71–75; Gernot FOURNIER, Gries – Ein Bezirk und seine „Gastlichkeit“. In: Gerhard M. DIENES/Karl A. KUBINZKY (Hgg.), Der Gries und seine Geschichte. Broschüre zur gleichnamigen Bezirksausstellung (Graz 1988), 41–44; Gernot FOURNIER, Das Grazer Kaffeehaus – Dichtung und Wahrheit. In: ZHVSt 78 (1987), 153–165; Gernot FOURNIER, 125 Jahre Operncafé – 90 Jahre Café Kaiserhof (Graz 1986); Silvia GAUGL, Die Entwicklung des Grazer Kaffeehauses am Beispiel des Café „Nordstern“, Dipl. A., Graz 1994.

⁷³ FOURNIER, Kaffeehaus (wie Anm. 5), 253; StLA, IÖReg Ea 1704-IV-25, s.f.

⁷⁴ FOURNIER, Kaffeehaus (wie Anm. 5), 257f.

⁷⁵ StLA, Laa. A., Antiquum II, K. 14, H. 87 (Freudenfest), Rechnung Nr. 9, s.f.; siehe auch Anm. 27.

1718 bis 1735 vornehmlich im *Haasenhaus* in der Schmiedgasse. Auch er gehörte zu den Lieferanten von Schokolade an die Landschaft zum 1716 veranstalteten Freudenfest. Dominicus Pierot verstarb am 8. März 1753; seine Kaffeesiedergerechteste erwarb der wie Wilhelm Gadolla aus San Bernardo bei Chiavenna stammende Franz Jacob Petretto.⁷⁶

Die Brüder Leonhard und Johann Anton Forno kamen vermutlich in zeitlichem Abstand zueinander nach Graz. Für den 8. Juli 1704 existiert in den Kirchenmatriken der Grazer Pfarre Hl. Blut ein Eintrag über die Heirat des *Wasserpreners* Leonhard Forno mit der Verwaltertochter Maria Apollonia Wimbuschin aus Weißkirchen. Sein Bruder, der bürgerliche Kaffeesieder Johann Anton Forno, heiratete zehn Jahre später die Verwaltertochter Maria Elisabetha Weyttenpeschin aus Eppenstein im Murtal. Taufpaten ihrer ersten Kinder wurden die nun als Kaffeesieder tätigen Eheleute Leonhard und Maria Apollonia Forno. Als Leonhard Forno 1734 verstarb, erhielt sein Vetter Caspar Anton Forno dessen Gerechteste. Er führte das Kaffeegebäude zunächst in der Schmiedgasse 325, später in der Herrengasse 247 fort. Das Kaffeehaus von Johann Anton Forno lag in der Murvorstadt und wurde 1744 von dem aus St. Veit in Kärnten stammenden Lorenz Warheith übernommen.⁷⁷ Auch die Nachfolger dieser Familie standen von Berufswegen in enger Verbindung zur Schokolade. Von einigen Familien ist überdies bekannt, dass sie ihre Waren von der Händlerfamilie Gadolla bezogen.⁷⁸

Detaillierte Einsichten in die Ausstattung eines Kaffeehauses und damit auch in den Ausschank von Schokolade bieten die Nachlassinventare einiger Grazer Kaffeesieder. Eines der Inventare ist jenes der bürgerlichen Handelsfrau Maria Anna Mitschekin († 1784), die über ihren ersten Ehemann, den zunächst mit der Kaffeesiederwitwe Maria Magdalena Maralla († 1754) verheirateten

⁷⁶ DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 36, 430; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 59, 693; StLA, IÖReg Ea 1713-IX-25, s.f.; StLA, Laa. A., Antiquum II, K. 14, H. 87 (Freudenfest), Rechnung Nr. 36, s.f.; StAG, Bürgerbuch der Stadt Graz, Bd. 1, f. 44r; StLA, Mag. Graz, Verl. D-85/1790 (F. J. Petretto), s.f.; FOURNIER, Kaffeehaus (wie Anm. 5), 258.

⁷⁷ DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 7, 661 und 717; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 36, 480; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 37, 420; POPELKA, Graz, Bd. 2 (wie Anm. 4), 549a, 608b, 609a, 625b.

