



Hauptsache fair

Schokolade – Genuss ohne Reue?

Warum Schokolade oft immer noch einen bitteren Beigeschmack hat, beschreibt **Susanna Bingemer**. Dazu Wissenswertes zu ihrer Geschichte und was gute Qualität der beliebten Süßigkeit ausmacht.

Deutschland ist Schoko-Land: Ob Tafelschokolade, Pralinen, Riegel – gut neun Kilogramm Schokolade essen wir jährlich pro Kopf und sind damit mit der Schweiz weltweit an der Spitze. Kakaobohnen, wichtigster Bestandteil von Schokolade, wachsen aber in den tropischen Regionen Afrikas, Südostasiens und Mittel- und Südamerikas. Die weltweit am häufigsten angebaute Sorte ist mit mehr als 80 Prozent die robuste »Forastero«, gefolgt von »Criollo«, »Trinitario« und »Nacional« mit jeweils etwa fünf Prozent.

Auch die gezüchtete hybride Sorte CCN51 kommt immer mehr zum Einsatz. Sie ist resistent gegen Pilzschädlinge und deshalb für viele Anbauende attraktiv, deren Ernten immer wieder durch Schädlinge zunichte gemacht wurden. Leider verdrängt diese zwar ertragsreiche, aber wenig aromatische Hybrid-Sorte andere Kakaosorten dort, wo sie angebaut wird. Die Bohnenvielfalt sinkt. Zudem passen sich alten Sorten viel besser an Klimaveränderungen an, auf lange Sicht ist der Anbau von CCN51 also auch für die Erzeugenden riskant.

Fair Trade gegen Kinderarbeit

Vor allem in Westafrika produzieren mehr als zwei Millionen kleinbäuerliche Familien den Kakao, der in die EU importiert wird. Groß-Plantagen gibt es nur wenige. Auf der anderen Seite verarbeiten in Europa nur eine Handvoll Schokoladenfirmen die Kakaobohnen. Für viel Profit wollen diese Herstellenden ihren Rohstoff möglichst günstig einkaufen. Die Folge: Die Bauernfamilien kämpfen mit den niedrigen Weltmarktpreisen, die für ihre Ernte gezahlt werden, deshalb müssen die Kinder oft mithelfen, vielfach unter schwersten Bedingungen. Sie arbeiten mit Pestiziden oder der Machete, tragen schwere Sachen oder können wegen der Arbeit nicht zur Schule gehen. Laut

einer 2021 veröffentlichten Studie der Universität Chicago sind in der Elfenbeinküste und in Ghana mehr als 1,5 Millionen Kinder davon betroffen.

Fair-Handels-Organisationen wie GEPA und Fairtrade – ebenso Produzierende von »bean-to-bar«-Schokolade, die alle Schritte der Herstellung selbst ausführen – zahlen deshalb an Kleinbäuerinnen und -bauern sowie Kooperativen in den Erzeugerländern angemessene Löhne, um so Kinderarbeit zu verhindern. Die Fairtrade-Zertifizierung hilft, den Lebensunterhalt der Kakaoanbauenden zu verbessern. Doch sie ist nur ein Anfang und reicht bei Weitem nicht aus: Eine Berechnung aus dem Jahr 2020 ergab, dass sie etwa das Doppelte verdienen müssten, um vom Kakao wirklich leben zu können.

Neues Lieferkettengesetz

Die Missstände im Kakaosektor sind seit Jahrzehnten bekannt, deshalb hatten sich die Herstellenden von Schokolade freiwillig dazu verpflichtet, bis 2020 die schlimmsten Formen der Kinderarbeit um 70 Prozent zu reduzieren. Doch dieses Vorhaben ist gescheitert. Ab 2023 schreibt nun das neue deutsche Lieferkettengesetz eine lückenlose Dokumentation der Erntebedingungen vor und verpflichtet große Unternehmen, alle internationalen Arbeits- und Umwelt-Vorschriften einzuhalten, die EU arbeitet gerade an einer eigenen, noch strengeren Version des Gesetzes. Doch auch für diese neuen Gesetze gilt: Sie ist keine wirkliche Hilfe gegen die Armut der Bauernfamilien. Armut ist immer noch das größte Problem beim Kakaoanbau.

Kakaogeschichte

Schon die frühen Hochkulturen Mittelamerikas kannten und kultivierten den Kakaobaum, zuerst vor etwa 3 500 Jahren die Olmeken. Sie nannten die Pflanze »Speise der Götter«, weshalb der Botaniker Linné ihr



später den Namen *Theobroma cacao* gab. Erst durch die Maya wurde Kakao wirklich bekannt. Für sie hatte die Kakaofrucht eine zentrale Bedeutung in Religion und Kultur. Aus den getrockneten, gerösteten und geriebenen Bohnen bereiteten sie ein bitteres Getränk zu, das wegen seiner belebenden Wirkung sehr beliebt war. Jedes Jahr wurde zu Ehren des Kakaogottes Ek Chuah ein Fest veranstaltet, mit Kakaobohnen gefüllte Trinkgefäße waren beliebte Grabbeigaben.

