



# **BELGISCHE SCHOKOLADENTRÄUME**

**Ein Genuss, der Geschichte schreibt**

Emily Hauth, Hira Höhne, Lina Marie Wagenführ



# Inhaltsverzeichnis

Vorwort	03
Geschichte der belgischen Schokolade	04
Anbaumethoden für Kakao	05
Kakaoverarbeitung	07
Meeresfrüchte	08
Himbeer-Bites	09
Schokotrüffel	10
Tripel-Chocolate-Cookies	11
Herstellungsprozess belgischer Schokolade	12
Belgische Schokoladenwaffeln	13
Meeresfrüchte Mousse	14
Schokoladenfondue	15
Wertschöpfungskette des Kakaos	16
Belgisches Schokoladeneis	18
Kakaokonsum	20
Schokoladentorte mit belgischen Pralinen	22
Fairtrade	23
Schokoladenbrownies	25
Kinderarbeit im Kakaosektor	26
Cake-Pops	27
Händler und Hersteller belgischer Schokolade	28
Geheimnis belgischer Schokolade	30
Nachwort	32
Quellenverzeichnis	33
Abbildungsverzeichnis	36

# Vorwort

Liebe Schokoladenliebhaber,

Schokolade ist mehr als nur eine Süßigkeit – sie ist ein Stück Kultur, ein Erlebnis für die Sinne und für viele von uns ein wahrer Genuss. Besonders die belgische Schokolade hat einen besonderen Platz in den Herzen von Schokoladenliebhabern weltweit. Sie gilt als eine der besten und feinsten Schokoladenarten der Welt, und das nicht ohne Grund. Ihre lange Tradition, die hohe Kunstfertigkeit der Chocolatiers und die Qualität der Zutaten machen sie einzigartig.

In diesem Buch möchten wir euch auf eine Reise durch die Welt der belgischen Schokolade mitnehmen. Wir haben nicht nur einige unserer liebsten Rezepte zusammengestellt, sondern auch interessante Fakten und Geschichten rund um die belgische Schokoladentradition recherchiert. Wir hoffen, dass ihr beim Nachbacken dieser köstlichen Leckereien genauso viel Freude habt wie wir und dabei noch etwas über die Herkunft und die Bedeutung der belgischen Schokolade lernt.

Warum gerade belgische Schokolade? Belgien ist berühmt für seine meisterhafte Handwerkskunst, die sich über Jahrhunderte entwickelt hat. Die Schokoladenhersteller in Belgien verwenden nur die besten Kakaobohnensorten, die in einem aufwendigen Verfahren zu zart schmelzender Schokolade verarbeitet werden. Aber auch die Vielfalt an Pralinen, Trüffeln und Schokoladenfiguren, die hier zu finden sind, hat weltweit Anhänger.

Lasst euch inspirieren, experimentiert in der Küche und taucht ein in die Welt der belgischen Schokolade – ein Genuss, der Geschichte schreibt! Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen!

Euer Seminarfachprojekt “Belgische Schokoladenträume”  
Emily, Hira, Lina

# Geschichte der belgischen Schokolade



Abb. 1

Die Geschichte der belgischen Schokolade begann 1635, als die Hauptzutat der Schokolade, der Kakao, durch spanische Eroberer aus Mittelamerika über den Hafen in Antwerpen nach Belgien gebracht wurde. Belgien, welches in der Mitte von Europa liegt, wurde ein wichtiger Ort für den Handel mit Kakao.<sup>1</sup> Zu Anfang waren Kakaobohnen ein Luxusgut und daher nur für Adlige erhältlich, welche zu Beginn daraus Kakaopulver für ein Schokoladengetränk herstellen ließen, da noch nicht bekannt war, wie Schokolade hergestellt werden konnte. Im 19.

Jahrhundert, als durch die Industrialisierung die Mühlenarbeit durch Maschinen ersetzt werden konnte, war Schokolade für die breite Masse zugänglich.<sup>2</sup>

Im Jahr 1912 revolutionierte der Belgier Jean Neuhaus die Ursprungspraline, welche eine kandierte Mandel war, zu der Praline, die wir auch heutzutage noch kennen. Eine Schokoladenhülle, die mit vielerlei Füllungen sowohl mit Cremes, Marzipan und Likören als auch mit ganzen Früchten gefüllt werden kann. Diese Idee war ein voller Erfolg. Viele Menschen fanden die vielen Geschmäcker jeder einzelnen Praline so einzigartig, dass Neuhaus seine Idee der Praline 1915 patentieren ließ und schon bald wuchs die Begeisterung der Praline über Belgien hinaus und sie wurde weltweit bekannt. Durch diese Erfindung wurde Belgien für seine gefüllte Schokolade bekannt.<sup>3</sup>



Abb. 2

Die belgischen Chocolatiers waren schon immer für ihre Handwerkskunst und Detailarbeit bekannt. Sie führten das sogenannte „Belgische Verfahren“<sup>4</sup> ein, welches ein spezieller Prozess des Mischens und Conchierens ist, der die Textur und den Geschmack der Belgischen Schokolade so besonders macht.<sup>5</sup>

Heutzutage gibt es über 2.000 Chocolatiers in Belgien. Diese reichen von kleinen Familienbetrieben bis hin zu bekannten Marken wie Godiva und Neuhaus. Die Schokolade ist ein wichtiger Teil der belgischen Kultur geworden und nicht mehr wegzudenken.<sup>6</sup>



Abb. 3

# Anbaumethoden für Kakao



Abb. 4

Kakaobäume sind ganzjährig grüne Bäume, die als Teil der Schattengewächse keine direkte Sonneneinstrahlung vertragen und daher im Schatten größerer Pflanzen stehen. Direkt an ihrem langen, schlanken und bis zu 15 m hohen Stamm und an größeren Ästen wachsen die Kakaoblüten. Der Kakaobaum, welcher später die Kakaofrüchte an sich trägt, wächst nur unter besonderen klimatischen Bedingungen. Zum einen benötigt die Pflanze eine hohe Luftfeuchtigkeit und viel Regen bei einer möglichst konstanten Temperatur zwischen 25°C und 30°C. Aufgrund der klimatischen Bedingungen sind die Kakaobäume natürlicherweise im tropischen Regenwald vorzufinden, weshalb sich der

Kakaoanbau auf die Klimazone der Tropen, den sogenannten Kakaogürtel, konzentriert. Dieser Gürtel zieht sich von Mittel- und Südamerika über Afrika weiter nach Asien und damit insgesamt durch vier Kontinente. Zu den mit Abstand größten Kakaoanbaugebieten zählen die Elfenbeinküste und Ghana, gefolgt von Nigeria, Kamerun, Ecuador, Brasilien und Indonesien. Der Kakaoanbau wird überwiegend von kleinbäuerlichen Familien betrieben, deren traditionelle Anbaumethoden in Mischformen oder Agroforstsystemen zunehmend vom kommerziellen Anbau in Monokulturen abgelöst werden.<sup>7,8</sup>



Abb. 5

Kakaopflanzen werden auf verhältnismäßig kleinen Anbauflächen von zwei bis sieben Hektar angebaut. Die Ernte findet zweimal im Jahr statt. Einmal zum Ende der Regenzeit und zu Beginn der nächsten Saison. Die Ernte erfolgt dabei per Hand.<sup>9</sup>

Neu gepflanzte Bäume tragen frühestens nach drei Jahren Früchte, nach ca. 5-7 Jahren haben sie das Optimum ihres Produktionspotentials erreicht. Nach ca. 20-30 Jahren lässt der Ertrag nach.<sup>10</sup>

Der Anbau von Kakao mit zusätzlicher Bepflanzung zur Beschattung der Kakaopflanzen wird als Mischkultur bezeichnet. Der Anbau erfolgt in der Regel mit anderen Fruchtbäumen, durch die die Kakaobäume weniger Stress durch starken Sonneneinfall oder Regen ausgesetzt sind. Die Anbauform wird hauptsächlich von Kleinbauern zur Subsistenzwirtschaft, das heißt zur eigenen Versorgung, die durch die Nebenprodukte der Mischform unterstützt wird, genutzt. Das Agroforstsystem ist zum Beispiel eine besondere Art der Mischform.<sup>11</sup>

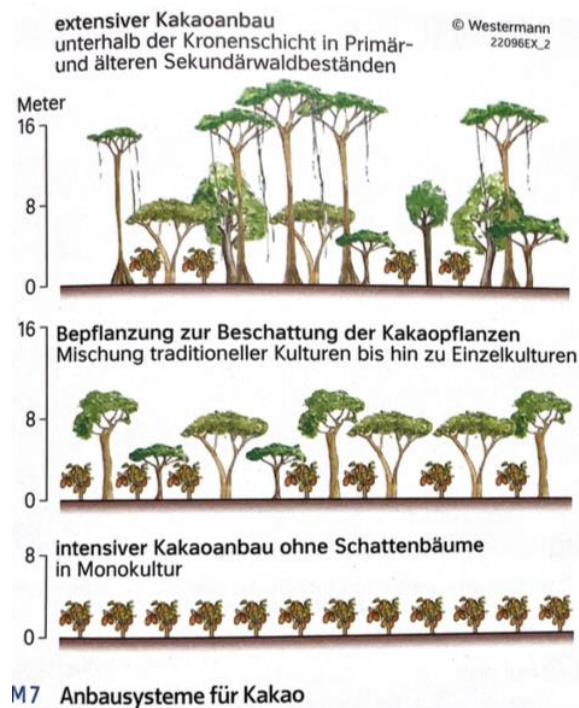


Abb. 6

Das Agroforstsystem ist an den Stockwerkbau des Regenwaldes angelehnt, indem die Kakaobäume in Polykultur gemeinsam mit anderen Nutzpflanzen, Hülsenfrüchten, Bäumen und oft auch in Kombination mit Tierhaltung angebaut werden. Es entsteht ein Ökosystem, das die Kakaobäume vor Regen, Dürre, zu hoher Sonneneinstrahlung und Winderosion schützt. Auf diese Weise wird nicht nur die Artenvielfalt, sondern auch die Bodenqualität durch einen funktionierenden Nährstoffkreislauf nachhaltig gewährleistet. Zusätzlich ergibt sich für Kleinbauern, die Agroforstsysteme hauptsächlich zur Subsistenzwirtschaft betreiben ein zusätzliches Einkommen aus Nebenprodukten wie Holz, Früchten, Fleisch und Eiern, das bei Ernteaussfällen einen Totalausfall vermeidet. Primärere Nachteile dieser Anbauform sind die geringeren Erntemengen von Kakao im Vergleich zu Monokulturen und die erschwerte Ernte des Kakaos.<sup>12</sup>

Eine weit intensivere Anbaumethode stellt der Anbau in Monokultur dar, in der ausschließlich Kakaopflanzen ohne Schattenbäume angebaut werden. Ein solcher Anbau ist zwar sehr viel ergiebiger und produktiver, ist aber nicht nachhaltig und hat insbesondere einen schädlichen Einfluss auf die Umwelt. Ein wiederkehrender Anbau des gleichen Anbauprodukts entzieht dem Boden die gleichen Nährstoffe und führt so schnell zu einer Verschlechterung des Bodens, einer sogenannten Bodendegradation, die durch das fehlende, vor Bodenerosion schützende Blätterdach der Schattenpflanzen noch weiter beschleunigt wird. Eine erhöhte Anfälligkeit der Monokulturen für Schädlinge erfordert die Verwendung von Pestiziden, die sowohl die Biodiversität reduzieren als auch Gewässer und das Grundwasser verseuchen. Pestizide können sich ebenfalls negativ auf die menschliche Gesundheit der Landwirte und Arbeiter auswirken. Um den großflächigen Anbau überhaupt erst zu ermöglichen, müssen viele Hektar des Regenwaldes abgeholzt und verbrannt werden, was fatale Auswirkungen auf den Klimawandel und die in Zuge dessen zunehmenden Temperaturen und schwankenden Niederschläge hat.<sup>13 14</sup>

# Kakaoverarbeitung

Bei der Ernte werden Messer, die an einem langen Stab befestigt sind, verwendet, um an hoch hängende Früchte dranzukommen. Die Früchte werden dann zu Sammelplätzen gebracht und mit Macheten geöffnet. Die Kakaobohnen werden mit einem Teil des Fruchtfleisches aus den Schalen hervorgeholt. Das restliche Fruchtfleisch kann zum Beispiel zur Herstellung von Kakaofruchtsaft verwendet werden.<sup>15</sup>



