

Kausch

DAS SCHOKOLADENHAUS

VERKOSTUNG VON EDELKAKAO SCHOKOLADE



WER SPRICHT?



Dr. Elsa Hegmann



» UNS BEI RAUSCH SIND LANGFRISTIGE PARTNERSCHAFTEN MIT DEN KAKAOBAUERN WICHTIG. SO KÖNNEN WIR IHNEN SICHERHEIT, UNTERSTÜTZUNG UND FAIRE, ALSO ÜBER DEM WELTMARKTPREISNIVEAU LIEGENDE PREISE BIETEN. «

Die Biologin Dr. Christina Rohsius bereist regelmäßig die Edelkakao-Plantagen

DIE VORGESCHICHTE...



Baum



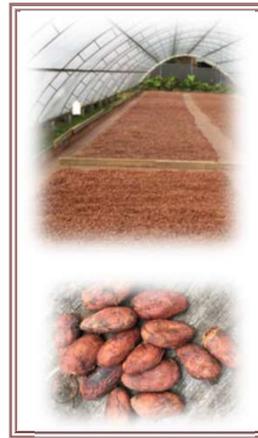
Blüte



Ernte



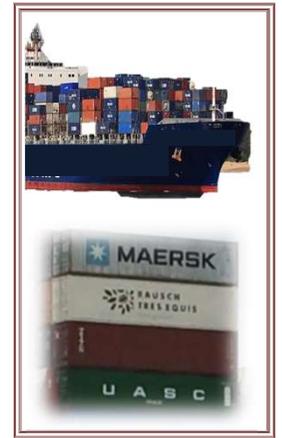
Fermentation



Trocknung



Einsacken



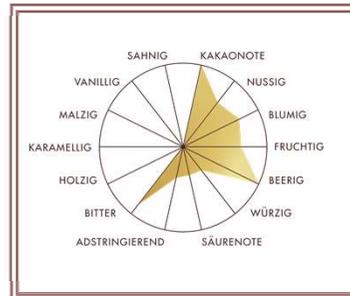
Verschiffung



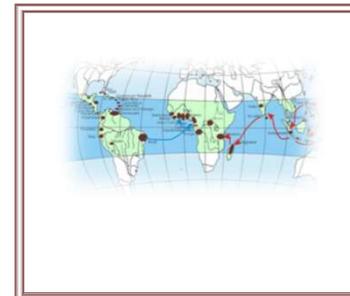
Ankunft im Hafen



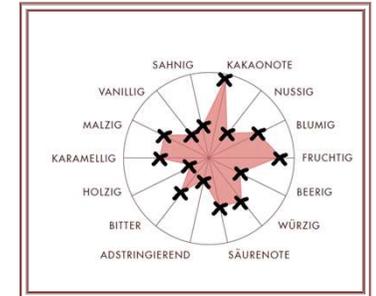
Qualitätsprüfung



Aromaspinne



Edelkakao



Verkostung

Kausch

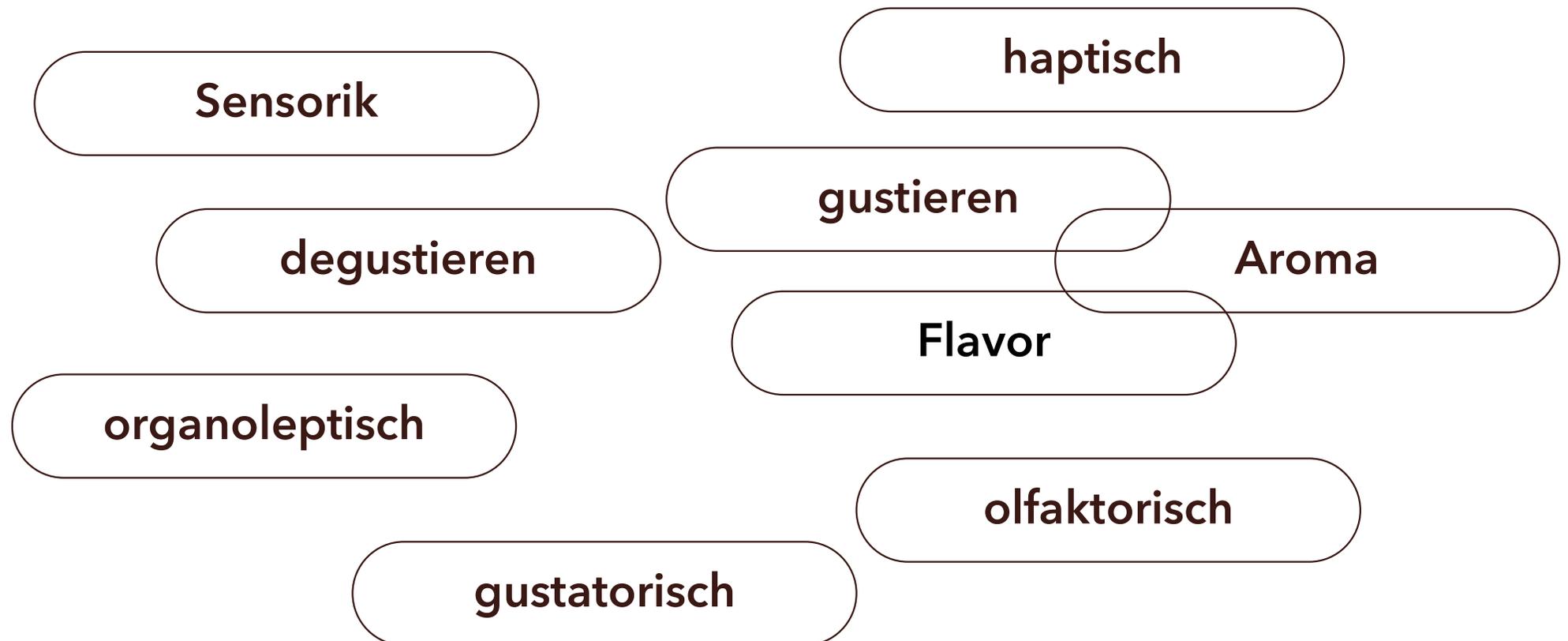
DAS SCHOKOLADENHAUS

NUR GESCHMACK UND GERUCH?



DEGUSTIEREN - EINE SPRACHWELT FÜR SICH...

Was bedeutet eigentlich?



DEGUSTIEREN - EINE SPRACHWELT FÜR SICH...

Sensorik: Gesamtheit der Sinneswahrnehmungsvorgänge
insbesondere Geruchs- und Geschmackssinn



DEGUSTIEREN - EINE SPRACHWELT FÜR SICH...

Olfaktorisch: Geruch (Anfangs-, Haupt- und Nachgeruch)



DEGUSTIEREN - EINE SPRACHWELT FÜR SICH...

Organoleptisch:

Erfassen mittels Geruch, Geschmack,
Aussehen und Farbe



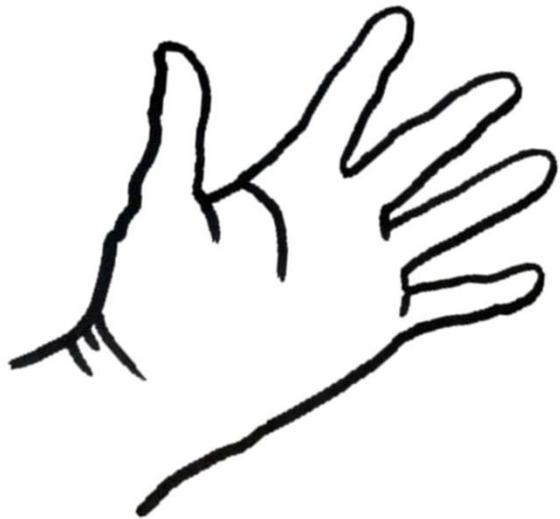
DEGUSTIEREN - EINE SPRACHWELT FÜR SICH...

