



Qualität

Kreativität

Vielfalt

# Editorial

Qualität, Kreativität und Vielfalt – dafür steht Georgia Ramon. Wir lieben Schokolade und haben demnach auch den Anspruch, die beste Schokolade herzustellen. Dazu zählt nicht nur die optimalen Rohstoffe zu verarbeiten, sondern auch ihre Lieferketten zu kennen. Bereits seit 2015 beschäftigen wir uns intensiv mit dem Bean-to-Bar Produktionsverfahren. Durch unsere selbstständige Kakaobohnenröstung und Mahlung zielen wir darauf ab, den besten Geschmack herauszuholen. Dabei sind wir immer auf der Suche nach neuen Aromen, legen einen großen Wert auf die Herkunft der Rohstoffe und schließen Kinderarbeit mit aller Vehemenz aus. Wir stellen Schokola-

de her, ohne Kompromisse und Abstriche zu ziehen. Die beste Qualität steht dabei im Vordergrund. Nicht nur der Wert, auch die Kreativität und Vielfalt wird bei uns großgeschrieben. Bei uns erfährst du neue Geschmackserlebnisse, sei es eine vegane Schokolade mit roter Beete und Kokosnuss, dunkle Schokolade mit Pfifferlingen oder eine fruchtig-saure Himbeer-Schokolade mit edlem Rosenöl. Nun, warum zögerst du noch? Lass dich von unserer Leidenschaft überzeugen und verschaffe Dir einen Einblick in unsere Arbeitsprozesse. Begleite uns auf eine Reise durch die unterschiedlichsten Länder der Schokoladenwelt.





# Inhalt

01	<b>Über uns</b>	<b>4</b>
	Phillip Butzmann	4
	Ein erfolgreicher Weg	6
02	<b>Bean-to-Bar</b>	<b>8</b>
	Die besondere Schokolade	9
03	<b>Geschichte</b>	<b>10</b>
	Eine Zeitreise	10
04	<b>Kakao</b>	<b>16</b>
	Der Kakaobaum	16
05	<b>Facts</b>	<b>18</b>
	Neun faszinierende Fakten über Schokolade	18
	Quiz	23

06	<b>Nachhaltigkeit</b>	24
	Fairer Handel	24
	Die Ursprünge	26
07	<b>Produktion</b>	28
	Verfahrenstechnologie	28
08	<b>DeLaSelva</b>	38
	Die Schätze der Regenwälder	39
	Ein Wirtschaftsmodell	40
09	<b>Sortiment</b>	42
	Guatemala	42
10	<b>Reisen</b>	46
	Bali	46



# Phillip Butzmann

Stell dir einen jungen Studenten vor, der sich im Jahr 2019 mit dem Buch „Schokolade – das Standardwerk“ von Georg Bernardini intensiv beschäftigt und seitdem die Faszination, Expertise und Begeisterung über Schokolade teilt. Hast du ein Bild vor Augen? Dann kannst du nun verstehen, wie meine Leidenschaft für Schokolade in die Wege geleitet wurde.



Nachdem ich Georg durch sein Buch kennenlernte, zögerte ich nicht lange und begann 2019 im Laufe meines Studiums der Lebensmitteltechnologie mit dem Schwerpunkt Süßwaren, ein Praxissemester bei Georgia Ramon und sammelte dadurch viele Erfahrungen und Eindrücke. Neben dem Studium schloss ich eine Ausbildung zum Chocolatier an der Zentralfachschule der deutschen Süßwarenwirtschaft e.V. (ZDS) in Solingen ab. Ende 2019 absolvierte ich außerdem ein Auslandssemester bei Svenska Kakaobolaget - einem sehr renommierten Bean-to-Bar Hersteller aus Schweden. Nachdem ich den Anruf von Georg seine Firma zu übernehmen bekam, zögerte ich nicht lange. Seit November 2020 bin ich stolzer Besitzer von Georgia Ramon und freue mich darüber, dass mir Georg sein Vertrauen geschenkt hat. Bei der Produktion ist mir die Wertschätzung jedes einzelnen Schrittes besonders wichtig. Um immer am Puls der Zeit zu bleiben, produziere ich jedes Jahr mindestens vier neue Sorten. Gerne probiere ich auch andere Schokoladen, um sich dem Geschmack, dem Mundgefühl und der Feinheit bewusst zu sein. Der Prozess von Kakao zu Schokolade ist ziemlich spannend und arbeitsintensiv, denn die Herstellung besteht aus zehn bis zwanzig Arbeitsschritten. Dazu zählt die Ernte, das Fermentieren, Trocknen usw. Jeder Kakao hat einen anderen Geschmack. Im Gegensatz zu Zucker, ist Kakao ein Rohstoff mit Geschichte. Die Herstellung der Schokolade beginnt nicht erst mit der Anlieferung der Bohnen bei uns in Siegburg, die Rohstoffe haben einen sehr weiten Weg. Für die perfekte Qualität unserer Schokolade, wirken eine Vielzahl an wunderbaren Menschen mit. Diese Menschen holen das Beste aus der Kakaobohne heraus. Dabei bin ich mir meiner hohen Verantwortung bewusst, denn der teure Kakao kommt oft aus armen Ländern, wo die Bauern meist gering entlohnt werden. Das Thema Kinderarbeit schließen wir mit aller Vehemenz aus. Wir zielen darauf ab, die Menschen glücklich zu machen. Schokolade ist mehr als eine Süßigkeit, sie ist ein Genussmittel. Dies möchten wir unseren Kunden auch so vermitteln. Bisher durfte ich in meiner gesamten Zeit bei Georgia Ramon viele neue und besondere Menschen kennenlernen, die mich mit ihrem Know-how inspiriert und bestärkt haben. Dafür danke ich allen, die mich in der letzten Zeit unterstützt haben und bin sehr gespannt auf unseren weiteren Weg.

