

dtv

Grandiose Ideen, Mut und Gründergeist: In zehn Porträts zeichnet Alex Capus das Leben von Männern nach, die als Pioniere, Erfinder und Unternehmer die Welt veränderten und unser Leben nachhaltig prägten.

Das Rezept für einen Bouillon-Extrakt, Ende 1886 von Julius Maggi notiert, ist bis heute streng geheim und als Maggi-Würze legendär. Alex Capus folgt dem Mühlenbetreiber von ersten Experimenten über die unermüdliche Arbeit als Firmengründer bis zu seinem frühen Tod in den Armen einer schönen Pariserin. Er stellt den Dandy Rudolf Lindt vor, der Eindruck bei Damen der Gesellschaft schinden wollte und ganz nebenbei die weltberühmte Schokolade erfand, und schildert wie Henri Nestlé 1867 das Milchpulver zuliebe seiner Frau entwickelte. Mit leichter Hand lässt Alex Capus zehn beeindruckende Persönlichkeiten in kurzen Geschichten lebendig werden und erschafft dabei das einprägsame Panorama einer Epoche, in der Erfindergeist, Neugierde und Tatendrang über alles triumphierten.

Alex Capus, 1961 in Frankreich geboren, studierte Geschichte und Philosophie in Basel. Als Journalist schrieb er für verschiedene Schweizer Tageszeitungen. Seiner ersten Romanveröffentlichung ›Munzinger Pascha‹ folgten zahlreiche weitere, unter anderem der internationale Bestseller ›Léon und Louise‹ (2011), der für den Deutschen Buchpreis nominiert wurde. Zuletzt erschienen eine Neuausgabe von ›Reisen im Licht der Sterne‹ und der Roman ›Das Leben ist gut‹.

Alex Capus

Patriarchen

Über Bally, Lindt, Nestlé
und andere Pioniere

dtv

Von Alex Capus ist bei dtv außerdem lieferbar:
Mein Studium ferner Welten (13065)
Munzinger Pascha (13076)
Fast ein bißchen Frühling (13167)
Eigermönchundjungfrau (13227)
Glaubst du, daß es Liebe war? (13295)
13 wahre Geschichten (13470)
Léon und Louise (14128)
Der Fälscher, die Spionin und der Bombenbauer (14374)
Mein Nachbar Urs (14449)
Reisen im Licht der Sterne (14531)

Ausführliche Informationen über
unsere Autoren und Bücher
www.dtv.de



Der Verlag dankt allen Firmen für die zur Verfügung
gestellten Abbildungen.

4. Auflage 2018

2017 dtv Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG, München
Lizenzausgabe mit Genehmigung des Carl Hanser Verlages
© Carl Hanser Verlag München 2017

Umschlaggestaltung: Isabella Grill/dtv unter Verwendung
von Fotos von gettyimages/PYMCA und akg-images/arkivi

Satz: Greiner und Reichel, Köln

Druck und Bindung: Druckerei C.H.Beck, Nördlingen
Gedruckt auf säurefreiem, chlorfrei gebleichtem Papier

Printed in Germany · ISBN 978-3-423-14597-8

Inhalt

Vorwort

Seite 9

Rudolf Lindt

Seite 17

Wie der schöne Berner Patriziersohn Rudolf Lindt übers Wochenende mit Kakao hantierte, um bei den jungen Damen Eindruck zu schinden, und wie er dabei versehentlich die beste Schokolade der Welt erfand.

Carl Franz Bally

Seite 33

Wie Carl Franz Bally in Paris seiner Frau gleich zwölf Paar schicke Stiefelchen kaufte, weil er ihre Schuhgröße vergessen hatte, und wie er nach der Heimkehr die größte Schuhfabrik der Welt begründete.

Julius Maggi

Seite 51

Wie der Italiener Michele Maggi in der Schweiz stolzer Besitzer einer Müllerei wurde und wie dessen Sohn Julius mit dem Maggi-Würfel die Essgewohnheiten der Menschheit revolutionierte.

