


KAKAO

Glücks- erlebnisse mit Schokolade



Für Schokolade werden die Bohnen der Kakaoschote verwendet. Wird der fruchtig-süsse Saft aus dem Fruchtfleisch mitverwendet, entstehen neue Geschmackserlebnisse und gleichzeitig soziale und ökologische Vorteile in Ghana.

«Es Praliné isch sit jeh s'Ideale, es brucht ned meh, wirsch scho gseh, sie wird strahle.» Was der Schweizer Countrysänger John Brack in einem seiner grössten Hits besang, trifft es genau: Schokolade lieben (fast) alle. Und sie weckt positive Emotionen. Dafür sind Inhaltsstoffe in der Kakao-masse verantwortlich. Doch die Menge der anregenden Stoffe, wie Theobromin oder Tryptophan, sind auch in dunkler Schokolade so gering, dass andere Faktoren entscheidender sind. Wir verbinden mit Schokolade positive Momente, viele davon wurzeln in der Kindheit: der Osterhase, der im Nest gefunden wurde, die Grossmutter, die im Küchenschrank immer etwas Schokolade bereithielt, Schokolade und Brot, die nie auf einer Wanderung mit der Familie fehlten dürfen ... Heute kann eine auserlesene Praline oder ein kleines Stück Schokolade ein feines Essen oder einen Moment besonders machen.

Schokolade mit allen Sinnen wahrnehmen

Die Wahrnehmungen beim Essen sind neben den persönlichen Erinnerungen ein weiterer, wichtiger Faktor für die Beliebtheit dieser Süssigkeit. Die Konsistenz, der feine Schmelz im Mund und die Aromen lösen Glücksgefühle aus. Erst recht, wenn man sich für den Genuss Zeit nimmt und das Stück Schokolade mit allen Sinnen wahrnimmt. Eine qualitativ hochwertige Schokolade zeichnet sich durch einen seidig-matten Glanz aus. Zwischen den Fingern fühlt sich die Oberfläche samtig-weich an. Die Körperwärme bewirkt, dass Duftstoffe frei werden. Entsprechend werden sie von der Nase intensiver wahrgenommen. Und schliesslich: abbeissen, das Knacken soll hell erklingen. Dann zerkauen und auf der Zunge zergehen lassen. Der Schmelz in Mund und Gaumen soll weich und angenehm sein. Atmet man nun noch etwas durch den Mund ein, können weitere Aromen wahrgenommen werden. Milkschokolade wird durch den hohen Zuckeranteil und die Milchbestandteile im Genuss mild und cremig. Dunkle Schokolade, die kein Milchpulver enthält, weist hingegen eine mehr oder weniger bittere Note durch den höheren Kakaogehalt auf.

Schokolade zu 100 Prozent aus der Kakaoschote

Über 600 Aromen sollen bei einer Kakaobohne zu entdecken sein. Seit rund zwei Jahren kommen in ausgewählten Tafeln, Pralinen und Kreationen wie Truffeswürfel, Roulade oder Glace fruchtige, frische Komponenten dazu. Verantwortlich dafür ist der Kakaofruchtsaft, der aus der Pulpe, dem Fruchtfleisch der Kakaoschote, gewonnen wird.

Der pasteurisierte Saft ist ein Hauch aus zartem Rosa. Er schmeckt fruchtig, frisch, mit leichter Säure und erinnert etwas an exotische Früchte wie Grapefruit, Litschi oder Ananas. Dank seines hohen Fruchtzuckeranteils kann er den Zucker, der bisher vorwiegend aus Rüben oder Zuckerrrohr stammte, vollständig ersetzen. So entstehen Schokoladen, die zu 100 Prozent aus der Kakaoschote stammen.

