

WICHTIGE FAKTEN ZU SCHOKOLADE

Schokolade ist in aller Munde: Erfahren Sie, was in der Schokolade steckt und wer die wichtigsten Lieferanten für das „braune Gold“ sind.



DIE KAKAOSORTEN

Forastero, Criollo und Trinitario sind die drei Kakaosorten, die für den weltweiten Handel von Bedeutung sind. Dabei wird Kakao grob in drei Sorten unterteilt: die Edelkakaos Criollo und Trinitario und den Konsumkakao Forastero.



CRIOLO

Criollo gilt als die edelste Kakaosorte, da die Kakaobohnen wenig Bitterstoffe und einen geringen Säuregehalt haben. Er stammt vor allem aus Venezuela. Er macht etwa ein Prozent der Welternte aus. Die Edelkakaos werden häufig guten Schokoladen zur Bereicherung des Aromas beigegeben.

TRINITARIO

Die Sorte ist eine Kreuzung aus Forastero und Criollo. Der Trinitario, der vor allem aus Zentralamerika, dem nördlichen Südamerika, der Karibik und Madagaskar kommt, hat einen Anteil von etwa 19 Prozent am Weltanbau. Er hat eine fruchtige bis würzig-erdige Note.



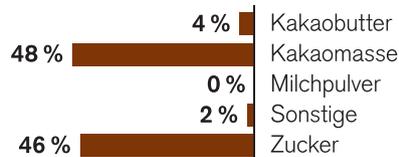
FORASTERO

Die Sorte wird vor allem in Westafrika, Brasilien, Indonesien und Malaysia angebaut. Forastero ist nicht nur widerstandsfähig, sondern auch sehr ertragsreich. Die Sorte macht etwa 80 Prozent der Welternte aus. Forastero-Kakao hat einen kräftigen Kakaogeschmack.

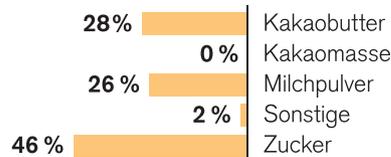


ZUSAMMENSETZUNG VON SCHOKOLADE

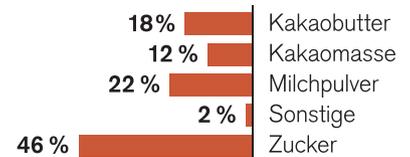
Halbbitter „Zartbitter“-Schokolade



Weiße Schokolade



Vollmilchschokolade



INFO

Die weltweit größten **Schokoladenhersteller** 2014 sind laut der Zeitschrift „Candy Industry“ Mars, Mondelez International und Nestlé. Auf Platz 5 folgt Ferrero und Haribo auf Platz 9.

Zu den größten **Kakaoverarbeitern** gehören nach Angabe von Theobroma Cacao das schweizer Unternehmen Barry Callebaut sowie die beiden US-Firmen ADM Cocoa und Cargill.

Peru, die dominikanische Republik und Ecuador sind die Top-3-Länder für Fairtrade-zertifizierten **Bio-Kakao**. Ghana, die Elfenbeinküste und die dominikanische Republik für Fairtrade-Kakao.

