

## Schokolade / Fabrikation

### Der Kakao

Der Kakao ist ein besonders edles Produkt der Tropen. Der Kakaobaum gedeiht in den tropischen Gebieten nördlich und südlich des Äquators. Seine direkt am Stamm wachsenden Früchte werden zweimal im Jahr geerntet und enthalten je 20 bis 30 weisse Kakaobohnen. Die aus der Schale gelösten Bohnen werden auf Haufen geschüttet, zugedeckt und so der Gärung überlassen. Dabei verlieren die Bohnen ihre Keimfähigkeit und entwickeln gleichzeitig einen Teil ihrer Aromastoffe. Nach dem Trocknen sind die Kakaobohnen bereit zur Verschiffung. Gekauft werden sie von den verarbeitenden Unternehmen auf den internationalen Kakaobörsen in London und New York.

### Wie Schokolade entsteht

Die Schokoladeproduktion beruht auf dem alten Handwerk des Confiseurs und des Chocolatiers. Noch heute folgt die industrielle Fertigung den ursprünglichen handwerklichen Arbeitsschritten, doch haben auf allen Stufen hochentwickelte technische Anlagen die Ausführung übernommen. Sie ermöglichen es nicht nur, die Fabrikation zu rationalisieren, sondern garantieren vor allem auch eine gleichbleibend hohe Qualität. Kakaobohnen sind der wichtigste Rohstoff zur Herstellung von Schokolade.

Nach einer genauen Eingangs- und Qualitätskontrolle wird der Rohkakao gründlich gereinigt, gebrochen, geröstet und vermahlen. Die so entstandene Kakaomasse wird, mit Zucker und zusätzlicher Kakaobutter gemischt, zur Grundmasse für die klassische dunkle Schokolade. Fügt man Milchpulver oder Kondensmilch hinzu, entsteht die Grundmasse für Milkschokolade. Der weissen Schokolade hingegen fehlt die braune Kakaomasse. Diese drei Grundmassen sind der Ausgangspunkt für alle Schokolade-Varietäten.

Nach dem Mischen werden die Grundmassen sehr fein gemahlen und durch «Conchieren» veredelt. Aus der Kakaomasse wird so Schokolademasse, die nun bereit ist, zu massiven oder – mit Nüssen, Mandeln, Früchten oder Liqueur – gefüllten Tafeln, Pralinés und vielen weiteren Spezialitäten geformt zu werden.

Die Formen werden gefüllt und gerüttelt, um Luft-einschlüsse zu entfernen, bevor sie in den Kühltunnel gelangen. Nun werden die delikaten grossen und kleinen Schokoladen in Umschläge, Schachteln und Bonbonnieren und zuletzt in grosse Versandkartons verpackt, bevor sie in die Zwischenlager des Handels und in den weltweiten Export gelangen.

### Qualität

Kenner erkennen die Qualität einer Schokolade, wenn sie ein Stück abbrechen: Der Bruch ist hart, knackend, die Bruchkanten sauber, die Bruchflächen bröckeln nicht ab.

Auch die Nase spürt die Qualität auf: Der Duft einer feinen Schokolade ist voll und rund, nie jedoch aufdringlich.

Auf der Zunge merkt man es dann deutlich: Gute Schokolade schmilzt «butterweich», klebt weder pappig am Gaumen noch fühlt sie sich sandig an oder lässt gar einen Nachgeschmack zurück. Ihr Geschmack ist fein, zart, vollendet – einzigartig.

### Haltbarkeit

Je nach Rezeptur besitzen Schokoladen eine Mindesthaltbarkeit von bis zu 12 Monaten, dunkle Schokoladen gar bis zu 15 Monaten. Schokolade sollte bei einer Temperatur zwischen 10° und 18°C und geschützt vor Licht und Feuchtigkeit gelagert werden.

### Schokolade ist gesund!

Selten konzentriert sich in einem Lebensmittel auf so kleinem Raum eine so grosse Summe von wertvollen und energiehelfenden Stoffen wie Proteine, Kohlenhydrate, Spurenelemente, Mineralstoffe und Vitamine, die allesamt aus der Natur stammen. Die verwertbare Energie einer Tafel Milkschokolade von 100 g beträgt rund 2300 Kilojoule oder 550 Kilokalorien. Schokolade ist gut und gesund. Sie unterstützt die immer anzustrebende ausgewogene Ernährung, aber sie ersetzt sie nicht.

Noch immer stellen viele Confiseure mit viel Liebe und Können ihre eigenen Schokoladeprodukte her und leisten damit ihren gewichtigen Beitrag zum Ruhm der Schweizer Schokolade. Die Schokolademasse beziehen sie in der Regel in Form von so genannter Couverture von darauf spezialisierten Betrieben oder den grossen Schokoladefabriken.