Genug von mir, ich muss weiter Schokolade machen!

# Ein erfolgreicher Weg

## 2015

Seinen Ursprung fand Georgia Ramon im Frühjahr 2015 unter der Leitung von Georg Bernardini und Ramona Gustmann im Bonner Stadtteil Oberkassel. Damals trat Georgia Ramon als ein Café mit einer kleinen Schaulproduktion auf und lud zum Verweilen und Genießen ein.

Durch das zunehmende Bedürfnis nach guter Schokolade, stellte sich Georgia Ramon sowohl in Deutschland als auch international immer breiter auf. Infolgedessen wurde der Erfolg im Jahr 2017 mit dem Award „Best international New-comer“ der Academy of Chocolate belohnt.

## 2017





# 2020

November 2020 war der Startpunkt einer erfolgreichen und spannenden Zeit als neuer Inhaber für mich - Phillip Butzmann. Als gelernter Konditor und zertifizierter Chocolatier, führe ich Georgia Ramon seitdem in jüngerer Generation weiter.

Durch den Umzug von Siegburg nach Soest im Herzen Westfalens, zählt das Jahr 2023 als ein weiterer großer Meilenstein. Eine eigene Produktionshalle und eine größere Ausstattung ermöglichen ausgezeichnete Arbeitsbedingungen.

# 2023

# BEAN TO BAR

# Die besondere Schokolade

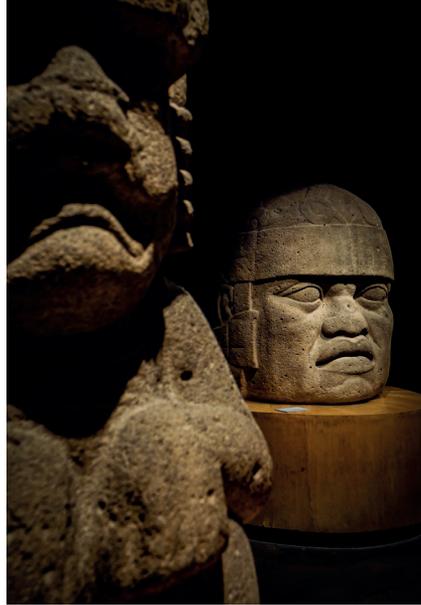
Woran erkennt man richtig gute Schokolade und was bedeutet der Begriff Bean-to-Bar von dem überall gesprochen wird? Wir klären all diese Fragen und zeigen, warum es sich lohnt, für hochwertige Schokolade auch mal etwas mehr Geld in die Hand zu nehmen.

