

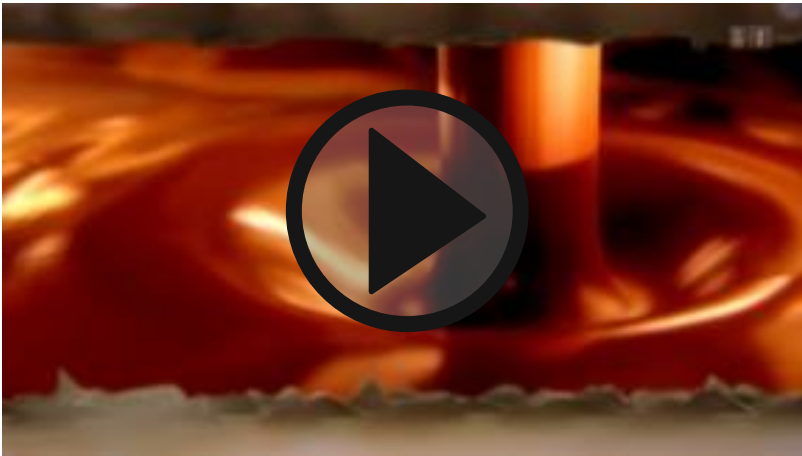
Dunkle Schokolade schmeckt bitter.

Wirklich?

Wer Paradigmen in Frage stellt, kommt auf innovative Ideen.

Der neue Schokoladen-Herstellprozess von UNICO und der ZHAW ist ein Beispiel dafür.

MEDIA



Bessere Schoggi

«Wir Schweizer haben die Geschichtsbücher der Schokoladenherstellung entscheidend geprägt... Jetzt steht vielleicht wieder eine kleine Schokoladen-Revolution made in Switzerland an... Sie möchten die Schokolade noch aromatischer machen und bringen deshalb das Herstellungsverfahren ziemlich «zunderobsi».

Ein Beitrag der Sendung «SRF einstein» über den neuen Herstellprozess
Januar 2013 / 09:44 min



St.Galler Tagblatt

Salz & Pfeffer

Der Schoggi-Revolutionär

Artikel im St.Galler Tagblatt, Juli 2015

Schoggirevolution: Jetzt verkaufen die Entwickler das Patent – an Dieter Meier

Artikel im Salz & Pfeffer, Juli 2015

Unico verkauft seine Rechte (Patent) des komplett neuen Herstellprozesses von Schokolade an Dieter Meier

PROZESS-ENTWICKLUNG

AUSGANGSLAGE, VORGEHENSWEISE & RESULTAT

- > **Idee:** 2008 kamen Roland Laux (Unico) und Tilo Hühn (ZHAW) beim Besuch einer Schokoladenfabrik in Venezuela auf die Idee, Kakaobohnen durch zentrifugale Trenntechnik (Dekanter) zu verarbeiten. Obwohl sie diese Technologie bereits für andere Rohwaren (Weintrauben, Oliven, Äpfel, Orangen) erfolgreich eingesetzt hatten, beschritt man mit der Idee der Kakaobohnenverarbeitung Neuland.
- > Die **Vision**, dank eines kontinuierlichen Verarbeitungsprozesses bei niedrigen Temperaturen „**mehr vom Guten aus der Kakaobohne**“ in die fertige Schokolade zu retten, konnte in den letzten Jahren anhand zahlreicher Versuche auf der eigens dafür erstellten Pilotanlage umgesetzt werden.
- > **Vorteil gegenüber herkömmlichem Verfahren:** Grüne (ungeröstete) Kakaobohnen sind reich an blumig-fruchtigen Aromen. Diese werden jedoch bei der Herstellung herkömmlicher Schokolade durch hohe Rösttemperaturen weitgehend zerstört, wobei gleichzeitig Bitterstoffe entstehen. Im neuen Verfahren hingegen werden **ungeröstete** Bohnen unter Beigabe von Wasser feinvermahlen und anschliessend erfolgt die Phasentrennung im Dekanter bei sehr tiefen Temperaturen. Dadurch bleibt ein Grossteil der originären Aromastoffe aus der Kakaobohne erhalten.
- > **Baukasten-Prinzip:** Die Zwischenprodukte aus dem Dekanter (Kakaobutter, Kakaopulver, Aroma und Polyphenole) können nun wie in einem Baukasten wieder zu einer neuen Art von Schokolade zusammengesetzt werden.
- > **Geschmack:** Dunkle Schokolade zum Beispiel schmeckt neu nicht einfach nur bitter, sondern erzählt eine komplexe, fruchtig-blumig-süsse Geschichte auf dem Gaumen.
- > Unico hat seine Rechte (Patent) am neuen Verfahren nun an Dieter Meier verkauft.



DAS BAUKASTEN-PRINZIP



Kakaobutter Kakaopulver Kakaoaroma Polyphenolpulver

DAS PATENT



Zum Patent – US2011311709 (A1)

PROZESS-ENTWICKLUNG

V
V
V