Antoine Le Coultre

Seite 69

Wie der eigenbrötlerische Uhrmacher Antoine Le Coultre im Waadtländer Jura die schönsten und präzisesten Zahnräder herstellte und wie dank ihm die Schweizer Uhrenindustrie ihren Aufstieg nahm.

Henri Nestlé

Seite 85

Wie die kinderlose Apothekergattin Clementine Nestlé eine übersteigerte Zuneigung zu den schlecht ernährten Proletarierkindern fasste und wie Ehemann Henri Nestlé ihr zuliebe das Milchpulver erfand.

Johann Jacob Leu

Seite 99

Wie das zwinglianisch-strenggläubige Zürich im Geldreichtum zu ersticken drohte und wie Säckelmeister Johann Jacob Leu das Problem löste, indem er die erste moderne Bank der Schweiz begründete.

Fritz Hoffmann-La Roche

Seite 115

Wie der Basler Apotheker Fritz Hoffmann-La Roche einen gänzlich wirkungslosen, aber wohlschmeckenden Hustensaft erfand und wie daraus der größte Pharmakonzern der Welt entstand.

Charles Brown und Walter Boveri

Seite 133

Wie Charles Brown und Walter Boveri das elektrische Licht in die Welt hinaustrugen und wie die Freundschaft zwischen dem Genie und dem Kaufmann nach zwanzig Jahren in die Brüche ging.

Walter Gerber

Seite 153

Wie der Käsehändler Walter Gerber dem Schweizer Käse die Tropenkrankheit auszutreiben versuchte und wie ihm der schlaue Amerikaner James Louis Kraft das Produktionsgeheimnis des Schmelzkäses entriess.

Emil Bührle

Seite 169

Wie der empfindsame Kunststudent Emil Bührle sich im Weltkrieg zum harten und unnahbaren Mann wandelte und wie er nach dem Friedensschluss von Versailles zu Hitlers tüchtigstem Waffenschmied wurde.

Anhang

Seite 187

Vorwort

Meine Mutter war Grundschullehrerin – eine tüchtige, fleißige und strenge Schulmeisterin, die ihre Schüler nach Kräften förderte und viel von ihnen forderte. In den Jahren, da ich selbst Grundschüler war, geschah es oft, dass ich eine Stunde oder zwei vor ihr Schulschluss hatte. Dann saß ich in ihrem Klassenzimmer ganz hinten in einer leeren Bank, las *Lederstrumpf* und *Winnetou* und wartete, bis wir zusammen heimgehen konnten. Sie war damals eine temperamentvolle junge Frau, die ihren Schülern gern aus dem Stegreif Geschichten erzählte und sie zum Lachen brachte. Sie hatte eine Schwäche für die Schwachen; ihre Lieblingsschüler waren oft jene, denen die Siebnerreihe beim besten Willen nicht in den Schädel wollte. Gegenüber den Vorlauten und Frechen aber verlor sie rasch die Geduld und konnte ziemlich laut werden; warfen die Jungs aus der hintersten Reihe Papierkügelchen, so erwiderte sie das Feuer mit Schwämmen und Kreidestücken.

Wenn sie «meine Kinder» sagte, meinte sie nicht meinen Bruder und mich, sondern ihre Schüler. Ich bin mir sicher, dass sie «ihre Kinder» liebte und glücklich war, ihnen Lesen und Schreiben beizubringen. Ob sie aber auch ihren Beruf liebte – ob sie wirklich mit Leib und Seele Lehrerin war –, bezweifle ich. Ich neige eher zu der Annahme, dass das aufgeweckte Landmädchen, das sie kurz nach dem Zwei-