⁷⁸ StAG, Bürgerbuch der Stadt Graz, Bd. 1, f. 13r, 44v, 55r, 59v, 74v, 76v, 101v, 122r und 128r; StAG, Bürgerbuch der Stadt Graz, Bd. 2, f. 13v, 20r, 40v, 52v, 54v, 55r, 61r, 104r und 153r; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 8, 696; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 36, 480; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 38, 250; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 39, 170, 363 und 434; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 43, 191; DAG, Graz, Hl. Blut, Sch. 61, 102. Weitere Nachlassinventare von Kaffeesiedern finden sich zudem im Bestand *Magistrat Graz, Verlässe* des Steiermärkischen Landesarchivs, z.B. StLA, Mag. Graz, Verl. D-36/1806 (J. Baumann); StLA, Mag. Graz, Verl. D-8/1808 (J. Merschein); StLA, Mag. Graz, Verl. D-152/1810 (J. G. Gruber).

David Sigmund († 1771), an eine Kaffeesiedergerechsamte in der Sackstraße gekommen war. In ihm finden sich neben zahlreichen Kaffeeschalen auch 14 Paar Schokoladebecher.⁷⁹ Im Nachlassinventar der Kaffeesiederfrau Maria Anna Pedrettin († 1790) findet sich dagegen das Werkzeug zum Herstellen von Schokolade: ein *Ziokolada Stein, samt Mödler*.⁸⁰ Das Kaffeehaus von Lucas Martinelli verfügte zudem neben normaler Schokolade und dem dazugehörigen Geschirr über Schokoladelikör.⁸¹

Das Kaffeehaus trug folglich auch in der Steiermark entscheidend zur Verbreitung der Schokolade bei. Es etablierte sich in verschiedensten Ausprägungen für nahezu alle Gesellschaftsgruppen und erfreute sich großer Beliebtheit. In einem Bericht der Innerösterreichischen Regierung von 1745 heißt es, dass die *Caffè und Wirths Häusser besonders ein und anderen orths fast in die halbe Nächt mit gästen angefühlet*⁸² waren. Nichtsdestotrotz war die Mehrzahl der steirischen Kaffeehäuser und -gewölbe lange Zeit auf die Landeshauptstadt konzentriert. Erst im letzten Drittel des 18. Jahrhunderts entstanden zunehmend Kaffeehäuser auch in den anderen steirischen Städten.⁸³

III.

Vermarktung und Preisentwicklung

Bisher wurde ausschließlich auf die eigentlichen Vermittler im Diffusions- und Distributionsprozess der Schokolade eingegangen. Damit einher geht aber auch die Frage, wie Schokolade in der Praxis vermarktet wurde und was es die Konsumenten überhaupt kostete, Schokolade zu genießen. Beide Aspekte sind eng miteinander verbunden.

Die Vermarktung von Kakao und Schokolade erfolgte in der Steiermark primär über zwei Kommunikationswege. Der erste Weg, der sich nicht mehr im Detail nachvollziehen lässt, dürfte jener der Mundpropaganda gewesen sein. Da die Anzahl der zeitgleich in der Stadt tätigen Kaffeesieder, Schokolade-

⁷⁹ StLA, Mag. Graz, Verl. D-15/1784 (M. A. Mitschekin), s.f.; siehe auch Anm. 27 und 28.

⁸⁰ StLA, Mag. Graz, Verl. D-92/1790 (M. A. Petrettin), s.f.

⁸¹ StLA, Mag. Graz, Verl. D-199/1816 (Lucas Martinelli), s.f.

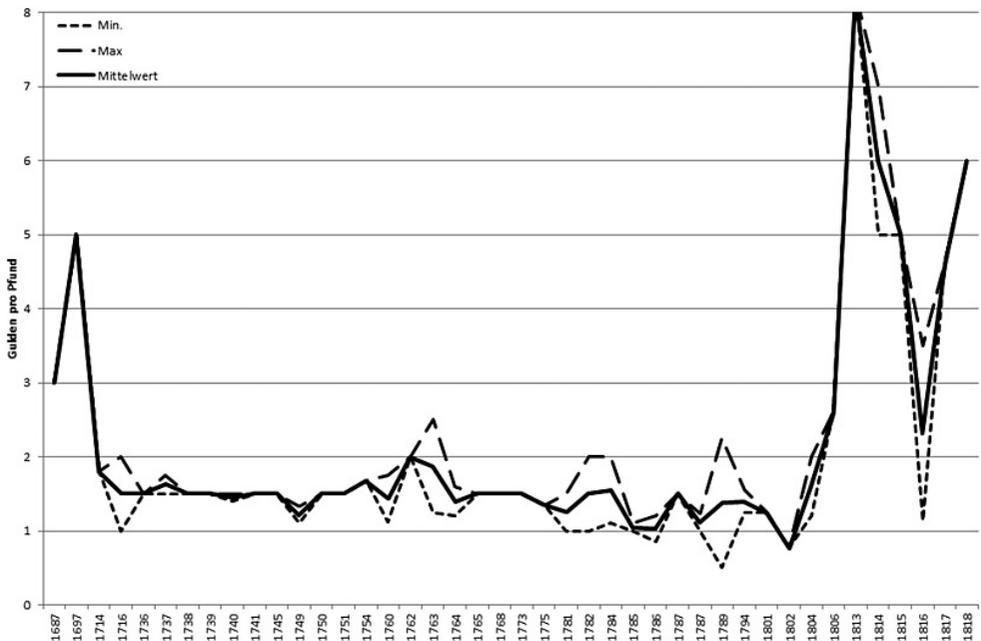
⁸² StLA, IÖReg Ea 1745-I-26, s.f.