Ab dem 14. Jahrhundert eroberten die Azteken weite Teile Mittelamerikas und stießen dort auf eine große Kakaokultur. Auch sie schätzten die bitteren Bohnen sehr. So sehr, dass sie die besten Bohnen sogar als Zahlungsmittel verwendeten. Schließlich brachten die Spanier von ihren Eroberungszügen in Mittelamerika die wertvollen Kakaobohnen auch nach Europa. Dort waren es Mönche, die mit ihrem regen Austausch zwischen den Klöstern für die schnelle Verbreitung der Schokolade auf dem ganzen Kontinent sorgten. Trinkschokolade wurde beim Adel ein Modegetränk, doch erst nachdem die Spanier der ursprünglichen Rezeptur eine Menge Zucker zusetzten. Die Azteken hatten ihr Getränk nicht zufällig »Xocolatl« genannt – »bitteres Wasser«. Aus dem bitteren »Xocolatl« wurde nun die süße »Chocolate«.

Auch in Europa schrieb man Kakao eine kräftigende Wirkung zu, im Deutschland des 17. Jahrhunderts wurde Schokolade als stärkendes Arzneimittel in Apotheken verkauft. Erst gegen Ende des Jahrhunderts entstand die Idee, Schokolade einfach als Genussgetränk zu sich zu nehmen. Goethe und Schiller sollen große Fans von heißer Schokolade gewesen sein.

Für die breite Bevölkerung bezahlbar wurde der Genuss aber erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts: In Deutschland fielen die Binnenzölle, der importierte Rohrzucker wurde durch billigen, heimischen Rübenzucker ersetzt. Und 1828 entwickelte der Holländer Conrad Johannes van Houten eine bessere Verarbei-



www.grashoff.de





tungsmethode für die Kakaobohnen – der Grundstein für die industrielle Verarbeitung war gelegt. Schokoladenfabriken entstanden, Trinkschokolade wurde zum Massenprodukt.

1848 versuchte eine englische Firma erstmals, auch essbare Schokolade herzustellen, deren Konsistenz aber hart und spröde war. Dem Schweizer Chocolatier Rudolphe Lindt gelang es 1879 schließlich, mit dem von ihm erfundenen Verfahren des Conchierens die erste Schokoladentafel mit seidigem Schmelz auf den Markt zu bringen.

Von der Bohne zur Tafel

Gleich nach der Ernte werden die Kakaofrüchte geöffnet und die Bohnen entnommen – in Handarbeit. Beim anschließenden Fermentieren färben sich die Bohnen braun und entwickeln erste Aromastoffe. Danach trocknen sie ein bis zwei Wochen in der Sonne und entwickeln dabei ihr vollständiges Aroma. Die weitere Verarbeitung erfolgt dann meistens nicht im Anbaugebiet, sondern in Europa oder Nordamerika: Die Kakaobohnen werden maschinell gereinigt, geröstet, geschält, in kleine Stücke gebrochen und gemahlen. Dabei entsteht eine zähe Masse mit hohem Fettanteil. Für Schokolade mischen die Herstellenden die Kakao­masse mit zusätzlicher Kakaobutter, Zucker und – je nach Sorte – mit Milch. Anschließend wird die Masse erwärmt und mehrere Stunden gerührt. Dieses Conchieren verleiht der Schokolade ihren cremigen Geschmack, ein Teil der Bitterstoffe verschwindet.

Die Schokoladensorten

Schokolade wird gemäß EG-Richtlinie und deutscher Kakaoverordnung nach ihrem Kakaanteil in Kategorien eingeteilt: Je höher er ist, desto dunkler und herber ist die Schokolade. Bitterschokolade hat mit durchschnittlich 70 Prozent den höchsten Kakaanteil. Halbbitterschokolade enthält etwa 50 Prozent Kakao, mit 55 Prozent ist der Kakaanteil bei Zartbitterschokolade etwas höher. Alle Bitterschokoladen kommen mit wenig bis gar keiner Milch aus und haben deshalb eine relativ harte Konsistenz.

Dagegen steckt in Vollmilchschokolade – wie der Name schon sagt – Milch beziehungsweise Milchpul-

ver. Deshalb ist sie etwas weicher und cremig und hat eine hellere Farbe. Vollmilchschokolade muss mindestens 30 Prozent Kakao enthalten, Sorten mit der Bezeichnung »edel« oder »fein« sogar mindestens 43 Prozent. Im Vergleich zu Bitterschokolade haben Milchschokoladen einen höheren Zuckeranteil, weshalb sie süßer schmecken.

