



# Choco Story Brüssel

EINTAUCHEN IN DIE WELT DER SCHOKOLADE...

**Am Dienstagvormittag, den 10.März 2020, besuchten wir ein Schokoladenmuseum in der Innenstadt von Brüssel. Im folgenden Text sind einige Informationen vom Museumsbesuch, zur Geschichte und Herstellung der Schokolade zusammengefasst.**

Im Jahre 1635 in Gent (Belgien) fand man die ersten Spuren des Kaufs von Schokolade von Abt Baudeloo. Ab dem Ende des 17. Jahrhunderts erhält ein gewisser Emmanuel Soares de Rinero in Brabant die Erlaubnis Schokolade herzustellen. Im 18.Jahrhundert entstehen in allen großen Städten des Landes mehrere Produktionszentren. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts wird die Schokolade zum Anfertigen von Nachspeisen auch in der Küche verwendet. Dank der Industrialisierung im 19. Jahrhundert sinkt der Preis der Schokolade und sie wird häufig in der Küche eingesetzt. Belgische Schokolade hat einen ausgezeichneten Ruf. Er kommt daher, dass die belgische Schokolade aus 100% Kakaobutter besteht, zusammen mit der Qualität verschiedener Zutaten. Im Jahr 1912 erfand Jean Neuhaus in Brüssel den ersten gefüllten Schokoladenbissen. Er nannte ihn „Praline“. Ein paar Jahre später erfand seine Frau den „Ballotin“, die Schachtel, um die Praline vorsichtig einzupacken. Heute befinden sich in der Stadt Brüssel über 40 Chocolatiers.

Nun kommen wir zur Herstellung der Schokolade. Die Frucht des Kakaobaumes ist die Schote. Die Schote ist eiförmig, 10 bis 25cm lang, 15cm breit und wiegt bis zu 750g. Im Inneren befinden sich die Kakaobohnen, eingehüllt in Fruchtfleisch. Eine Frucht kann 40 Bohnen enthalten. Die Bohnen werden auf dem Boden gehäuft oder in Kisten gegeben, dann werden sie mit Bananenblättern bedeckt. Die Fermentation dauert zwei bis sechs Tage. In dieser Zeit werden die Bohnen immer wieder gewendet. So lösen sich die Bohnen aus dem Fruchtfleisch und entwickeln ihre spezifischen Farben und Geschmacksrichtungen. Bevor sie zum Versand kommen müssen die Bohnen getrocknet werden. Sie werden ausgebreitet und zwei Wochen lang der Sonne ausgesetzt. Auch dabei werden sie regelmäßig gewendet. Das Sortieren und Reinigen dient der Überprüfung der Qualität der Kakaobohnen.

Nachdem ausschließlich die Bohnen guter Qualität gewählt wurden, unterzieht man sie einer letzten Prüfung, das Rösten. Die Bohnen werden 15 bis 35 Minuten auf eine Temperatur von 120 bis 130°C erhitzt. Während des Röstens werden verlieren die Bohnen etwa etwa 5 bis 15% ihres Ausgangsgewichtes. Das Rösten verbessert den Geschmack. Nach dem Rösten werden die Kakaobohnen in einen Brecher gegeben. Dieser Vorgang ermöglicht die Lösung der Samen aus ihrer Hülle. Dann werden die aus verschiedenen Anbaugebieten kommenden Bohnen vermischt, um den gewünschten Geschmack zu erhalten. Nachdem alle diese Verarbeitungsschritte vollbracht sind, werden die Bohnen einer erneuten Kontrolle unterzogen und dann zerkleinert, um einen kompakten Teig zu erhalten. Um Schokolade zu erhalten wird Kakaobutter zur Kakaomasse hinzugefügt, zusätzlich zu der natürlich in den Bohnen enthaltenen. Dies verleiht guter Schokolade ihre knusprigen und schmelzenden Eigenschaften.

Die Technik des Conchierens besteht aus dem Mischen des Teiges für mehrere Stunden. Je länger, desto besser sind Feinheit und Samtigkeit und desto weniger ist die Kakaomasse bitter.

Es gibt verschiedene Arten von Schokolade, die dunkle Schokolade besitzt den höchsten Kakaoanteil (mindestens 45%). Die Vollmilchschokolade enthält mindestens 35% Kakaomasse und ist schon deutlich süßer. Außerdem gibt es die weiße Schokolade, sie enthält eine Kakaomasse unter 35% und ist somit die ungesündeste Variante, weil sie viel Zucker enthält.



Die Schokolade hat außerdem eine begrenzte Lebensdauer, wie jedes andere Lebensmittel.

Dunkle Schokolade kann bis zu einem Jahr aufbewahrt werden, während Milchschokolade und weiße Schokolade nur ungefähr sechs Monate aufbewahrt werden können. Schokolade sollte bei einer Temperatur von 15°C bis 18°C an einem trockenen Ort gelagert werden.

Aus unserem Besuch im Schokoladenmuseum konnte ich als großer Schokoladenfan eine Menge an Erfahrungen mitnehmen. Ich weiß jetzt viel mehr über meine Lieblingssüßigkeit als vorher und werde beim nächsten Einkauf mal mehr auf den Kakaoanteil achten. 😊

