

## Sensorik am Ursprung der Wertschöpfungskette Schokolade



Karin Chatelain,  
wissenschaftliche Mitarbeiterin,  
karin.chatelain@zhaw.ch

**Die Produktion von Kakao in den Ursprungsländern kann mit der rasant steigenden und qualitativ anspruchsvollen Nachfrage nicht mithalten. Bereits heute werden bis zum Jahr 2020 Mengendefizite von bis zu einer Million Tonnen auf dem internationalen Markt erwartet. Die weltweite jährliche Kakaoproduktion beträgt aktuell rund vier Millionen Tonnen. Die weiterhin steigende Nachfrage bedingt, dass nachhaltige Anstrengungen unternommen werden müssen, um die entsprechenden Produktivitäts- und Qualitätsziele zu erreichen.**

### Kolumbien: Förderung von Spezialitätenkakao

Kolumbien beabsichtigt durch die Förderung des Anbaus von Spezialitätenkakao, das Land auf dem internationalen Markt als verantwortungsvollen Lieferanten zu positionieren. Ende 2013 fand die erste nationale Kakaoprämierung statt. Über 30 Produzenten/Kooperativen reichten Proben ein. Die Bohnen wurden nach standardisierten Verfahren chemisch-physikalisch und sensorisch evaluiert. Positive Proben wurden weiterverarbeitet zu Kakaomasse und Schokolade und mit Hilfe eines internationalen Panels weiteren sensorischen Analysen unterzogen. Die besten Kakaoproben wurden prämiert. Die Prämierung hatte hierbei nicht nur zum Ziel, die besten Kakao aus Kolumbien zu identifizieren, sondern den Produzenten zudem die Qualität des eigenen Kakao und falls notwendig Verbesserungsmöglichkeiten aufzuzei-

gen, um den Ansprüchen des internationalen Marktes gerecht werden zu können. Die Produzenten erhielten, teilweise zum ersten Mal überhaupt, die Möglichkeit, aus ihren eigenen Kakaobohnen hergestellte Schokolade zu verkosten. Es ist entscheidend und wichtig, dass der Produzent die Qualität seines Rohstoffes und deren Auswirkungen im Endprodukt kennt. Nur so kann er gezielt Verbesserungs- und Optimierungsmassnahmen vornehmen. Im Rahmen meiner Kolumbienreise konnte ich, neben der Teilnahme als Jury-Mitglied bei der Kakao-Prämierung, verschiedene Kakaofarmer im Nordosten des Landes besuchen. Tief beeindruckt hat mich, wie motiviert und engagiert die Produzenten ihre Arbeit angehen. Es erscheint mir vor diesem Hintergrund extrem wichtig, dass der Austausch und die Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette gestärkt und intensiviert wird, denn nur gemeinsam und nur wenn ein Informationsaustausch zwischen Produzent und Verarbeiter stattfindet, können die zu Beginn erläuterten Herausforderungen in Angriff genommen werden.

### Ecuador: Strategie zur Produktionssteigerung

In Ecuador haben viele Akteure entlang der Wertschöpfungskette den Nutzen einer gemeinsamen Strategie und Zusammenarbeit erkannt. Im Rahmen eines Seminars in Ecuador konnte ich eine Schulung zum Thema Kakao- und Schokoladen-Sensorik durchführen. Unter den Teilnehmern waren Vertreter verschiedenster Interessensbereiche. Das Engagement aller

Teilnehmer hat zu einem besseren Verständnis der Rollen entlang der Wertschöpfungskette geführt.

### Fazit: Die Produzenten und Konsumenten werden sich freuen

Sensorik erhöht die Leistungsfähigkeit der Wertschöpfungskette. Der Forschungsschwerpunkt Kakao und Schokolade im ZHAW-Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI berücksichtigt die gesamte Wertschöpfungskette und leistet mit innovativen Verfahren der Prozessentwicklung wesentliche Beiträge zum Verständnis relevanter Zusammenhänge und insbesondere auch zur Qualitätssicherung und Produktivitätssteigerung.



Abb. 2: Kakaoproduzent in Santander/Kolumbien

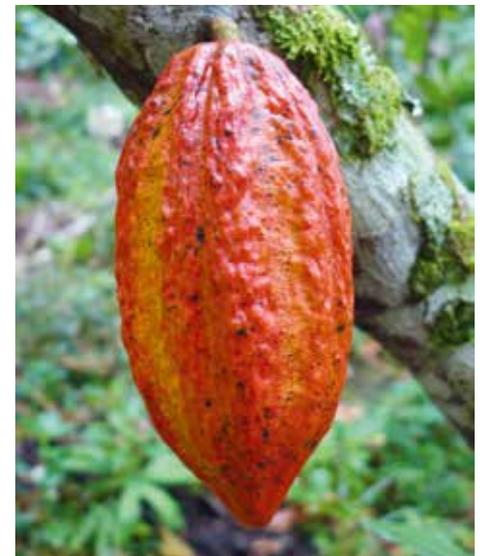


Abb. 3: Kakaofrucht



Abb. 1: Internationales Sensorik-Panel in Bogotá/Kolumbien