⁸³ StLA, Bruck an der Mur, Stadt, K. 106, H. 597 (Zuckerbäcker), Schreiben vom 18. April 1803, s.f.; StLA, Bruck an der Mur, Stadt, K. 106, H. 601 (Kaffeesieder), Schreiben vom 17. April 1802 und Kurrende Nr. 994 vom 27. Februar 1803, s.f.; StLA, Laa. A., Antiquum XIII, Sch. 40 (Medizinalwarenhandel), Kurrende Nr. 1778 vom 25. Februar 1703 und Kurrende Nr. 7802 vom 22. Juli 1813, s.f.; StLA, Murau, Stadt, K. 80, H. 2118 (Zunft- und Personalakten), Schreiben vom 20. Mai 1775; Franz WAGNER, Historisches Gassen- und Häuserbuch der Stadt Bruck an der Mur, Bruck 1935, 201f.

macher und Schokolade verkaufenden Händler über das 18. Jahrhundert relativ überschaubar und konstant gewesen zu sein scheint, sprach es sich sicher schnell herum, wer das beste Angebot hatte. Die zweite Möglichkeit war Werbung in einer Zeitung. Der bürgerliche Händler Wilhelm Gadolla inserierte in drei aufeinanderfolgenden Ausgaben des *Grätzer Merkur* am 22., 26. und 29. Juli 1749, dass er in seinem Geschäft *Bey der goldenen Kugel* in der Herrngasse *Cicolada das Pf. pr. 26. und 22. Groschen*⁸⁴ im Angebot habe. Der Handelsmann Johann Mitschek verwies am 23. Juni 1787 darauf, dass im Davidischen Haus im Ersten Sack 228 im zweiten Kaffeegewölbe *extra gute Choccolada zu 32 Loth schwer das Pfund 1 fl. 30 kr.*⁸⁵ zu bekommen sei.

Die Zeitungsanzeigen ermöglichen neben anderen Quellen genaue Rückschlüsse auf die Preisgestaltung. Bei Wilhelm Gadolla kostete Schokolade umgerechnet zwischen gut einem und eineinhalb Gulden je Pfund. Knapp vierzig Jahre später mussten Konsumenten für die qualitativ hochwertige Schokolade von Johann Mitschek ebenfalls eineinhalb Gulden pro Pfund zahlen. Anna Lucia von Lamberg zahlte 1736, wie dem Titel dieses Aufsatzes zu ent-

Die Entwicklung der Schokoladepreise in der Steiermark von 1687 bis 1818



⁸⁴ Anzeigen von Wilhelm Gadolla. In: *Grätzer Merkur* 58 (1749), s.f.; *Grätzer Merkur* 59 (1749), s.f.; *Grätzer Merkur* 60 (1749), s.f.

⁸⁵ Anzeige von Johann Mitschek. In: *Grätzer Zeitung* 50 (1787), s.f.

nehmen ist, in Graz *vor ein Becherl Chocolate 8 Kreuzer*.⁸⁶ Mehr als eine kurze Momentaufnahme stellen diese Einblicke allerdings nicht dar. Denn die Streuung der Schokoladepreise war über das gesamte 18. Jahrhundert recht groß.

Das durchschnittliche Preisniveau pendelte sich nach einem starken Abfall an der Wende zum 18. Jahrhundert bei etwa eineinhalb Gulden ein. Temporäre Ausnahmen, in denen sich Preisanstiege bemerkbar machten, bildeten der Siebenjährige Krieg (1756–1763), der Amerikanische Unabhängigkeitskrieg (1775–1783), die Einführung des Freihandels in Spanisch-Amerika (1778) und die Napoleonischen Kriege (1792–1815). Vergleicht man die Zeiträume dieser Ereignisse, fällt auf, dass besonders im Siebenjährigen Krieg und in den ersten Jahren danach einige Grazer Schokolademacher auf ihre ursprünglich erlernten oder andere Berufe ausweichen mussten. In dieser Zeit dürfte folglich der Konsum massiv eingebrochen sein. Die genaue Entwicklung ist der nachfolgenden Grafik zu entnehmen.⁸⁷