Mit 20 Prozent den geringsten Kakaanteil hat Haushaltsmilchschokolade. Sie wird auch »Blockschokolade« genannt und vor allem zum Backen und Kochen verwendet. Dagegen ist weiße Schokolade in Bezug auf ihren Kakaogehalt streng genommen gar keine Schokolade, denn sie enthält überhaupt keinen reinen Kakao. Sie besteht nur aus Kakaobutter (laut Gesetz mindestens 20 Prozent), relativ viel Zucker, Milch und Aromastoffen. Kuvertüre hat mit 31 Prozent einen höheren Anteil an Kakaobutter als Tafelschokolade. Dadurch fließt sie gut, lässt sich gut verteilen und glänzt schön – ideal zum Verzieren von Gebäck oder Pralinen.

Minderwertige Ersatzstoffe

Aus der Sicht von Slow Food gehört in eine Schokolade nichts weiter als Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker – gegebenenfalls Vollmilchpulver. Alle Zutaten sollten natürlich aus einer zukunftsorientierten Landwirtschaft kommen. Doch nach den vereinheitlichten EU-Richtlinien, denen das ursprüngliche Reinheitsgebot für Schokolade zum Opfer gefallen war, dürfen 5 Prozent Kakaobutter durch andere, weniger hochwertige Fette wie Palmöl oder Shea ersetzt werden. Weitere billige Ersatzstoffe, die eingesetzt werden dürfen, sind Süßmolke- oder Magermilchpulver und künstliche Aromastoffe wie Vanillin. Auch Farb- und Konservierungsstoffe sind offiziell nicht verboten.

Kritisch ist auch die Verwendung von Sojalecithin. Es wirkt als Emulgator und reduziert die Zähigkeit der Schokoladenmasse, erleichtert also die Verarbeitung. Doch selbst wenn es sich um gentechnikfreies Biolecithin handelt: Sein Einsatz ersetzt nur die Kakaobutter durch eine minderwertige Zutat, ist also ein unnötiger Zusatzstoff. Ganz abgesehen von dem Umstand, dass manche Allergiker kein Lecithin vertragen. Auch auf ein Zuviel an Zucker sollten Verbraucher*innen

achten. Manche Herstellenden verwenden besonders viel davon, denn Zucker ist eben auch billiger als Kakao.

Qualität und Lagerung

Die Qualität von Schokolade lässt sich also schon an der Zutatenliste erkennen: Je weniger Zutaten in ihr stecken und je höher der Kakaoanteil ist, desto hochwertiger ist das Produkt. Auch die Verwendung edler Kakaoarten und ein langes, schonendes Conchieren der Kakaobohnen steigern die Qualität.

Am besten hält sich Schokolade bei Temperaturen von 18 bis 20 °C. Bei höheren Temperaturen kann sie »schwitzen«: Kakaobutter tritt aus und bildet einen weißen Film auf der Tafel. Die Schokolade ist deshalb nicht ungenießbar, aber die Qualität lässt nach. Dunkle Schokolade hält sich bis zu 24 Monate, Vollmilchschokolade bis zu 18 Monate. ●

PRODUZENTEN BIO-FAIR-TRADE-SCHOKOLADE, Z.B.:

- ▶ fairafric.com
- ▶ www.gepa.de
- ▶ www.lovechock.com
- ▶ www.naturata.de
- ▶ originalbeans.de
- ▶ www.rapunzel.de
- ▶ www.the-nu-company.com
- ▶ vivani.de

SLOW FOOD UNTERSTÜTZER

- ▶ www.bjoerns-schokolade.de
- ▶ www.edelmond.de
- ▶ www.eybel.de
- ▶ www.madlon.de
- ▶ www.perupuro.de
- ▶ www.schokoklick.de
- ▶ www.theyo.de
- ▶ www.wildbach-schokolade.de



50%
HASELNUSS-
ANTEIL

Dschandua – die neue Edelkakao Nuss-Creme von Becks Cocoa™

Pur, purer, am pursten! Reine Zutaten, ehrlicher Geschmack. Da steckt Liebe drin, in diesen Gläsern. Und Wissen.

Denn hier kommen nur pure, reine Zutaten hinein. Hochwertige Bio Haselnüsse aus dem Piemont vermählen sich mit bestem Bio Edelkakao: unserem Criollo aus Südamerika. Neben ihrem Aroma besticht die Creme durch ihren hohen Nussgehalt.

- biologisch erzeugt,
- vegan, gluten- und palmölfrei!

Mit unseren Kakaokreationen, Kakao-Nuss-Cremes, Chais und exklusiven Single Origin Kakaos in Bioqualität sind wir Vorreiter im Premiumsegment.



DE-ÖKO-001
Nicht-EU-
Landwirtschaft



www.beckscocoa.de