Bean-to-Bar-Schokolade – der Name sagt schon, dass es sich dabei um etwas Handgemachtes handelt, von der Bohne bis zur Tafel. Der Begriff beschreibt ein Handelsmodell mit den Werten Nachhaltigkeit, Ethik und Transparenz. Der Schokoladenhersteller kauft die Bohnen direkt beim Kakaobauern ein und röstet, veredelt und verarbeitet die Masse selbstständig bis zur finalen Schokoladentafel. Dabei sind die einzelnen Lieferketten bekannt und die Vielzahl an Arbeitsschritte rückverfolgbar. Wir von Georgia Ramon, aber auch unsere Kunden sind sich somit bewusst, woher die Bohnen kommen und können garantieren, dass keine Kinderarbeit eingesetzt wurde. Außerdem haben wir auch die Möglichkeit die Kakaoplantagen zu besuchen und mit den Bauern persönlich in Kontakt

zu treten. Im Vordergrund steht, sich der sozialen Verantwortung bewusst zu sein und die besten Rohstoffe zu verwenden. Bean-to-Bar unterscheidet sich von der großen Industrie insofern, dass die Schokolade von ungerösteten Bohnen produziert wird, welche bei uns anschließend selbst geröstet und gemahlen werden. In der Massenproduktion wird dagegen mit fertiger Kakaomasse gearbeitet und dementsprechend nicht aus der Hand, wodurch wenig Gestaltungsspielraum des Herstellers möglich ist. Besonders spannend beim Bean-to-Bar Verfahren ist die Entwicklung der Aromen, je nachdem aus welchem Herkunftsland die Bohnen stammen. Die Schokolade soll für Genießer sein, die Wert auf Geschmack, aber auch auf die Geschichte dahinter legen.

# Eine Zeitreise

Lange Zeit galt Schokolade als Luxus und Getränk. Ihren Ursprung fand sie bereits bei den Maya und Azteken, die das Ganze als ein „schaumiges Getränk“ in Form von Kakaowasser aufbereiteten. Erst im Jahr 1847 entstand die erste feste Schokoladentafel.



## Die ersten Entdeckungen

Vor rund 3000 Jahren lebte das erste zivilisierte Volk Amerikas mit dem Namen Olmeken an der mexikanischen Golfküste. Sie züchteten Kakaobäume und seien nach Vermutungen die ersten Menschen, die aus Kakao Schokolade herstellten. Im Jahr 1984 wurde eine Maya-Grabstätte bei Rio Azul in Guatemala entdeckt, die auf die Produktion von Schokolade hinwies. Es wurde unter anderem ein Topf mit Hieroglyphen und der Aufschrift „cacao“ gefunden. Dieser enthielt Spuren von Koffein und Theobromin, welche zu den Bestandteilen von Kakao gehören. Eine bildliche Darstellung der Maya auf einem Gefäß aus der Zeit nach Christus zeigt eine Frau, die eine Flüssigkeit in ein Gefäß gießt. Daraus lässt sich schließen, dass Schokolade bereits damals als ein köstliches Getränk galt.



### Ein Luxusgut der Elite

Die Maya waren sehr ideenreich und hatten viele Rezepte für ihr Schokoladengetränk. Sie nutzten verschiedene Gewürze wie z.B. Chili und bereiteten die Schokolade als Brei, Grütze oder Pulver auf. Die Rezepte wurden warm, lauwarm oder auch kalt genossen. Schokolade war gewiss kein alltägliches Lebensmittel, denn es wurde auch bei Verlobungs- und Hochzeitsfeiern in reichen Familien verzehrt. Durch den Eroberungszug der Azteken im 15. Jahrhundert auf die Provinz Xoconochco, wurden die Mayas abgelöst. Xoconochco war sehr bekannt für die besten und großen Mengen an wachsendem Kakao. Es entstand der Kakaohandel durch Fernhandelskaufleute mit anderen Völkern. Der Kakao blieb allerdings immer ein Luxusgut der Elite.

### Eroberung der Spanier

Im Jahr 1521 wurde das Reich der Azteken von den Spaniern erobert und zerstört. Die Spanier hatten allerdings keinen Gefallen an dem eher bitteren Schokoladengetränk und veränderten die Zubereitung, indem sie das Getränk mit Rohrzucker süßten. Außerdem tranken sie es heiß statt kalt und fügten Gewürze wie Zimt und Anis hinzu. Der Schaum der Schokolade konnte nun jedoch nicht mehr durch das Schütten in ein anderes Gefäß hergestellt werden, weshalb sie einen Holzquirl zum Aufschlagen der Schokolade verwendeten. Selbst die Bezeichnung der Azteken „caca-huatl“ („Kakaowasser“) wurde in „chocolate“ umgewandelt. Wie die Schokolade nach Europa kam, ist bis heute unklar, doch man vermutet, dass der spanische Eroberer Hernán Cortés daran beteiligt gewesen ist.

Eine Abordnung adliger Maya reiste 1544 mit dominikanischen Mönchen nach Spanien, wo sie Prinz Philipp ein Gefäß mit geschlagener Schokolade schenkten. Im Jahr 1585 wurde schließlich die erste offizielle Ladung Kakaobohnen von Veracruz über den Atlantik nach Sevilla verschifft.

