

# Süße Euregio

Schokolade und Pralinen – Chocolats et pralines – Chocolade en pralines

TÄGLICH, JÄHRLICH, IMMER WIEDER  
ENCORE ET TOUJOURS  
DAGELIJKS, JAARLIJKS, STEEDS WEER

Schokolade mag man überall auf der Welt – aber in der Euregio wird sie auch hergestellt. Fabriken (Abb. 1) wie die Chocolaterie Jacques in Eupen, Galler in Chaudfontaine und Lindt oder Trumpf in Aachen beliefern die Supermärkte in ganz Europa.

Bei Pralinen denken viele Kenner übrigens sofort an das „Pralinenland“ Belgien. Marken wie Neuhaus oder Leonidas kennt man auf der ganzen Welt. In fast jeder kleinen belgischen Stadt gibt es daher mindestens einen hervorragenden Chocolatier. In der Euregio besonders beliebt ist aber auch die niederländische Chocolate Company aus Kerkrade, die ihre Pralinen mittlerweile bis nach Asien schickt und gemütliche Cafés z. B. in Maastricht und Aachen hat.



Abb. 1 a-b: In der Fabrik wird fast vollautomatisch und äußerst hygienisch produziert.

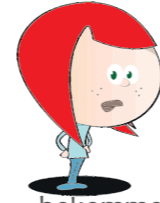
Schokolade herstellen – das muss ja ein Traumberuf sein... Besonders spannend ist es sicherlich, wenn man nach eigenen Ideen neue Rezepte entwickeln darf – z. B. für Pralinen. In Deutschland macht man dazu eine Ausbildung als **Konditor** (der sonst Torten anfertigt) oder „Fachkraft für Süßwarentechnik“. In Belgien wird man zum „Chocolatier“ ausgebildet – da weiß jeder, was gemeint ist!



Abb. 2: Der Chocolatier muss bei der Arbeit eine Kopfbedeckung tragen.

Abb. 3: Früher gab es Schokolade am Automaten. Diese hat damals nur einen Franc kostet. Wieviel das wohl heute wäre?

Was man unbedingt wissen sollte: Schokolade wird aus der Kakaofrucht gemacht, die nur in der Nähe des Äquators wächst. Die Bohnen werden geröstet, zerkleinert und gemahlen. Zusammen mit dem Fett aus der Pflanze (Kakaobutter) entsteht so die Kakaomasse. Die meisten Schokoladen- und Pralinenhersteller



Belgien gehörte früher zu Spanien und hieß damals „Die Spanischen Niederlande“. In dieser Zeit brachten die Spanier aus Amerika den Kakao nach Europa!

bekommen aber fertige Schokolade. Sie wird entweder in großen Blöcken oder in Form von kleinen Münzen oder Chips geliefert. Im Betrieb wird sie dann in der „Conche“ sehr sorgfältig glatt gerührt.

Die Kakaomasse ist die Grundlage für die dunkle Schokolade und die Milkschokolade, bei der noch Milchpulver hinzugefügt wird. In der weißen Schokolade werden nur **Kakaobutter** und **Milchpulver**, aber nicht die trockenen Kakaobohnenteile verwendet. In allen Sorten ist immer ein großer Anteil Zucker – sonst würde die Schokolade nämlich überhaupt nicht süß sein.

Und wie kommt die Füllung in die Pralinen? Entweder wird in einer Hohlform eine dünne Hülle aus flüssiger Schokolade hergestellt, die zunächst kalt werden muss. Dann kann man diese füllen, z. B. mit Pfefferminzcreme oder „Ganache“. Mit Ganache bezeichnet man feine Schokoladen-Sahne-Cremes.

Aus festeren Zutaten wie z. B. Nougat, kann man auch zuerst die Füllung machen. Man macht dann eine große Platte und schneidet sie in kleine Stücke (Abb. 6). Anschließend mit flüssiger Schokolade überziehen (Abb. 5), fest werden lassen und mmmh...



Abb. 4: Lecker! Der Schokobrunnen zum Probieren.

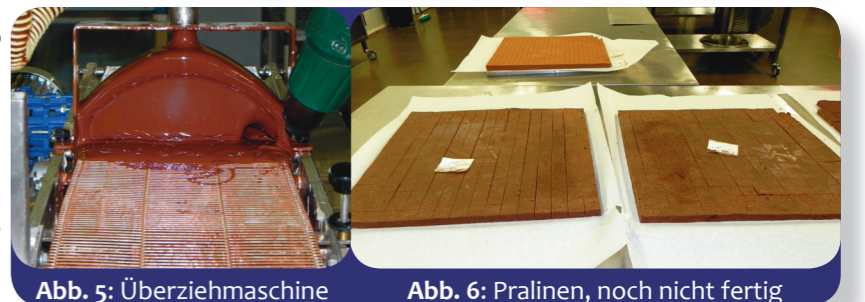


Abb. 5: Überziehmaschine

Abb. 6: Pralinen, noch nicht fertig



2 Welche Wörter aus anderen Sprachen und Ländern werden auf den Verpackungen von Süßigkeiten benutzt? Hast du eine Idee, warum die Aufschriften mehrsprachig sind?



- Schokoladenmuseum und -fabrik der Chocolaterie Jacques ([chocojacques.be](http://chocojacques.be))
- Profichocolatiers bei der Arbeit zusehen und selbst Pralinen machen bei der [chocolatecompany.nl](http://chocolatecompany.nl).



Abb. 9



- Kleine Trickfilme zu den einzelnen Herstellungsschritten: [theobroma-cacao.de](http://theobroma-cacao.de)
- Rezepte und Wissenswertes: [schoko-seite.de](http://schoko-seite.de), [chocolats-de-luxe.de](http://chocolats-de-luxe.de)