ten Weltkrieg war, letztlich keine andere Wahl hatte, als Lehrerin zu werden. Gewiss hat sie das Schulamt freiwillig angetreten, und bestimmt hat niemand sie zu den vierzig Dienstjahren gezwungen, die sie mit soldatischer Disziplin absolvierte. Aber eines weiß ich ebenso sicher: Wirklich bei sich selbst war sie während der ganzen Zeit ihres Erwerbslebens nie. Bei sich selbst war sie nicht als Lehrerin, auch nicht als Ehefrau und nicht als Mutter – sondern als Musikerin. Meine Mutter war und ist eine große Musikerin. Nie habe ich sie so konzentriert, so stark und selbstbewusst erlebt wie zu Hause am Klavier oder in der Kirche an der Orgel. Sie spielt Bach und Haydn mit großer Autorität, stolz und unduldsam gegenüber den eigenen, seltenen Schwächen. Und wenn sie ans Ende gelangt und den Tastaturdeckel schließt, ist sie stets froh und entspannt wie sonst nie. Ich bin mir sicher, dass sie eine gefeierte Pianistin hätte werden können, die Konzerte auf allen fünf Kontinenten gab. Dass es nicht so weit kam, lag an den Irrungen und Wirrungen des Lebens – an ihrer Herkunft und einem Mangel an Mut, der häufig den Begabtesten eigen ist; es lag an der Liebe und den Früchten, die diese tragen sollte, und es lag am Brotpreis und an der Wohnungsnot und der unerfreulichen Tatsache, dass man Geld braucht, wenn man leben will; vielleicht lag es auch am Zeitgeist ihrer jungen Jahre, dessen Helden weder Bach noch Haydn, sondern Elvis Presley, Roger Vadim und Brigitte Bardot waren; möglicherweise lag es sogar ein wenig an jenem schwarzen Renault Heck, den sie sich von ihrem Lehrerinnenlohn kaufte und der ihr zu zahlreichen kleinen Fluchten verhalf. Was weiß ich. Jedenfalls lebte und lebt sie ihr Leben in Würde; und nirgends steht geschrieben, dass es ein glücklicheres, erfüllteres Leben gewesen

wäre, wenn sie ihrer wahren Bestimmung hätte folgen können.

Ich bin mir nicht sicher, ob jeder Mensch seine Bestimmung hat, und noch weniger, ob es wirklich wünschenswert ist, dass jedermann – also auch jedes Scheusal – dieser auch folgt. Aber ich weiß, dass es Menschen gibt, deren Existenz sich an einem großen Gedanken, an einer Idee kristallisiert – und die dann alles daransetzen, beispielsweise die Sklaverei in Afrika abzuschaffen, die Welt in ihrer Ganzheit zu vermessen oder den Kosmos in seinen tiefsten Tiefen zu erfassen. Oder Damenstrümpfe ohne Laufmaschen zu erfinden. Solche Menschen sollte man nicht heiraten, denn sie lassen unter keinen Umständen von ihrem Ziel ab und fordern von sich selbst und ihren Nächsten große Opfer. Aber bewundern darf man sie – die Wunderkinder genauso wie die weniger Begabten, die den Fallstricken des Lebens trotzen und irgendwann den Mut zur großen, unerhörten Tat aufbringen. Es ist lehrreich und tröstlich, am Leben von Menschen teilzuhaben, die zumindest zeitweise ganz bei sich selbst sind. Und weil die unerhörte Tat der Kern jeder guten Geschichte ist, kann ich mir kein größeres Vergnügen vorstellen, als rückblickend nach deren Ursprung zu forschen.

Wie kam der Apotheker Henri Nestlé dazu, sein Milchpulver zu erfinden? Was bewog den Hosenträgerfabrikanten Carl Franz Bally, im ländlich abgeschiedenen Schönenwerd die erste und größte Schuhfabrik der Welt zu gründen? Weshalb erfand Julius Maggi den Suppenwürfel? In welchem Augenblick sprang bei Rudolf Lindt der zündende Funke? Wann und wo kristallisierte sich bei Fritz Hoffmann-La Roche die Idee heraus, aus der ein internationaler Konzern entstand?

