



*Spécialiste
du
Chocolat*
QUALITÉ TRADITION



Geschichte

- ◆
- ◆
- ◆
- ◆
- ◆
- ◆
- ◆
- ◆

Für unsere Branche sind Kakao und Schokolade von ebenso grosser Bedeutung wie Zucker. Nach ihrer Ankunft in Mexiko im Jahre 1519 begannen die spanischen Konquistadoren, und vor allem Hernan Cortez, «Tchocolatl» zu trinken. Das bittere Getränk wurde durch Zugabe von Zucker oder Vanille verfeinert und begann seinen Siegeszug im gesamten spanischen Südamerika. Nach ihrer Rückkehr in die Heimat wollten die Spanier nicht mehr auf ihr Getränk verzichten. Im Laufe des 17. Jahrhunderts eroberte der Kakao die Alte Welt.

Die erste industrielle Herstellung von Schokolade geht auf das Jahr 1777 in Barcelona zurück. Am Anfang des 19. Jahrhunderts entstanden in ganz Europa eine Reihe von Fabriken: Van Houten in Holland, Menier in Frankreich und Cailler in der Schweiz. Die weitere Geschichte wird durch unzählige Verfeinerungen des Originalrezepts geschrieben, wovon insbesondere die Entwicklung der Milkschokolade durch Peter im Jahr 1875 zu erwähnen ist.

Rohstoffe



Kakao

Mit Kakaobohnen werden die Samenkerne der Kakaopflanze bezeichnet. Dieser Baum erreicht eine Höhe von 4 bis 12 m und gehört zur Familie der Malvaceen. Die Früchte des Kakaobaumes sehen ähnlich aus wie Gurken. Sie sind oval und von gelber, roter oder auch bräunlicher Farbe. In der Länge messen sie 15 bis 25 cm und im Durchmesser 7 bis 10 cm. Sie enthalten 20 bis 50 mandelförmige Kerne, die Kakaobohnen. Die Frucht wird von einer



feinen Schale umgeben. Nach der Ernte werden die Früchte des Kakaobaumes geöffnet und die Bohnen entnommen. Anschliessend erfolgt während 3 bis 6 Tagen eine spontane Fermentation der gesammelten Bohnen. Dieser Prozess ist entscheidend für das Aroma und die Farbe. Dann werden die Bohnen getrocknet und in Säcke abgefüllt. In dieser Form werden sie an die Verarbeitungsbetriebe geliefert.

Es gibt zwar zahlreiche Kakaosorten mit teilweise sehr ausgeprägten Aromen, im wesentlichen lassen sich diese jedoch in zwei Gruppen, Criollo und Forastero, zusammenfassen. Die verschiedenen Criollo-Sorten machen etwa 10% der Welternte aus. Es sind feine Kakao mit einem besonders delikaten Aroma, die mehrheitlich zu schwarzer Schokolade verarbeitet werden, d.h. ohne Milch. Aus den verschiedenen Forastero-Sorten werden die gängigen Kakao hergestellt, die vor allem zur Herstellung von Milkschokolade und Kakaopulver verwendet werden.

Herkunft



Kakao wird in den Regenwäldern um den Äquator angebaut. Die wichtigsten Produktionsländer sind in Zentral- und Südamerika Ecuador, Kolumbien, Brasilien, Venezuela sowie die Inseln Trinidad und Grenada, in Afrika die Elfenbeinküste, Ghana, Togo, Nigeria und Kamerun und im Fernen Osten Malaysia, Indochina und Neuguinea.

Kakaomasse

Die sortierten und gereinigten Kakaobohnen werden geröstet, gebrochen und von ihrer Schale befreit. Die so gewonnenen Kakaokerne werden fein zu Kakaomasse vermahlen.



Kakaobutter

Kakaobutter wird durch Auspressen der Kakaomasse gewonnen.

Schokolade

Schokolade ist ein homogenes Produkt, das mit Zucker, Kakaobutter und - je nach Art - mit oder ohne Milchpulver und Kakaomasse hergestellt wird.

Die Zusammensetzung der drei wichtigsten Sorten sieht in der Regel wie folgt aus:

Zusammensetzung	schwarze Schokolade	Milch-Schokolade	weisse Schokolade
- Zucker	x	x	x
- Milchpulver	-	x	x
- Kakaomasse	x	x	-
- Kakaobutter	x	x	x

Pralinés

Die «hausgemachten» Produkte des «Spécialiste du chocolat» sind von feinsten Qualität. Die Rohstoffe werden nicht lange gelagert, wie dies bei der industriellen Herstellung von Schokolade üblich ist, sondern



frisch verarbeitet. Das fertige Praliné gelangt unverzüglich zum Verkauf. Neben einem individuellen und gepflegten Service darf der Kunde ein Qualitätsprodukt erster Güte erwarten. Da der «Spécialiste du chocolat» feste Lieferanten hat, die ihn mit ausgesuchten Rohstoffen und Halbfertigprodukten versorgen, kann er höchsten Qualitätsanforderungen genügen.

Entstehung des Labels

- ◆ Im Hinblick auf eine EU-konforme Herstellung wurden die Normen für Schokolade am 1. Juli 1995 revidiert. Zu diesem Zeitpunkt trat die neue eidgenössische Lebensmittelverordnung in Kraft. Nach Art. 351 darf «Schokoladen bis zu maximal 5 Massenprozent des fertigen Erzeugnisses auch anderes Pflanzenfett als Kakaobutter zugegeben werden. Der vorgeschriebene Mindestgehalt für Kakaobutter und für die Gesamtkakaotrockenmasse darf dabei nicht herabgesetzt werden».
- ◆ Die Schweizer sind europaweit die grössten Konsumenten von Schokolade mit einem Verbrauch von 8.97 kg pro Kopf und Jahr. Im Bestreben, diese renommierte Schweizer Spezialität zu schützen, haben die «Chocolatiers de Suisse romande» Ende 1995 durch das Einreichen einer Kollektivmarke beim Bundesamt für Geistiges Eigentum das geschützte Herkunftszeichen «Spécialiste du chocolat» erhalten.

Bedeutung des Labels

Mit dem Qualitätslabel werden zwei Ziele verfolgt

1. Bekanntheit der Schokolade fördern
2. Den Konsumenten die Garantie geben, dass:



Qualitätskontrollen

- Pralinés nach traditionellen Methoden hergestellt werden
- ausgesuchte Rohstoffe erster Güte verwendet und unter strengen Hygienevorschriften verarbeitet werden
- regelmässig strenge Qualitätskontrollen durch unabhängige Personen durchgeführt werden
- sie ein exklusives Produkt eines «Spécialiste du chocolat» erwerben.

Es werden zwei verschiedene Kontrollen durchgeführt:

- Eintrittskontrolle für Confiseries, die das Label beantragen
- Punktuelle Kontrollen aller Confiseries in unregelmässigen Abständen ohne Voranmeldung

Die Kontrollen umfassen jeweils fünf Punkte:

- Kontrolle der Ausstattung
- Kontrolle der Produktauswahl
- Kontrolle des Ladens
- Degustation, Qualitäts- und Frischekontrolle
- Kontrolle der Rohstoffe

Ziel der Kontrollen

Durch diese Kontrollen wird ein hohes Qualitätsniveau sichergestellt. Die Confiseries werden über die Schlussfolgerungen der Kontrollen informiert.

«Spécialistes du chocolat»