

## **Fortbildungsseminar „Rund um die Schokolade“**

Die Confiserie Felicitas - Die Schokoladenseite der Lausitz - in Hornow bot den perfekten Veranstaltungsort für unsere Weiterbildung zur Thematik „Rund um die Schokolade“ am 04. Mai 2011. Hornow ist ein kleines Dorf im Landkreis Spree-Neiße und liegt ganz im Süden Brandenburgs.

Es ist vor rund 20 Jahren die neue Heimat von Goedele Matthyssen und Peter Bienstmann geworden, welche nach einem Aufenthalt in Nigeria einen neuen Lebenspunkt gesucht hatten. Hier stand ein altes LPG – Gebäude leer und wartete auf eine neue Aufgabe. Damit begann die Erfolgsgeschichte der Confiserie Felicitas. Der erste Laden bestand aus einem Regal und einem Schuhkarton als Kasse im damaligen Büro. Nach und nach sprach es sich herum und mit den individuell beschrifteten Schokoladenartikeln begann der Erfolg.

1996 wurde das Gebäude von den beiden Inhabern gekauft und nach und nach ausgebaut. Vor sieben Jahren wurde ein Anbau an das bestehende Gebäude gesetzt, welches den jetzigen Verkaufsraum, die Verpackung, die Schauproduktion, Umkleidebereich und den Vorführraum mit Sanitäranlagen aufnahm.

Im Betrieb arbeiten 45 Festangestellte und 12 feste Saisonkräfte. Alle Mitarbeiter wurden neu angelernt!

Zur Einführung sahen wir uns einen Film über die Confiserie Felicitas an. Er gab Einblicke in die Entwicklung des Betriebes, in die Produktion und zeigte Sehenswürdigkeiten der Lausitz. Dazu gab es als Begleitung eine Tasse heiße Schokolade und Pralinen.

*„Sie glänzt, duftet und knackt, zergeht auf der Zunge und macht Lust auf mehr!“*

Der anschließende Rundgang durch die Produktion mit Goedele Matthyssen brachte uns der Schokolade ganz nah.

In der kleinen Schauproduktion, direkt verbunden mit dem Verkaufsbereich begannen wir. Hier werden sozusagen vor den Augen der Besucher mit sicherer Hand Kundenaufträge umgesetzt. Es werden diverse Schokoladenartikel je nach Wunsch beschriftet und hergerichtet. Temperierte Schokolade wird sehr schnell fest (innerhalb weniger Minuten) und verlangt eine geübte Hand. Anschließend sahen wir uns in der Verpackung um. Hier wird ein Teil der Schokoladenwaren für den Verkaufsbereich verpackt und ein inzwischen großer Bereich ist für den Internethandel notwendig. Im „Alten Laden“ werden jetzt die Bestellungen für Großabnehmer zur Abholung oder Auslieferung bereitgestellt.

Weiter ging es in die Produktion. Verwendet werden Handformen aus Plexiglas (hergestellt in Belgien) in fast allen Formen. Die Formen werden nicht abgewaschen, da Feuchtigkeit und Wasser und Schokolade keine ideale Verbindung sind. Durch die Wärme und Feuchtigkeit könnten sich Keime vermehren sowie leidet die Qualität. Eine Ausnahme bilden die Saisonformen, welche vor der Einlagerung gründlich gereinigt werden. Alle weiteren Formen werden durch abkratzen von der Schokolade befreit. Eine weitere Grundregel im Umgang mit den Formen ist, nicht mit den Händen in die Form zu fassen.

In den Temperier-Geräten wird die Schokolade ständig bewegt und eine gleichmäßige Temperatur gehalten. Das Temperieren erfolgt durch die ständige Zugabe von festen Schokoladestücken. Bei einer Temperatur von +32°C bis +35°C erfolgt dieses Abschmelzen (bis alle Kristalle geschmolzen sind). Über Nacht bleiben die Temperier-Geräte abgedeckt mit einer Temperatur von +50°C stehen.