Abb. 7

Der nächste Schritt ist die Fermentierung. Dabei werden die Bohnen mit dem Fruchtfleisch auf Bananenblätter oder anderen großen Blättern ausgebreitet und mit einer weiteren Schicht von Blättern bedeckt. Hierbei handelt es sich um die klassische Variante. Auf manchen Plantagen werden die Bohnen auch in Körbe, Fässern oder großen Holzkisten gegeben. Die Kakaobohnen ruhen dort abhängig von der Kakaoart zwischen zwei und sieben Tagen. Während dieser Zeit läuft ein Gärungsprozess ab, die Fermentierung. Bei diesem Prozess entstehen Temperaturen von ca. 45°C bis 50°C. Das Fruchtfleisch wird am ersten Tag flüssig und verdampft. Wichtig in diesem ganzen Prozess ist, dass die Bohnen aufkeimen und diese Keime durch die hohen Temperaturen absterben. Sonst bekommen die Bohnen ihren gewünschten Geschmack nicht, da sie zuvor sehr bitter sind und erst durch die Fermentierung an Bitterkeit abnehmen und die gewünschte Aromastoffe entwickeln. Zudem werden die Bohnen durch das Absterben der Keime haltbar gemacht.<sup>16</sup>



Abb. 8

Nach der Fermentierung enthalten die Bohnen bis zu 60% Wasser. Da sie so nicht weiterverarbeitet werden können, müssen die Bohnen getrocknet werden. Dafür werden die Bohnen auf großen Matten ausgebreitet und für bis zu zwei Wochen in die Sonne gelegt. Der Wassergehalt wird auf maximal 7% reduziert, wodurch die Bohnen ihr Gewicht um mehr als die Hälfte reduzieren. Zudem muss der Trocknungsprozess sehr gründlich durchgeführt werden, da sonst die Gefahr besteht, dass die Bohnen beim Transport anfangen zu schimmeln, was eine Weiterverarbeitung nicht möglich machen würde.<sup>17</sup>

Nachdem die Bohnen getrocknet wurden, werden sie in Säcken verpackt, die 50 bis 70 Kilo fassen. Der Transport zu den Schokoladenfabriken erfolgt über den Seeweg, wo sie dann weiter zu Schokolade verarbeitet werden.<sup>18</sup>



Abb. 9

Nachdem die Bohnen getrocknet wurden, werden sie in Säcken verpackt, die 50 bis 70 Kilo fassen. Der Transport zu den Schokoladenfabriken erfolgt über den Seeweg, wo sie dann weiter zu Schokolade verarbeitet werden.<sup>18</sup>



# Meeresfrüchte

## ZUTATEN


1 weiße Tafel Schokolade  
1 dunkle Tafel Schokolade  
3 Tafeln Nougat  
3 EL Haselnussmus  
150 ml pflanzliche Sahne

außerdem:  
Muschel Silikonform

## ZUBEREITUNG

1. Jeweils eine Nougartafel und eine weiße Schokoladentafel separat im Wasserbad schmelzen und zur Seite stellen.
2. Nach belieben die beiden Schokoladensorten in der Form verteilen und auskühlen lassen.
3. Anschließend je einen EL der beiden Schokoladensorten in jede Muschelform gießen. Die Formen so wenden, dass sich die Schokolade gleichmäßig verteilt. Schließlich kopfüber auf ein Blatt Backpapier stellen, damit die überflüssige Schokolade abfließen kann. Die Form nun kaltstellen.
4. In der Zwischenzeit die Ganache für die Füllung vorbereiten. Dazu die übrigen Tafeln Nougat zerkleinern. Die pflanzliche Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Die zerkleinerten Nougatstücke zusammen mit dem Haselnussmus dazugeben und in der Sahne auflösen lassen.
5. Die lauwarme Ganache nun in die Formen füllen und im Kühlschrank auskühlen lassen.
6. Die fertigen Pralinen noch versiegeln. Dazu Schokoladenreste im Wasserbad schmelzen und auf die Form geben, glatt streichen und nach dem Auskühlen die Pralinen aus der Form lösen.



 90 Minuten





# Himbeer-Bites


## ZUTATEN

200 g Himbeeren  
2 TL Agavendicksaft  
2 TL Chia Samen  
200 g Schokolade  
1 EL gehackte Mandeln

## ZUBEREITUNG

1. Himbeeren waschen, abtropfen lassen und mit einer Gabel zerdrücken.
2. Agavendicksaft und Chiasamen unterrühren.
3. Backpapier auslegen, 10 Häufchen von dem Himbeermus darauf verteilen und für eine Stunde in das Gefrierfach stellen.
4. Schokolade in einem Wasserbad schmelzen.
5. Die gefrorenen Himbeerhäufchen in die Schokolade tauchen und direkt mit den Mandeln bestreuen.



 20 Minuten



# Schokotrüffel

## ZUTATEN


200 g Zartbitterschokolade  
100 g Vollmilchschokolade  
150 ml Sahne  
50 g Butter  
Kakaopulver

optional:  
1-2 TL Likör  
Mandelsplitter

## ZUBEREITUNG

1. Die beiden Schokoladensorten zerkleinern und in einem Wasserbad schmelzen.
2. Die Sahne aufkochen lassen und mit der Schokolade verrühren. Diese Masse abkühlen lassen, bis eine nicht zu feste Masse entstanden ist.
3. Anschließend die Butter schaumig-weiß schlagen und mit der Schokoladenmasse und optional dem Likör vermengen.
4. Die Masse abdecken und im Kühlschrank für zwei bis drei Stunden abkühlen lassen.
5. Aus der Masse kleine Kugeln formen und anschließend in Kakaopulver oder Mandelsplittern wälzen und erneut kalt stellen, bis die Trüffel fest genug sind.



 20 Minuten



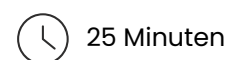
# Triple-Chocolate-Cookie

## ZUTATEN

250 g weiche Butter	300 g Mehl	100 g weiße Schokolade
100 g brauner Zucker	2 TL Backpulver	100 g Zartbitterschokolade
60 g weißer Zucker	4 TL Kakaopulver	100 g gehackte Mandeln
1 Pck. Vanillezucker	100 g Vollmilchschokolade	
2 Eier		

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die weiche Butter mit den beiden Zuckersorten verrühren und anschließend die Eier hinzufügen.
2. Das Mehl mit Backpulver und Kakaopulver mischen und mit der Buttermasse vermischen. Die Schokoladensorten grob hacken und die Nüssen sowie 2/3 der Schokolade in den Teig unterheben.
3. Kleine handgroße Kugeln formen und auf dem Backblech verteilen und etwas andrücken. Die restlichen Schokoladenstückchen auf den Keksen verteilen und etwas andrücken.
4. Die Kekse 10 bis 12 Minuten im vorgeheizten Backofen backen und schließlich auf dem Backblech auskühlen lassen.



# Herstellungsprozess belgischer Schokolade

Nachdem alle Zutaten, die zur Produktion von Schokolade benötigt werden, sorgfältig ausgewählt wurden, kommt es zu einem sehr fein ausgearbeiteten Herstellungsprozess, welcher aus sechs Hauptschritten besteht.

Nachdem die Kakaopflanzen geerntet wurden, werden die Bohnen sortiert, fermentiert, getrocknet und in die jeweilige Fabrik zur Weiterverarbeitung transportiert, wo dann die Herstellung der Schokolade beginnt.

1. Als erstes werden die Kakaobohnen geröstet. Sie werden also sozusagen gegrillt, wodurch die Bohnen ihr Aroma entwickeln können.



Abb. 10

2. Im zweiten Schritt werden die Bohnen grob zerkleinert, um sie von der Schale zu trennen. Dabei durchlaufen die Bohnen zwei Maschinen. In der ersten werden die Bohnen mit einem Brecher zerkleinert, woraufhin sie in die zweite Maschine kommen, in der die Bohnen mit einer Saugmaschine von der Schale und anderen Verunreinigungen gesäubert werden.



Abb. 11

3. Im dritten Schritt werden die zerkleinerten Kakaobohnen in einer Vormühle zu Kakaopaste verarbeitet.



Abb. 12

4. Im vierten Schritt wird die Kakaopaste mit den anderen Schokoladenzutaten, wie Zucker, Milchpulver und eventuell Gewürzen in einer Knetmaschine vermischt, um eine homogene Masse zu erhalten.



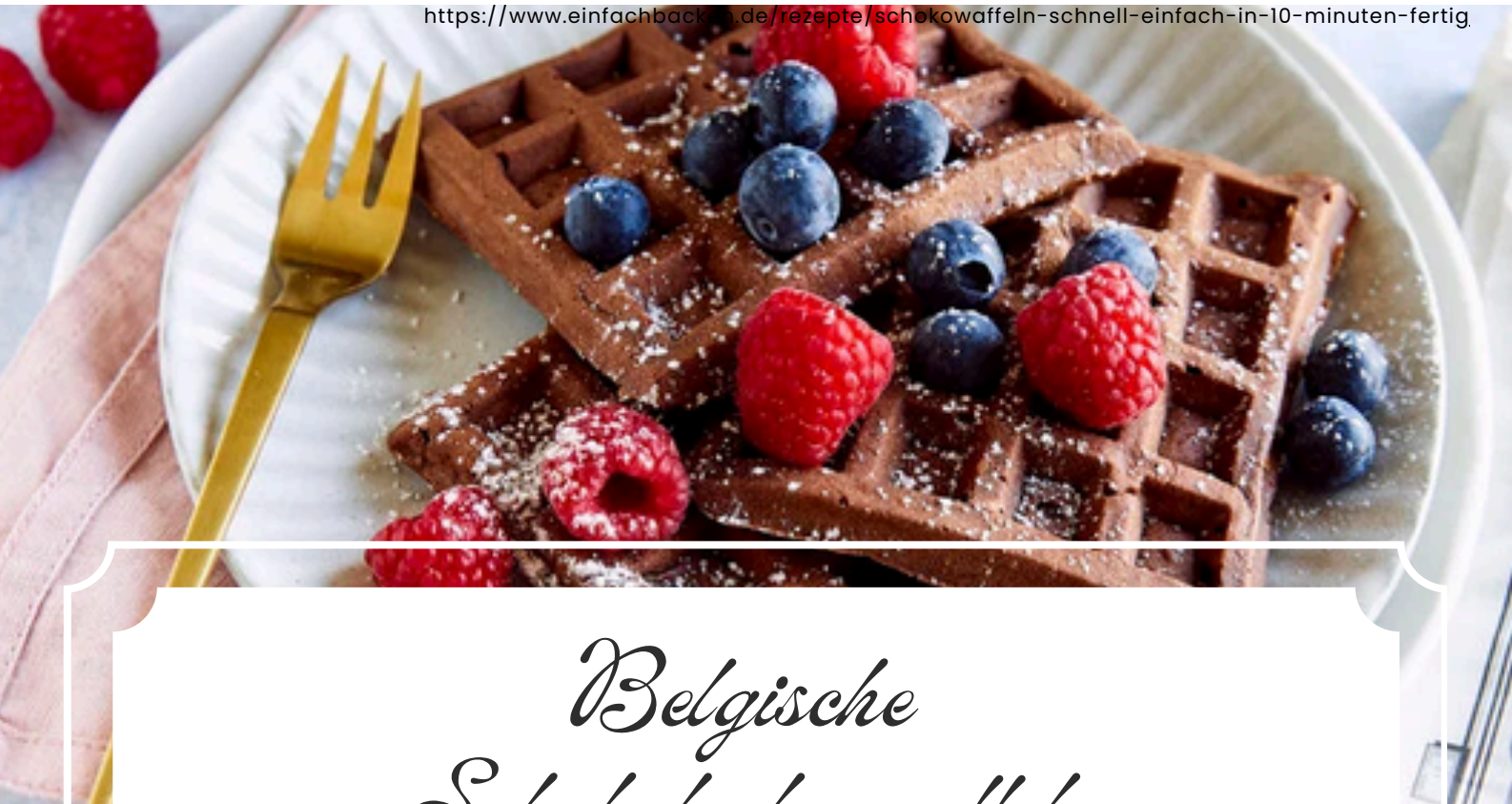
Abb. 13

5. Der fünfte Schritt wird als Raffinierung bezeichnet. Dabei wird die homogene Masse in einer großen Walze weiter zerkleinert, um sie noch homogener zu machen. Das, was am Ende rauskommt, ist theoretisch Kakaopulver.



