

SchokoInfo
ALLES ÜBER SCHOKOLADE



Schokolade

Vielfältiger Genuss



Kakao war schon in den frühen Hochkulturen Lateinamerikas ein kostbares Gut und genoss eine besondere Stellung. Er diente als Gewürz und Heilmittel, wurde bei rituellen Opfergaben eingesetzt oder als Handels- und Zahlungsmittel genutzt.

Von der Bohne bis zur fertigen Schokolade

Die getrocknete Kakaobohne ist ein wahres Kraftpaket. Nur rund zwei Zentimeter groß und nur wenige Gramm schwer steckt sie voller guter Bestandteile. Ungefähr die Hälfte einer Bohne macht Kakaobutter aus, ein besonders wertvolles Pflanzenfett.

Für das Lebensmittel Schokolade stellt die Kakaobohne die Basis dar. Wenn die getrockneten Kakaobohnen, zum

Schokolade ist ein kurzer Genuss, aber eine lange Erinnerung.

Beispiel aus Westafrika kommend, beim Schokoladenwerk angeliefert werden, müssen diese zunächst sortiert und gereinigt werden. Nur die besten Bohnen sollen später zu Schokolade verarbeitet werden. Beim anschließenden Rösten bei Temperaturen zwischen

90 und 130 Grad Celsius bilden sich die typischen Kakaoromen heraus.

Nachdem die Schale in einem mechanischen Verfahren entfernt worden ist, werden die Bohnen in kleine, nur millimetergroße Stücke gebrochen. Diese Stückchen heißen Kakaonibs.

Das Besondere am Schokoladengenuss kommt von dem einzigartigen Schmelz, der im Mund entsteht. Um dieses geschmeidige Mundgefühl zu erreichen, müssen alle Bestandteile der Schokolade, also auch der Kakao, fein gemahlen werden. Ein einzelnes Kakaoteilchen ist nach dem Vermahlen noch viel kleiner als ein Mehlteilchen.

Verbraucherinnen und Verbraucher kennen und schätzen die Vielfalt am Schokoladenregal. Ihr zu Grunde liegen von



Nach der Trennung der Schale von der Kakaobohne werden die Bohnen häufig gebrochen und zerkleinert. Dieses Zwischenprodukt wird Kakaonibs genannt



Die Kakaobohnen werden ausgeladen, sortiert und von Fremdkörpern getrennt. Die gesamte Verarbeitung von Kakao findet in der Regel in modernen Produktionsanlagen statt



Zwischen Stahlwalzen wird der Kakao gemahlen und danach conchiert



Kakao wird zum Testen des Mundgefühls und des Schmelzes abgefüllt

Chocolatiers entwickelte Rezepte, die für die großformatige Produktion umgesetzt werden. Den gesetzlichen Rahmen und genaue Definitionen über einzelne Bestandteile und Bezeichnungen der fertigen Schokolade liefern die europäische Kakao- und Schokoladenrichtlinie und die deutsche Kakaoverordnung.

Für leckere Schokolade sind neben Kakao oft nur wenige weitere Zutaten nötig. Für eine Milkschokolade, der beliebtesten Schokoladensorte in Deutschland, werden neben Kakao noch Kakaobutter, Milch, Milchpulver oder Sahne sowie Zucker vermischt.

Alles, was man braucht, ist Liebe. Und ab und zu ein kleines Stückchen Schokolade.

Zusammen läuft die Schokoladenmasse über eng übereinander liegende Stahlwalzen. Bei diesem Produktionsschritt vermengen sich die einzelnen Bestandteile und jedes einzelne Teilchen wird auf die gleiche Größe zermahlen. Das ist wichtig für das spätere Mundgefühl und den zarten Schmelz, der größere Teilchen in der Schokoladenmasse nicht verzeiht.

Was folgt, ist die Königsdisziplin der Schokoladenproduktion: das Conchieren. Hierbei wird die Schokoladenmasse über Stunden bei konstanten Temperaturen gerührt. Die Aromen bilden sich heraus, Bitterstoffe verschwinden und die Schokolade wird so zu einer homogenen Masse. Wie lange und bei welchen Temperaturen genau conchiert wird, gilt in der Schokoladenbranche als Betriebsgeheimnis.

Über Düsen fließt die fertig conchierte Schokolade in Formen, zum Beispiel für Schokoladentafeln. Durch Rüttler entweichen möglicherweise entstandene Luftbläschen. In den Formen liegend wird die fertige Schokolade anschließend schonend abgekühlt. Was jetzt noch folgt, ist eine letzte

Alles ist gut, wenn es aus Schokolade ist.