Was so einfach klingt, ist in der Herstellung eine «Knacknuss», verbindet sich doch Wasser nicht mit Fett respektive mit der Kakaobutter. Sepp Schönbächler reizte die Aufgabe. Er ist Entwicklungschef bei Felchlin in Ibach, das als Familienunternehmen sortenreine Couverturen für Confiseure und Chocolatiers herstellt. Tropfenweise fügte er dem Edeltkakao Bolivia konzentrierten Kakaofruchtsaft zu. Ein Verfahren, das seine Zeit und Fingerspitzengefühl braucht. Schliesslich entstand die Cacao Fruit Couverture aus 78 Prozent Kakaobohnen und Kakaofruchtsaft. Felchlin ist nicht das einzige Unternehmen, das im Kakaofruchtsaft Potenzial sieht. Einer der grössten Schokoladenanbieter der Schweiz verfolgt annähernd den

gleichen Ansatz. Allerdings trocknet er den Fruchtsaft, was die Schokoladenproduktion massiv vereinfacht und beschleunigt. Zusätzlich werden Fruktose und ein raffinierter Fruchtzucker daraus isoliert, die ebenfalls zum Süssen der Kakaomasse verwendet werden.

Mehrwert für Kakaobauern

Gewinner aus dieser Innovation sind Schokoladenliebhaber. Aber auch die Kakaobauern. Die Bohnen machen rund ein Viertel der Kakaoschote aus. Die Pulpe weitere 25 Prozent. Bis anhin wurde ein Teil des Fruchtfleischs nach der Fermentation der Kakaobohnen wie die Schale weggeworfen, allenfalls von der lokalen Bevölkerung gelutscht. Viel Verlust an Rohstoffen. Eher durch Zufall kamen Benjamin Kuschnik und Anian Schreiber 2017 darauf, das Fruchtfleisch zu Kakaofruchtsaft zu verarbeiten. Zusammengebracht hat die beiden die Überzeugung, dass die Solartechnik neue Möglichkeiten der Wertschöpfung in Westafrika eröffnet. In Ghana, dem zweitgrössten Produzenten von Kakaobohnen, starteten die studierten Betriebswirtschaftler mit Unterstützung von Fachleuten und Schweizer und ghanaischen Hochschulen ihr Unternehmen Koa. Mit mobilen Verarbeitungsstationen wird der Fruchtsaft aus der Pulpe, die nicht für die Fermentation der Kakaobohnen verwendet wird, direkt auf den Kakaoplantagen gewonnen. Dank Strom aus Fotovoltaik kann er sofort gekühlt werden. Das ist entscheidend, würde doch der Fruchtsaft bei den tropischen Temperaturen sofort gären.

Durch die Verwertung des Fruchtfleischs ist die Wertschöpfung grösser und die lokale Bevölkerung erhält mehr Arbeits- und Einkommensmöglichkeiten – was den Genuss und die Glücksmomente zusätzlich erhöht.

Monika Neidhart

SCHOKOLADENFRUCHT-CAKE



© FOTO: MONIKA NEIDHART

ZUTATEN

130 g	Mandelmasse
50 g	Butter
25 g	Rohrohrzucker, fein
55 g	Cacao Fruit Couverture
80 g	Eier
25 g	Weissmehl
1 g	Backpulver

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bereitstellen. Couverture über dem Wasserbad schmelzen. Zusammen mit der Mandelmasse, der weichen Butter und dem Zucker vermischen. Cremig rühren. Langsam die Eier hinzufügen und mischen, bis eine homogene Masse entsteht. Das gesiebte Mehl und das Backpulver unterrühren.

In Silikonbackform (Kakaiform, kleine Gugelhopfe etc.) abfüllen. Backen: 180 °C, ca. 20–25 Minuten

Hinweise: Mandelmasse im Grossverteiler erhältlich. Cacao Fruit Couverture durch Schokolade mit Kakaofruchtsaft oder durch eine dunkle Schokolade mit ca. 70% Kakaoanteil ersetzen.

Quelle: nach einem Rezept von Felchlin, Ibach

