

Tipp des Monats

Osterhasen und Ostereier – Wissenswertes über Schokolade

Wussten Sie, dass es in Deutschland eine Zeit gab, in der auch die Schokolade einem Reinheitsgebot unterlag? Damals – seit 1973 – durfte Schokolade nur dann Schokolade heißen, wenn sie mindestens 35 % Anteil Kakaotrockenmasse und 15 % Kakaobutter enthielt, andere Fette außer Milchfett waren grundsätzlich nicht gestattet.

Von dieser unerhörten Einschränkung hat uns die EU zum Glück anno 2003 befreit, seither darf Schokolade bis zu 5 % Fremdfette, wie z. B. Borneotalg, Palmöl, Sheanussöl, Illipe oder Mangokernfett enthalten. Für die unflexiblen und altmodischen Puristen, die lieber „echte“ Schokolade wollten, wurde lediglich eine doppelte Kennzeichnungspflicht eingeführt. Zum einen muss der Anteil an pflanzlichen Fetten in der Zutatenliste aufgeführt sein, zum anderen muss der Hinweis „enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette“ deutlich zu lesen sein.

74 % des Weltschokoladenmarktes sind in den Händen von fünf Unternehmen aus der EU. Wenn man nun noch berücksichtigt, dass die Ersatzfette wesentlich billiger sind als Kakaobutter und nebenbei auch noch die Haltbarkeit der Schokolade erhöhen, wird klar, dass das Schokoladen-Reinheitsgebot im Rahmen eines liberalisierten und harmonisierten EU-Marktes nun wirklich nichts mehr zu suchen hatte. Nur die Belgier stellen sich stur – dort gilt nach wie vor das Verbot von Fremdfetten, was dem Ruf der belgischen Schokolade merkwürdigerweise nicht geschadet hat.

Übrigens: Nein, die Schokohasen sind keine wiederbelebten Schokoweihnachtsmänner. Das versichern alle Hersteller und haben hierfür auch ein gutes Argument: Da heute der allergrößte Teil der Schokoladenproduktion nach Auftrag erfolgt, gibt es gar nicht so viel Überhänge, dass sich ein Einschmelzen lohnen würde.

Frohe Ostern und viel Spaß beim Ostereiersuchen wünscht Ihnen

Ihr Team von Erbel + Bernsen

