

JAKAO by Lauensteiner

VON DER BOHNE ZUR TAFEL

Ausgewählte Kakaobohnen, handwerkliche Verarbeitung und 100 Prozent Herstellung im Frankenwald: Als wir im vergangenen August bei der Wiedereröffnung der Gläsernen Manufaktur der Lauenstein Confiiserie zu Gast waren, standen fünf Bean-to-Bar-Schokoladen im Mittelpunkt. Inzwischen ist daraus JAKAO geworden – eine eigene Marke mit zwölf Sorten aus fünf Herkunftsländern. Grund genug für uns, erneut in der Fischbachsmühle vorbeizuschauen.



Mit Leidenschaft dabei, die Lauensteiner Süßwarentechnologinnen reisen für JAKAO nach Peru.

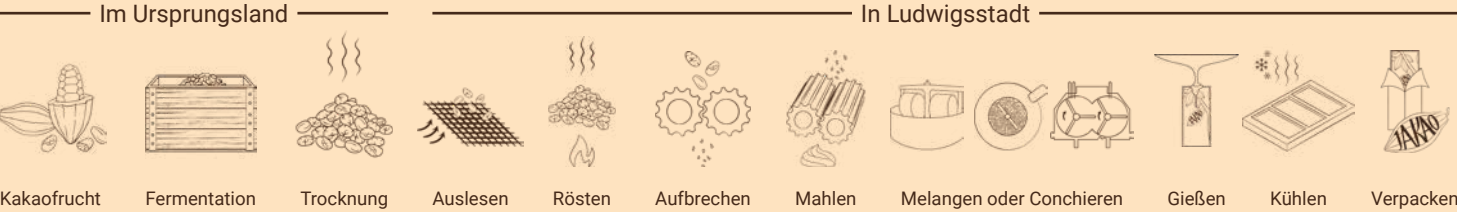


Die Vielfalt der Herkunft und Rezepturen zeigt sich im unverwechselbaren Design der zwölf Sorten. Mehr Infos zu den Tafeln unter www.jakao.de



Aus flüssiger Schokoladenmasse entstehen die späteren JAKAO-Tafeln.

VON DER BOHNE BIS ZUR TAFEL



Die Reise beginnt woanders – die Schokolade entsteht hier

Tausende Kilometer entfernt – in Mexiko, Peru, Uganda, Nicaragua und Tansania – wachsen Kakaobohnen unter unterschiedlichsten klimatischen Bedingungen heran. Sie werden von Hand geerntet, fermentiert und anschließend in der Sonne getrocknet – ein Prozess, der bereits die Grundlage für die späteren Aromen legt. Doch aus Kakaobohnen allein wird noch keine Schokolade.

Der eigentliche Weg zur fertigen Tafel beginnt im Frankenwald. Genauer gesagt in der Fischbachsmühle in Ludwigsstadt. „Die Bohnen bringen ihren Charakter bereits aus den Ursprungsländern mit. Unsere Aufgabe ist es, diesen durch die handwerkliche Verarbeitung bestmöglich herauszuarbeiten“, erklärt Geschäftsführer Thomas Luger.

Handwerk bis ins Detail

Während viele Hersteller bereits verarbeitete Kakaomasse einkaufen, übernimmt das Team in Ludwigsstadt sämtliche weiteren Schritte selbst. Jede Bohne wird kontrolliert, verlesen, geröstet, gebrochen, vermahlen und über viele Stunden hinweg conchiert. So bleibt nachvollziehbar, woher die Bohnen stammen und wie ihr individuelles Aroma bis in die fertige Tafel erhalten bleibt.

Wer die gläserne Manufaktur besucht, kann diesen Weg Schritt für Schritt verfolgen. Nach dem Auslesen werden die Bohnen schonend geröstet, um ihre besonderen Geschmacksnuancen herauszuarbeiten. Anschließend trennt der sogenannte Winnower die Schalen von den Kakaokernen. Aus ihnen entsteht durch aufwendige Mahl-, Melangeur- und Conchierprozesse eine feine Schokoladenmasse, deren Aroma sich über viele Stunden entwickelt und verfeinert.

Von der Masse zur Tafel

Erst danach folgen jene Arbeitsschritte, die für Glanz, Textur und den charakteristischen Bruch hochwertiger Schokolade sorgen: Temperieren, Gießen, Kühlen und das Verpacken der fertigen Tafeln.

Genau darin liegt die Besonderheit von JAKAO. „Die Herkunft der Bohnen ist nicht nur Teil der Geschichte, sondern bleibt während des gesamten Herstellungsprozesses erlebbar“, führt Thomas Luger bei unserem Besuch aus. Klima, Boden, Biodiversität und traditionelle Anbaumethoden prägen jede Bohne – die handwerkliche Verarbeitung in Ludwigsstadt bringt ihren Charakter schließlich zur Geltung.



Jede Kakaobohne wird kontrolliert und für die Weiterverarbeitung vorbereitet.



Rösten, Brechen und Mahlen bilden die Grundlage für das spätere Aroma.



Während des Melangierens entwickelt die Schokolade ihre feine Textur.



Von der Bohne bis zur Tafel: Jede JAKAO-Schokolade entsteht vollständig in der Fischbachsmühle.

Hier entsteht JAKAO

Die neue Bean-to-Bar-Manufaktur entstand im Zuge der umfassenden Weiterentwicklung der historischen Fischbachsmühle. Unterstützt wurde das Projekt durch den Freistaat Bayern und die Europäische Union. So konnte ein Ort geschaffen werden, an dem traditionelle Handwerkskunst, moderne Technik und gelebte Transparenz zusammenfinden.

Mit JAKAO erweitert die Lauenstein Confiiserie ihre Bean-to-Bar-Kompetenz um eine eigenständige Marke, die den Ursprung des Kakaos ebenso ernst nimmt wie seine Verarbeitung. Die Bohnen kommen aus fünf Herkunftsländern rund um den Äquator. Schokolade wird daraus jedoch erst im Frankenwald. (rh)

Alle Fotos: Confiiserie Burg Lauenstein

Confiiserie Burg Lauenstein GmbH
Fischbachsmühle 2
96337 Ludwigsstadt
Tel. 09263 945480
www.lauensteiner.de
info@lauensteiner.de