Abb. 14

6. Im letzten Schritt kommt die Masse in einen beheizten Mischer, der die Masse mit rotierenden Klingen rührt, verfeinert und glättet. Dieser Schritt nennt sich Conchieren. Durch das Erhitzen ist die Masse dabei flüssig. Dieser Prozess dauert bei belgischen Chocolatiers mit durchschnittlichen 12 bis 48 Stunden besonders lange, wodurch sich belgische Schokolade gegenüber der Schokolade anderer Länder deutlich in ihrer Qualität hervorhebt.<sup>19</sup>



# Belgische Schokoladenwaffeln

## ZUTATEN

100 g geschmolzene Butter	150 g Mehl
150 g brauner Zucker	200 g Schokoladenmilch
1/4 TL Salz	1 TL Kakaopulver
1 Pck. Vanillezucker	50 g Zartbitterschokolade
3 Eier	1 Pck. Backpulver

## ZUBEREITUNG

1. Eier und Zucker schaumig-weiß schlagen.
2. Kakaopulver, Backpulver, Mehl, Salz und fein gehackte Schokolade in einer Schüssel vermischen. Zusammen mit der Schokoladenmilch zu dem Eierteig hinzufügen.
3. Die geschmolzene Butter dazugeben und gleichmäßig umrühren.
4. Das Waffeleisen vorheizen und dann die Waffeln rausbacken.
5. Alternativ: Schokoladensauce oder Puderzucker hinzufügen.



45 Minuten



# Meeresfrüchte Mousse

## ZUTATEN


150 g belgische Meeresfrüchte  
2 Eier  
1 El heißes Wasser  
150 g Schlagsahne  
1 Pck. Vanillezucker  
15 g Butter

zur Dekoration:  
Schlagsahne  
belgische Meeresfrüchte

## ZUBEREITUNG

1. Die Butter und belgischen Meeresfrüchte in ein Wasserbad geben und zum Schmelzen bringen. Die Masse anschließend etwas abkühlen lassen.
2. Nun die Eier mit dem Wasser und dem Vanillezucker schaumig-weiß schlagen.
3. Die Schokolade aus dem ersten Schritt hinzufügen und unterrühren.
4. Danach die Schlagsahne steif schlagen und unter die Schoko-Creme unterheben.
5. Zum Schluss die Creme auf Schälchen oder Gläser aufteilen und drei bis vier Stunden kalt stellen. Erst kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und nach Belieben verzieren.



 30 Minuten



# Schokoladenfondue


## ZUTATEN

250 g Sahne  
300 g Zartbitterschokolade  
300 g Vollmilchschokolade  
1 Schuss Orangensaft

## ZUBEREITUNG

1. Sahne in den Fonduepotf gießen und erhitzen.
2. In der Zwischenzeit die Schokolade zerkleinern und vorsichtig in die Sahne geben und langsam darin schmelzen lassen.
3. Zum Schluss den Fonduepotf auf ein Stövchen mit Teelicht stellen und alles eintauchen, was gewünscht wird.



 60 Minuten

# Wertschöpfungskette des Kakaos

Der Begriff „Wertschöpfungskette“ bezeichnet die Gesamtheit aller Produktionsschritte von der geernteten Kakaofrucht über Transport und Verarbeitung bis hin zum Kauf des Produkts, der Schokolade, durch den Konsumenten. Eine Wertschöpfungskette beinhaltet ebenfalls die Arbeitsteilung innerhalb der Produktionskette einer globalisierten Gesellschaft und die Anteile der einzelnen Akteure an der Wertschöpfung.<sup>20</sup>



Abb. 15

Angebaut wird Kakao hauptsächlich in den tropischen Gebieten Afrikas, Mittel- und Südamerikas sowie Asiens. Hier beginnt alles mit dem Kakaobaum, der erst nach zwei bis fünf Jahren die ersten Blüten und Früchte bildet. Nach weiteren fünf bis sechs Monaten sind die Kakaofrüchte vollständig gereift und bereit zur Ernte. Die Dauer für das Ernten, Sammeln und Öffnen der Früchte, um die Kakaobohnen mit dem Fruchtfleisch aus der Schale herauszulösen, beträgt etwa einen Tag. Es vergehen weitere zwei bis

sieben Tage, in denen die Bohnen gären, wobei durch Hitze und chemische Vorgänge die Kakaobohnen vom Fruchtfleisch gelöst werden und die Aromastoffe frei werden. Nach etwa drei Wochen bei ständiger Wendung der Bohnen sind diese getrocknet und können in Säcke verpackt werden.<sup>21</sup>



Abb. 16

Weiter geht es mit dem Transport der Kakaobohnen. Dafür werden die Bohnen von Bauern an Zwischenhändler verkauft, die diese dann gesammelt von den Häfen nach Europa verschiffen lassen, da hier ein Großteil der Kakaoverarbeitung stattfindet und die fertig hergestellte Schokolade ebenfalls hauptsächlich in Europa konsumiert wird. Der Prozess dauert einige Tage bis hin zu mehreren Wochen und der Transport per Schiff beträgt weitere

zehn Tage. Angekommen an den europäischen Häfen werden Qualitätskontrollen durchgeführt und die Bohnen werden für wenige Wochen oder bis zu einem Jahr eingelagert, bevor sie weiterverarbeitet werden.<sup>22</sup>





Abb. 17

In der Weiterverarbeitung werden die Kakaobohnen zunächst gereinigt und geröstet. Anschließend könne die Bohnen geschält werden und zu Kakaobutter, Kakaomasse und Kakaopulver weiterverarbeitet werden. Der Prozess dauert mehrere Stunden. Nach einer ein- bis zweitägigen Lieferung in eine Schokoladenfabrik erfolgt innerhalb von drei Tagen die eigentliche Schokoladenherstellung

aus der Kakaomasse und Kakaobutter sowie weiteren Zutaten wie Milch, Zucker und Nüssen. Beim sogenannten Conchieren wird die Schokolade drei Tage lang gerührt. Innerhalb der nächsten Stunde wird die Schokolade dann in die entsprechende Form gegossen, gekühlt und abgepackt.<sup>23</sup>

In den nächsten Tagen werden die Schokoladenspezialitäten dann zu den Einzelhandelsgeschäften transportiert und werden dem Konsumenten in den Geschäften zum Kauf angeboten. Bis die geerntete Kakaofrucht zur Schokolade, dem Endprodukt, verarbeitet wurde, vergeht also einiges an Zeit.<sup>24</sup>

Der Weltmarkt des Kakao ist so aufgebaut, dass die Millionen von Kleinbauern weltweit, die Kakao als unersetzlichen Rohstoff für die Herstellung der Schokolade anbauen, von einer geringen Zahl von etwa sechs multinationalen Konzernen abhängig sind, die den Kakaohandel, die Kakaoverarbeitung und die Schokoladenherstellung übernehmen und den Weltmarktpreis weitgehend bestimmen. Die wenigen Händler und Unternehmen können Druck auf die Kakao anbauenden Familien ausüben, da ihre Existenz vom Verkauf der Kakaobohnen abhängt und die Konkurrenzfähigkeit gewährleistet werden muss. Die Anteile an der Wertschöpfung einer Schokoladentafel unterscheiden sich zwischen den einzelnen Akteuren daher stark. Laut dem Cocoa Barometer von 2015 erhalten die Kakaobauern selbst nur 6,6% des Umsatzes pro verkaufter Tonne Kakao, die Zwischenhändler und der Transport insgesamt etwa 2,1%, die Verarbeiter und Vermahler erhalten vom Gesamtumsatz 7,6%, während die Hersteller inklusive der Kosten für Produktion und Marketing ganze 35,2% und der Einzelhandel inklusive Steuern 44,2% erhalten. Die restlichen 4,2% des Umsatzes erhalten die staatlichen Behörden für Steuern und Vermarktung. Es zeigt sich, dass der Kakao nach der Verarbeitung in den Industrieländern zu sehr viel höheren Preisen verkauft wird, als die Kakaobauern erhalten. Die eigentlichen Hauptverdiener in der Schokoladenindustrie sind die Hersteller und der Einzelhandel, während die Kakaobauern nur einen Bruchteil des Umsatzes erhalten und am Existenzminimum leben.<sup>25</sup>

Umsatzverteilung	Verkauf	Kosten	Wertschöpfung	Profit	Anteil am Verkaufspreis
Einkommen Bäuerinnen & Bauern	\$ 1.874	\$ 664	\$ 1.210	\$ 1.210	6,6%
Inlandstransport	\$ 1.971	\$ 1.874	\$ 97	?	0,5%
Steuern/Vermarktungsbehörde	\$ 2.745	\$ 1.971	\$ 774	?	4,2%
Internationaler Transport	\$ 2.793	\$ 2.745	\$ 48	?	0,3%
Kosten am Ankunftshafen	\$ 2.993	\$ 2.793	\$ 201	?	1,1%
Internationale Händler	\$ 3.038	\$ 2.993	\$ 45	\$ 15	0,2%
Verarbeiter & Vermahler	\$ 4.434	\$ 3.038	\$ 1.395	\$ 211	7,6%
Hersteller*	\$ 10.858	\$ 4.434	\$ 6.425	\$ 870	35,2%
Einzelhandel & Steuern	\$ 18.917	\$ 10.858	\$ 8.058	\$ 473	44,2%

Pro Tonne verkauften Kakao

Abb. 18



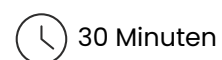
# Belgisches Schokoladeneis

## ZUTATEN

75 ml Sahne	2 EL Kakaopulver
175 g Mascarpone	1 EL Magermilchpulver
125 ml Milch	2 Eigelb
125 g Zucker	
100 g Zartbitterschokolade	

## ZUBEREITUNG

1. Sahne, Mascarpone und Zucker in einem Topf so lange erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist.
2. Anschließend circa 90 % der Schokolade und das Kakaopulver hinzufügen und so lange rühren bis alles cremig ist.
3. Diese Masse circa 24 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.
4. Die restlichen 10 % Schokolade klein hacken und 20 Minuten vor Ablauf der Kühlzeit ins Eisfach legen.
5. Zu der Eismasse das Magermilchpulver und die Eigelbe sowie die Schokoladenstückchen einrühren.
6. Die Masse schließlich in die Eismaschine geben.
7. Das fertige Eis circa 4 Stunden im Eisfach gefrieren lassen.



# Kakaokonsum

Vergleicht man den weltweiten Kakaokonsum mit der Menge an produzierten Kakao, so fällt auf, dass nur etwa 89% der produzierten Kakaobohnen auch konsumiert werden. Der übrige Anteil wird innerhalb der Wertschöpfungskette für zukünftige Schokoladenproduktionen eingelagert. Im Jahr 2015 lag die weltweite Produktion von Kakao bei etwa 4.365.000 Tonnen, während der weltweite Konsum von Kakao vergleichsweise bei 3.889.000 Tonnen lag.<sup>26</sup>

Während der Kakao zu über  $\frac{3}{4}$  in der Elfenbeinküste, in Ghana und dem übrigen Afrika angebaut wird und außerdem noch zu großen Teilen in Südamerika sowie in Asien, verlagern sich die Verarbeitung und der Konsum hauptsächlich in die Industrienationen. Basierend auf Daten aus dem Jahr 2021 wird der Kakao zu über  $\frac{3}{4}$  in Europa, Nord- und Südamerika und Asien produziert. Die Produktion innerhalb Afrikas ist sehr gering. Konsumiert wird der Kakao schließlich etwa zur Hälfte in Europa, zu je einem Fünftel in Nordamerika und Asien und mit nur etwa 12% in Südamerika sowie 4% in Afrika. Der Konsum des Kakao erfolgt daher hauptsächlich in Regionen größeren Wohlstands und nur zu sehr geringem Anteil in den Anbauregionen. Belgien steht hinter den Niederlanden und Deutschland innerhalb der Liste der EU-Importeure von Kakaobohnen und den EU-Exporteuren von Schokolade jeweils an dritter Stelle. Im Jahr 2010 importierte Belgien Kakaobohnen im Wert von 434 Million Euro und exportierte wiederum fast 67 Tausend Tonnen Schokolade, was die zentrale Rolle Belgiens in der Schokoladenindustrie nur noch unterstreicht.<sup>27 28</sup>