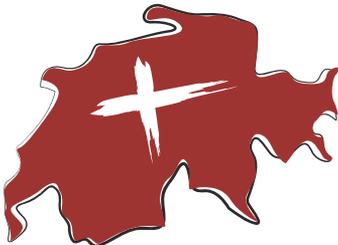
### Das Suchtmittel Europas

Im 17. und 18. Jahrhundert wurde die Schokolade von Spanien als heißes und süßes Getränk in ganz Europa verbreitet und wurde damit zur Sucht. Die erste Schokoladenfabrik Europas entstand 1728 im englischsprachigen Bristol mit dem Namen „Fry & Sons“. Damals gab es noch keine Maschinen, weshalb die gesamte Produktion aus Handarbeit bestand. Das Jahr 1828 galt schließlich als Zeitalter der modernen Schokoladenproduktion, denn es entstand die hydraulische Presse für eine neue Art von Schokoladenpulver. Durch die industrielle Revolution und Erfindung

der Tafelschokolade war Schokolade nicht mehr nur für die Elite, sondern für jedermann gedacht. Im Jahr 1847 mischte „Fry & Sons“ Kakaopulver und Zucker mit geschmolzener Kakaobutter statt mit warmem Wasser zusammen. Anschließend wurde der Teig in Formen gegossen, wodurch die Tafelschokolade entstand.

### Die Schweiz als Perfektionist

Ende des 19. Jahrhunderts galt die Schweiz als Spitzenreiter der Schokolade. Der Schweizer Chemiker Henri Nestlé entwickelte ein Verfahren, womit Milchpulver aus Kuhmilch hergestellt wurde. Der Schweizer Schokoladenfabrikant Daniel Peter ersetzte das Milchpulver schließlich durch Kondensmilch, wodurch die Milkschokolade geboren war.







# Mousse au Chocolat

---

Portionen



4

Zubereitung



30 min

Ruhezeit



1 h

---

## Zutaten:

- 150 g Georgia Ramon Schokolade
- 80g Zucker
- 3 Eigelb
- 1 Vollei
- 350 ml Schlagsahne
- Rum, Vanillemark, eine Prise Salz

## Zubereitung:

Eigelb und Vollei mit Rum und Zucker im heißen Wasserbad aufschlagen. Nachdem eine deutliche Bindung eingetreten ist, von der Wärmequelle entfernen und kaltschlagen. Vanillemark und Salz hinzufügen; umrühren.

Die Schokolade raspeln und im warmen Wasserbad (37 °C) auflösen. Vorsichtig mit der Eimasse verrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterziehen. Eine Stunde kaltstellen.



# Der Kakaobaum

## Botanik & Anbau

Darüber, dass Schokolade und Kakao als Genussmittel zählen, sind sich die meisten Menschen einig. Doch wie viel Arbeit und wie viele verschiedene Menschen hinter dem Prozess bis zur fertigen Schokolade stecken, sind sich die wenigsten bewusst.

### Anbau

Die Kakaopflanze benötigt intensive Pflege, um sie vor Schädlingen oder Krankheiten zu schützen. Sie wächst nur in einem Bereich zwischen 20 °C nördlich und 20 °C südlich des Äquators. Zu ihren Hauptanbauländern zählen die westafrikanischen Länder wie die Elfenbeinküste und Ghana als auch weitere in Mittel- und Südamerika sowie Südostasien. Der Hauptproduzent ist die Elfenbeinküste mit 2,15 Millionen Tonnen Kakaoernte, worauf Ghana mit 0,85 Millionen Tonnen folgt. Schätzungsweise wird insgesamt in 128 Äquator-nahen Ländern der Welt Kakao angebaut. Die Pflanze benötigt Temperaturen von mindestens 20 °C und eine Mindest-

menge an Niederschlag, der entsprechend auf das Jahr verteilt sein muss. Dazu ist eine Luftfeuchtigkeit von 70% bis 80% bei einer Durchschnittstemperatur von 27 °C optimal. Die Kakaopflanze erreicht eine Höhe von zehn bis fünfzehn Metern, aber wird meist auf vier bis acht Meter gehalten. Der Kakaoanbau ist eine rein manuelle Arbeit und es werden permanent neue Pflanzen angebaut. Ghana und die Elfenbeinküste pflanzen 1000 Kakaopflanzen auf einem Hektar an. Die frisch gepflanzten Bäume sind je nach Sorte frühestens nach zwei bis drei oder fünf bis sieben Jahren erntereif. Dabei schwächt der Ertrag nach 20 bis 30 Jahren ab.

