

# Schokolade trifft Nachhaltigkeit

**ERÖFFNUNG** Hochwertige Schokolade direkt von der Bohne bis zur Tafel. Die Confeiserie Burg Lauenstein zeigt, wie's geht. In der Gläsernen Manufaktur lässt sich die Produktion jetzt hautnah erleben.

VON URSEREM MEDIENKORREKTURLEITER MARCO MEISSNER

**Lauenstein** Es ist, als würde die Schokolade einfach auf der Zunge zergehen. Ohne Zweifel, mit der handelsüblichen Kaufhausware hat das nichts zu tun, was wir an diesem Tag bei der Confeiserie Burg Lauenstein verkostet dürfen. Doch es geht dabei nicht nur um eine besondere Süßigkeit, sondern auch um ihren Entstehungsprozess.

Pünktlich zur 60-Jahr-Feier eröffnet die „Gläserne Manufaktur“ an der Fischbachsmühle. Dort lässt sich der Weg von ausgewählten Kakaobohnen bis hin zur fertigen Schokoladentafel Schritt für Schritt verfolgen.

Eingehüllt in weißen Überzügen und Kopfhäuben – zum Schutz der Rohstoffe und Produkte – betreten wir das erste Herzstück der Gläsernen Manufaktur. Klärisch warfen Kakaobohnen darauf, nach dem Transport gereinigt und für die Verarbeitung vorbereitet zu werden. „Es ist eine Urwaldfrucht, die etwas ganz Besonderes ist“, erklärt Maximilian Kaub, einer der Geschäftsführer des Konfekterherstellers vom Rennsteig.

Er wirkt fast kämpferischer, als er der ersten Besuchergruppe erklärt, warum er um Respekt für diese Bohnen wirbt – und für ihre Anbauer. „Maximal zweimal im Jahr wird geerntet. Den Rest des Jahres haben die Kakaobauern kein Einkommen.“ Noch dazu sei es ein echtes Genussprodukt. Aber was ist in seinen Augen die Realität in unserer Gesellschaft? „Kakao ist zu einem Massenkonsumartikel gekommen.“ Billig und nahezu überall und immer sei er zu haben. Dabei werde der Genuss vielfach verwässert. „Was ist drin? Total hohe Zuckeranteile. Es hat eigentlich nichts mehr mit diesem außergewöhnlichen Lebensmittel zu tun.“

## Der Weg der Kakaobohne

Nun hat sich die Konfeiserie aus dem Landkreis Kronach dazu entschlossen, bei ihrer auf hohe Qualität ausgelegten Produktion noch einen Schritt weiterzugehen. Für geplante zwölf Schokoladensorten – fünf gab es zum Start bereits zu probieren – schwört sich das Lauensteiner Unternehmen auf eine „bean to bar“-Strategie ein. Von der Bohne bis zur Tafel soll also alles komplett in den Händen der Confeiserie Burg Lauenstein liegen. Damit hängt auch eine besondere Wertschätzung für die Kakaobauern zusammen. Beide



Seine erste Kostprobe der neuen Schokolade. Fünf Sorten gibt es bereits, am Ende sollen es zwölf sein.

Foto: Marco Meißner

Seiten kennen sich persönlich. Man wisse, welche Gesichter hinter dem Anbau stecken.

Inzwischen ist der nächste Raum erreicht. Langsam lässt sich erkennen, wie aus unscheinbaren, aber intensiv duftenden Kakaobohnen später ein Leckerbissen wird. Im Melangeur dreht bereits eine cremige Schokoladenmasse ihre Runden. „Es ist ein bisschen abhängig von der Bohne“, informiert Kaub über den aufwendigen Herstellungsprozess. Zwischen 48 und 72 Stunden müsse für eine Ladung in diesem Gerät kalkuliert werden.

Davor werden erst mit einem sogenannten Grinder getrocknete Nips winzig

klein zermalen und zu einer groben Paste verarbeitet. Im Melangeur wird diese weiterverarbeitet. Und eine Kugelmühle kann mit ihren stählernen Kugeln in einer rotierenden Trommel die Kakaomasse weiter zerkleinern und verfeinern.

## Aus der Bohne wird die Schokoladentafel

Schließlich geht es in den dritten Raum. Endlich nehmen die Tafeln ihre Form an. In einem Temper wird die Schokolade temperiert und schließlich in ihre Form eingegossen. Anschließend wird sie gleich gekühlt zum Ausfrieren gebracht. Im Raum nebenan dürfen die Besucher dann

das Ergebnis testen: die fertige Schokolade.

Doch Kaub stoppt noch einmal. Er hält an einer Vorrichtung mit vielen kleinen Kästchen an. Auch dieses eher unscheinbare Regal ist ein kleiner, aber wichtiger Teil der Unternehmensstrategie, die sich seit 1965 immer wieder an den Wandel im Verhalten der Verbraucher und im unternehmerischen Ansatz angepasst hat. In den Kästchen finden sich nämlich die unterschiedlichsten Zutaten für die sogenannte Kreolade. Zeitgemäß lassen sich dadurch online Unikate ganz nach Wunsch des Kunden kreieren. Form, Schokoladentart, Toppings und Style – alles wird individuell ausgewählt. So erschließt sich die Confeiserie Burg Lauenstein einen neuen Kundenkreis.

## Das neue Produkt ist rundum „bio“

Doch zurück zu den fünf Schokoladensorten, deren Weg in der Gläsernen Manufaktur Schritt für Schritt begleitet werden kann. Alles daran ist „bio“, wie Kaub verkündet. „Was auffällt, es ist deutlich weniger süß“, stellt der Geschäftsführer fest. Stimmt! Für die Süßung sei ein regionaler Rübenzucker verarbeitet worden. „Das ist natürlich auch für den CO<sub>2</sub>-Abdruck super“, freut er sich, dass es gelungen sei, auch aus der Region Rohstoffe zu beziehen.

In Lauenstein will man also nicht nur Qualität produzieren, sondern dabei auch immer nachhaltiger werden. Die nächsten Schritte auf diesem Weg können Besucher nun in der Gläsernen Manufaktur hautnah erleben – und vor allem auch schmecken.



Maximilian Kaub (Mitte) erklärt Medienvertretern beim ersten Rundgang durch die neue „Gläserne Manufaktur“ das „bean-to-bar“-Konzept.

Foto: Marco Meißner