Es sind zehn Patriarchen, die ich hier portraitiere. Jeder von ihnen hatte eine Idee, jeder hat eine Entdeckung gemacht, dank der er vom Pionier zum weltweit erfolgreichen Unternehmer wurde. Ich habe sie ausgewählt nach zahlreichen Kriterien, die alle gänzlich meiner Willkür unterworfen waren. Genauso gut hätte ich mich für zehn andere oder nochmal für zehn andere Namen entscheiden können, habe diese auch ernsthaft erwogen, dann jedoch aus unterschiedlichen Gründen verworfen. Trotz allem Suchen aber fand sich nie der Name einer Frau. Es waren, soweit ich es überblicke, immer Männer, und fast immer Männer des 19. Jahrhunderts, welche die Flaggschiffe der heutigen Ökonomie vom Stapel ließen. Die Gründerzeit war eine ausgesprochen patriarchalische Epoche, die den Frauen ökonomisch nur zwei mögliche Rollen zudachte – jene der proletarischen Arbeitssklavin oder die der gutbürgerlichen Braut mit opulenter Mitgift. Tatsächlich wäre die Mehrheit der hier vorgestellten Unternehmen ohne das Geld der Schwiegerväter kaum über die Gründungsphase hinaus gediehen; und was die übrigen vier Patriarchen betrifft, so waren sie auf das Geld der Ehefrauen nicht angewiesen, weil sie selber welches besaßen. Die klassische Tellerwäscherkarriere, so scheint es, führte im alten Europa nur selten bis ganz an die Spitze der ökonomischen Nahrungspyramide.

Vergleicht man die zehn Männer miteinander, so fallen einem viele Gemeinsamkeiten ins Auge: Alle verfügten sie über unglaublichen Schaffensdrang, Originalität des Denkens, unternehmerischen und politischen Weitblick sowie den unbedingten Willen, ihre Ziele durchzusetzen – wenn nötig, auch skrupellos und ohne Rücksicht. Viele waren Einwanderer, manche in erster, viele in dritter oder vierter

Generation; gut möglich, dass das Gefühl der Fremdheit einem eigenständigen Lebensweg förderlich war. Sie umsorgten ihre Arbeiter mit paternalistischer Güte, bekämpften aber die Gewerkschaften bis aufs Messer; darin waren sie Söhne ihrer Zeit. Die meisten entwickelten mit zunehmendem Wohlstand Sinn für die angenehmen Seiten des Lebens und die schönen Künste. Jeder Einzelne von ihnen aber war unablässig getrieben von seiner Idee, die er rastlos weiterverfolgte, tagsüber im Büro und nachts in seiner Tüftelbude. Gemeinsam ist den zehn Patriarchen auch, dass sich ihre Schaffenskraft irgendwann zwischen dem fünfzigsten und sechzigsten Lebensjahr erschöpfte. Dann entglitt den befehlsgewohnten Männern ihr zu groß gewordenes Lebenswerk, worauf sie schwermütig wurden und viel zu jung starben. Nur einer von ihnen – der Protestant und Bankier Johann Jacob Leu – trieb sein Werk mit demütigem Arbeitsethos weiter bis ins hohe Alter. Und nur einer – der Katholik Henri Nestlé – verkaufte die Firma frohen Mutes rechtzeitig, um den Lebensabend als schwerreicher Mann am Genfersee in lichtdurchfluteten Villen und sechsspännigen Kutschen zu genießen.

Eine letzte Gemeinsamkeit teilen viele Patriarchen über den Tod hinaus, nämlich die Buddenbrooks-Karriere ihrer Nachfolger. Oft traten die Söhne in die großen Fußstapfen des Gründers, um das Werk fortzuführen und zu erweitern. Ihnen folgten die Enkel, die dank der wohl gefüllten Vorratskammern noch einigermaßen über die Runden kamen. Dann verweigerten die Urenkel die Nachfolge, weshalb die Schwiegersöhne auf den Plan traten und das Unternehmen aus Eigennutz an die Manager verkauften – was allerdings, das muss man zugeben, nicht immer zum Nachteil der Firma geschah.