Die Streuung der Preise lässt sich am besten anhand der präzise notierten Vorräte in den Nachlassinventaren der Grazer Schokolademacherinnen Anna Barbara Gertumin und Maria Anna Pigniterin nachvollziehen. Bei Anna Barbara Gertumin zahlte man 1782 für die hochwertigste Sorte Schokolade einhalb Gulden je Pfund. Es folgte Schokolade für einen Gulden und 24 Kreuzer, einen Gulden und 18 Kreuzer sowie einen Gulden je Pfund. Zur gleichen Zeit hatte die damals noch unverheiratete Maria Anna Pigniterin Schokolade zu zwei Gulden je Pfund bis einem Gulden und acht Kreuzern im Angebot. Auch zum Zeitpunkt ihres Todes hatte sich an der Preisspanne wenig verändert.⁸⁸ Grundsätzlich war der Preis somit nicht nur vom Weltmarkt, sondern auch von den lokal angebotenen Qualitäten abhängig.

Konsumentengruppen

Die Preisgestaltung kann als bedeutendes Mittel zur Erweiterung der angesprochenen Konsumentenkreise gewertet werden. Abschließend erscheinen daher noch einige Anmerkungen zu den steirischen Schokoladekonsumenten sinnvoll, auch aufgrund der weit verbreiteten Annahme, dass bis in das 19. Jahrhundert hinein lediglich der Adel und die bürgerliche Oberschicht konsumiert hätten. Zumindest für die Steiermark kann diese Hypothese nicht

⁸⁶ StLA, Lamberg, Familie, K. 29, H. 142 (Anna Lucia von Lamberg), Einnahmen-/Ausgabenbuch, 25. 11. 1736, s.f.

⁸⁷ Für eine ausführliche Analyse der Preisentwicklung siehe: WISTER (wie Anm. 2), 495–501.

⁸⁸ StLA, Mag. Graz, Verl. D-23/1782 (A. B. Gertumin), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-23/1782 (Maria Anna Lignerin), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-6/1784 (M. A. Pigniterin), s.f.

bestätigt werden. Zwar zeigen sich ohne Frage zeitliche Abstufungen bei der vertikalen Diffusion der Schokolade, doch scheint das Genussmittel in der Steiermark nur im 17. Jahrhundert weitestgehend auf den Adel begrenzt gewesen zu sein.⁸⁹ Bereits in den 1730er Jahren erreichte die Schokolade, abgesehen von besonderen Konsumentengruppen wie Geistlichen, dem Militär und Studenten, auch die nicht-adelige Bevölkerung, wie der Nachlass der Ehefrau des Hof- und Schrankenadvokaten Ambrosi Dietrich belegt.⁹⁰

Die Schwierigkeit bei der Analyse bürgerlichen Schokoladekonsums besteht darin, dass weniger vermögende Konsumenten selten über entsprechendes Geschirr verfügten und ebenso selten einen Vorrat an Schokolade im Haus hatten. Dennoch lässt sich anhand der untersuchten Verlassenschaftsakten, die vornehmlich aus den Beständen *Magistrat Graz – Verlässe* und *Stadt Graz – Verlassenschaften* stammen, eine aufschlussreiche Übersicht über die Vielfalt der nicht-adeligen Schokoladekonsumenten in der Landeshauptstadt erstellen. Die wichtigste Erkenntnis ist, dass es offensichtlich nicht auf das materielle oder finanzielle Vermögen ankam, damit sich jemand Schokolade gönnte. Unter den Konsumenten finden sich unter anderem ein Länderhofmeister, ein Stadtrichter, mehrere Wirte und Händler, ein Landkutscher, zwei Schneidermeisterinnen, ein Maurermeister, eine Köchin, mehrere ledige Frauen, deren berufliche Tätigkeit nicht angegeben wurde, und darunter Personen, die nur geringes Vermögen aufwiesen.⁹¹ Schokoladekonsum in der frühneuzeitlichen Steiermark war also nicht zwangsläufig eine Frage des *Sich-Leisten-Könnens*, sondern scheinbar vielmehr eine Frage des *Sich-Leisten-Wollens*.

