



DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR QUALITÄTSFORSCHUNG
(PFLANZLICHE NAHRUNGSMITTEL) e.V.

50. Vortragstagung, 14./15.März 2016
Julius Kühn-Institut, Berlin

Von der Bohne bis zum Endprodukt

Karsten Kraatz

AUGUST STORCK KG, R&D Chocolates, Waldstraße 27, 13403 Berlin, Germany
Email: karsten.kraatz@de.storck.com

Der Vortrag „Von der Bohne bis zum Endprodukt“ soll einen Überblick über den gesamten Verarbeitungs- und Herstellprozess bei der Schokoladenproduktion geben. Dabei wird der Weg vom Ursprung und der Ursprünglichkeit des Rohstoffes bis zum perfekten Produkt im Genussmittelregal durch die Teilnehmer buchstäblich „durchlebt“. Neben einer kurzen Einführung über Herkunft, Anbauggebiete und Nach-erntebehandlung, werden die komplexen Prozesse der Kakaoverarbeitung bis zum wohlschmeckenden Schokoladenprodukt aufgezeigt. Der Vortrag macht deutlich, wie aus einem natürlichen Rohstoff mit seiner qualitativen Schwankungsbreite durch gezielte technologische Schritte eine gleichbleibende hohe Qualität sichergestellt wird. Die Teilnehmer können mit der Bohne auf die Reise gehen und durch Verkostungen auch sensorisch den Verarbeitungsprozess erleben.