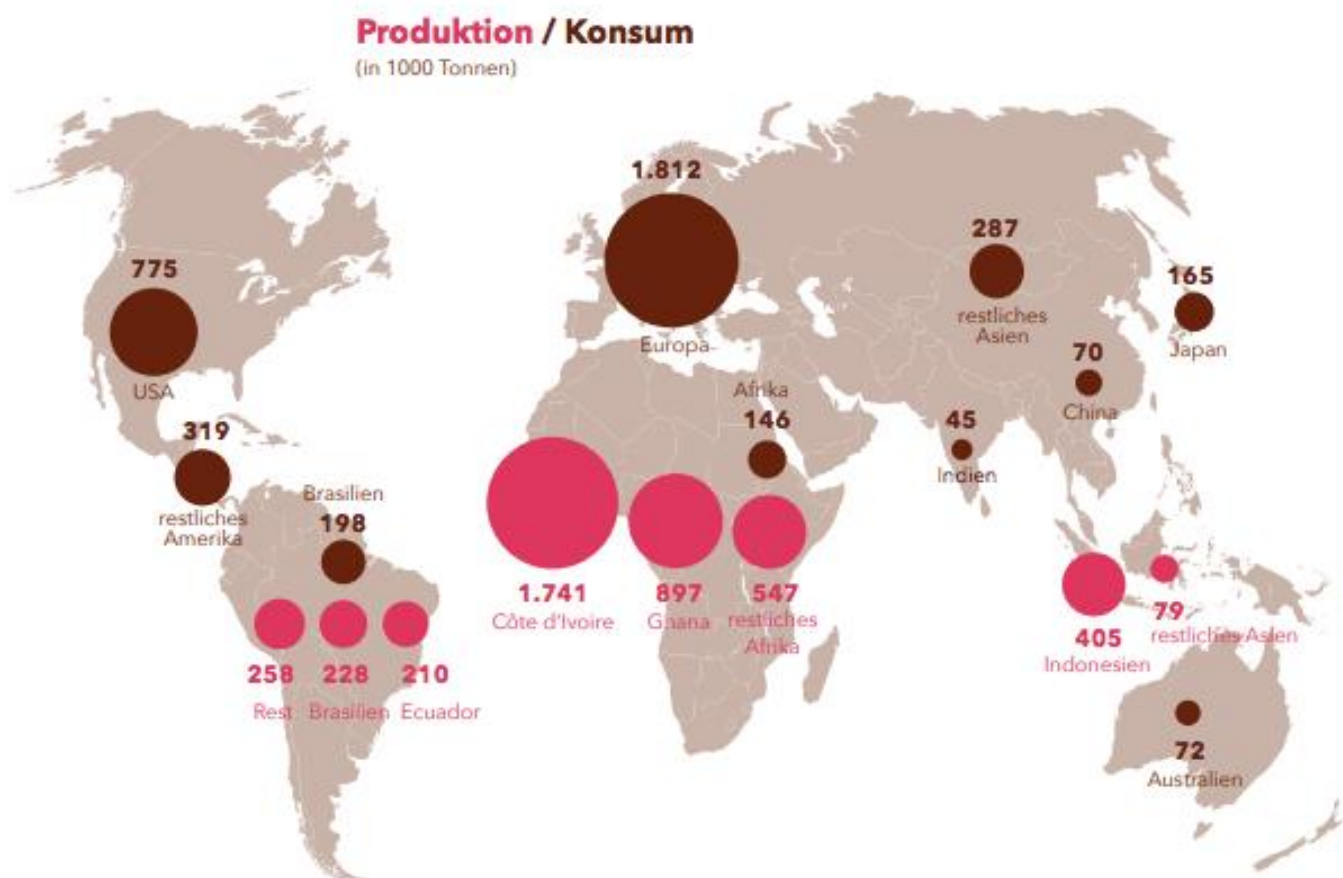


Abb. 19

Nun ist Schokolade nicht gleich Schokolade, denn man unterscheidet zwischen zertifizierter und nicht-zertifizierter Schokolade. Zertifizierte Schokolade ist an einem Siegel zu erkennen, wobei damit meist nur die Produktion des Rohstoffs Kakao und nicht die weitere Verarbeitung bis hin zur Schokolade zertifiziert und damit als fair gekennzeichnet wird. Der Konsum zertifizierter Kakaoprodukte stieg zwischen den Jahren 2009 von 2% bis 2013 auf etwa 16% an. Dennoch erfüllt nicht jede Zertifizierung die Anforderung, die der Konsument von einem mit Siegel gekennzeichneten Produkt erwartet. Mit dem Fairtrade-Siegel müssen alle sozialen Kriterien erfüllt werden, doch nur ein Rohstoff des Produkts muss zu 100% fair gehandelt sein. Sprich auch eine Schokolade mit fair gehandeltem Kakao erhält das Siegel, obwohl alle anderen Rohstoffe unter Umständen nicht fair gehandelt sind. Für die beiden folgenden Siegel spielen soziale Standards eher weniger eine Rolle, denn sie konzentrieren sich besonders auf ökologische und ökonomische Kriterien. UTZ Certified kennzeichnet Nachhaltigkeit, wobei die Bio-Standards nicht erfüllt werden, da der Einsatz von Pestiziden und Gentechnik zwar eingeschränkt, aber nicht ausgeschlossen ist. Das Siegel der Rainforest Alliance zeichnet Produkte mit ökologischen Standards aus, wobei der Pestizideinsatz in eingeschränkter Form legal ist und die Bio-Standards nicht erfüllt werden.<sup>29 30</sup>

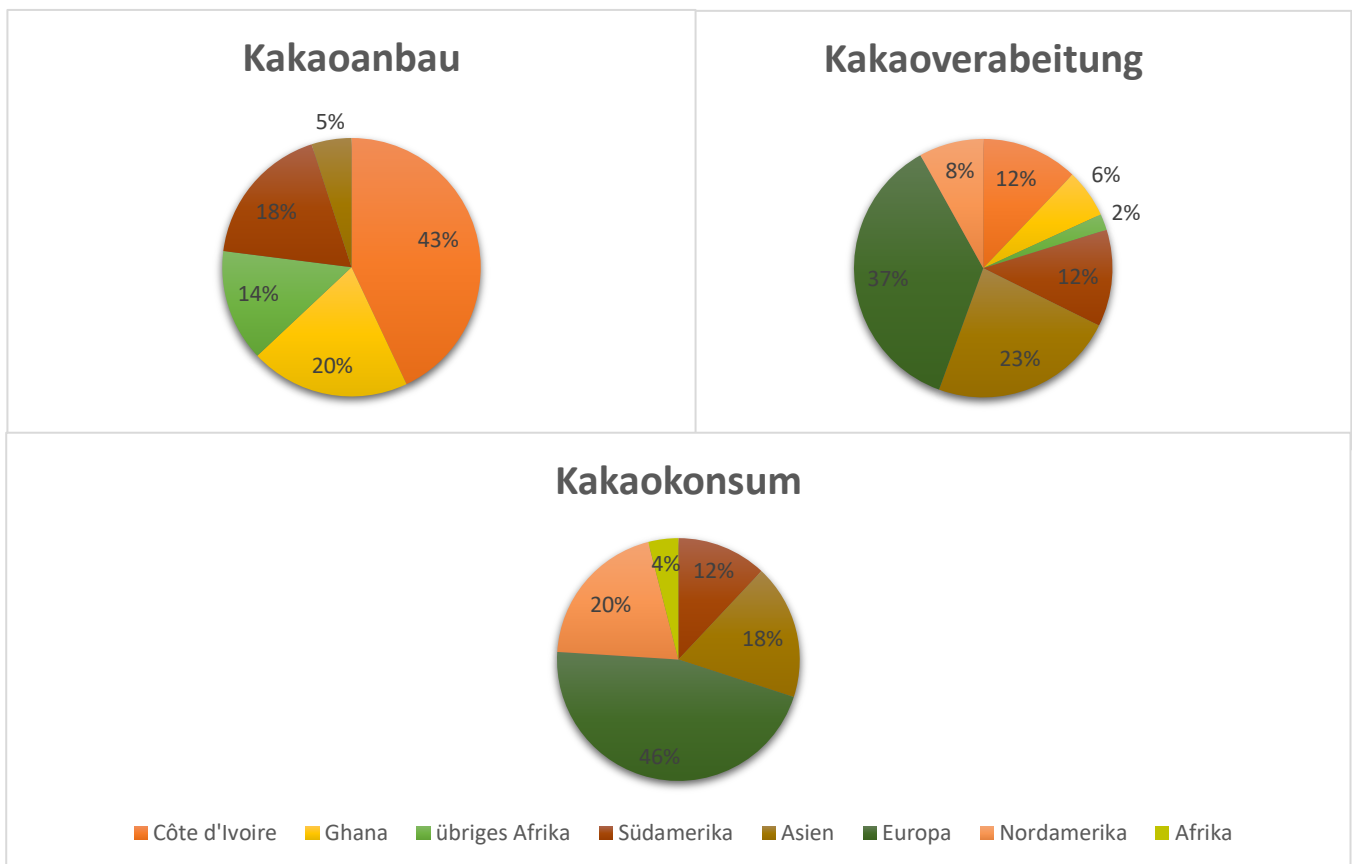


Abb. 20



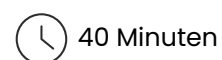
# *Schokoladentorte mit belgischen Pralinen*

## ZUTATEN

100 g Butter	3-lagigen dunklen Wiener Tortenboden
200 g Zartbitterschokolade	nach belieben
200 g Schlagsahne	selbst 3 Biscuitböden machen
70 g Puderzucker	
12 Stück belgische Meeresfrüchte	

## ZUBEREITUNG

1. Die Butter, Schlagsahne, Schokolade und Puderzucker in einen Topf geben und auf mittlerer Hitze schmelzen.
2. Die Masse solange rühren bis eine Creme entstanden ist. Anschließend vom Herd nehmen, abkühlen lassen und währenddessen immer mal wieder umrühren.
3. Wenn die Masse abgekühlt und cremig ist, damit den ersten Tortenboden bestreichen. Die Torte dann schichten und bei dem letzten Boden die Torte rundum mit Creme bestreichen.
4. Die Torte mit den Meeresfrüchten verzieren und kalt stellen.



# Fairtrade

Kakaobauernfamilien, vor allem in Westafrika, leben oft in sehr armen Verhältnissen. Viele von ihnen verdienen weniger als 2,15 US-Dollar pro Tag, was unter der von der Weltbank definierten Armutsgrenze liegt. Ein weiteres großes Problem ist die weit verbreitete Kinderarbeit, die vor allem in westafrikanischen Kakaoanbaugebieten sehr häufig vorkommt. Diese Arbeit ist meist sehr hart und ausbeuterisch. Gleichzeitig sind die Kakaobäume vieler Bauern alt und anfällig für Schädlinge und Krankheiten, was die Ernteerträge stark reduziert. Durch diese Probleme und die geringe Perspektive auf eine bessere Zukunft im Kakaoanbau entscheiden sich immer mehr junge Leute, in die großen Städte zu ziehen, um dort ein anderes Leben anzufangen.<sup>31</sup>

Die Situation wird außerdem durch die zunehmende Konzentration im Kakaohandel verschärft. Große Unternehmen dominieren den Markt, was den Bauern immer weniger Spielraum lässt, um bessere Preise für ihren Kakao zu verhandeln. Der Weltmarktpreis für Kakao schwankt zudem stark, was es für die Bauern noch schwieriger macht, ein stabiles Einkommen zu erzielen.

Die Fairtrade-Standards bieten einen Ansatz, um die Lebensbedingungen der Kakaobauern zu verbessern. Diese Standards umfassen Regeln, die sicherstellen sollen, dass die Arbeiter fair bezahlt werden, keine Kinderarbeit eingesetzt wird und die Arbeitsbedingungen sicher und gerecht sind. Sie beziehen sich auf grundlegende Menschenrechte, wie sie in internationalen Abkommen und der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte festgelegt sind. Zum Beispiel fordert Fairtrade, dass Kakaoanbauer in demokratischen Gemeinschaften zusammenarbeiten und die Arbeitsbedingungen auf den Plantagen geregelt sind. Auch das Verbot von Diskriminierung und ausbeuterischer Kinderarbeit gehört zu den wichtigsten Kriterien. Wenn bei Kontrollen Verstöße gegen diese Regeln festgestellt werden, müssen diese schnell behoben werden.<sup>32</sup>



Abb. 21

für strenge  
Sozialstandards;  
verbietet Kinderarbeit



Abb. 22

sichert  
Mindestpreise;  
zahlt Prämien zur  
Förderung

Ein weiterer wichtiger Bestandteil der Fairtrade-Zertifizierung ist die sogenannte Fairtrade-Prämie, die den Bauern zusätzlich zum Verkaufspreis für ihren Kakao gezahlt wird. Diese Prämie ermöglicht es den Kakaobauern, in ihre Gemeinschaften zu investieren und ihre Lebensbedingungen zu verbessern. Oft wird das Geld verwendet, um Schulen zu bauen, was den Kindern der Bauern Zugang zu Bildung ermöglicht oder für den Bau von Gesundheitszentren, die eine bessere medizinische Versorgung bieten. In einigen Regionen wurde die Prämie auch genutzt, um sauberes Wasser zu schaffen oder um bessere Lagerungseinrichtungen für die Kakaoernte zu bauen. So hilft die Fairtrade-Prämie, die Lebensqualität der Bauern und ihrer Familien langfristig zu verbessern.