Schlussbetrachtung

Die Diffusion der Schokolade in der Steiermark begann in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts zunächst basierend auf einer informellen Distribu-

⁸⁹ StLA, LR 396, Inv. 1687/20 (Johann Georg v. Herberstein), f. 9r; StLA, LR 397, Inv. 1691/11 (Erasmus Friedrich v. Herberstein), f. 201r–205r; StLA, LR 32, Inv. 1693/23 (Maria Juliana v. Attems), f. 298r; StLA, LR 1694/32 (Ferdinand v. Stadl), f. 193v; StLA, LR 1076, Inv. 1694/15 (Johann Karl v. Saurau), s.f.; StLA, LR 1077, Inv. 1700/17 (Maria Isabella v. Saurau), s.f.

⁹⁰ StLA, LR 127, Inv. 1736/48 (M. E. Dietrichin), s.f.

⁹¹ StLA, Graz, Stadt, K. 95, H. 667: Verlassenschaften: Inv. 1753/9 (J. M. Poncelet), s.f.; StLA, Graz Stadt, K. 95, H. 668: Verlassenschaften, Inv. 1674/17 (M. A. Hederin), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-20/1774 (L. Weißmayr), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-31/1781 (T. Artin), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-65/1783 (F. Hoffmann), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-72/1789 (E. Bitterlin), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-83/1789 (J. Heinrichin), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-94/1807 (T. Schirnbacherin), s.f.; StLA, Graz Stadt, K. 95, H. 668: Verlassenschaften, Inv. 1763/12 (S. Tribl), s.f.; StLA, Mag. Graz, Verl. D-50/1774 (T. Duzlerin), s.f.; Mag. Graz, Verl. D-89/1787 (J. Hueber), s.f.

tion. Sie gewann im 18. Jahrhundert mit der Etablierung formeller Distributionsformen zunehmend an Dynamik, wodurch eine zügige horizontal-geographische als auch vertikal-gesellschaftliche Verbreitung des Genussmittels möglich wurde. Verständlicherweise konnte Graz als die größte Stadt der Steiermark hinsichtlich der Intensität und Geschwindigkeit der gesellschaftlichen Diffusion sowie des Umfangs der Distributionsstrukturen nicht mit Metropolen wie London oder Paris mithalten. Doch im Vergleich mit der wesentlich größeren Residenzstadt Wien verlief der Diffusionsprozess in Graz mit nur einem geringen zeitlichen Abstand.

Auch in der Steiermark war die Nachfrage nach Schokolade bereits in den ersten Jahrzehnten des 18. Jahrhunderts groß genug, um in der Landeshauptstadt die Herausbildung eines so spezialisierten Berufes wie jenem des Schokolademachers zu begünstigen. Der nicht zu unterschätzende Umfang des steirischen Schokoladekonsums in jenem Jahrhundert manifestiert sich überdies darin, dass sich neben den Schokolademachern auch Kaffeesieder, Zuckerbäcker, Händler und Gastwirte mit der Verarbeitung von Kakao und dem Vertrieb oder Ausschank von Schokolade befassten. Sie sorgten nicht nur für ein qualitativ und preislich breit gefächertes Angebot, sondern sicherten zudem die Versorgung der kleineren steirischen Städte mit diesem Genussmittel.

Es zeigt sich, dass Urbanität für eine erfolgreiche Diffusion der Schokolade ohne Zweifel von Bedeutung war, der Konsum aber keineswegs auf die *Großstadt* Graz limitiert war. Auch in kleineren Städten wie Radkersburg, Fürstenfeld und Bruck an der Mur wurde schon frühzeitig Schokolade konsumiert. Lediglich die Versorgung erfolgte zumeist von Graz aus. Dort hatten nicht nur die Schokolademacher ihre Niederlassungen, sondern auch jene Großhändler, die sich mit Kakaoeinfuhr befassten. Dieses Importgeschäft lag in den Händen nur weniger – oft in persönlicher Verbindung mit Italien stehender – Händlerfamilien. In einer Art Verlagssystem versorgten sie die Schokolade produzierenden Berufsgruppen. Aber auch der direkte Vertrieb von Kakao und Schokolade an die Endkonsumenten spielte eine Rolle.

Auf dieser Basis und bei reziprokem Verhalten von Angebot und Nachfrage, was sich im 18. Jahrhundert auf der Angebotsseite in einer äußerst spezifischen Berufslandschaft sowie einer konsumentenfreundlichen Preisentwicklung widerspiegelt, wurde in der Steiermark binnen kurzer Zeit eine äußerst diversifizierte Konsumentengruppe geschaffen. Obgleich noch weit entfernt vom Massenkonsum, wurde Schokolade bereits im Zeitalter der Aufklärung von einer breiten steirischen Bevölkerungsschicht rezipiert, adaptiert und assimiliert.