

# Was Sie schon immer über Schokolade wissen wollten

---

**W** [waz.de/leben/was-sie-schon-immer-ueber-schokolade-wissen-wollten-id215848553.html](https://www.waz.de/leben/was-sie-schon-immer-ueber-schokolade-wissen-wollten-id215848553.html)

21.11.2018 - 21:01 Uhr

Sensoriker ermitteln im Auftrag von Schokoladenherstellern die geschmacklichen Eigenschaften des Kakao-Produktes – und das mit allen Sinnen (Symbolfoto).

Foto: Robert Günther / dpa-tmn

Berlin Klebrig, karamellig, malzig – für die Aromen von Schokolade gibt es ein eigenes Vokabular. Ein Ausflug in die weite Welt der Sensorik.

Knack, schluck, schling – weg ist die Schokolade. Oft dient sie eher der Suchtbefriedigung als dem Genuss. Dabei lässt sich Erstaunliches entdecken, wenn die Mischung aus Kakao, Milch und Zucker langsam auf der Zunge zergeht.

Wer künftig beim gemeinschaftlichen Naschen mit mehr als der Kenntnis der Kalorien glänzen möchte, könnte sich beispielsweise mit der Klebrigkeit oder der Karamelligkeit der Schokolade beschäftigen. Wer richtig angeben will, schmeckt Malz- oder Vanillenoten heraus.

Wie eine Schokolade zu schmecken hat, welche Zutaten sie enthalten darf, welche Noten und Aromen vorkommen sollten, wie sie sich in Hand und Mund anfühlt, ja sogar wie sie sich beim Abbrechen anhört, ist nicht der reinen Willkür der Hersteller überlassen.

## Lutschen, knacken, kauen und kneten

---

Geregelt sind einige dieser Formalitäten in eher ungenüsslich anmutenden Schriftstücken wie etwa der EU-Richtlinie über Kakao- und Schokoladenerzeugnisse, der deutschen Kakaoverordnung oder den im Deutschen Lebensmittelbuch verewigten Leitsätzen für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren.

Sogenannte Sensoriker lutschen, knacken, kauen und kneten Schokolade, um diese Eigenschaften zu überprüfen – entweder im Auftrag der Schokoladenproduzenten oder auch von Testorganisationen wie der Stiftung Warentest.

Für einen aktuellen Test ließen die Verbraucherschützer eine Gruppe solcher auf Süßwaren gedrillte Experten auf 25 Milkschokoladen los. Diese Schokoladensorte ist besonders süß, denn neben einem Kakaomasseanteil von mindestens 25 und einem Milchanteil von mindestens 14 Prozent enthalten diese Tafeln bis zu knapp 60 Prozent Zucker.

## Zu süß und es kratzt im Hals

---

„Zu süß darf es allerdings auch nicht sein, dann kratzt es beim Schlucken im Hals“, erklärt Michael Hücking. Er ist stellvertretender Prüfungsbevollmächtigter bei der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) im Fachbereich Süßwaren – einer Organisation der deutschen Agrar- und Ernährungswirtschaft.

Jährlich berät ein Expertengremium der DLG über ein Prüfschema für Süßwaren und erklärt in einem Leitfaden, welche Begriffe Sensoriker verwenden können, um etwa Schokolade zu beschreiben.

Sie reichen von adstringierend – Zusammenziehen der Schleimhautoberfläche im Mund – bis zu zuckerreif – optisch schimmelähnlicher weiß-grauer Belag, der entsteht wenn Schokolade erst kalt und dann warm gelagert wird.

## Stiftung Warentest: 15 Schokoladen „gut“

---

„Das DLG-Schema ist in Deutschland das meistverwendete, aber es ist nicht bindend“, so Hücking. Die Stiftung Warentest lege wohl ein eigenes Schema an. Viele der Beschreibungen sind allerdings ähnlich und im aktuellen Test überwiegend positiv.

Immerhin 15 der Testkandidaten bekommen von den Warentestern das Gesamturteil „gut“. Geschmacklich vollendet, so erklären die Tester, seien aber nur zwei Produkte: von der Kinder- und Jugendinitiative „Plant for the Planet“ verkaufte Tafeln mit dem passenden Namen „Die gute Schokolade“ sowie die Alpengvollmilch-Schokolade von Lindt.

Beide erhalten im Punkt Sensorik die Note „sehr gut“. Lindt landet dennoch auf den hinteren Plätzen, da der Anbieter eine Vanilleschote auf seinen Tafeln abbildet, obwohl diese nur das Aroma Vanillin enthalten – für die Verbraucherschützer ein Regelbruch, der mit Punktabzug geahndet wird.