## Ernte

Das Erntejahr 2020/2021 umfasste eine Erntemenge von 4,84 Millionen Tonnen Kakao und allein davon stammten 3,68 Millionen Tonnen aus Afrika. Da die Kakaoschoten nicht gleichzeitig reifen, verteilt sich die Ernte über das ganze Jahr. Somit wird die Kakaopflanze auch als Stammblütler bezeichnet. Die Haupterntezeit variiert von Oktober bis April, wohingegen sich die Nebenerntezeit auf Mai bis August beläuft. Eine Kakaofrucht kann 30 bis 45 Kakaosamen enthalten, welche von der sogenannten Pulpe umschlossen werden. Die Pulpe ist das weißlich, süß-säuerliche Fruchtmus. Bei der Ernte werden die Früchte mit Macheten direkt vom Ast getrennt und zur zentralen Sammelstelle gebracht. Dort werden die Kakaobohnen zur Fermentation vorbereitet, indem sie händisch geöffnet und aus den Schalen entfernt werden.

## Fermentation

Die Pulpe wird durch die Gärung von den Kakaosamen getrennt. Durch die Abtötung der Keimlinge bildet sich eine erste Aromavorstufe. Beim späteren Trocknen und Rösten entfaltet sich schließlich das charakteristische Kakaoaroma. Zu Beginn werden die Kakaofrüchte mit einer Machete händisch geöffnet und die Samen ent-

nommen. Diese können dann zu einem Haufen aufgeschichtet und mit Bananenblättern bedeckt werden. Ferner können auch Holzkisten zur Aufbewahrung und Fermentation verwendet werden. Die Fermentation dauert abhängig von der Kakaosorte fünf bis zehn Tage.

## Trocknung

Zur Trocknung werden die Kakaosamen aus den Behältern entnommen. Sie werden schließlich mittels Sonne auf Bambusmatten, oder ausgebreitet auf Terrassen, getrocknet. Der Wassergehalt sinkt innerhalb einer Woche von 60% auf 8%. Dies garantiert eine bestmögliche Lager- und Transportfähigkeit. Zudem werden währenddessen weitere Aromastoffe gebildet.



# 9 FASZINIERENDE FAKTEN ÜBER SCHOKOLADE



Jeder liebt Schokolade, denn sie gilt als Seelentröster, Glücksmacher und kann sogar schön machen. Eine gute Gelegenheit sich nun ein Stückchen zu gönnen und einige kuriose Fakten über sie zu erfahren.

### Mordszene „Psycho“

Für die Mordszene des Thrillers „Psycho“ in den 1960er Jahren verwendete der britische Regisseur Alfred Hitchcock Schokoladensirup als Blut. Dieser wirkte in einem Schwarzweißfilm realistischer.

### Explosives Schokoladengeschenk

Im Jahr 1943 bastelten die Nazis eine arglistige Bombe, wobei der Sprengstoff mit einer dünnen Schicht Schokolade überzogen wurde. Die „Süßigkeit“ wurde ansehnlich in einem Goldpapier verpackt und sollte mit dem Logo von „Peter’s Chocolate“ versehen werden. Dieses Geschenk sollte mit weiteren Luxus-Artikeln Winston Churchill überreicht werden. Die Sprengsätze wären für jeden Menschen in einem Umkreis von mehreren Metern tödlich gewesen, sobald die Schokolade angebrochen wäre. Das Attentat wurde jedoch durch britische Spione gestoppt, so dass Churchill nicht zu Schaden kam.

### Der wertvollste Schokoriegel

Laut dem „Guinness Buch der Weltrekorde“ hatte die teuerste Schokolade der Welt mit einem Gewicht von 470 Pfund einen Wert von 1100 Franken. Es handelte sich dabei um einen 100 Jahre alten Cadbury-Schokoladenriegel, der 2001 auf einer Auktion verkauft wurde. Die Schokolade wurde auf die Entdeckungsreise von Captain Robert Scott im Jahr 1904 in die Antarktis transportiert und schließlich nie gegessen. Bei der Auktion war der Riegel immer noch in der Originalverpackung und in einer Zigarettendose aufbewahrt, bis er von einem anonymen Käufer ersteigert wurde.



# 4 Ein tierisches Gift

Für Hunde und Katzen gilt Schokolade als giftig, da Schokolade Theobromin enthält. Dabei handelt es sich um ein Alkaloid, welches für Menschen unschädlich, aber für Hunde und Katzen hochgiftig ist. Die Theobromin-Ausscheidung verläuft bei Tieren viel langsamer und verursacht Symptome wie Krämpfe, Erbrechen und Herz-Kreislauf-Probleme. Diese können zum Tod führen.



