Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Was bedeutet Bean-to-Bar bei Schokolade?

Mon, 11/04/2024 - 09:23

Von der Bohne bis zur Tafel – so lässt sich das englische „Bean-to-Bar“ ins Deutsche übersetzen: von den fermentierten und getrockneten Kakaobohnen bis zur fertigen Schokoladentafel übernimmt ein Schokoladenhersteller alle Verarbeitungsschritte selbst.

Die Bean-to-Bar-Philosophie entstand als Gegenbewegung zur industriellen Schokoladenproduktion. Aus besten Kakaobohnen von sorgfältig ausgewählten Lieferanten aus spezifischen geografischen Regionen soll hochwertige Schokolade handwerklich oder teilweise handwerklich erzeugt werden, und das alles unter Berücksichtigung sozialer und ökologischer Aspekte. „Den Produzenten ist es folglich ein Anliegen, mit den Lieferanten der Kakaobohnen (Bauern oder kleine Kooperativen) auf Augenhöhe zusammenzuarbeiten, auf allen Stufen faire Preise und eine faire Entlohnung zu garantieren, einen möglichst umweltfreundlichen Anbau zu unterstützen und – je nach Kakaosorte und Anbaugebiet – einzigartig schmeckende Schokoladen zu erzeugen“, erläutert Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol, die Ziele des Bean-to-Bar-Konzepts.

Die Schokoladenherstellung beginnt mit der Anlieferung der Edelkakaobohnen. Jedem Kakaosack wird eine kleine Menge an Kakaobohnen entnommen und auf Größe, Farbe, Feuchtigkeitsgehalt und äussere Unversehrtheit kontrolliert. Anschließend werden die Kakaobohnen gereinigt und geröstet, wodurch sie einen intensiven Duft entwickeln. Die gerösteten Bohnen werden in kleinere Stücke gebrochen. Die leichteren Kakaoschalen werden mittels Luftstrom entfernt, die verbleibenden Kakao-Nibs in der Vormühle gemahlen. Dabei schmilzt durch Reibung und Wärme die Kakaobutter, und die gesamte Masse verflüssigt sich. Dieser Kakaorohmasse werden nun weitere Zutaten beigemengt, beispielsweise Zucker und Milchpulver. Weil noch grobkörnig, wird die Schokoladenmasse gewalzt und anschließend in der Conche etliche Stunden lang gerührt und erwärmt. Durch das Conchieren wird die Schokolade geschmeidig und harmonischer im Geschmack. Bevor die Schokolade zu Tafeln oder anderen Kreationen geformt wird, wird sie noch temperiert, also auf eine ganz bestimmte Weise erhitzt und wieder abgekühlt, damit sie beim Erkalten Glanz, Biss und eine stabile Struktur behält.

Bean-to-Bar-Schokolade wird meist von kleinen Betrieben in kleinen Produktionschargen handwerklich hergestellt. Dafür wird im Englischen auch der Begriff „Craft Chocolate“ verwendet.

Im Unterschied dazu beginnen industrielle Schokoladenproduzenten ihren Herstellungsprozess bereits auf der Stufe der Kakaorohmasse. Es entfallen somit alle vorgelagerten Schritte wie das Rösten, Brechen, Schälen und Mahlen. Zudem sind alle Produktionsschritte vollständig automatisiert. Auf diese Weise werden in kurzer Zeit und zu günstigen Kosten große Mengen an Schokolade mit immer gleichbleibendem Geschmack produziert.