Eine Handform für Hohlkörper besteht aus zwei Teilen. (Es gibt auch nur einteilige Formen.) Diese Teile werden vor dem Befüllen zusammengeklammert. Im Weiteren wird die Form per Hand an dem Temperier-Gerät mit Schokolade gefüllt. Der Rüttler entfernt eventuell entstandene Luftbläschen. Umgestülpt auf Gitterrosten härten die Formen aus, bevor die nächste Schicht eingefüllt wird. Ist die erste Schicht fest, wird die zweite Schicht in die Formen gegeben. Die Formen werden nicht geschleudert! Durch die Mehrlagigkeit der Schokoladenschichten ist beim Genuss der Schokolade der Knack-Effekt vorhanden! Nach einer kurzen Pause im Kühlhaus werden die Hohlkörper aus der Form gelöst. Hierzu werden die Klammern gelöst und mit sicherer Baumwollhandschuh-Hand aus der Form genommen. Zum Schluss wird der Hohlkörper noch mit einem Messer entgratet und mit dem Pinsel nachgearbeitet und ist somit fertig. Eben Handarbeit! Die Form ist innen völlig sauber und wird nur von außen durch abkratzen gereinigt.

*Echte Handarbeit erkennt man an den unten offenen Hohlkörpern!*

Ein Formgießplatz wird ausschließlich für die Scherben-Produktion genutzt! Es ist ein offenes Firmengeheimnis, aber die Nachfrage nach Bruch hatte sich so erhöht, dass der normal anfallende Bruch nicht mehr ausreichte. So wurde aus dem Bruch die Scherbe und wird extra produziert. Formen gießen und kaputt machen. Der Kunde ist König!

In weiteren Produktionsschritten werden die Formen vor dem eigentlichen Befüllen, mit einer Innenbemalung aus flüssiger temperierter Schokolade versehen. Das heißt Augen und andere Details der Figuren werden mit Weißer-, Vollmilch- oder Zartbitterschokolade in die Formen gegeben (gezeichnet).

Die Formen sind in der Anschaffung sehr teuer und halten für immer.

Unser nächster Halt war die Pralinenherstellung. Unterschieden werden Formpralinen und Überziehpralinen. Bei der Überziehpraline wird zuerst die Füllung hergestellt und geformt und im Anschluss überzogen. Für Formpralinen werden im ersten Arbeitsschritt die Pralinenformen gegossen, mit diversen Füllungen versehen und im letzten Arbeitsschritt mit Schokolade verschlossen. Vor einigen Jahren wurde zur Erleichterung der Arbeit eine Gießmaschine angeschafft. Diese arbeitet halbautomatisch und übernimmt das Gießen der Pralinenformen und der verschiedenen Plättchen-Formen (Blätter, Blüten). Eine große Erleichterung ist das Verschließen der gefüllten Formpralinen. Die Gießmaschine ist die einzige in der Confiserie verwendete „industrielle“ Maschine.

Die Füllungen werden zu je 30 Litern in Anschlagkesseln aus diversen Zutaten hergestellt. Mittels Spritzbeutel wird jede Praline einzeln gefüllt. Wichtig ist es hier einen „Rand“ zu lassen, um das Verschließen mit Schokolade zu ermöglichen. Hier ist Augenmaß gefragt, denn zu viel oder zu wenig Rand wirkt sich negativ auf das Endprodukt aus. Zum Besichtigungszeitpunkt wurden beide Pralinenvarianten hergestellt und wir konnten uns von der Handarbeit überzeugen. Auch die Pralinen legen zwischendurch eine Pause von ca. einer halben Stunde bei +10°C - +12°C im Kühlhaus ein.

Im Erdgeschoss befindet sich der erste Teil des Umkleidebereiches. Hier werden die Schuhe gewechselt und die Taschen eingeschlossen. Im oberen Bereich ist der Hauptumkleideraum mit Sanitärbereich. Hier befindet sich noch einer weiterer Verpackungsbereich. Diese Ware wird im angrenzenden Lager in Kartons aufbewahrt und je nach Nachfrage in den Verkaufsbereich oder Versand verbracht. Der Lagerbereich ist klimatisiert und hält eine Temperatur von +19°C.