## Der Milch wird die Flüssigkeit entzogen

---

Abgesehen von diesem Fehltritt heben die Prüfer den karamelligen Geruch und Geschmack als positiv hervor. „Karamell enthalten muss die Schokolade dafür nicht“, erklärt Hücking, „einige Anbieter verwenden etwa angerösteten Zucker“.

Aber auch andere Faktoren können diese Note erzeugen. „Zum Beispiel die Trocknung der Milch“, sagt Martin Wurzer-Berger, Mitglied der Deutschen Gesellschaft für Sensorik und Herausgeber des Branchenmagazins „Journal Culinair“.

Da sich Kakaobutter und andere für Schokolade verwendete Fette nicht gut mit Wasser mischen lassen, wird der Milch bei der Produktion die Flüssigkeit entzogen. „Wird die Milch mit einem sogenannten Walzentrockner getrocknet, können durch die einwirkende Wärme karamellige Noten entstehen“, sagt Wurzer-Berger.

## Malzige Noten liegen im Trend

---

Auch wie die Kühe gefüttert werden, spiele eine Rolle – etwa ob sie Gras oder Silofutter bekommen. „Steht auf der Packung Alpenmilch, wäre es schön, wenn die Kühe die Alpen zumindest sehen könnten“, so Wurzer-Berger. Ob sie das von der Weide oder aus dem Stall heraus können, sei allerdings nicht vorgeschrieben.

Handelt es sich um Vollmilchschokolade, sollte der Milchanteil höher sein als bei normaler Milchsokolade – mindestens 18 Prozent. „Der Begriff Edel-Vollmilch auf der Schokolade bezieht sich hingegen gar nicht auf die Milch, sondern besagt, dass mindestens 40 Prozent der enthaltenen Kakaomasse aus Edelkacao stammen müssen“, erklärt der Experte.

Im Trend liegen laut Hücking auch malzige Noten. Sie sollen, so erklärt es die DLG in einem Praxisleitfaden, ein nussiger Eindruck sein, der etwa an Malzkacao erinnert. Er entsteht meist, wenn Zucker und Eiweiße auf Hitze treffen, durch die sogenannte Maillard-Reaktion.

## Genau wie beim Braten oder Frittieren

---

Hinter dieser nach ihrem Entdecker, dem französischen Naturwissenschaftler Louis Camille Maillard, benannten Bezeichnung verbirgt sich eine Reihe chemischer Vorgänge, die zur Bildung besonders geschmacksintensiver Verbindungen führen, den Melanoidinen. Sie geben etwa Fleisch oder Pommes beim Braten und Frittieren ihre appetitlichen Brauntöne.

Bei Schokolade entstehen sie bei der Röstung der Kakaobohnen. Je nach Herstellungsart der Schokolade lässt sich dieses Aroma bis ins Endprodukt bewahren und wird von Kennern als Qualitätsmerkmal erkannt. „Die Röstung darf allerdings nur leicht sein, sonst kann es bitter oder verbrannt schmecken“, sagt Sensoriker Hücking.

Ein käsiger Geschmack könne entstehen, wenn bei der Entrahmung oder der Mischung verschiedener Milchtypen etwas schiefgehe. „So etwas fällt aber in der Regel schon bei der Qualitätssicherung des Herstellers auf“, sagt Hücking.

## Wie feuchtes Filterpapier auf der Zunge

---

Ebenso unerwünscht sind die geschmacklichen Adjektive „dumpf“ oder „pappig“. Dumpf ist eine Schokolade, wenn sie an muffige Waldpilze erinnert. Als Vergleich, um einen pappigen Geschmack zu identifizieren, empfiehlt der DLG-Ratgeber Profis, sich feuchtes Filterpapier auf die Zunge zu legen.

Im Testfeld der Stiftung Warentest taucht keiner der unappetitlichen Begriffe auf. Einziger Ausreißer ist die Edel Vollmilch von Vivani. „Die Bio-Schokolade hat eine kräuterartige Fremdnote im Geschmack“, so die Kritik. „Schwach klebrig in der Hand“ und „deutlich klebrig im Mund“ sind hingegen fast alle Kandidaten, ein Qualitätsmangel ist das bei Milchsokolade nicht.

„Das ist es erst, wenn die Produkte an der Verpackung oder den Zähnen kleben bleiben“, sagt Hücking. Ob die Milchsokolade, wie sie es sollte, leicht glänzt und beinahe splitterfrei bricht, lässt sich beim Genießer-Biss auch zu Hause testen.