Darüber hinaus fördert Fairtrade nachhaltige Anbaumethoden, die nicht nur den Kakaobauern zugutekommen, sondern auch der Umwelt. Im Rahmen der Fairtrade-Standards müssen Bauern bestimmte ökologische Kriterien einhalten, die den Einsatz von schädlichen Pestiziden und Chemikalien reduzieren. Stattdessen wird auf umweltfreundlichere Methoden gesetzt, wie die Förderung der biologischen Vielfalt und der Nutzung von natürlichen Düngemitteln. Das schützt nicht nur die Gesundheit der Bauern, sondern auch die Umwelt, in der sie arbeiten.

Dadurch können die Bauern auch langfristig von ihrem Kakaoanbau profitieren, da gesunde Böden und Pflanzen eine höhere Produktivität aufweisen.<sup>33</sup>

Trotz der vielen positiven Auswirkungen von Fairtrade auf die Lebensbedingungen der Kakaobauern gibt es auch einige kritische Aspekte, die nicht unbeachtet bleiben sollten. Ein häufig genannter Kritikpunkt ist, dass die Fairtrade-Prämie zwar eine wichtige finanzielle Unterstützung für die Bauern bietet, aber oft nicht ausreicht, um die grundlegenden wirtschaftlichen Herausforderungen zu bewältigen. Der Preis für Fairtrade-zertifizierten Kakao ist zwar stabiler als der schwankende Weltmarktpreis, aber immer noch nicht hoch genug, um den Kakaobauern ein existenzsicherndes Einkommen zu garantieren.<sup>34</sup>



Abb. 23

für langfristige  
Handelsbeziehungen;  
faire Entlohnung

Ein weiterer Kritikpunkt betrifft die hohen Kosten für die Fairtrade-Zertifizierung und die bürokratischen Hürden, die mit dem System verbunden sind. Für kleine Bauern und Kooperativen ist es oft schwer, sich die Prüfungen und Schulungen für die Zertifizierung leisten zu können. Diese Kosten und die damit verbundene Bürokratie können dazu führen, dass viele kleinere Betriebe, die von Fairtrade profitieren könnten, ausgeschlossen werden.<sup>35</sup>



Abb. 24

Zudem gibt es die Herausforderung einer begrenzten Nachfrage nach Fairtrade-Produkten. Auch wenn immer mehr Konsumenten bereit sind, fair gehandelte Produkte zu kaufen, bleibt die Verfügbarkeit auf dem Markt oft begrenzt, wodurch nicht alle Bauern ihre gesamte Ernte zu Fairtrade-Bedingungen verkaufen können. Zudem ist in einigen Regionen Fairtrade noch nicht weit verbreitet, was dazu führt, dass nicht alle Kakaobauern von den Vorteilen profitieren können. Trotz der Fairtrade-Prämie bleibt der Kakao-Markt auch weiterhin stark von globalen Preisschwankungen abhängig. Ein plötzlicher Rückgang des Fairtrade-Preises oder

Änderungen in den Handelsbeziehungen können die Einkommenssituation der Kakaobauern schnell wieder verschlechtern und ihre wirtschaftliche Sicherheit in Frage stellen.<sup>36</sup>

Ein weiterer Kritikpunkt betrifft die Verantwortung der Unternehmen, die Fairtrade-Produkte verkaufen. Zwar halten viele Unternehmen die Fairtrade-Standards ein, jedoch gibt es Bedenken, dass diese Standards nicht alle Bereiche der gesamten Produktionskette abdecken. In einigen Fällen greifen Unternehmen in manchen Teilen ihrer Lieferkette auf weniger nachhaltige oder ethisch fragwürdige Praktiken zurück, was die Wirkung von Fairtrade in der Gesamtbetrachtung einschränkt.<sup>37</sup>

Schließlich bleibt auch die Umstellung auf nachhaltigere Anbaumethoden, die von Fairtrade gefördert wird, für viele Bauern eine Herausforderung. Die Kosten für den Umstieg auf umweltfreundlichere Praktiken können hoch sein und nicht alle Bauern haben die nötigen Ressourcen oder das nötige Know-how, um diese Veränderungen erfolgreich umzusetzen.<sup>38</sup>



# Schokoladenbrownies


## ZUTATEN

260 g Zartbitterschokolade	120 g brauner Zucker
180 g Butter	140 g Mehl
4 EL Öl	1 TL Backpulver
6 Eier	100 g Kakaopulver
120 g Zucker	

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Form mit Backpapier auslegen.
2. 180 g Schokolade klein hacken und mit Butter in einem Wasserbad schmelzen. Zur Masse das Öl hinzugeben.
3. Die Eier mit dem weißen und braunen Zucker schaumig-weiß schlagen.
4. Das Mehl mit den restlichen trockenen Zutaten vermengen.
5. Die Schoko-Butter-Masse und die trockenen Zutaten unter die Eiercreme rühren. Bis auf ein paar Stücke, für die Deko, die restlichen 80 g Schokolade klein hacken und unterrühren.
6. Den Teig in die Form geben und die restlichen Schokoladenstückchen darauf verteilen und anschließend für 15 bis 20 Minuten im Ofen backen lassen.



 35 Minuten



## Kinderarbeit im Kakaosektor

Laut aktuellen Schätzungen von UNICEF und der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) beträgt die Anzahl der von Kinderarbeit betroffenen Mädchen und Jungen weltweit etwa 160 Millionen. Als Kinderarbeit definiert werden dabei gefährliche, gesundheitsschädigende und ausbeuterische Arbeiten, die von Kindern verrichtet werden und solche, für die Kinder zu jung sind und die sie von schulischer Bildung abhalten. Kinderarbeit ist demnach ein Verstoß gegen die weltweiten Kinderrechte. Beispiele für gefährliche und gesundheitsschädigende Arbeiten, die etwa 79 Millionen Kinder betreffen, sind die Arbeit in Goldminen, auf Baumwollfeldern, auf Farmen und auf Kakaoplantagen in der Elfenbeinküste und Ghana.<sup>39</sup>

Im Jahr 2022 deckte eine Reportage auf, dass Kinder auf Kakaoplantagen unter sklavenähnlichen Bedingungen arbeiten. Diese Kinder werden zu harter körperlicher und nicht altersgerechter Arbeit mit zu langen Arbeitszeiten und zu wenigen Pausen gezwungen. Die Kinderarbeit kann dabei sehr ausbeuterisch sein und die Bezahlung ist entweder zu niedrig oder entfällt komplett.<sup>40</sup>

Ein Faktor, der die Kinderarbeit in einigen Regionen sicherlich begünstigt, ist der Mangel an Infrastruktur, um den Kindern einen Zugang zu schulischer Bildung zu ermöglichen. Dennoch liegt die Hauptursache wohl in der Armut der Familien dieser Kinder. Ein Großteil der Familien, die Kakao anbauen, erhält ein so niedriges Einkommen, das häufig weniger als die Hälfte der existenzsichernden Kosten abgedeckt werden können. Kinderarbeit ist besonders im Kakaosektor stark verbreitet, da der Anbau von Kakao sehr arbeitsintensiv ist. Die hinzukommenden Schwankungen im Einkommen der Kakao anbauenden Familien lassen sich auf den schwankenden Weltmarktpreis für Kakao zurückführen. Hier lässt sich eine sinkende Tendenz der Einkommen beobachten, da sich der Kakaopreis innerhalb der letzten Jahrzehnte halbiert hat, wobei die Anbaukosten für Dünger und Pestizide jedoch gleichbleiben. Dies übt einen starken Druck auf die Kakaobauern aus und führt zu einer Verschlechterung ihrer Lebenssituation. Denn von der Bewirtschaftung der Anbaufläche und vom Verkauf der Ernte hängt in der Regel sowohl das Einkommen als auch die Ernährung der Familie ab. Ein weiterer Grund für die Kinderarbeit auf Kakaoplantagen ist die Tatsache, dass erwachsene Arbeitskräfte für Farmen oft nicht finanzierbar sind beziehungsweise, dass die Lohnkosten für Kinder einfach deutlich geringer als die eines erwachsenen Arbeiters sind oder sogar komplett entfallen. Umso niedriger die Preise für Kakao auf dem Weltmarkt sind, desto stärker steigt also die Zahl der arbeitenden Kinder.<sup>41</sup>



Abb. 25



Abb. 26

Kinder übernehmen auf den Kakaoplantagen Tätigkeiten, die alle Ernteschritte, die Instandhaltung der Kakaoplantage und sonstige auf einer Farm anfallenden Aufgaben umfassen. Die Kinder sind demnach an der Kakaoernte, dem Zusammentragen der Früchte und dem Unkrautjäten zur Instandhaltung beteiligt, wobei sie in Kontakt mit gesundheitsschädigenden Agrarchemikalien wie Dünger und Pestiziden kommen. Etwa 32% der Kinderarbeiter im Kakaosektor sind davon betroffen. Beim Öffnen der Früchte kommen schätzungsweise 43% der Kinder in Kontakt mit scharfen Werkzeugen und laufen damit Gefahr, sich zu verletzen. 32% der Kinder müssen bereits in jungem Alter schwere Lasten tragen, um die Kakaobohnen zu verpacken und zu verladen. Ungefähr 14% der Kinder sind an der Landrodung beteiligt, bei der sie sich schwere Verletzungen durch Stütze und herunterfallende Teile zuziehen können.<sup>42</sup>

An dieser Stelle muss zwischen freiwilliger Arbeitsmigration und Menschenhandel zur Zwangsarbeit klar differenziert werden. Denn etwa 88% der im Kakaosektor tätigen Kinder arbeiten unbezahlt für ihre Eltern oder Verwandten, um diese zu unterstützen. Nichtsdestotrotz erfolgt auch Menschenhandel innerhalb der Anbauländer oder an den Grenzen dieser Länder. An der Spitze stehen hier Ghana und die Elfenbeinküste. Sogenannte Schlepper überzeugen die Familien mit Versprechungen davon, ihre Kinder zur Arbeit auf die Kakaoplantage schicken oder entführen diese ohne Wissen der Eltern. Es kommt auch vor, dass Kinder von ihren Eltern zur Arbeit fortgeschickt werden, denn Beschäftigung von Kindern ist in diesen Ländern keine Seltenheit.<sup>43</sup>

Um der Kinderarbeit im Kakaosektor entgegenzuwirken wurden mittlerweile zahlreiche Projekte ins Leben gerufen, die in der Regel auch von der Kakao- und Schokoladenindustrie finanziell unterstützt werden. Meistens zielen diese Projekte jedoch darauf ab, die Kakaobauern darin zu schulen, höhere Erträge zu erzielen oder eine Diversifizierung im Anbau vorzunehmen. Die Effekte können damit kontraproduktiv sein, da gesteigerte Erträge eine Überproduktion und damit einen sinken Weltmarktpreis für Kakao zur Folge haben. Damit fällt erhöhte Arbeit beziehungsweise Kinderarbeit an. Die Regierung Ghanas hat außerdem Gesetze zum Schutz der Kinder erlassen, deren Problematik aber in mangelnder Überwachung und Aufsicht liegt, wodurch sie kaum Wirkung zeigen. Dennoch entscheidet auch der Konsument mit dem Kauf eines Produktes, wer den Kakao für die Schokolade erntet.<sup>44</sup>



Abb. 27



# Cake-Pops

## ZUTATEN


290 g Butter  
250 g Zucker  
4 Eier  
500 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
125 ml Milch

70 g Frischkäse  
50 g Puderzucker  
400 g Zartbitterschokolade  
ca. 30 Cake-Pop Stiele

## ZUBEREITUNG

1. Für den Rührkuchen 250 g Butter und Zucker cremig schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Eier zugeben und alles gründlich verrühren.
2. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren
3. Rührteig in eine Kastenform geben und 50 Min bei 150° Umluft backen, danach gut abkühlen lassen.
4. Für die Cake-Pops die Krusten und harten Ränder vom Rührkuchen abschneiden und den Kuchen anschließend mit den Fingern fein zerkrümeln.
5. 40 g Butter, Frischkäse und Puderzucker zum zerkrümelten Kuchen geben und mit einem Mixer zu einem ebenmäßigen Teig verrühren.
6. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und diese 10-15 Min im Tiefkühlfach anfrieren. Dadurch können sie leichter weiterverarbeitet werden.
7. Kuvertüre schmelzen und die geschmolzene Schokolade in eine Schüssel oder ein leeres Glas füllen.
8. Die Stiele etwas in die Glasur tauchen, in die Bällchen stecken und ca. 10 Minuten trocknen lassen.
9. Zum Schluss die Cake-Pops in flüssige Schokoladenkuvertüre tauchen.



