



Deutsch, Französisch, Geschichte, NMG für PS und Sek 1

Helveticus

17. Milchsokolade und Milchpulver

04:03 Minuten

Vevey im Jahre 1875: Ein Forscher namens Henri Néstlé versucht in seiner Anlage verschiedene Nahrungsmittel in Pulver umzuwandeln. Gleichzeitig versucht ein Nachbar, Daniel Peter, eine gute Schokolade herzustellen. Schokolade ist zu dieser Zeit recht herb. Seine ersten Versuche schlagen fehl. Auch Nestlés Experimente sind nicht von Erfolg gekrönt. Eine Mutter mit ihrem Baby bringt ihn auf die Idee, Milchpulver herzustellen. Nestlé lässt auch Peter an seiner Erfindung teilhaben. Dieser sieht darin die Chance, damit auch seine Schokolade zu verbessern: Sie schmeckt nun vorzüglich. Daniel Peter begibt sich darauf zu Henri Nestlé, um eine grössere Bestellung für Milchpulver aufzugeben.

Nestlé ist seither zu einem der grössten Nahrungsmittelkonzerne der Welt aufgestiegen und die Schweizer Schokolade ist auf der ganzen Welt bekannt.

Hinweis:

- Das von Peter und Nestlé hergestellte Produkt gilt vielerorts bis heute als Erfindung der Milchsokolade, obwohl die erste Milchsokolade nachweisbar bereits 1839 in Dresden hergestellt wurde.
- Laut Wikipedia gelang Peter der Durchbruch nicht wie im Film dargestellt mit Milchpulver, sondern mit Kondensmilch. Die Versuche mit Milchpulver gab er 1873 auf.