Gustatorisch: Geschmack der mit Zunge, Mundhöhle und Rachen erfasst wird (Anfangs-, Haupt- und Nachgeschmack)



DEGUSTIEREN - EINE SPRACHWELT FÜR SICH...

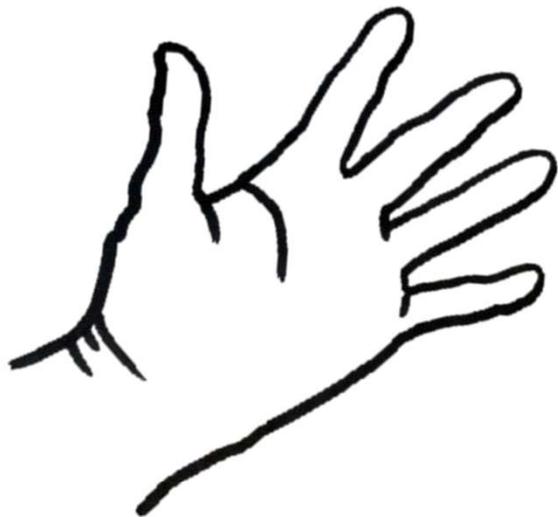
Haptisch: mit Hand, Zunge, Mundhöhle, Rachen



DEGUSTIEREN - EINE SPRACHWELT FÜR SICH...

Flavor:

Umfasst den Gesamtheit der Sinneseindrücke, die vom olfaktorischen und gustatorischen Organ sowie haptisch mit Zunge, Mundhöhle und Rachen empfangen werden



DEGUSTIEREN – WAS BEEINFLUSST DEN GENUSS?

Textur: Größe, Form und Struktur



DEGUSTIEREN – WARUM SCHMECKT ES ANDERS?

Farbe



Temperatur



DEGUSTIEREN – WARUM SCHMECKT ES ANDERS?

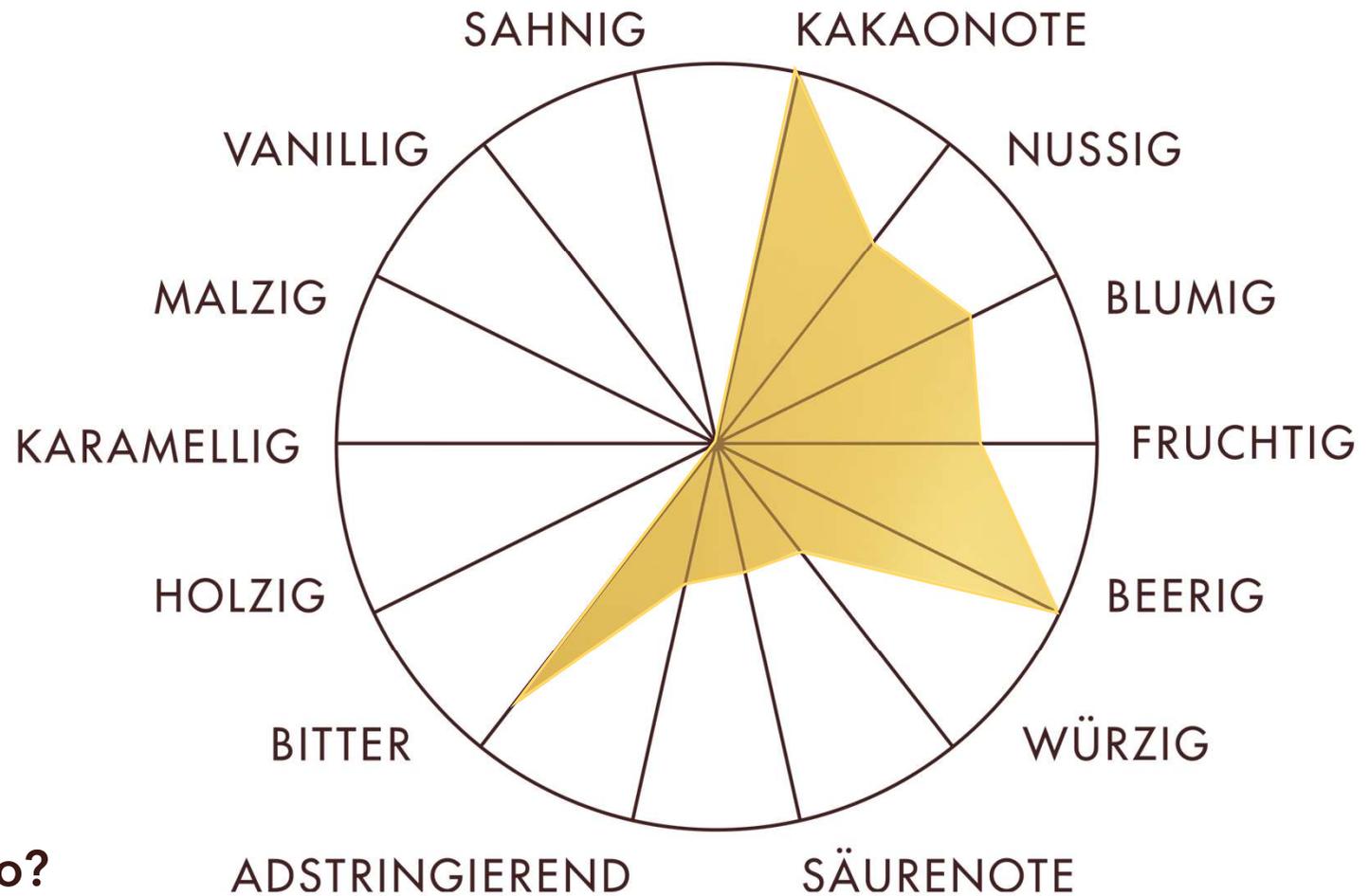
Farbe



Temperatur



DAS WERKZEUG: DIE AROMASPINNE...



Ist es Edelkakao?

Kausch

DAS SCHOKOLADENHAUS

WAS IST SO BESONDERS AN EDELKAKAO?



EDELKAKAO: DAS AROMA MACHT DEN UNTERSCHIED

Edelkacao



Criollo



Trinitario



Nacional (Ecuador)



Kakaonote



fruchtig



nussig



blumig



richtige Sorte + meisterhafte Verarbeitung = Bestes Aroma

Konsumkacao



richtige Sorte + meisterhafte Verarbeitung = Kakao Aroma



Starke Kakaonote



EDELKAKAO: DAS AROMA MACHT DEN UNTERSCHIED

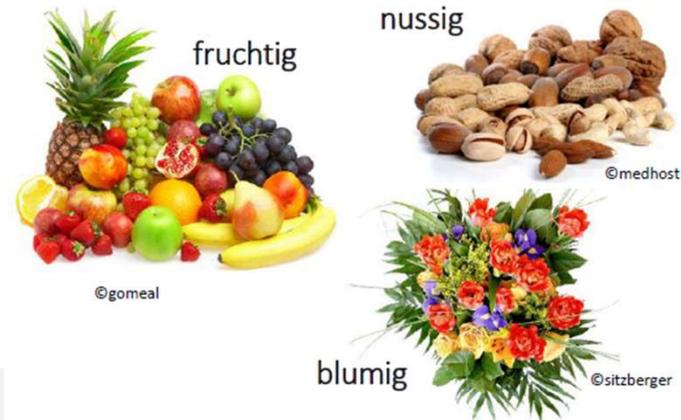
SCHOKOLADENAROMA



- Charakteristisch für Konsumkacao, entwickeln aber **alle Kakaos**
- Entsteht bei der Röstung aus Aromavorstufen, die während der Fermentation und Trocknung gebildet werden:

Schlüssel:
Nacherntebehandlung

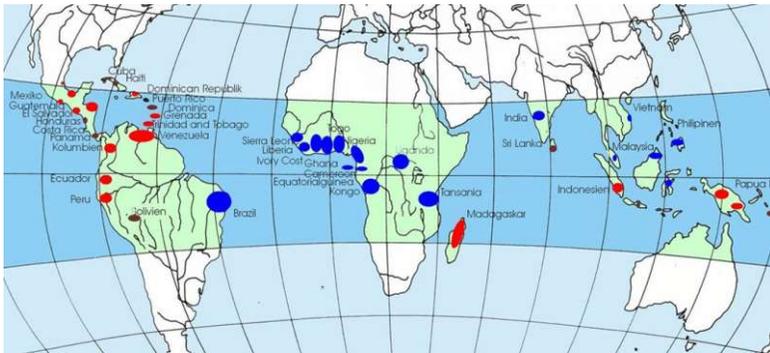
FEINAROMA



- Charakteristisch für **Edelkakaos**, entwickeln nur wenige Kakaos
- Aromastoffe sind im Fruchtfleisch (Pulpa) und teilweise im Samen eingelagert

Schlüssel:
Vererbung

Edelkakao oder Konsumkakao ?



rot = Edelkakaoproduzierendes Land

Die Herkunft?

ca. 65 Länder, die Kakao anbauen

nur 25 davon listet der Annex C der ICCO als „Edelkakaoproduzierendes Land“



Bild: Elsa Hegmann

Die Sorte?