 100 Minuten

# Händler und Hersteller belgischer Schokolade

Belgien verfügt über eine Vielzahl von hochwertigen Schokoladenmarken und weltbesten Chocolatiers. Zusätzlich ist Belgien das Heimatland der größten Schokoladenfabriken der Welt wie etwa Callebaut und Puratos. In Belgien gibt es etwa 320 Schokoladengeschäfte und Brügge selbst befindet sich das Schokoladenmuseum „Choco-Story“, indem man in die Geschichte von Kakao und Schokolade vollständig eintauchen kann. Zu bekanntesten und größten Schokoladenmarken Belgiens zählen unter anderem Godiva, Leonidas, Côte d'Or, Neuhaus, Mary und La Belgique Gourmande.<sup>45</sup>

Die Marke Côte d'Or, gegründet von Charles Neuhaus im Jahr 1883, ist eine der ältesten und renommiertesten Schokoladenmarken Belgiens. Der Name, der auf die Goldküste, das heutige Ghana, zurückgeht, verweist auf die afrikanische Herkunft der hochwertigen Kakaobohnen. Die erste Schokoladentafel der Firma wurde dann schließlich im Jahr 1911 produziert. Seitdem hat sich das Sortiment stetig durch neue Geschmacksrichtungen und Produkte wie die „Mignonnette“ und „Bouchée“ erweitert, die zu den Klassikern belgischer Schokolade zählen und weltweit erhältlich sind. Die Côte d'Or Schokolade ist international für ihre Qualität bekannt und setzt trotz des moderaten Preises auf Nachhaltigkeit sowie nach Möglichkeit umweltfreundliche und faire Produktionsmethoden. Seit dem Jahr 197 gehört die Marke der Kraft-Jacobs-Suchard Gruppe an, die heute unter dem Namen Mondelez International bekannt ist und mit Cocoa Life ein eigenes globales Nachhaltigkeitsprogramm für Kakao ins Leben gerufen hat.<sup>46 47 48</sup>



Abb. 28



Abb. 29

Neuhaus ist eine der traditionsreichsten Schokoladenmarken Belgiens mit über 155 Jahren Erfahrung und Handwerkskunst, deren Geschichte im Jahr 1857 begann. Als Jean Neuhaus in Brüssel eine Apotheke eröffnete, kam ihm eine revolutionäre Idee, denn um bittere Medikamente schmackhafter zu machen, überzog er sie mit einer Schicht Schokolade. Neuhaus Enkel führte diese Idee weiter und erfand so im Jahr 1912 die erste gefüllte Praline. Mit der Einführung der Ballotin-Verpackung im Jahr 1915 schuf die Marke eine elegante und praktische Methode, Pralinen zu verschenken. Heute stehen die handgefertigten Pralinen von Neuhaus für höchste Qualität und Luxus, was die Marke in die obere Preiskategorie einordnet. All ihre Pralinen werden weiterhin in den Schokoladenateliers in Brüssel hergestellt. Neuhaus setzt auf Nachhaltigkeit und bezieht Kakao aus Rainforest-Alliance-zertifiziertem Anbau und unterstützen die Programme „Cocoa Horizons“ sowie „Cocoa Promise“, um ethische und umweltfreundliche Standards zu garantieren.<sup>49 50</sup>

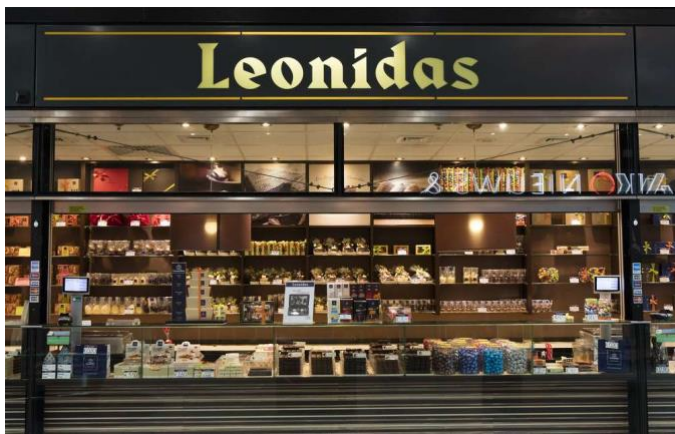


Abb. 30



Abb. 31

Leonidas wurde 1913 vom belgischen Cocolatier Leonidas Kestekides gegründet und hat sich zu einem Symbol für frische und erschwingliche Schokolade entwickelt. Von Anfang an legte die Marke großen Wert darauf, hochwertige Pralinen einem breiten Publikum zugänglich zu machen. Mit über 1200 Geschäften in 40 Ländern ist Leonidas heute eine der bekanntesten belgische Marken. Die Philosophie der Marke beruht auf der Verwendung von natürlichen Zutaten wie frischer Butter und Sahne, die täglich verarbeitet werden, um Frische und Qualität zu garantieren. Leonidas bietet ein außergewöhnliches Preis-Leistungs-Verhältnis, denn die Pralinen sind oft günstiger als bei Marken wie Neuhaus oder Godiva, behalten jedoch die hohe Qualität. Seit 2018 verwendet Leonidas ausschließlich fair gehandelten Kakao, zertifiziert durch das Rainforest Alliance-Siegel, und unterstützt zusätzlich die Programme „Cocoa Horizons“ und die belgische Initiative „Beyond Chocolate“.<sup>51 52</sup>

Godiva ist heute ein internationaler Inbegriff für Luxus und Raffinesse in der Schokoladenwelt. Die Geschichte der Marke beginnt mit der Gründung der Marke im Jahr 1926 durch Pierre Draps Senior, der seine ersten eigenen Pralinen in der Heimwerkstatt kreierte. Seither ist Godiva ein Familienunternehmen, das nach der legendären Lady Godiva benannt ist, die Leidenschaft und Großzügigkeit widerspiegelt. Ihre kunstvoll verzierten Pralinen, Trüffel und Tafelschokoladen werden aus feinsten Zutaten hergestellt und in ikonischen Goldboxen verpackt, die weltweit in über 100 Ländern verfügbar und beliebt sind. Die Luxusmarke gehört zu den hochpreisigen belgischen Schokoladen und richtet sich an Kunden, die Exklusivität und Qualität wertschätzen. Godiva legt zunehmend Wert auf nachhaltige Schokolade durch Zusammenarbeit mit der „World Cocoa Foundation“ und der „Cocoa & Forests Initiative“ und setzt dabei besonders auf Umweltschutz, Einhaltung der Menschenrechte und Transparenz.<sup>53 54</sup>

# Geheimnis belgischer Schokolade

Belgische Schokolade und belgische Pralinen haben eine weltweite Berühmtheit erlangt und die „Belgische Schokolade“ hat sich in der Schokoladenindustrie wahrhaft einen Namen gemacht. Wenn belgische Schokolade so einzigartig ist, dann muss sie sich in irgendeiner Form von anderen Schokoladen wie zum Beispiel der Schweizer Schokolade unterscheiden.<sup>55</sup>

## Sorgfältige Auswahl der Kakaobohnen

Das Geheimnis belgischer Schokolade beginnt bereits mit der Auswahl der Kakaobohne. Es finden ausschließlich hochwertige Kakaobohnen Verwendung, wofür bereits was Herkunft und Ernte betrifft eine starke Auslese vorgenommen wird. Die Kakaobohnen in Belgien werden in 12 Mikron zerkleinert, was sogar durch eine offizielle Regel festgelegt wurde. In Großbritannien werden sie zum Beispiel nur in 24 Mikron zerkleinert. Die Bohnen werden anschließend so fein gemahlen, dass die Schokolade später eine besonders feine Struktur von nur 15 bis 18 Mikrometern erreicht.<sup>56 57</sup>

## Reine Kakaobutter

Die belgische Schokolade hebt sich von den Schokoladenprodukten anderer Länder durch einen besonders hohen Kakaogehalt ab. Ihr Alleinstellungsmerkmal ist außerdem die Verwendung von 100% Kakaobutter.<sup>58</sup>

## Feine Weiterverarbeitung der Kakaobohnen

Des Weiteren werden die Zutaten, welche zur Weiterverarbeitung hinzugefügt werden, auch sorgfältig kontrolliert, damit die Schokolade im Allgemeinen eine sehr gute Qualität aufweist. Der letzte Schritt, die Conchierung, ist besonders bekannt in Belgien, da dieser meist deutlich länger dauert als in anderen Ländern. In Belgien dauert dieser Schritt im Durchschnitt 12 bis 48 Stunden, wohingegen er in anderen Ländern durchschnittlich 6 bis 24 Stunden dauert. Durch das lange Conchieren wird die Schokolade besonders glatt und entwickelt einen besonders intensiven Geschmack. Zu diesem intensiven Geschmack trägt auch der durchschnittlich erhöhte Kakaogehalt bei, welcher in Belgien bei 43% liegt und in anderen Ländern nur bei 35%.<sup>59</sup>

## Vielfalt im belgischen Schokoladensektor

Neben großen Unternehmen wie den bekannten Marken Callebaut und Belcolade, gibt es sowohl die mittelständischen Unternehmen, zum Beispiel Leonidas oder Neuhaus, als auch zahlreiche kleine Chocolatiers und Pralinenhersteller, die in viel geringeren Mengen, aber mit hoher Qualität produzieren.<sup>6</sup>



Abb. 32



Abb. 33



Abb. 34



Abb. 35



Abb. 36



Abb. 37



Abb. 38

### Kreativität belgischer Chocolatiers

Belgische Schokolade wird auch als die kreativste Schokolade bezeichnet, denn abgesehen von Weißer-, Vollmilch- und Zartbitterschokolade experimentieren die belgischen Chocolatiers mit neuen Aromen, Geschmacksrichtungen und -kombinationen.<sup>61</sup>

### Die belgische Schokoladenverordnung

Die Einzigartigkeit belgischer Schokolade wurde im Jahr 2007 mit der belgische Schokoladenverordnung besiegelt. Nur Schokolade, die tatsächlich aus Belgien stammt, wird so für ihre Qualität ausgezeichnet.<sup>62</sup>

### Geschichte und Tradition belgischer Schokolade

Mit 400 Jahren Tradition in der Herstellung belgischer Schokolade und einer jährlich produzierten Menge von 173 Tausend Tonnen sind belgische Schokoladenhersteller Meister ihres Fachs und die belgische Schokolade ist geprägt von Geschichten und Tradition.<sup>63</sup>



Abb. 39



Abb. 40



Abb. 41

# Nachwort

Wir hoffen, dass dieses Buch euch nicht nur geschmacklich, sondern auch kulturell auf eine Reise in die Welt der belgischen Schokolade entführt hat. Beim Nachbacken und Genießen der Rezepte habt ihr hoffentlich ein kleines Stück der belgischen Schokoladentradition nach Hause geholt und mehr über die Kunstfertigkeit und Geschichte dieser edlen Leckerei erfahren.

Doch das ist nur der Anfang! Wer noch tiefer in die Welt der Schokolade eintauchen möchte, sollte unbedingt einen Besuch in der Choco-Story, dem Schokoladenmuseum in Brügge, einplanen. In der Choco-Story wird auf beeindruckende Weise gezeigt, wie Schokolade von den alten Kulturen der Maya und Azteken über die Jahrhunderte hinweg bis hin zur belgischen Schokoladenkunst verfeinert wurde. Es ist nicht nur ein Ort, an dem man viel über die Geschichte und die Herstellung von Schokolade lernen kann, sondern auch ein wahres Paradies für alle, die Schokolade lieben.

Hier erlebt man nicht nur die Entstehung von Schokolade – vom rohen Kakaobohnengeschmack bis zur edlen, zart schmelzenden Tafel – sondern auch interaktive Ausstellungen, in denen man selbst Schokolade herstellen und die verschiedenen Techniken der Chocolatiers kennenlernen kann. Besonders faszinierend sind die zahlreichen historischen Schokoladenmaschinen und die Möglichkeit, in Workshops selbst Hand anzulegen.

In diesem Sinne wünschen wir euch weiterhin viel Freude beim Entdecken und Genießen der belgischen Schokoladenwelt – ob beim Nachbacken der Rezepte oder bei einem unvergesslichen Besuch in der Choco-Story!

