

## **Fortbildungsveranstaltung "Edle Süßigkeiten in Bio-Qualität" am 22.04.2016**

Edelmond Chocolatiers GmbH ist der einzige handwerklich sortenrein produzierende Bio-Betrieb in Deutschland von Schokolade aus rohen Kakaobohnen - BEAN TO BAR.

Im Landkreis Dahme-Spreewald in der Nähe von Luckau befindet sich im kleinen Dorf Zöllmersdorf die Edelmond Chocolatiers GmbH. Thomas und Lyudmyla Michel investierten viel Energie und Leidenschaft in den auffälligen Vierseitenhof. Entstanden ist eine Produktionsstätte für Schokolade und ein Hofladen mit Café.

### ***Von der Kakaobohne zur Schokolade***

Verarbeitet wird ausschließlich Edelkakao der Sorten Trinitario und Criollo. Dies erfolgt auf traditionelle Art nach den Regeln des Schokoladenhandwerks. Ein Teil der Maschinen wurde selbst entwickelt, da diese auf dem Markt nicht zur Verfügung standen.

- Kakaobohnen werden in Jutesäcken angeliefert und per Hand geprüft. Mit Hilfe eines Schüttelsiebes erfolgt eine weitere Reinigung und Auslese.

- Bei der schonenden Langzeitröstung entwickelt sich ein besonders intensives Aroma. Nach dem Abkühlen der Bohnen werden sie gebrochen. So löst sich die Schale leichter und wird mit Hilfe von Sieben und Gebläsen entfernt.

- In einem Melangeur (Steinwalzmaschine) erfolgt das Melangieren bzw. Conchieren. Durch die Reibung der riesigen Mahlsteine werden die Kakaopartikel immer kleiner und fast nicht mehr spürbar. In diesem langen Herstellungsprozess verflüchtigen sich die Bitterstoffe und der natürliche Schokoladengeschmack wird herausgearbeitet.

Bei der Herstellung von Edelmond Schokolade erfolgt kein Zusatz von Kakaomasse, Butterfett oder Lecithin.

- Durch das Temperieren (stufenweise gekühlt und dann wieder erwärmt) bekommt die Schokolade Glanz und Stabilität. Jetzt erfolgt die Verarbeitung der flüssigen optimal temperierten Edelmond Kakaobohnenmasse zu feinen Schokoladenprodukten.

### ***Bio Rohkost vegane Schokolade***

Für die Edelmond Rohschokolade werden die Kakaobohnen nicht geröstet. Eine Verarbeitung erfolgt bei max. 46°C. Durch ein melangieren über 24 Stunden bei ca. 40°C verflüchtigen sich die Bitterstoffe des Kakaos und es entsteht eine Schokolade mit einem unverfälschtem, purem Kakaobohnengeschmack. Durch den schonenden Herstellungsprozess bleiben Inhaltsstoffe des Kakaos wie die Vitamine, die Flavonoide und das Theobromin weitgehend erhalten.

Mit Bio Rohrohrzucker wird die Schokolade gesüßt. Früchte und Gemüsesorten zur Verfeinerung der Rohschokolade werden in der Manufaktur bei max. 40°C schonend getrocknet.

Quelle: [www.edelmond.de](http://www.edelmond.de)

Vielen Dank an Carmen Thielisch für die Organisation der Fortbildungsveranstaltung.

Diana Born