Ob auch heute eine Gründerzeit ist, in der aus kühnen Ideen große Taten werden können – ich weiß es nicht. Das zu beurteilen ist wohl nur in der Rückschau möglich, denn gute Geschichten müssen vergangen sein, wie Thomas Mann im *Zauberberg* schreibt. Je vergangener, desto besser.

Paris, 21. Januar 2006



Rudolf Lindt

Vermutlich wollte Rudolf Lindt nur ein wenig Schokolade machen, um bei der «Jeunesse dorée» Eindruck zu schinden. Er war ein Dandy, ein hübscher und verwöhnter Sohn vornehmer Berner Bürger und alles andere als ein Kaufmann oder Techniker. Nie hätte der stockkonservative Jüngling sich träumen lassen, dass er mit einem revolutionären Verfahren die beste Schokolade der Welt herstellen würde. Die Konkurrenz lächelte, als er im Sommer 1879 im Berner Mattenquartier zwei brandbeschädigte Fabriken kaufte und dort eine alte Reibmaschine und einen Zylinderröster aufstellte, um nach alter Väter Sitte Kakao-fett aus den Bohnen zu pressen, den Rest zu Pulver zu vermahlen und beides unter Beigabe von Zucker zu einer zähen Paste zu verrühren, die man schließlich unter großem Kraftaufwand in Tafelformen presste. Das Resultat war das damals übliche und nach heutigen Maßstäben ungenießbar – eine bittersüße, bröckelige Masse, die im Mund nicht schmolz, sondern sandig zerbröselte.

Die vornehmen Häuser Europas kannten die Kakaobohne, seit der spanische Eroberer Hernando Cortez sie 1528 aus Mexiko mitgebracht hatte. Während in Wien, Paris und Madrid schicke Schokoladestuben entstanden, in denen die feine Gesellschaft an ihrer heißen Schokolade nippte und dazu erlesenes Gebäck knabberte, sorgten in

der Schweiz französische und italienische Wanderarbeiter für die Verbreitung des Kakaos. Die fliegenden Ciocolattieri und Chocolatiers zerstießen die Bohnen im Mörser, gaben groben braunen Zucker bei und formten das Gemisch zu einer Wurst, die sie in Scheiben schnitten und auf den Jahrmärkten für ziemlich teures Geld verkauften.

Dieses schlichte Handwerk verschwand, als François-Louis Cailler 1819 in Vevey eine erste, mit Wasserkraft betriebene Schokoladenfabrik gründete, um bessere und billigere Schokolade in großen Mengen herzustellen. 1826 folgte Philipp Suchard in Neuenburg, der die Industrialisierung weiter vorantrieb, dann Kohler 1830 in Lausanne, Sprüngli 1845 in Zürich und Klaus 1856 in Le Locle. Sie alle tüftelten und probten, verfeinerten den bittersüßen Geschmack mit Vanille, Honig oder Rosenwasser und gaben zusätzliches Kakaofett bei, damit die bröckelige Substanz sich zwischen den Zähnen nicht mehr wie trockene Haferflocken anfühlte. Die Erfolge waren beachtlich; Schweizer Schokolade wurde zarter, süßer und feiner und gewann auf internationalen Messen zahlreiche Preise. Als schließlich 1875 Daniel Peter die Milkschokolade erfand, indem er Kondensmilch zur Kakaomischung hinzufügte, hatten die Schweizer Chocolatiers ihren Spitzenplatz auf dem Weltmarkt erobert.