Euer Seminarfachprojekt “Belgische Schokoladenträume”  
Emily, Hira, Lina



# Quellenverzeichnis

- <sup>1</sup> Vgl. Rios, Virginia Lolas/Stöber, Norbert: „Belgische Schokolade: Süße Meisterwerke und exklusive Tradition“, 2023. URL: <https://culinarytales.de/blogs/news/belgische-schokolade-susse-meisterwerke#:~:text=Die%20Geschichte%20der%20belgischen%20Schokoladenherstellung%20nimmt%20ihren%20Anfang,Europas%2C%20wurde%20rasch%20zu%20einem%20Knotenpunkt%20des%20Kakaohandels,Stand:23.11.24.>
- <sup>2</sup> Vgl. o.A.: „Die Geschichte der belgischen Schokolade und ihre Know-hows“, o.J. URL: Belgische Schokolade: historisches Know-how| Offizielle Leonidas-Website, Stand: 23.11.24.
- <sup>3</sup> Vgl. Rios, Virginia Lolas/Stöber, Norbert: „Pralinen: Eine süße Reise durch die Jahrhunderte“, 2023. URL: <https://culinarytales.de/blogs/news/pralinen-eine-susse-reise-durch-die-jahrhunderte,Stand:23.11.24.>
- <sup>4</sup> Rios, Virginia Lolas/Stöber, Norbert: „Belgische Schokolade: Süße Meisterwerke und exklusive Tradition“, 2023. URL: <https://culinarytales.de/blogs/news/belgische-schokolade-susse-meisterwerke#:~:text=Die%20Geschichte%20der%20belgischen%20Schokoladenherstellung%20nimmt%20ihren%20Anfang,Europas%2C%20wurde%20rasch%20zu%20einem%20Knotenpunkt%20des%20Kakaohandels,Stand:23.11.24.>
- <sup>5</sup> Vgl. ebenda.
- <sup>6</sup> Vgl. ebenda.
- <sup>7</sup> Vgl. o.A.: „Der Kakaogürtel“, o.J. URL: <https://schokoinfo.de/schokotorial/der-kakaoguertel/,Stand:23.11.2024.>
- <sup>8</sup> Vgl. Brinkmann-Brock, Ursula / Girndt, Thilo / u.a.: Diercke Spezial. Subsahara-Afrika, Braunschweig<sup>1</sup> 2023, S. 56-57.
- <sup>9</sup> Vgl. Hansjürgen, Jullia: „Die Kakaobohne - Von Anbau, Wasser und Schokolade“, 2024. URL: <https://www.foodunfolded.com/de/artikel/die-kakaobohne-von-anbau-wasser-und-schokolade,Stand:23.11.24.>
- <sup>10</sup> Vgl. o.A.: „Kakaoanbau: Wie und wo wird Kakao angebaut und geerntet“, 2023. URL: <https://www.theyo.de/blogs/theyorie/kakaoanbau-und-ernte,Stand:23.11.24.>
- <sup>11</sup> Vgl. o.A.: Vom Kakao zur Schokolade. Anbaumethoden, o. J. URL: [https://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user\\_upload/pdf/Projekt/Schoko/Li/woher-die-schokolade-kommt-li3-2-anbaumethoden.pdf,Stand:24.11.24.](https://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user_upload/pdf/Projekt/Schoko/Li/woher-die-schokolade-kommt-li3-2-anbaumethoden.pdf,Stand:24.11.24.)
- <sup>12</sup> Vgl. Brinkmann-Brock / Girndt / u.a.: Subsahara-Afrika, S. 56-57.
- <sup>13</sup> Vgl. ebenda, S. 56-57.
- <sup>14</sup> Vgl. o.A.: Vom Kakao zur Schokolade. Anbaumethoden, o. J. URL: [https://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user\\_upload/pdf/Projekt/Schoko/Li/woher-die-schokolade-kommt-li3-2-anbaumethoden.pdf,Stand:23.11.24.](https://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user_upload/pdf/Projekt/Schoko/Li/woher-die-schokolade-kommt-li3-2-anbaumethoden.pdf,Stand:23.11.24.)
- <sup>15</sup> Vgl. o.A.: „Verarbeitung der Kakaofrucht“ o.J. URL: <https://www.theobromacacao.de/wissen/herstellung/verarbeitung-der-kakaofrucht,Stand:23.11.24.>
- <sup>16</sup> Vgl. ebenda.
- <sup>17</sup> Vgl. ebenda.
- <sup>18</sup> Vgl. o.A.: „Verarbeitung der Kakaofrucht“ o.J. URL: <https://www.theobromacacao.de/wissen/herstellung/verarbeitung-der-kakaofrucht,Stand:23.11.24.>
- <sup>19</sup> Vgl. Choco-Story, Schokoladenmuseum Brügge.
- <sup>20</sup> Vgl. o.A.: Fairer Handel. Wertschöpfungskette des Kakaos, o. J. URL: [https://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user\\_upload/pdf/Projekt/Schoko/Li/woher-die-schokolade-kommt-li7-wertschoepfungskette.pdf,Stand:24.11.24.](https://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user_upload/pdf/Projekt/Schoko/Li/woher-die-schokolade-kommt-li7-wertschoepfungskette.pdf,Stand:24.11.24.)

- <sup>21</sup> Vgl. o.A.: Wertschöpfungskette. Die Wertschöpfungskette der Schokolade – Lösung, o. J. URL: [https://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user\\_upload/pdf/Projekt/Schoko/AB/Handel/woher-die-schokolade-kommt-ab7-1-wertschoepfungskette-loesung.pdf](https://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user_upload/pdf/Projekt/Schoko/AB/Handel/woher-die-schokolade-kommt-ab7-1-wertschoepfungskette-loesung.pdf), Stand: 24.11.24.
- <sup>22</sup> Vgl. ebenda.
- <sup>23</sup> Vgl. ebenda.
- <sup>24</sup> Vgl. ebenda.
- <sup>25</sup> Vgl. o.A.: Kakaobarometer, 2015. URL: [https://www.publiceye.ch/fileadmin/doc/Schokolade/2015\\_PublicEye\\_Kakaobarometer\\_2015\\_Report.pdf](https://www.publiceye.ch/fileadmin/doc/Schokolade/2015_PublicEye_Kakaobarometer_2015_Report.pdf), Stand: 24.11.24, S. 37.
- <sup>26</sup> Vgl. o.A.: Kakaobarometer, 2015. URL: [https://www.publiceye.ch/fileadmin/doc/Schokolade/2015\\_PublicEye\\_Kakaobarometer\\_2015\\_Report.pdf](https://www.publiceye.ch/fileadmin/doc/Schokolade/2015_PublicEye_Kakaobarometer_2015_Report.pdf), Stand: 24.11.24, S. 6.
- <sup>27</sup> Vgl. Brinkmann-Brock / Girndt / u.a.: Subsahara-Afrika, S. 56-57.
- <sup>28</sup> Vgl. o.A.: Kakao in Zahlen, 2010. URL: [https://www.europarl.europa.eu/pdf/cocoa/cocoa\\_exp\\_in\\_de.pdf](https://www.europarl.europa.eu/pdf/cocoa/cocoa_exp_in_de.pdf), Stand: 24.11.24.
- <sup>29</sup> Vgl. o.A.: Vom Kakao zur Schokolade. Kakaokonsum, o. J. URL: [https://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user\\_upload/pdf/Projekt/Schoko/Li/woher-die-schokolade-kommt-li5-1-kakaokonsum.pdf](https://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user_upload/pdf/Projekt/Schoko/Li/woher-die-schokolade-kommt-li5-1-kakaokonsum.pdf), Stand: 24.11.24.
- <sup>30</sup> Vgl. o.A.: Fairer Handel, o.J. URL: [https://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user\\_upload/pdf/Projekt/Schoko/Li/woher-die-schokolade-kommt-li5-2-fairer-handel.pdf](https://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user_upload/pdf/Projekt/Schoko/Li/woher-die-schokolade-kommt-li5-2-fairer-handel.pdf), Stand: 24.11.24.
- <sup>31</sup> Vgl. o.A.: „Fairtrade-Kakao“, o.J. URL: <https://www.fairtrade-deutschland.de/produkte/kakao/hintergrund-fairtrade-kakao>, Stand: 23.11.24.
- <sup>32</sup> Vgl. o.A.: „Der Fairtrade-Ansatz gegen Kinderarbeit im Kakaoanbau“, o.J. URL: [https://www.fairtrade-kampagnen.de/fileadmin/user\\_upload/ft-kampagnen/aktionen/fairtrade\\_factsheet\\_kinderrechte\\_kakao\\_2022.pdf](https://www.fairtrade-kampagnen.de/fileadmin/user_upload/ft-kampagnen/aktionen/fairtrade_factsheet_kinderrechte_kakao_2022.pdf), Stand: 23.11.24.
- <sup>33</sup> Vgl. o.A.: „Formen Nachhaltiger Kakao“, o.J. URL: <https://www.kakaoforum.de/>, Stand: 23.11.24.
- <sup>34</sup> Vgl. Schulz, Sven Christian: „Fairtrade-Siegel: das Siegel für fairen Handel“, 2021. URL: [https://utopia.de/siegel/fairtrade-siegel-bedeutung-kritik/#google\\_vignette](https://utopia.de/siegel/fairtrade-siegel-bedeutung-kritik/#google_vignette), Stand: 23.11.24.
- <sup>35</sup> Vgl. ebenda.
- <sup>36</sup> Vgl. ebenda.
- <sup>37</sup> Vgl. Schulz, Sven Christian: „Fairtrade-Siegel: das Siegel für fairen Handel“, 2021. URL: [https://utopia.de/siegel/fairtrade-siegel-bedeutung-kritik/#google\\_vignette](https://utopia.de/siegel/fairtrade-siegel-bedeutung-kritik/#google_vignette), Stand: 23.11.2024.
- <sup>38</sup> Vgl. ebenda.
- <sup>39</sup> Vgl. Charbonneau, Nina: Kinderarbeit weltweit: Die wichtigsten Fragen und Antworten, 2020. URL: <https://www.unicef.de/informieren/aktuelles/blog/-/kinderarbeit-fragen-und-antworten/275272>, Stand 24.11.24.
- <sup>40</sup> Vgl. Brinkmann-Brock / Girndt / u.a.: Subsahara-Afrika, S. 56-57.
- <sup>41</sup> Vgl. ebenda.
- <sup>42</sup> Vgl. ebenda.
- <sup>43</sup> Vgl. o.A.: Vom Kakao zur Schokolade. Kinderarbeit im Kakaosektor, o. J. URL: [https://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user\\_upload/pdf/Projekt/Schoko/Li/woher-die-schokolade-kommt-lii0-kinderarbeit-im-kakaosektor.pdf](https://www.regenwald-schuetzen.org/fileadmin/user_upload/pdf/Projekt/Schoko/Li/woher-die-schokolade-kommt-lii0-kinderarbeit-im-kakaosektor.pdf), Stand: 24.11.24.
- <sup>44</sup> Vgl. Brinkmann-Brock / Girndt / u.a.: Subsahara-Afrika, S. 56-57.
- <sup>45</sup> Vgl. o.A.: Erstklassige belgische Schokoladenmarken, o.J. URL: <https://www.visitflanders.com/de/entdecke-flandern/kulinarische-leckereien-und-belgisches-bier/belgische-schokolade-0>, Stand: 24.11.24.
- <sup>46</sup> Vgl. ebenda.