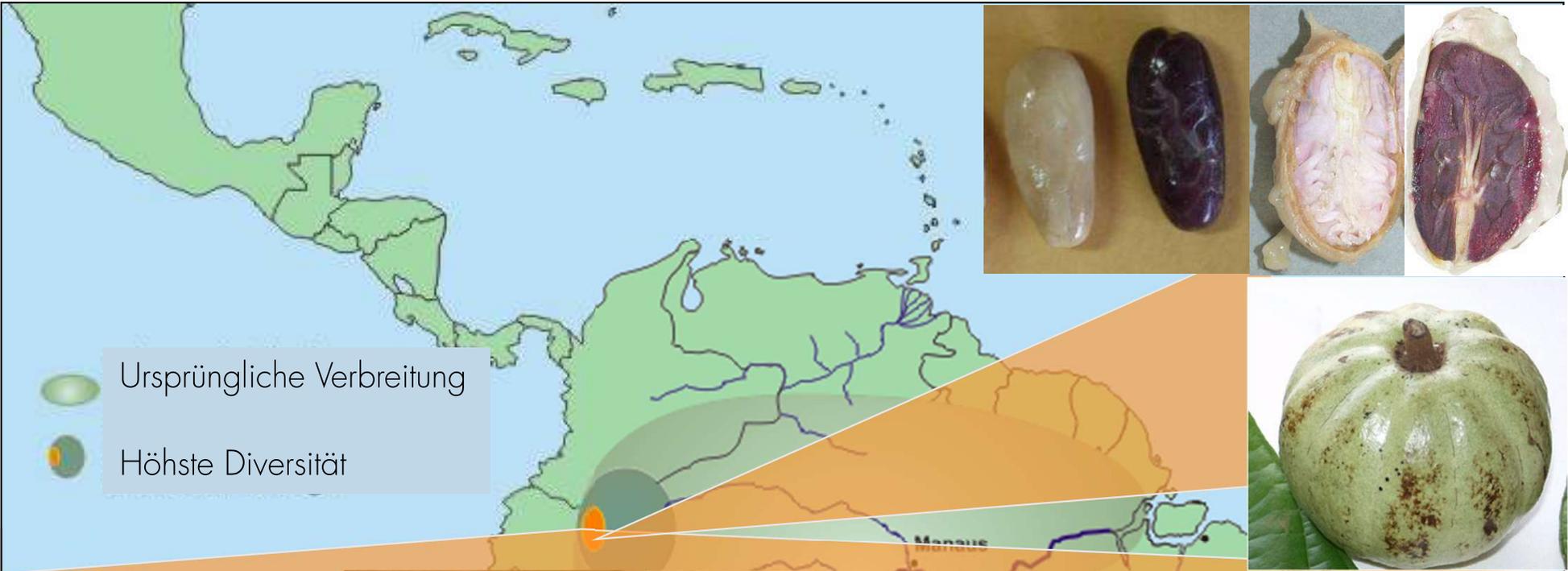
> 1000 Sorten (Varietäten, Klone, Accessions)