Qualitätssicherung, bevor die Schokolade durch eine Verpackung vor äußeren Einflüssen geschützt wird. Daneben erfüllt die Verpackung weitere wichtige

Funktionen: Sie informiert über die Zutaten und mögliche Allergene, über Nachhaltigkeitssiegel und -programme und unterstützt durch jeweils unverwechselbare Gestaltung die Verbraucherinnen und Verbraucher dabei, am Supermarktregal die jeweilige Liebingsorte direkt zu finden.

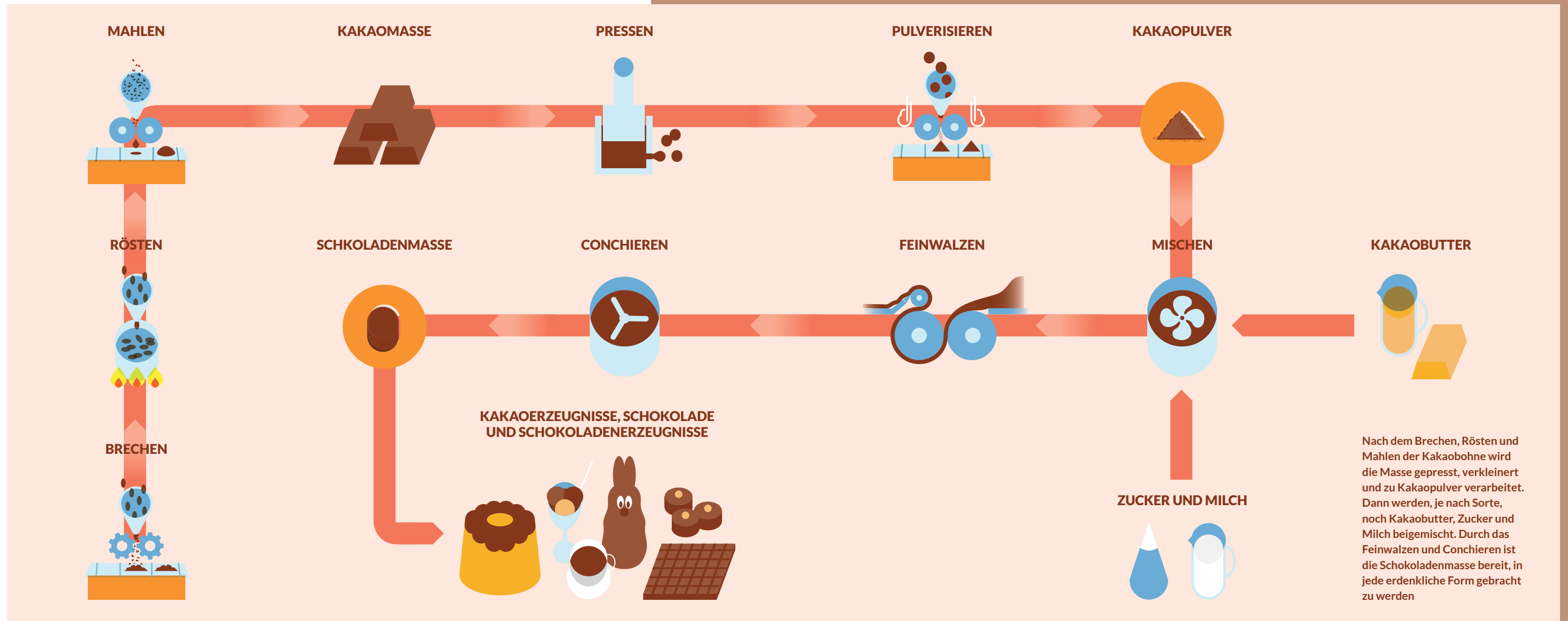


Egal ob Pralinen oder Tafeln – Schokolade ist eine Diva. Die Temperaturführung im Herstellungsprozess entscheidet mit darüber, ob ein Produkt qualitativ einwandfrei ist



In einem aufwändigen Prozess wird die Schokolade überprüft, getestet und dann in ihre Form gegossen. Anschließend wird sie verpackt und für den Versand vorbereitet

Der Herstellungsprozess





Egal ob dunkle oder weiße, egal ob Riegel, Praline oder Tafel: Schokolade ist die beliebteste Süßigkeit der Deutschen

Vielfalt und Genuss

Schokolade ist der beliebteste süße Genuss in Deutschland, sie hat ihren festen Platz sowohl im Alltag als auch auf Reisen oder zu Festtagen wie Valentinstag, Ostern oder zu Weihnachten.

Schokoladentafeln

Am beliebtesten sind die Schokoladentafeln. Ob mit einem besonders hohen Kakaogehalt, als Milkschokolade oder Weiße Schokolade, rechteckig oder quadratisch, mit Cremes gefüllt, mit eingearbeiteten Nüssen oder Keksen – die Bandbreite der angebotenen Produkte spiegelt die unterschiedlichen Geschmäcker und Wünsche von Verbraucherinnen und Verbrauchern wider. Am höchsten in der Gunst steht auch bei den Tafeln die Milkschokolade, gefolgt von Bitter- und Zartbitterschokolade.