Der Markt war gesättigt und die Konkurrenz groß, als 1879 der vierundzwanzigjährige Rudolf Lindt auf den Plan trat. Er war der älteste Spross einer angesehenen Bernburger Apotheker- und Ärztfamilie, deren Stammvater 1768 aus Hessen eingewandert war. Wer ihn kannte, beschrieb ihn als schönen und feinsinnigen, aber auch hochfahrenden und starrköpfigen jungen Mann. Dass Rudolf Lindt

sich in der Jugend als brillanter Student, fleißiger Arbeiter oder furchtloser Abenteurer hervorgetan hätte, ist nicht bekannt. Verbürgt ist lediglich, dass er eine Vorliebe für die Jagd und die schönen Künste hatte und dass er als Achtzehnjähriger zwei Lehrjahre in der Schokoladenfabrik seines Onkels Charles Kohler in Lausanne verbrachte, der ihm zum Abschied dreihundert Franken schenkte. Ob aber Kohler dem Neffen das Geld in Anerkennung der geleisteten Dienste gab oder nur froh war, ihn los zu sein, weiß niemand. Jedenfalls erscheint es kaum vorstellbar, dass der Patriziersohn mit der weißen Stirn, den mädchenhaft vollen Lippen und den hellblauen Augen sich tatsächlich zwei Jahre lang klaglos dem harten Fabrikalltag unterzog.

Um seinem Namen einen weltläufigeren Klang zu geben, nannte der junge Fabrikant sich nicht mehr Rudolf – oder Rüedu, wie man ihn in Bern wohl rief –, sondern «Rodolphe Lindt fils». Das edle Etikett stand in scharfem Kontrast zur schäbigen Fabrik an der Aare, und leider war in den Anfängen auch Lindts Schokolade nicht dazu angetan, die Berner «jeunes filles de famille» in Aufregung zu versetzen. Die altmodische Röstmaschine gab zu wenig Hitze ab, weshalb die Bohnen nicht recht austrockneten und in der Mühle zu einer schmierigen Masse wurden. Presse man diese in Formen, dauerte es ewig, bis sie trocknete – und dann überzog sich das Ganze schon bald mit einem grauen Belag, der stark an Schimmel erinnerte. Rodolphe Lindt war ratlos.

Dass ihm das schimmelige Phänomen derart unerklärlich war, lässt auf eine eher flüchtige Ausbildung in der Fabrik des Onkels schließen. Denn damals wie heute wusste jeder Konditorlehrling, dass es sich bei dem grauen Zeug um so genannten Fettreif handelte – also nicht um

Schimmel, sondern um abgesondertes Fett. Das war zwar ungefährlich, aber unschön anzuschauen und dem Verkauf in höchstem Grade abträglich. In der Not rief Rodolphe seinen Vater herbei, der ihm als Apotheker die Herkunft des Fetteis erklärt konnte. Er riet, das Fett durch verlängertes Rühren im Längsreiber besser mit den übrigen Zutaten zu binden.

Das tat Rodolphe denn auch.

Was dann geschah, ist von Legenden umrankt und nicht mehr zu klären. Manche behaupten, Lindt habe monatelang getüftelt, bis er die Lösung fand; andere sagen, er habe an einem Freitag einfach seine vom Wasserrad betriebene Rührmaschine abzustellen vergessen, bevor er zur Jagd oder einem galanten Abenteuer aufbrach, weshalb die Schokoladenmasse drei Tage und drei Nächte lang ununterbrochen gerührt worden sei. Wie auch immer: Als Rodolphe am Montagmorgen in die Fabrik zurückkehrte, fand er in seinem Bottich eine dunkelsamten glänzende Masse vor, die mit herkömmlicher Schokolade keinerlei Ähnlichkeit mehr hatte. Diese Schokolade musste nicht mühevoll in die Formen hineingepresst werden, sondern ließ sich ganz leicht gießen. Und wenn man sie in den Mund nahm, zerstob sie nicht zu Sand, sondern zerging auf der Zunge und entfaltete eine nie gekannte Fülle köstlicher Aromen.

Rodolphe Lindt wusste sofort, dass er eine große Entdeckung gemacht hatte. Was die anderen herstellten, war vielleicht Schokolade. Dies hier war etwas anderes. Er taufte seine wundersame Kreation «Chocolat fondant» – schmelzende Schokolade. Dass man die Schokolade sehr, sehr lange rühren muss – das war Rodolphe Lindts ganzes Geheimnis. Dass er das zwanzig Jahre lang vor der neu-