nur einige davon sind Edelkakao

Ursprung des Kakaobaumes: Südamerika



Ursprung des Kakaobaumes: Südamerika



Edelkakao: Erste Verbreitung

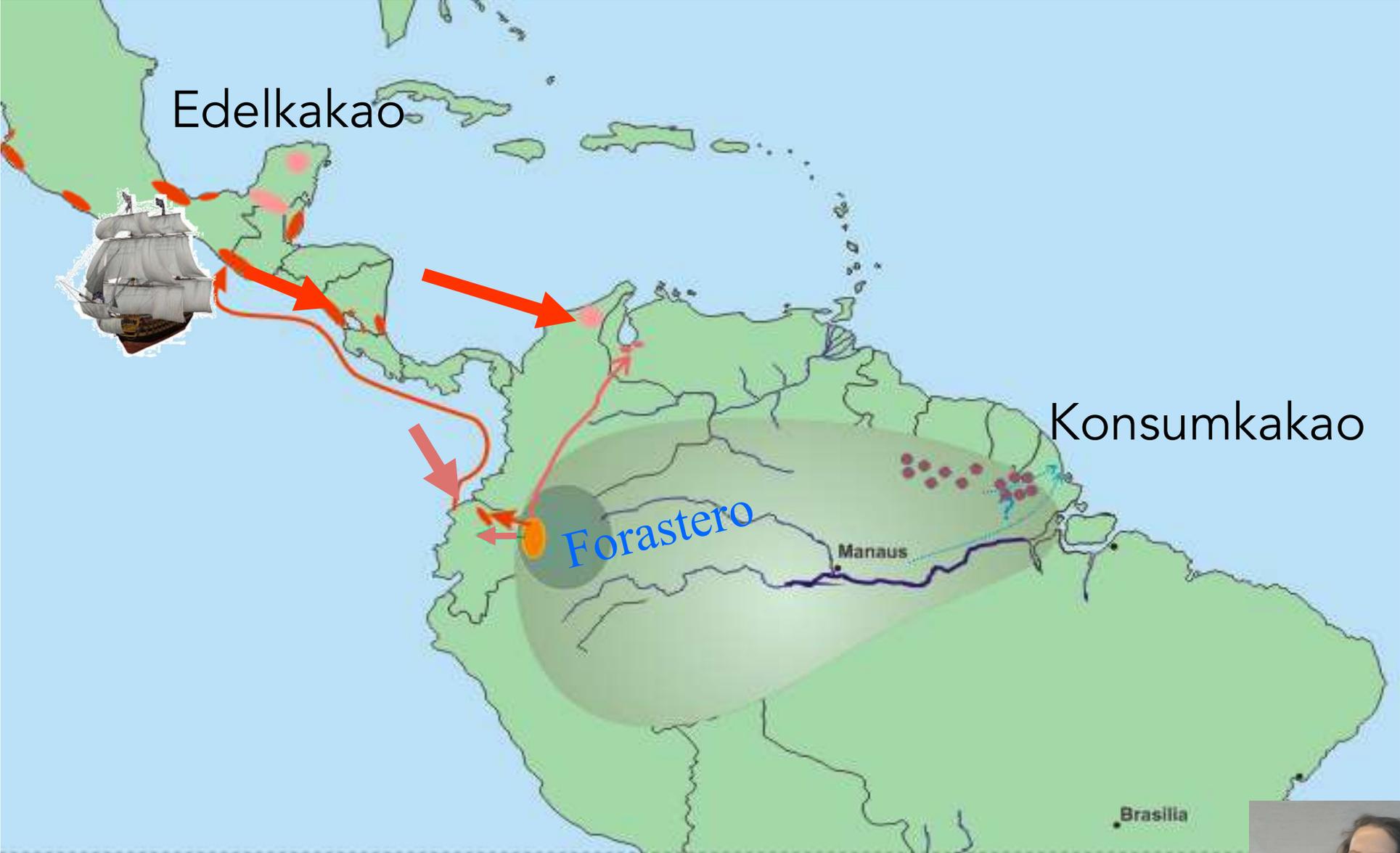
vor ~3000 Jahren Criollo nach Mexiko



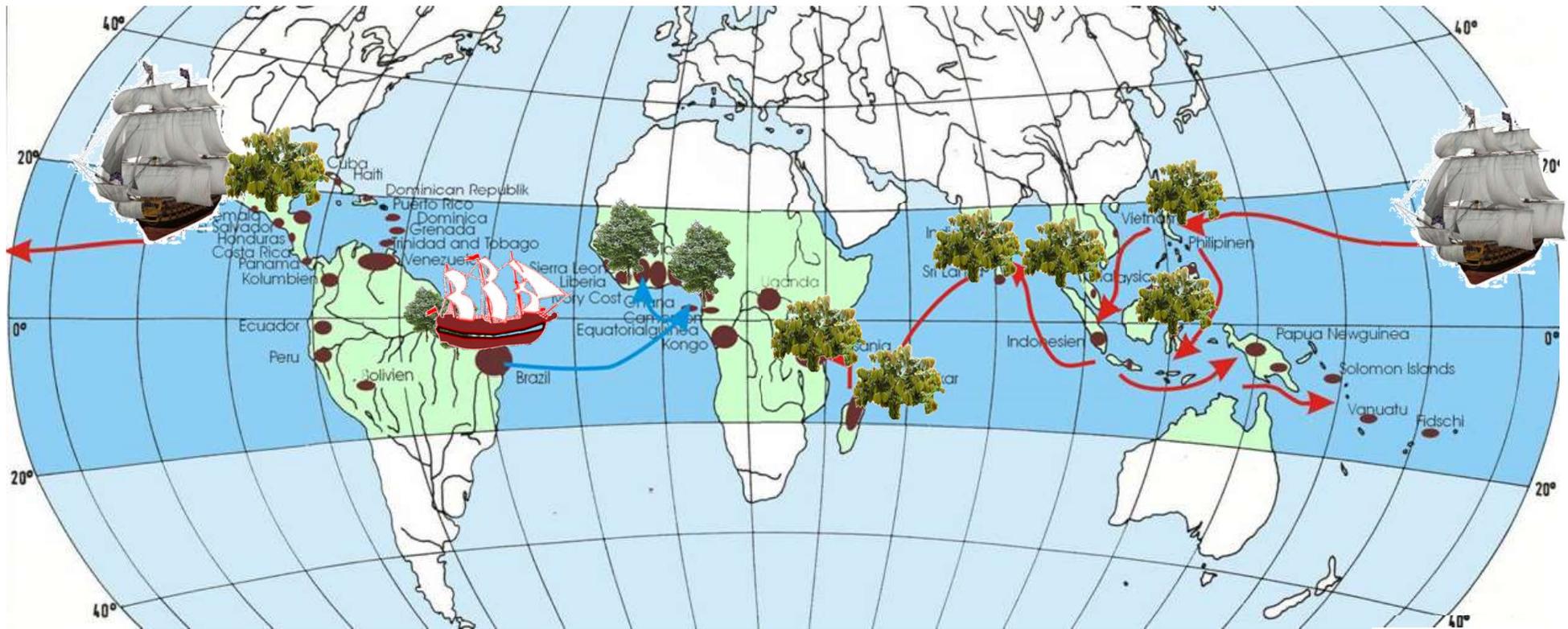
vor 500 Jahren Nacional nach Ecuador



Edelkakao: Erste Verbreitung



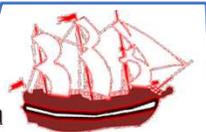
Edelkakao: Koloniale Verbreitung



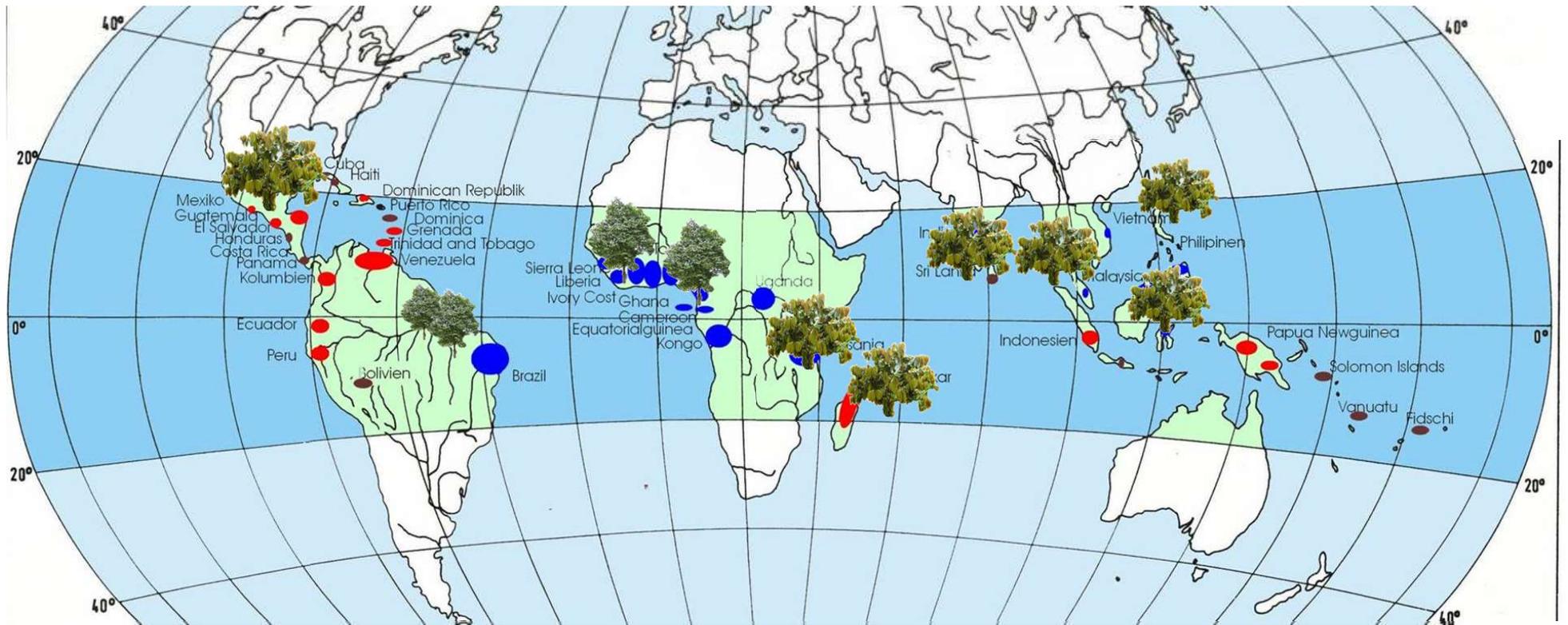
1660 Verbreitung von Criollo Kakao über Handelswege von Mexiko nach Tansania

1822 Verbreitung von „Konsum-“ Kakao nach West-Afrika

1772 Kreuzung aus Criollo und Forastero = Trinitario



Edel- und Konsumkakao: heutiger Stand



Kakao wird in ca. 65 Länder angebaut, nur 25 davon sind „Edelkakaoproduzierende Länder“ (laut ICCO, in Karte rot markiert)



Internationale Kakao Organisation: Edelkakao

ICCO Weltkakao Organisation bestimmt in Fachkommission die Länder:

25 Länder klassifiziert als „Edelkakaoproduzierendes Land“ (von ca. 65 Ländern, die Weltweit Kakao anbauen)

Unter ~ 8 % der Weltkakaoernte ist Edelkakao!