**Mehr Wirkung als**

# Küssen

Eine wissenschaftliche Studie aus dem Jahr 2011 in Großbritannien besagt, dass Schokolade den Körper stärker stimuliert als Küsse. Dazu wurden sechs Langzeitpaare untersucht, wobei ihre Gehirnaktivität, während sie sich küssten und während dem Essen von Schokolade analysiert wurden. Bei allen Probanden wurde festgestellt, dass die Stimulation durch Schokolade länger anhält und mehr Endorphine produziert.



## Schokolade macht Glücklich

Süße Genussmittel beinhalten ein geringes Maß an Pflanzensstoff Theobromin und Koffein, welche leichte und rauschähnliche Zustände verursachen. Kakao enthält einen Teil des Glückshormons Serotonin, jedoch ist der Effekt sehr gering. Die meisten Auswirkungen auf die positiven Gefühle entstehen vermutlich durch das Aroma und die emotionale Bedeutung der Schokolade.



6



## Gesunde

### Bitterschokolade

Kakao ist in einem hohen Maß in Bitterschokolade vorzufinden und enthält Flavonoide und Polyphenole, welche gesundheitsfördernd sind. Dunkle Schokolade unterstützt die Produktion der Milchsäurebakterien Bifidobakterien und Antioxidantien. Dadurch wird Stress abgebaut, was sich positiv auf das Herz-Kreislaufsystem auswirkt.

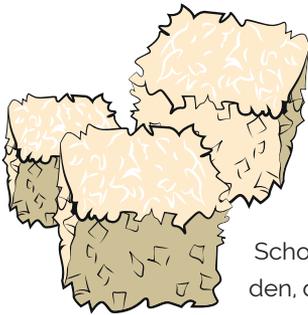
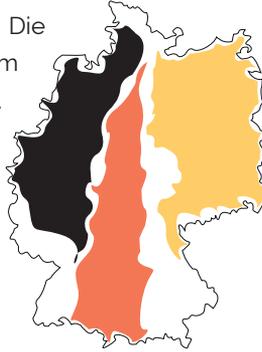
7

8

Die Deutschen sind

## Spitzenreiter

In Deutschland werden rund 116 Tafeln pro Person im Jahr verzerrt. Die Schweiz schließt sich mit einem Durchschnitt von 106 Tafeln an. Österreich folgt auf Platz 5 mit rund 87 Tafeln im Jahr.