Glück ist das einzige, das sich verdoppelt, wenn man es teilt.

Schokoladenriegel

Neben den funktionalen Vorteilen, wie kleine Portionen und handlich verpackt, bieten Schokoriegel vor allem auch Genussmomente. Nicht umsonst packen auch viele Wanderer Schokoriegel in den Rucksack.

Die angebotene Vielfalt passt sich den Verbraucherwünschen und Ernährungstrends an. Zunehmend finden auch vegane oder zuckerfreie Riegel ihre Plätze in den Regalen der Supermärkte und Kioske.

Saisonprodukte

Festtage sind Schokoladentage. Nicht nur die Weihnachtszeit mit Adventskalendern, Schoko-Weihnachtsmännern und Schokokugeln ist traditionell mit Schokolade verbunden. Auch Ostern ist ohne Schoko-Osterhasen kaum vorstellbar. Schon

Schokolade macht glücklich. Jeden.

vor rund 200 Jahren boten Konditoren die ersten Weihnachtsmänner aus Schokolade an. Diese waren zur damaligen Zeit noch massive Schokoladenblöcke. Doch

für den Durchbruch zum Massenphänomen brauchte es die industrielle Fertigung in größeren Mengen. In den 1950er Jahren wurde es möglich, Figuren, auch Hohlfiguren genannt, in großen Stückzahlen herzustellen. Damit begann die Erfolgsgeschichte der Weihnachtsmänner und Osterhasen aus Schokolade.

Die Vielfalt in Formen, Farben, Größen und ausgewählten Zutaten machen Pralinen zu einem der vielseitigsten Genüsse überhaupt. Die mundgerechten Stückchen verführen zudem dank liebevoller Rezepte, kunstvoller Fertigung und präziser Herstellung. Für Pralinenliebhaber/-fans sind die optischen Reize nur das Vorspiel. Beim Beißen in die Praline entfalten die unterschiedlichen Bestandteile und ihre geschmacklichen Nuancen einzigartige Genusserlebnisse. Der Fantasie der



Die saisonale Vielfalt von Schokolade ist das Jahr über allgegenwärtig: Für fast alle Anlässe gibt es eine große Auswahl an Leckereien





Genuss pur:
In allen erdenkbaren
Sorten, Mischungen
und Geschmacks-
richtungen glänzt
die Schokolade

Pralinen-Confiseure, Chocolatiers und Produktentwickler sind fast keine Grenzen gesetzt. Mandeln, Walnüsse und Haselnüsse sind ebenso beliebt wie Früchte, leckere Cremes und Nugat. Ganze Kaffee- oder Mokkabohnen werden eingearbeitet, Joghurt verspricht eine milde Säure und auch aromatische Trüffel sowie alkoholische Füllungen stehen hoch im Kurs. All diese und noch viel mehr Komponenten ergeben zusammen mit Kakao und Schokolade den geschätzten Pralinen Genuss. Pralinen sind außergewöhnliche Genusslebnisse – im Alltag oder zu besonderen Ereignissen wie dem Valentinstag. Untersuchungen zeigen außerdem, dass Pralinen besonders gerne verschenkt werden.

*Die Welt gehört dem,
der sie genießt.*

Nachhaltigkeit

Als der Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie im Jahr 2011 zum ersten Mal den Anteil an nach Nachhaltigkeitskriterien erzeugten Kakaos in den in Deutschland verkauften Süßwaren bei seinen Mitgliedern abfragte, lag dieser bei nur drei Prozent. Innerhalb von nur zehn Jahren wuchs der Anteil auf heute 79 Prozent. Dies ist ein Beleg dafür, dass die Süßwarenindustrie zusammen mit ihren Partnern nachhaltige Anbaumethoden fördern will.

Bei den vielfältigen Anstrengungen der deutschen Süßwarenindustrie für einen nachhaltigeren Kakaoanbau steht die Verbesserung der Lebensverhältnisse der Kleinbauern und ihrer Familien, insbesondere in Westafrika, im Vordergrund. Viele deutsche Süßwarenhersteller beteiligen sich an oder haben eigene Projekte und Programme, die Landwirte und ihre Gemeinden in die Lage versetzen, ihr Einkommen zu verbessern, den Kakaoanbau produktiver und klimaresistenter zu gestalten, die Umwelt zu schützen und die Entwaldung zu bekämpfen sowie die Rechte der Menschen in der Lieferkette zu respektieren. Dies geschieht in enger Zusammenarbeit mit allen Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette.