Countries	Council Decision September 2020 (% of total cocoa bean exports)
Belize	<i>a/</i>
Bolivia	<i>a/</i>
Brazil	100%
Colombia	95%
Costa Rica	100%
Dominica	100%
Dominican Republic	45%
Ecuador	75%
Grenada	100%
Guatemala	75%
Haiti	4%
Honduras	<i>a/</i>
Indonesia	10%
Jamaica	100%
Madagascar	100%
Mexico	<i>a/</i>
Nicaragua	80%
Panama	50%
Papua New Guinea	70%
Peru	75%
Saint Lucia	100%
São Tome and Principe	<i>a/</i>
Trinidad and Tobago	100%
Venezuela, Bolivarian Rep. of	<i>a/</i>
Vietnam	<i>a/</i>



Prüfung im Feld



Vielfalt der Rohware... Edel- oder Konsumkakao?

Wie unterscheiden ?



Ecuador



Grenada



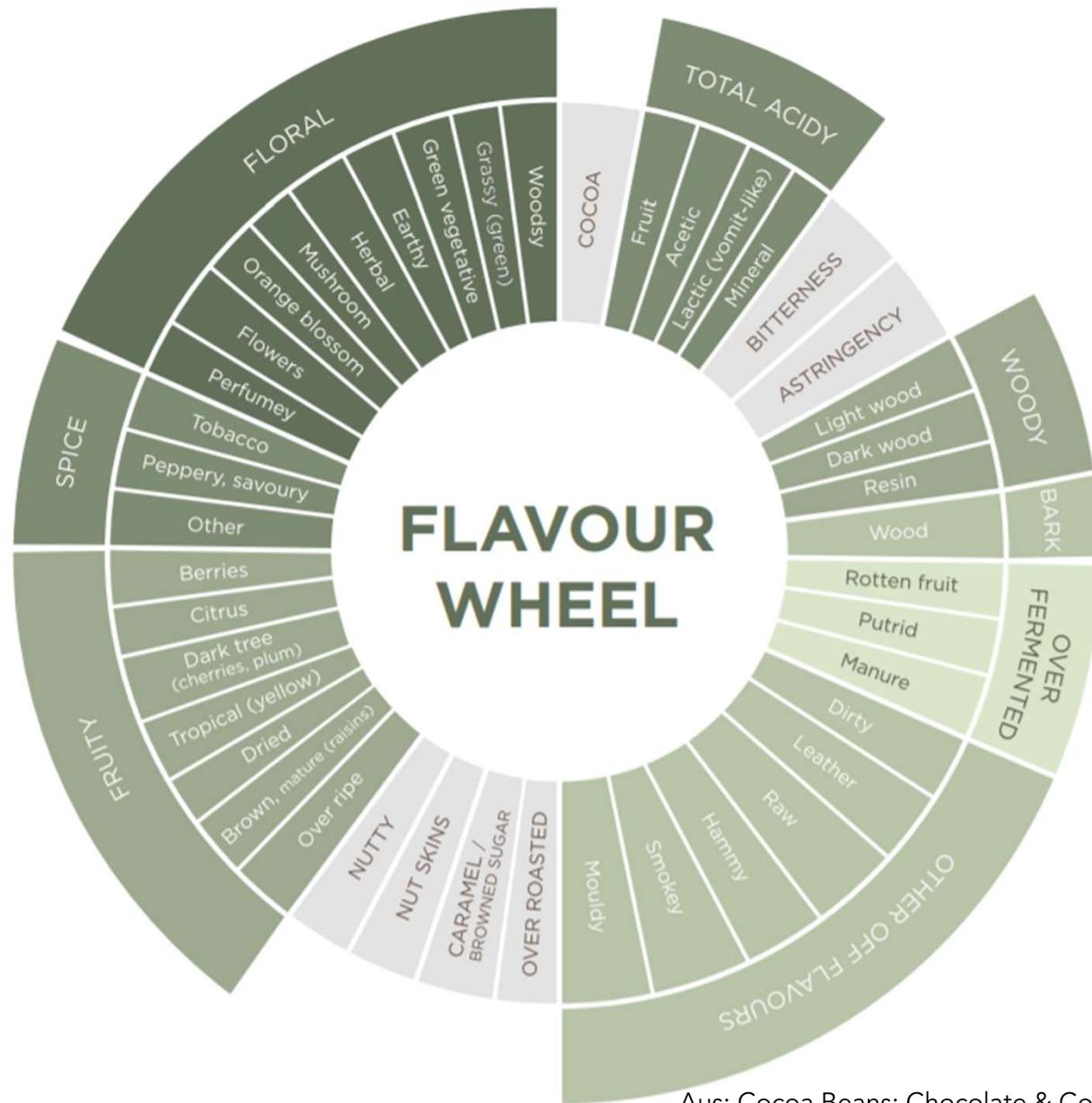
Trinidad



Java A



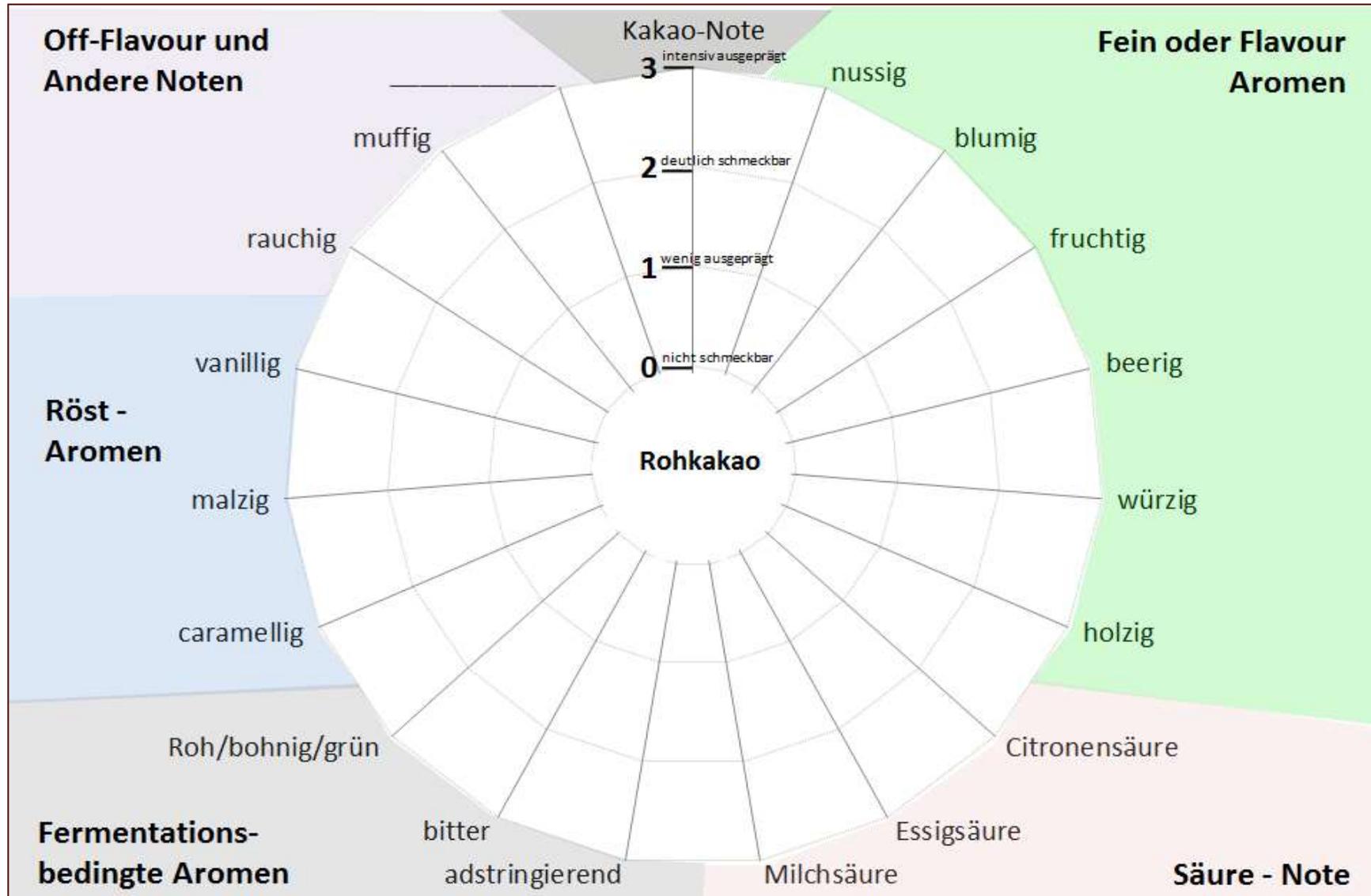
Aromabeschreibung



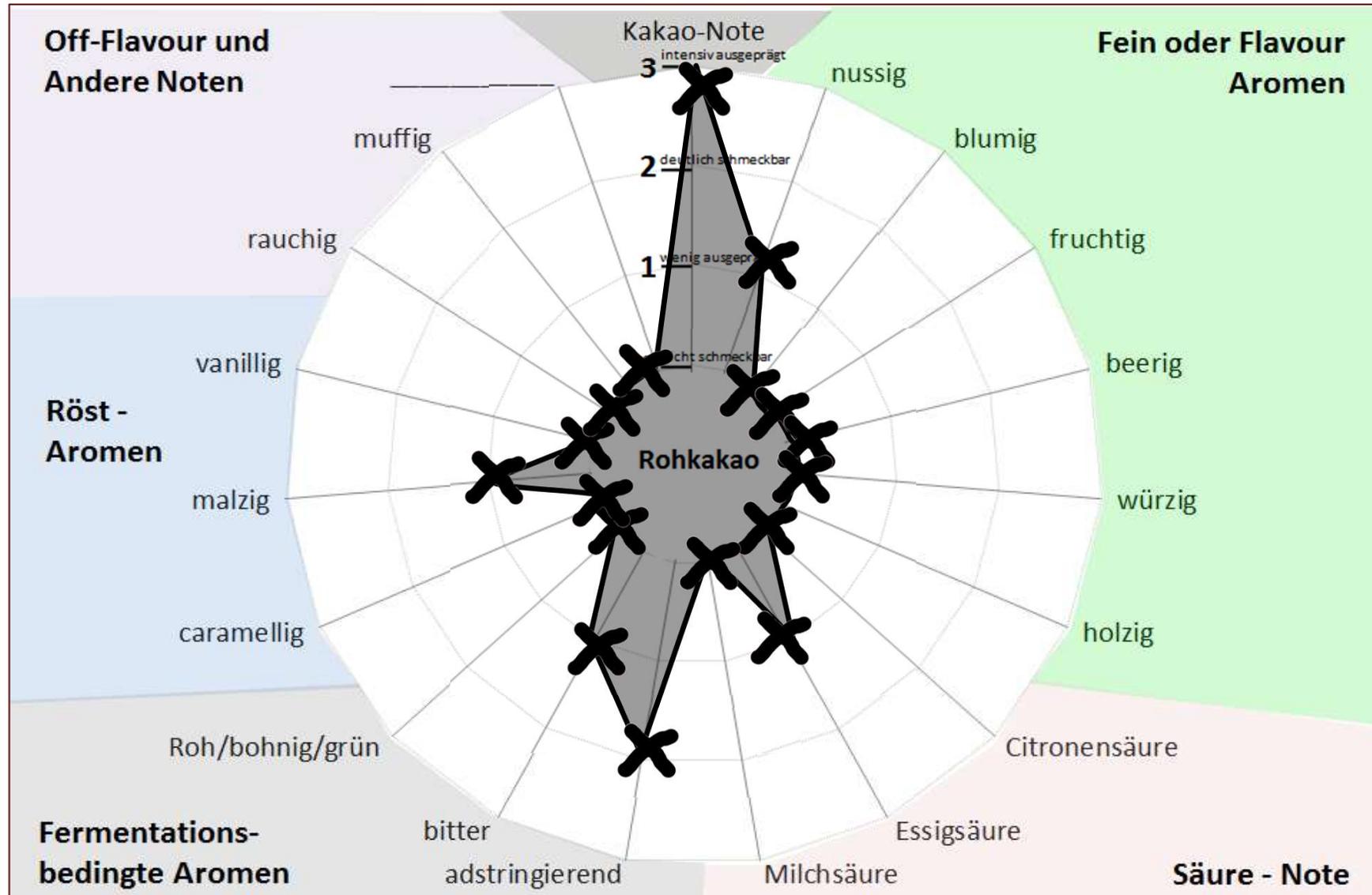
Aus: Cocoa Beans: Chocolate & Cocoa Industry