Die optimale

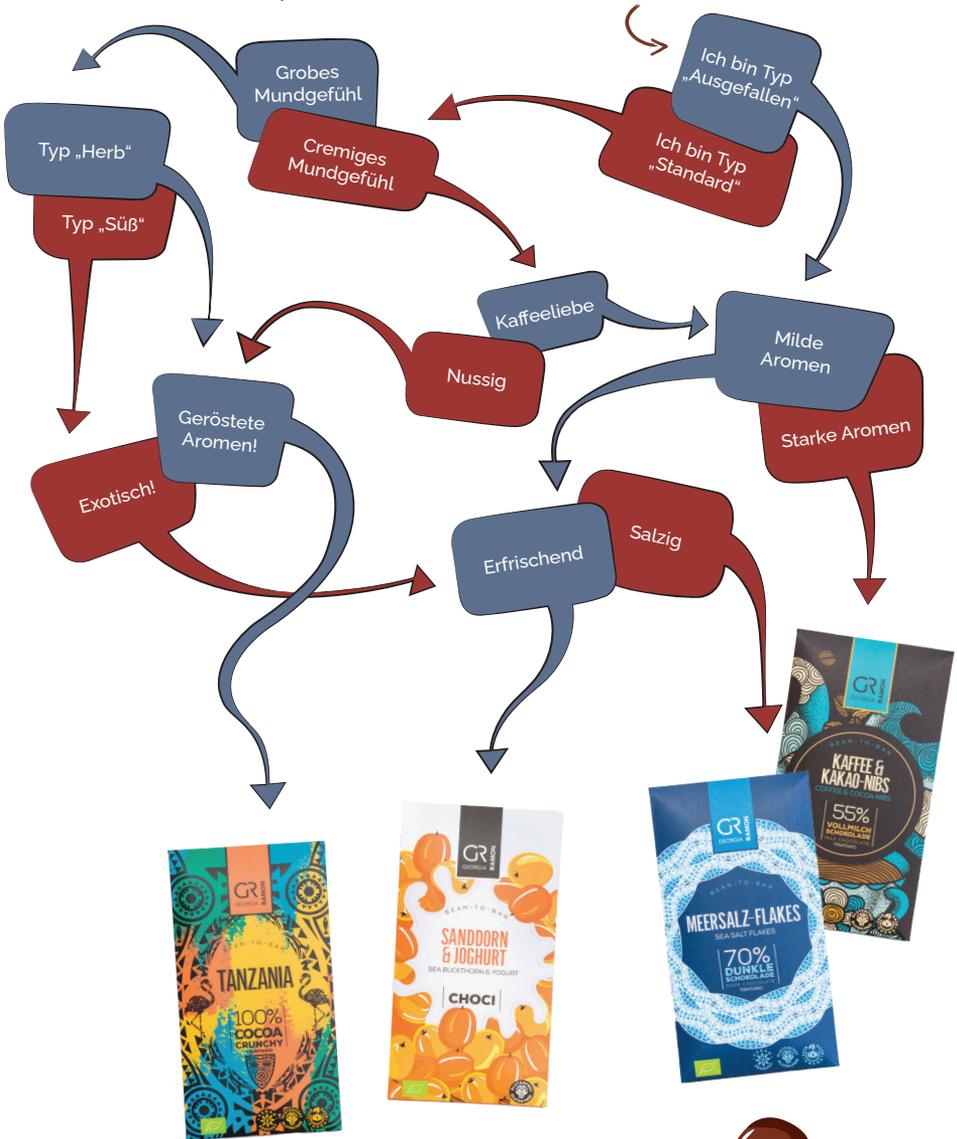
## Lagerung

9

Schokolade sollte nicht im Kühlschrank gelagert werden, da sonst der Zucker auskristallisiert und die Schokolade ihre Substanz verliert. Sie sollte an dunklen und kühlen Orten zwischen 12 und 20 Grad aufbewahrt werden. Außerdem nimmt Schokolade schnell Fremdgerüche an.

Folge auf der nächsten Seite den Pfeilen, denen du zustimmst und erhalte Einblicke in unser Sortiment.

# Welche Sorte passt zu dir?





## Fairer Handel

Mehr Nachhaltigkeit, mehr Gerechtigkeit und mehr Qualität – das ist unser Ziel. Den ersten Gedanken bzgl. Kakao verbindet man gewöhnlich nicht direkt mit Nachhaltigkeit, da Kakao nicht in Deutschland, sondern in ärmeren Ländern angebaut wird. Wir bei Georgia Ramon setzten uns allerdings für fairen Handel ein und möchten unseren Kunden davon ein klares Bild verschaffen.



Wir legen viel Wert auf faire Bezahlung und lehnen Kinderarbeit ab. Bei uns herrschen transparente Lieferketten und uns ist zu 100% bekannt, woher die Kakaobohnen stammen. Wir beziehen nicht alles aus dem direkten Handel, da die Kosten durch Faktoren wie die Verschiffung oder den Zoll sehr hoch sind. Bei einer Verschiffung für eine geringe Menge von zwei bis vier Kakaosäcken von Guatemala zu Georgia Ramon, würde es sich nicht lohnen zu bestellen. Dafür müsste ein ganzer Container mit ca. 200 Säcken befüllt werden.



Aus diesem Grund arbeiten wir auch mit Kooperativen und Händlern wie z.B. aus Amsterdam zusammen, die eine große Masse einkaufen und diese europaweit verteilen. Dabei legen wir großen Wert auf handgemachte Produkte und eine ausgewählte Anzahl. Wir produzieren also nur so viel, wie tatsächlich verkauft wird, sodass es keinerlei Ausschuss gibt. Es ist bekannt, dass Kakaobohnen natürlich nicht regional sind, aber wir versuchen alles andere nach Bio-Qualität zu erwerben. Außerdem rösten wir die Bohnen und verpacken die Schokolade selbst. Betrachtet man die günstige Schokolade im Supermarkt, lässt sich sagen, dass es sich dabei eigentlich nicht um Schokolade, sondern um eine Süßigkeit han-

delt. Angesichts der Lieferung und des arbeitsintensiven Herstellungsverfahrens von Schokolade, ist der günstige Preis von Supermarktschokolade in der Regel nicht gewöhnlich. Der Fokus dieser Schokolade liegt auf dem Kostenpunkt, wohingegen unser Fokus auf der fairen Bezahlung der Bauern und sonstigen Mitwirkenden liegt. Insgesamt kann Georgia Ramon Schokolade für das Preisverhältnis mit dem Gewissen, dass keine Kinderarbeit darin steckt und sie fair produziert wurde, gekauft werden. Wir zielen auf eine Sensibilisierung der Gesellschaft ab, dass Nahrungsmittel keine Massenprodukte sein sollen, sondern ausgewählt und nur im Maße benötigt werden.

