

Schokolade wächst nicht auf Bäumen, oder?

Mitten in der Steiermark wird köstliche Schokolade mit Kakao aus biologischer und Fairtrade-Landwirtschaft hergestellt. Wir haben die Schokoladen-Produktion besichtigt.

Bis wir eine Tafel Schokolade genießen können, hat diese schon eine lange Reise hinter sich. Denn nur im tropischen Klima kann der Kakaobaum wachsen. Und seine Samen, die Kakaobohnen, sind die wichtigste Zutat für Schokolade. Der Betrieb in der Steiermark kauft jährlich 250 Tonnen Kakaobohnen, vor allem in südamerikanischen Staaten, aber auch in Tansania oder Indien ein.

In der Fabrik in der Steiermark werden die Kakaobohnen zuerst gereinigt und dann geröstet. Erst durch diese Erwärmung bekommt die Kakaobohne ihren herrlichen Duft. Dann wird sie grob zerhackt und gemahlen. Die Masse sieht schon aus wie grobkörnige, flüssige Schokolade. Aber noch schmeckt sie sehr bitter. Erst Zucker und Milch machen ihren Geschmack süß. In einer Maschine wird die Masse fein gemahlen.

Nun ist die flüssige Schokolade fertig. Sie wird dünn aufgestrichen, mit Nüssen oder Früchten verfeinert und zerschnitten. Die Schokoladentafeln müssen noch zwei Tage trocknen. Dann werden sie in ein spezielles Papier verpackt und sind fertig für den Verkauf.

Und wächst nun Schokolade auf Bäumen? Zumindest ihr wichtigster Bestandteil, die Kakaobohne, tut es.



Kakaofrüchte und Kakaobohnen

© Growing cacao / Getty Images – iStockphoto;
photocrew / Fotolia

Text inspiriert von: <https://www.zotter.at/das-ist-zotter/produktion>