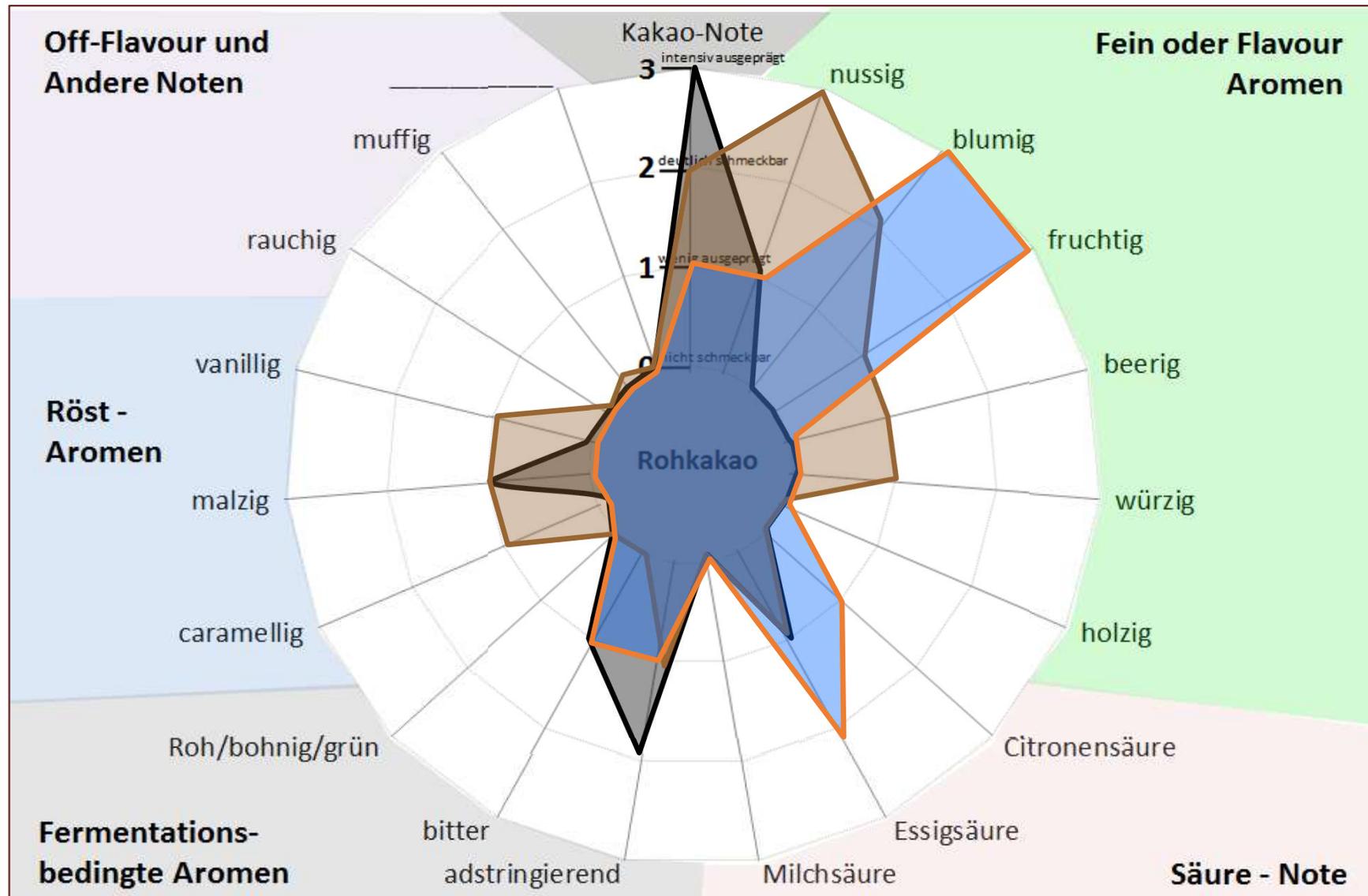
SCHMECKMUSTER: UNTERSCHIEDE VON KAKAO



SCHMECKMUSTER: UNTERSCHIEDE VON KAKAO



Schmeckmuster: Unterschiede von Kakao



✦ Konsumkakao Ghana

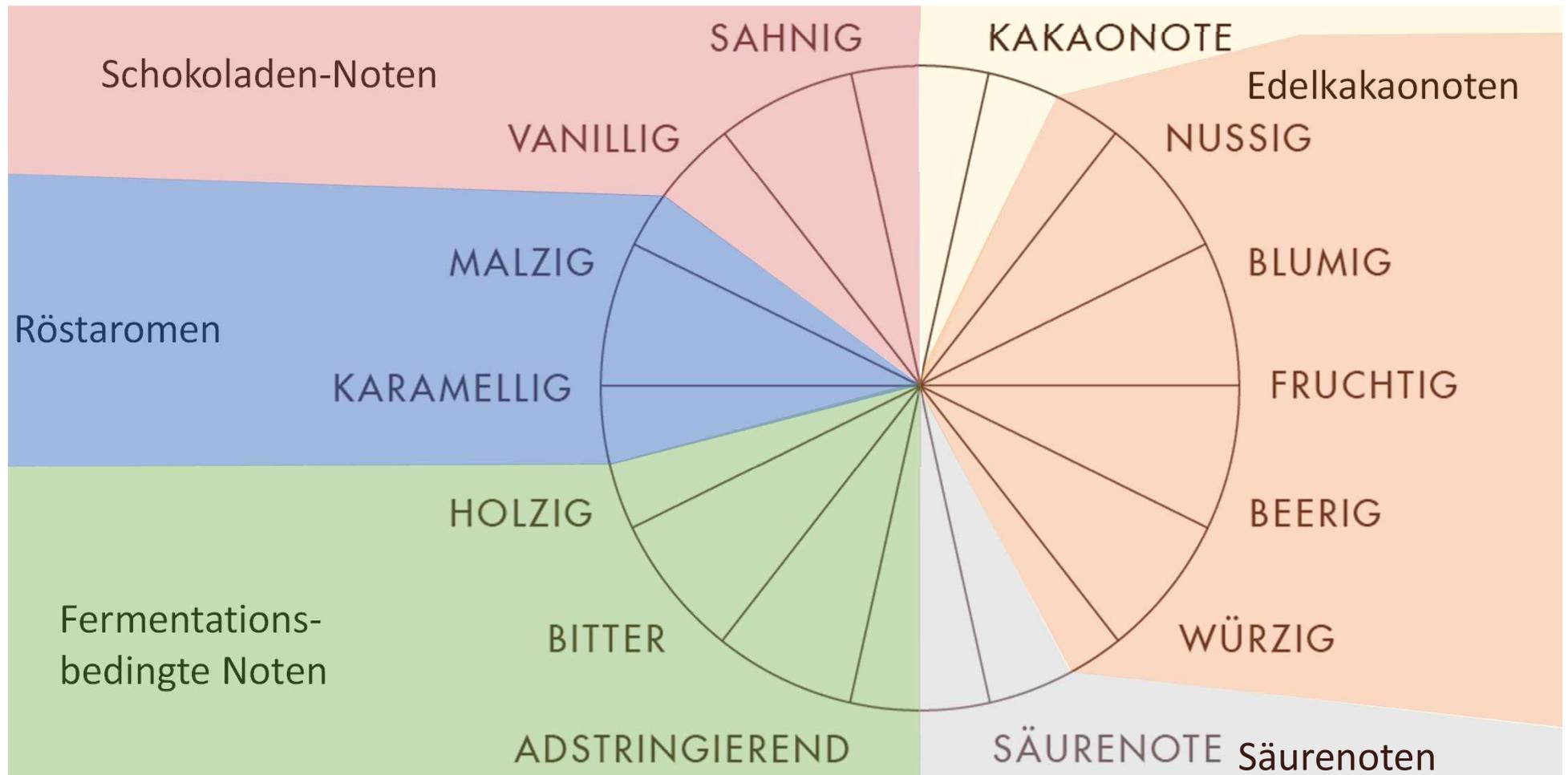
✦ Edelkakao: Venezuela

✦ Edelkakao: Arriba Kakao

VERKOSTUNG VON SCHOKOLADE



VERKOSTUNG VON SCHOKOLADE



Kausch

DAS SCHOKOLADENHAUS

VERKOSTUNG...ABER WIE?



RICHTIG VERKOSTEN: WAS MUSS ICH BEACHTEN?

Bereitstellen:

- ein Glas mit Wasser
- Salzgebäck oder Kräcker ohne Zusätze wie Sesam
- die Aromaspinne
- Die Schokolade...

Geduld und Training...!

Rausch
DAS SCHOKOLADENHAUS

SO FACETTENREICH SCHMECKT PURE SCHOKOLADE

Welche Aromenoten schmecken Sie heraus? Tragen Sie die Ausprägungen ein und vergleichen Sie so die Aroma-Nuancen unterschiedlicher Edelkacao-Schokoladen.

Hören Sie einen Knack beim Brechen der Schokolade? Zergeht sie vollkommen auf der Zunge und fühlt sich ihre Textur fein und glatt an?

Neben den Geschmacksaromen lässt sich gute Edelkacao-Schokolade an weiteren Merkmalen erkennen. So unter anderem an ihrem Bruch, Schmelz und ihrer Konsistenz.

intensiv ausgeprägt
deutlich ausgeprägt
wenig ausgeprägt
wenig schmeckbar

Schokoladenprobe 1
Schokoladenprobe 2

Wussten Sie?
Einen ähnlichen Bewertungsbogen verwenden auch unsere Qualitätstester im Sensorik-Panel

Was schmecken Sie noch?

Unsere Schokoladen gibt es auch online.
Besuchen Sie uns auf rausch.de

RICHTIG VERKOSTEN: WAS MUSS ICH BEACHTEN?

Bereitstellen:

- ein Glas mit Wasser
- Salzgebäck oder Kräcker ohne Zusätze wie Sesam
- die Aromaspinne
- Die Schokolade...

Geduld und Training...!

Rausch
DAS SCHOKOLADENHAUS

SO FACETTENREICH SCHMECKT PURE SCHOKOLADE

Welche Aromenoten schmecken Sie heraus? Tragen Sie die Ausprägungen ein und vergleichen Sie so die Aroma-Nuancen unterschiedlicher Edelkacao-Schokoladen.

Hören Sie einen Knack beim Brechen der Schokolade? Zergeht sie vollkommen auf der Zunge und fühlt sich ihre Textur fein und glatt an?