Auf dem Dachboden werden verschiedenste Verpackungen aufbewahrt. Hier Verpackungen aus Karton, Beutel, Schleifen, Dekorationen, Figuren aus diversen Materialien und und und. Hier beendeten wir unsere Betriebsbesichtigung.

Die Confiserie war in den Anfangszeiten ein reiner Frauenbetrieb. Viele Frauen direkt aus dem Ort und der unmittelbaren Umgebung fanden hier Arbeit. Jeder hat seinen Platz im Betrieb gefunden. Jetzt ist auch der erste Mann in der Produktion tätig.

Das Naschen während der Arbeit ist den Mitarbeitern erlaubt, so Goedele Matthyssen auf Nachfrage. Auf die Figuren scheint es keinen Einfluss zu nehmen, aber auf das Arbeitsklima. Schokolade macht ja glücklich!

Erwartet wurden wir von Liane Dörry vom „Kleinen Hof“ in Hornow mit zwei deftigen Eintöpfen und frischem selbstgebackenen Brot. Liane Dörry bewirtschaftet einen Hof und einen Hofladen.

Im Programm weiter ging es mit dem Vortrag von Thomas Böhm, Mitarbeiter der Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen in Chemnitz zur Thematik Warenkunde von Kakao- und Schokoladenerzeugnissen.

In seinem Vortrag ging er auf die Geschichte des Kakaos ein. Von seiner ersten Nutzung durch die Azteken und die Entdeckung des „braunen Goldes“ durch die spanischen Eroberer. Seinen Einzug in den europäischen Raum und die Entwicklung bis zur Gegenwart.

Im Weiteren wurden von ihm Zahlen zum Rohkakaobau, zur Produktion und Verarbeitung von Kakaobohnen weltweit dargelegt. Vorgestellt wurden die vier Kakaosorten mit ihren charakteristischen Merkmalen. Danach ging es zur Kakaoverarbeitung und Herstellung. Dargelegt wurde der Prozess von der Rohkakaobohne bis zum Kakaopulver.

Eingegangen wurde auf die gesetzlichen Grundlagen bei der Beurteilung von Kakao- und Schokoladenerzeugnissen sowie den Fertigpackungen. Untersuchungsschwerpunkte sind der Fettgehalt/Trockenmasse, Mykotoxine, Schwermetalle, PAK und die Kennzeichnung. Erläutert wurde danach die Schokoladenherstellung in ihren einzelnen Produktionsschritten. Die einzelnen Warengruppen zur Schokolade wurden dargelegt und erläutert bezüglich ihrer Zusammensetzung. Interessant dabei ist, dass die Bezeichnung gefüllte Schokolade nicht für Erzeugnisse gilt deren Inneres aus Backwaren, Feinen Backwaren oder Speiseeis besteht. Zum Abschluss seines Vortrages legte er die Kennzeichnungsvorschriften einschließlich der Besonderheiten bei z.B. Pralinenmischungen, Qualitätsangaben, Einsatz anderer Fette dar. Natürlich, mit einem Schokoladenpräsent sagte Claudia Weiss „Danke!“ für den interessanten Vortrag.

*Hinweis! Der Vortrag ist auf unserer Homepage im internen Bereich eingestellt.*

Den ganzen Tag über haben wir uns alles zur Herstellung und Geschichte von Schokolade praktisch und theoretisch angesehen und angehört. Jeder hatte jetzt die Möglichkeit mit der temperierten Schokolade zu arbeiten. Vor der eigentlichen Arbeit mit der Schokolade stand die Herstellung einer Spritztüte aus Pergamentpapier für die temperierte Schokolade. Diese Aufgabe die in den fachkundigen Händen sehr einfach aussah, erwies sich als sehr schwierig. Nichts desto trotz ging es an die praktische Arbeit. Es stellte sich heraus, dass wir einige Naturtalente und Künstler unter uns hatten und es doch gar nicht so einfach ist mit der schnell fest werdenden Schokolade zu arbeiten.

Dies bildete den Abschluss dieser rundum SCHOKOLADIGEN Veranstaltung!

Vielen Dank an die Confiserie Felicitas, Thomas Böhm, Liane Dörry und Claudia Weiss.

Diana Born