Zu einer nachhaltigen Wirtschaftsweise gehören vor allem gute Anbaupraktiken und der verantwortungsbewusste Umgang mit natürlichen Ressourcen sowie vor allem Arbeitspraktiken, die weder Kinder noch Erwachsene ausbeuten. Eine wichtige Rolle spielt dabei die Zertifizierung, zum Beispiel nach den Standards von Fairtrade oder der Rainforest Alliance. Beide Systeme geben strenge Kriterien vor, um unter anderem missbräuchliche Kinderarbeit zu verhindern. Die Durchsetzung dieser wird vor Ort von unabhängigen Organisationen kontrolliert. Beide Siegel stehen



Herkunft und Produktionsbedingungen sind gerade aus Nachhaltigkeitsgründen wichtig. Mit barcodierten Kennungen lassen sich die Säcke mit Kakaobohnen an den Herkunftsort zurückverfolgen



Die Unterstützung der Bauern und ihrer Familien ist ein großer Bestandteil verantwortungsbewussten Handelns. So müssen beispielsweise Kinder in die Schule gehen können. Bildung ist der Schlüssel gegen Armut



Zum nachhaltigen und bewussten Umgang mit Kakao gehört auch das Weiterbilden der Bäuerinnen und Bauern. Dadurch sollen die Einkommenssituation und somit die Lebensverhältnisse verbessert werden



Standard setzende Organisationen und deren Siegel verbessern die ethischen und qualitativen Kontrollen des Kakaoanbaus. Darunter fällt unter anderem missbräuchliche Kinderarbeit, gegen die konsequent vorgegangen wird

für rund 75 Prozent des eingesetzten nachhaltigen Kakaos. Ebenfalls große Bedeutung haben vergleichbare Unternehmensprogramme, welche ebenso regelmäßig von unabhängigen Dritten geprüft werden.



Weiterhin engagiert sich der BDSI intensiv im „Forum Nachhaltiger Kakao“, einer 2012 gegründeten Gemeinschaftsinitiative mit Vertretern der Bundesregierung, von Nicht-Regierungsorganisationen, dem Lebensmittelhandel und der Industrie. Alle Beteiligten haben erkannt, dass der Kakaosektor nur dann nachhaltig wird, wenn alle Akteure, sowohl im globalen Norden als auch im globalen Süden, gemeinsam Lösungen erarbeiten.

PRO PLANTEURS ist ein beispielhaftes Projekt, das vom Kakaoforum zusammen mit der Regierung der Côte d'Ivoire im Jahr 2015 ins Leben gerufen wurde. Im Projektzeitraum bis ins Jahr 2025 sollen 30.000 bäuerliche Familienbetriebe und ihre Kakao-Bauernorganisationen in der Côte d'Ivoire professionalisiert worden sein. Das Projekt will insbesondere auch Frauen Möglichkeiten bieten, ein höheres Einkommen und eine bessere Nahrungsgrundlage für die Familien zu erzielen, um auch so positive Auswirkungen auf die Lebensverhältnisse zu erreichen.

Impressum

Herausgeber und Copyright:

Bundesverband der Deutschen
Süßwarenindustrie e. V. (BDSI)
Infozentrum Schokolade der
Fachsparte Schokolade,
Schokoladenerzeugnisse
und Kakao des BDSI

Schumannstraße 4–6
53113 Bonn

Telefon: +49 228 26007-0
E-Mail: bdsi@bdsi.de
www.bdsi.de

Redaktion:

Dr. Torben Erbrath, Sascha Tischer,
Eckart Gutschmidt, Leon Pechar

Konzeption und Design:

:relations
Gesellschaft für Kommunikation mbH,
Gelnhausen

Dreistmedia e. K., Hamburg

Fotos & Grafiken:

Titel: JackStock/stock.adobe.com

U2/U3: galam/stock.adobe.com

S.4 bis S.7: BSDI

S.8 / S.9: BDSI; exclusive-design/stock.adobe.com

S.10: Illustration: BDSI/Tim Weiffenbach

S.12 / S.13: BDSI; Printemps/stock.adobe.com

S.14 / S.15: BDSI; Lucky Dragon/stock.adobe.com

S.16 / S.17: (HERREPIXX; Monet; Gioia)/stock.adobe.com

S.18 / S.19: Forum Nachhaltiger Kakao; Sascha Tischer, Frankfurt/Pfungstadt

S.20 / S.21: BDSI; Forum Nachhaltiger Kakao;

Sascha Tischer, Frankfurt/Pfungstadt; Rochu_2008/stock.adobe.com

Druck:

Lokay – Die Umweltdruckerei,
Reinheim

www.schokoinfo.de

www.youtube.com/INFOZENTRUMSCHOKOLADE