Neben den Geschmacksaromen lässt sich gute Edelkacao-Schokolade an weiteren Merkmalen erkennen. So unter anderem an ihrem Bruch, Schmelz und ihrer Konsistenz.

intensiv ausgeprägt
deutlich ausgeprägt
wenig ausgeprägt
wenig schmeckbar

Schokoladenprobe 1
Schokoladenprobe 2

Wussten Sie?
Einen ähnlichen Bewertungsbogen verwenden auch unsere Qualitätstester im Sensorik-Panel

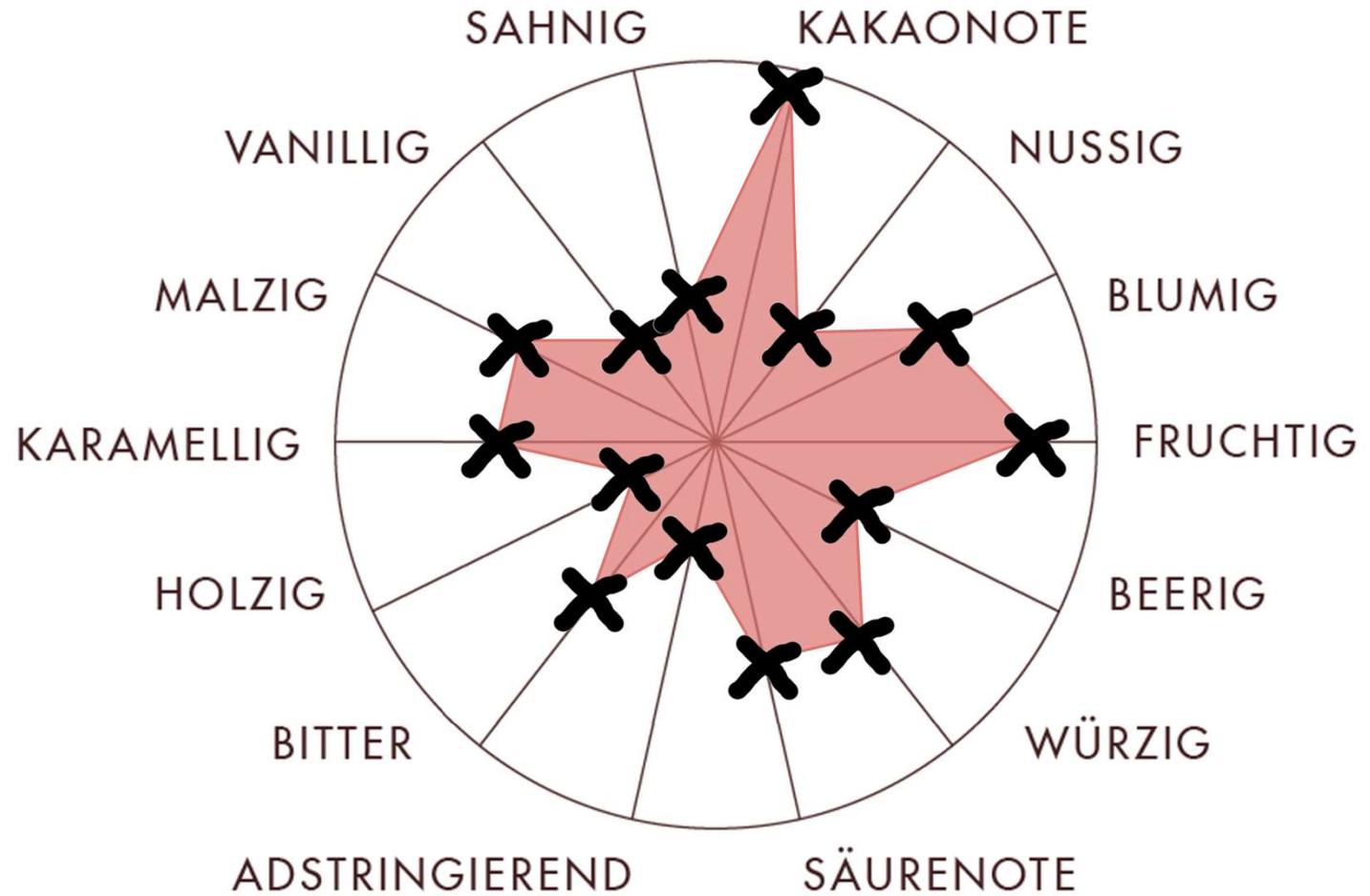
Was schmecken Sie noch?

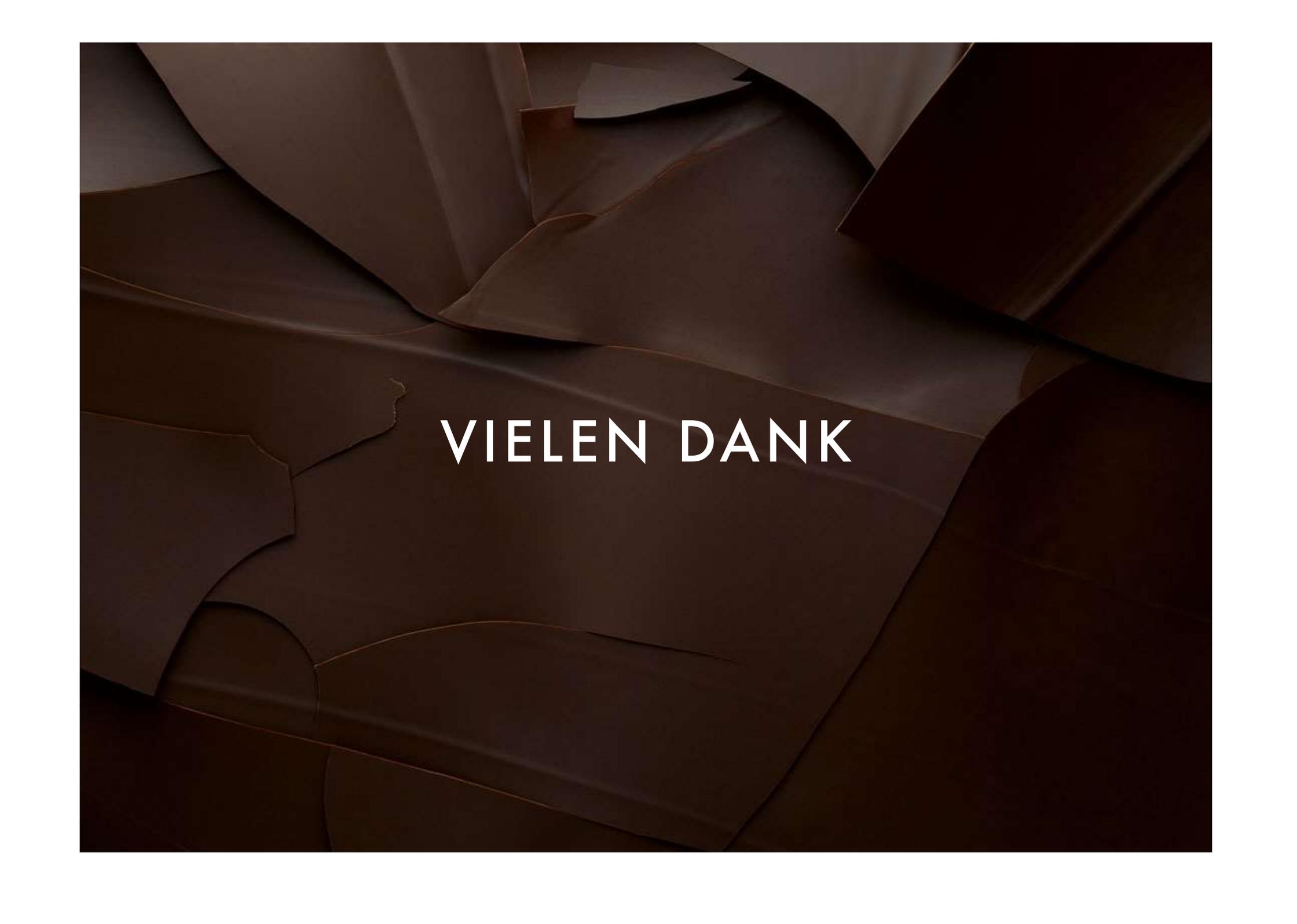
Unsere Schokoladen gibt es auch online.
Besuchen Sie uns auf rausch.de

AROMASPINNE



AROMAPRÜFUNG



The image features a background of layered, torn brown paper. The paper is layered, with some pieces overlapping others, creating a sense of depth and texture. The colors range from a light tan to a dark, almost black brown. The text "VIELEN DANK" is centered in the middle of the image in a white, bold, sans-serif font. The overall composition is simple and elegant, with a focus on texture and color.

VIELEN DANK