

KULTUR – BERICHTE 2019

Besuch Schoggifabrik Läderach am 25. 7. 2019

An einem heissen Donnerstag der momentanen Hitzewelle haben sich doch fast alle angemeldeten Mitglieder am Eingang des Unternehmens eingefunden und wurden ganz herzlich von Frau Erne begrüsst. Der ganze Empfang und zusätzliche Ausstellungs- und Verkaufsraum ist im Moment in einer Art Gross-Container untergebracht, da momentan am Gelände ein neues riesiges grosses Gebäude im Bau ist, welches dann u.a. auch einen grossen Empfangsbereich beinhalten wird.

In einem kleinen separaten Raum kam Frau Erne zunächst auf die Geschichte und die momentane Struktur der Firma zu sprechen. Eben ist nun schon die 3. Generation der Firmenleitung am Wirken, wobei Herr Elias Läderach als kreativ – innovativer Leiter u.a. bei der letztjährigen Schoggiweltmeisterschaft in London als Preisträger hervorging. 2012 wurde hier in Bilten die Schoggiproduktion eröffnet. Vorher wurde die flüssige Schoggimasse zugekauft. Nun wurden auch die Beziehungen zu den Lieferanten (Bauern in 4 Ländern – Ghana, Westafrika, Trinidad und Costa Rica) aufgebaut und entwickelt.



In der weiteren Folge führte uns Frau Erne nach draussen, wo sie noch einige Infos gab, bevor wir in das Produktionsgebäude gingen. Da im Sommer der Schoggikonsum allgemein nicht hoch ist, sind auch hier fast alle Maschinen stillgestanden.

Frau Erne schilderte nun kurz den Laufweg der Kakaobohne von der Ernte bis hier in Bilten zum fertigen Produkt. Nachdem die Bohne vom Baum entfernt wird, liegt der Inhalt, weit ausgelegt am Boden des Ursprungslandes zum Trocknen. Anschliessend in Säcke gefüllt, mit dem Schiff nach Amsterdam transportiert und dann per LKW hierher nach Bilten.

Nun erfolgt die Reinigung der Bohnen in einer mehrstufigen Maschine, wobei eventuelle Fremdkörper (Sand, Schalenteile, Holzsplitter etc.) entfernt werden. Danach folgt das Schälen und Brechen – auch hier wieder vollautomatisch - in einer Infrarot-Trommel und in einer Art Wurfbrecher. Die sogenannten Nibs – als Zwischenprodukt - werden danach mit Dampf debakterisiert und anschliessend zur Freisetzung der Aromen schonend geröstet.



In der Schlagmessermühle werden die gerösteten Nibs zu einer groben dickflüssigen Kakaomasse vermahlen. Dabei wird die Zellstruktur der Nibs aufgespalten und die eingeschlossene Kakaobutter tritt aus. Sie macht mit 50 % den Hauptbestandteil der Kakobohne aus: Die Masse wird in grossen beheizten Tanks zunächst gelagert.

Nun geht's zur Herstellung des Endproduktes

In einem Mischer werden die verschiedenen Zutaten mit der Schoggimasse zu einer homogenen Brei verknetet. Das exakte Mengenverhältnis ist ein gut gehütetes Geheimnis von Läderach – und sorgt für den ausgezeichneten Geschmack der Produkte. Der geknetete Schokoladenteig wird in einem zweistufigen Prozess zu feinstem

Schokoladenpulver verarbeitet, Im Feinwalzwerk sind fünf Stahlwalzen übereinander angeordnet. Die Schokoladenmasse durchläuft die immer enger werdenden Zwischenräume der sich stufenweise schneller drehenden Walzen von unten nach oben und wird damit zunehmend feiner, bis die Masse schliesslich nur noch wenige Tausendstel Millimeter dick ist. So entsteht aus dem Teig ein flockiges Schokoladenpulver. Das Pulver wird in der sogenannten Conche intensiv geknetet und mit Kakaobutter gemischt. Dabei werden der Schokolade unerwünschte bittere und herbe Geschmacksstoffe ausgetrieben und es entsteht der eigentliche Läderach Genuss

Nachdem der Prozess nun abgeschlossen ist, hat sich auch unsere Führung zu Ende bewegt, - aber es kam noch was wichtiges. In diesem Empfangscontainer ist ja noch ein Verkaufsraum untergebracht und so konnten sich unsere Mitglieder reichlich mit aller Art von Schoggi eindecken, bevor wir uns alle mit einem tiefen „ Dankeschön „ bei Frau Erne verabschiedeten.