- <sup>47</sup> Vgl. o.A.: Côte d'Or (Schokolade), 2024. URL: [https://de.wikipedia.org/wiki/C%C3%B4te\\_d%E2%80%99Or\\_\(Schokolade\)](https://de.wikipedia.org/wiki/C%C3%B4te_d%E2%80%99Or_(Schokolade)), Stand 24.11.24.
- <sup>48</sup> Vgl. o.A.: Kakaoanbau, o.J. URL: <https://de.cocoalife.org/in-unseren-kakaoanbau-regionen/>, Stand: 24.11.24.
- <sup>49</sup> Vgl. o.A.: Unser Engagement für ehrliche Schokolade, o.J. URL: [https://www.neuhauschocolates.com/de\\_DE/honest-chocolate-%7C-neuhaus-chocolates-%7C-erfinder-der-belgischen-praline/honestchocolate.html](https://www.neuhauschocolates.com/de_DE/honest-chocolate-%7C-neuhaus-chocolates-%7C-erfinder-der-belgischen-praline/honestchocolate.html), Stand: 24.11.24.
- <sup>50</sup> Vgl. o.A.: Erstklassige belgische Schokoladenmarken.
- <sup>51</sup> Vgl. o.A.: Nachhaltiger Kakao. Glück auf ganzer Linie, o.J. URL: [https://www.leonidas.com/be\\_de/nachhaltiger-kakao](https://www.leonidas.com/be_de/nachhaltiger-kakao), Stand: 24.11.24.
- <sup>52</sup> Vgl. o.A.: Erstklassige belgische Schokoladenmarken.
- <sup>53</sup> Vgl. o.A.: Nachhaltigkeit bei Godiva, o.J. URL: <https://godiva.eu/de/pages/sustainability>, Stand: 24.11.24.
- <sup>54</sup> Vgl. o.A.: Erstklassige belgische Schokoladenmarken.
- <sup>55</sup> Vgl. o.A.: Was macht belgische Schokolade so einzigartig?, o.J. URL: <https://www.ovidias.com/de-at/blog/fakten/was-macht-belgische-schokolade-so-einzigartig>, Stand: 24.11.24.
- <sup>56</sup> Vgl. o.A.: „Wie kommt es, dass belgische Schokolade weltweit so bekannt ist?“, 2017. URL: <https://www.planetechocolat.com/de/prestablog-pourquoi-le-chocolat-belge-est-il-si-repute-dans-le-monde--n12/default>, Stand: 23.11.2024.
- <sup>57</sup> Vgl. ebenda.
- <sup>58</sup> Vgl. ebenda.
- <sup>59</sup> Vgl. Choco-Story, Schokoladenmuseum Brügge.
- <sup>60</sup> Vgl. o.A.: Was macht die belgische Schokolade so einzigartig?, o.J. URL: <https://www.visitflanders.com/de/entdecke-flandern/kulinarische-leckereien-und-belgisches-bier/belgische-schokolade/was-macht>, Stand: 24.11.24.
- <sup>61</sup> Vgl. o.A.: Was macht die belgische Schokolade so einzigartig?, o.J. URL: <https://www.visitflanders.com/de/entdecke-flandern/kulinarische-leckereien-und-belgisches-bier/belgische-schokolade/was-macht>, Stand: 24.11.24.
- <sup>62</sup> Vgl. ebenda.
- <sup>63</sup> Vgl. ebenda.

# Abbildungsverzeichnis

- Abb. 1: <https://image.invaluable.com/housePhotos/Bassenge/02/673102/H0223-L209882625.jpg>, Stand: 26.11.24.
- Abb. 2: <https://th.bing.com/th/id/R.11aa7d820e37af81ee5563c262d6b2d8?rik=xyhO5YJQ%2bm4Q4g&riu=http%3a%2f%2fwww.roundtheworldcooking.com%2fwp-content%2fuploads%2f2014%2f02%2fneuhaus.jpg&ehk=BZjcjK6EAS4Lk8kG88VDJfbuJfyIXCxCu ntiR1dMgc4%3d&risl=&pid=ImgRaw&r=0>
- Abb. 3: <https://www.fbf-bff.be/wp-content/uploads/2021/10/Neuhaus-ancien-magasin.png>, Stand: 26.11.24.
- Abb. 4: <https://m.media-amazon.com/images/I/71yQ-gm4gLL.jpg>, Stand: 26.11.24.
- Abb. 5: [https://www.kakaoplattform.ch/fileadmin/\\_processed\\_/a/b/csm\\_kakaoplattform\\_map\\_tr ees\\_8aa9f75419.jpg](https://www.kakaoplattform.ch/fileadmin/_processed_/a/b/csm_kakaoplattform_map_tr ees_8aa9f75419.jpg), Stand: 26.11.2024.
- Abb. 6: Anbausysteme: Brinkmann-Brock, Ursula / Girndt, Thilo / u.a.: Diercke Spezial. Subsahara-Afrika, Braunschweig<sup>1</sup> 2023, S. 56-57, Stand: 26.11.2024.
- Abb. 7: [https://www.theobroma-cacao.de/web/image/539433/\\_DSC4186\\_web.jpg](https://www.theobroma-cacao.de/web/image/539433/_DSC4186_web.jpg), Stand: 26.11.2024.
- Abb. 8: [https://th.bing.com/th/id/OIP.YhdcOb6Mowp\\_FKIUwROawgAAAA?rs=1&pid=ImgDetMain](https://th.bing.com/th/id/OIP.YhdcOb6Mowp_FKIUwROawgAAAA?rs=1&pid=ImgDetMain), Stand: 26.11.24.
- Abb. 9: [https://www.theobroma-cacao.de/web/image/539439/\\_DSC4437\\_web.jpg](https://www.theobroma-cacao.de/web/image/539439/_DSC4437_web.jpg), Stand: 26.11.24.
- Abb. 10: <https://media01.stockfood.com/largepreviews/OTcwNjlyNA==/00313104-Cocoa-beans-in-roaster.jpg>, Stand: 26.11.24.
- Abb. 11: <https://www.selmi-group.de/img/winnower-kakaobohnen-brecher/winnower-kakaobohnen-brecher-3.jpg>, Stand: 26.11.24.
- Abb. 12: [https://www.jungborn.de/blog/wp-content/uploads/2022/02/Melangeur\\_s.jpg](https://www.jungborn.de/blog/wp-content/uploads/2022/02/Melangeur_s.jpg), Stand: 26.11.24.
- Abb. 13: [https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/lebensmittel/schokolade/portraetschokoladecongjpg100~\\_v-gseapremiumxl.jpg](https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/lebensmittel/schokolade/portraetschokoladecongjpg100~_v-gseapremiumxl.jpg), Stand: 26.11.24.
- Abb. 14: <https://mldvsdannycf.i.optimole.com/AqwVD6s-POgfUVqB/w:800/h:534/q:55/http://chocolatephayanak.com/wp-content/uploads/Melanger.jpg>, Stand:26.11.24.
- Abb. 15: <https://www.fr.de/assets/images/33/814/33814290-kakao-preis-ernte-afrika-lieferkettengesetz-nestle-schokolade-PvBG.jpg>, Stand: 26.11.24.
- Abb. 16: [https://www.theobroma-cacao.de/web/image/539445/\\_DSC6134a\\_web.jpg](https://www.theobroma-cacao.de/web/image/539445/_DSC6134a_web.jpg), Stand: 26.11.24.
- Abb. 17: <https://www.abzonline.de/news/media/7/Das-Conchie-sor-fr-die-gewol-TeX-und-das-Aro-in-de-60350.jpeg>, Stand: 26.11.24.
- Abb. 18: Kakaobarometer, 2015. URL: [https://www.publiceye.ch/fileadmin/doc/Schokolade/2015\\_PublicEye\\_Kakaobarometer\\_2015\\_Report.pdf](https://www.publiceye.ch/fileadmin/doc/Schokolade/2015_PublicEye_Kakaobarometer_2015_Report.pdf), S. 37., Stand: 26.11-24.
- Abb. 19: Kakaobarometer, 2015. URL: [https://www.publiceye.ch/fileadmin/doc/Schokolade/2015\\_PublicEye\\_Kakaobarometer\\_2015\\_Report.pdf](https://www.publiceye.ch/fileadmin/doc/Schokolade/2015_PublicEye_Kakaobarometer_2015_Report.pdf), S. 6, Stand: 26.11.24.
- Abb. 20: Eigene Darstellung nach: Brinkmann-Brock, Ursula / Girndt, Thilo / u.a.: Diercke Spezial. Subsahara-Afrika, Braunschweig<sup>1</sup> 2023, S. 56-57, Stand: 26.11.24.
- Abb. 21: [https://images.utopia.de/eT8Ek0N2bV347vyztpUwMQbj5yANH\\_LOrgLP7zMnf2M/rt:fill/w:192/h:225/g:sm/plain/2015/04/siegel-gepa\\_z\\_gepa\\_1280x.jpg](https://images.utopia.de/eT8Ek0N2bV347vyztpUwMQbj5yANH_LOrgLP7zMnf2M/rt:fill/w:192/h:225/g:sm/plain/2015/04/siegel-gepa_z_gepa_1280x.jpg), Stand: 26.11.24.

- Abb. 22: [https://images.utopia.de/iTagxmdmY3ff\\_303FmtpgKwo5-luWoL9P6Nih7pizDc/rt:fill/w:192/h:225/g:sm/plain/2015/04/siegel-fairtrade\\_z\\_transfair\\_1280x.jpg](https://images.utopia.de/iTagxmdmY3ff_303FmtpgKwo5-luWoL9P6Nih7pizDc/rt:fill/w:192/h:225/g:sm/plain/2015/04/siegel-fairtrade_z_transfair_1280x.jpg), Stand: 26.11.24.
- Abb. 23: [https://images.utopia.de/RAEaDSHrt18qQFEuRuRdEdu-6JdNdvTUYU0Trv6WwhY/rt:fill/w:192/h:152/g:sm/plain/2015/04/siegel-rapunzel-hand-in-hand\\_z\\_rapunzel\\_1280x.jpg](https://images.utopia.de/RAEaDSHrt18qQFEuRuRdEdu-6JdNdvTUYU0Trv6WwhY/rt:fill/w:192/h:152/g:sm/plain/2015/04/siegel-rapunzel-hand-in-hand_z_rapunzel_1280x.jpg), Stand: 26.11.24.
- Abb. 24: <https://images.utopia.de/UpnWkJ5Vm2CpflyQbGuOJ0uCqbomi2MaJmFAMpGLNTw/rt:fill/w:640/h:300/g:ce/plain/2017/12/schokolade-siegel-fair-bio-w-martin-villadsen-robert-kneschke-201201-1280x720-1.jpg>, Stand: 26.11.24.
- Abb. 25: <https://www.regenwald.org/photos/article/facebook/fb/de/006-005-mg-8119.jpg>, Stand: 26.11.24.
- Abb. 26: <https://image.geo.de/30035300/t/hK/v3/w2048/r0/-/kinderarbeit-kakao-afrika-gross-jpg-12931-.jpg>, Stand: 26.11.24.
- Abb. 27: <https://www.gemeinsam-fuer-afrika.de/wp-content/uploads/2021/05/Kakao.jpg>, Stand: 26.11.24.
- Abb. 28: <https://shop.brusselsairport.be/medias/logo-cotedor.svg?context=bWFzdGVyFHJvb3R8MjA2NjkzfgltYWdlL3N2Zyt4bWx8YUdSaUwyZzJaUzgzOTIRZeu5EazJOalUITkRnMkwyeHZaMjh0WTI5MFpXUnZjaTV6ZGJjfgFmMjM4MmM4Zjc5ZjYxNjYzYzU5MzgzODAyZTAzNjViY2EwMzcxNTFkZGU4ZTQ3Y2UIYzA0MzY2Yjg3NGJiMjY>, Stand: 26.11.24.
- Abb. 29: [https://blogger.googleusercontent.com/img/b/R29vZ2xl/AVvXsEiIMAK\\_o5Gxv9qV5W4mpm886VJfqAyb89m8ZOfQKV4ACYaCIXGtEHSgZNd1xQC8wOzJ6DSvbpXCDcrUi8TYvRXie8U2fpE6uELKEx9kiWNQMIwFLkjuTRmjVKQkVN4CtyWjA3v5FnLIDaLD0/s1600/Ero%25CC%2588ffnung\\_Schokoladenboutique\\_Neuhaus\\_02.jpg](https://blogger.googleusercontent.com/img/b/R29vZ2xl/AVvXsEiIMAK_o5Gxv9qV5W4mpm886VJfqAyb89m8ZOfQKV4ACYaCIXGtEHSgZNd1xQC8wOzJ6DSvbpXCDcrUi8TYvRXie8U2fpE6uELKEx9kiWNQMIwFLkjuTRmjVKQkVN4CtyWjA3v5FnLIDaLD0/s1600/Ero%25CC%2588ffnung_Schokoladenboutique_Neuhaus_02.jpg), Stand: 26.11.24.
- Abb. 30: <https://i0.wp.com/www.retaildetail.eu/wp-content/uploads/sites/2/2023/10/Leonidas-shutterstock-604589798.jpg?fit=%2C&quality=100&strip=all&ssl=1>, Stand: 26.11.24.
- Abb. 31: <https://www.lebensmittelzeitung.net/news/media/20/Godiva-Imago-191630-detailp.jpeg>, Stand: 26.11.24.
- Abb. 32: Eigene Aufnahme.
- Abb. 33: Eigene Aufnahme.
- Abb. 34: Eigene Aufnahme.
- Abb. 35: Eigene Aufnahme.
- Abb. 36: Eigene Aufnahme.
- Abb. 37: Eigene Aufnahme.
- Abb. 38: Eigene Aufnahme.
- Abb. 39: Eigene Aufnahme.
- Abb. 40: Eigene Aufnahme.
- Abb. 41: Eigene Aufnahme.