# Die Ursprünge





Tanzania

Philippinen

Bali

Wir bei Georgia Ramon haben den Anspruch, die beste Schokolade herzustellen.

Dies bedeutet nicht nur, die besten Rohstoffe zu verarbeiten, sondern auch ihre Lieferketten zu kennen. Alle unsere Kakaobohnen stammen entweder aus fairem Handel oder werden von uns direkt von den Produzenten bezogen.

# Verfahrenstechnologie von Bean-to-Bar Schokolade

Für die Herstellung der Bean-to-Bar Schokolade von Georgia Ramon, wird eine Reihe unterschiedlicher Maschinen benötigt. Der Prozess setzt sich aus der Herstellung der Kakaomasse, der Schokoladenmasse und der Tafelschokolade zusammen.





# 01

## Kakaomasse

Der erste Schritt ist die Herstellung von der Kakaomasse. Unter der Kakaomasse versteht sich die durch mechanische Verfahren verarbeiteten Kakaokerne, denen keine natürlichen Fette entzogen wurden. Sie wird für die weitere Verarbeitung von Schokolade oder Kakaobutter bzw. Kakaaufpulver genutzt.

### Reinigen

Dafür werden die Bohnen zunächst gereinigt. Da die Kakaobohne ein Naturprodukt ist, kann sie Spuren von Staub, Sand und Fremdkörpern wie Steine oder Holz enthalten. Diese Verunreinigungen können schädlich für die Gesundheit sein und würden die Maschine zerstören. Die Bohnen werden dabei per Hand sortiert und gesiebt. Zwillingsbohnen werden aussortiert, da nur ganze Kakaobohnen geröstet werden.

### Rösten

Anschließend werden sie als ganze Bohnen, Kakaonibs oder als Kakaomasse geröstet. In der Bean-to-Bar Szene werden die ganzen Bohnen im Batch-Verfahren geröstet. Es wird also ein Röstprofil erstellt, welches auf die Faktoren wie Größe, Form, Wassergehalt und Fermentationsgrad abgestimmt ist. Darauf wird nun die Dauer und Temperatur des Röstens angepasst. Kakaobohnen müssen ca. 30 min. schonend bei 140 °C geröstet werden. Am Ende enthält die Bohne eine Restfeuchtigkeit von unter 2%. Dadurch wird die Kernstruktur gelockert und die Kakaoschale löst sich ab. Der charakteristische Kakao-Geschmack entfaltet sich durch eine Vielzahl von Reaktionen während der Röstung. Nach dem Rösten wird das Ganze mit Kaltluft abgekühlt.



### **Brechen**

In diesem Prozess werden die gerösteten Bohnen zu Kakaonibs mit Hilfe des Walzenbrechers gebrochen und von der Schale getrennt. Mittels einer Windsichtung werden die gebrochenen Bohnen von der Schale befreit. Die leichten Teile wie Kakaoschalen, Staub und kleine Kakaonibs werden vom Luftstrom mitgerissen. Letztendlich bleiben nur die schweren Kakaonibs zurück.



### **Vermahlen**

Die Kakaonibs bestehen zu 50% aus Kakaobutter. Um die Kakaobutter freizusetzen wird das Zellgewebe zerrissen. Durch die entstehende Reibungswärme wird sie schließlich flüssig. Das Mahlen unterteilt sich in die Vorzerkleinerung und die anschließende Feinvermahlung. Die Feinvermahlung entsteht erst bei Herstellung der Schokoladenmasse.



# 02

## Schokoladenmasse

Die Schokoladenmasse ist ein Erzeugnis aus der Kakaomasse und den Zuckerarten. Sie kann zudem Rohstoffe wie Milchpulver oder Nüsse enthalten.

### Melangeur

Bei dem Melangeur handelt es sich um eine Steinwalze. Durch die Rotation und das Gewicht der Steine gegeneinander, wird die Schokoladenmasse gemischt, belüftet und zerkleinert. Die warme Kakaomasse wird in den rotierenden Melangeur gegeben und nach und nach wird Saccharose und flüssige Kakaobutter hinzugegeben. Die Walze läuft ein bis vier Tage und mahlt bzw. conchiert die Masse. Dabei finden physikalische und chemische Prozesse statt.



# 03 Tafelschokolade

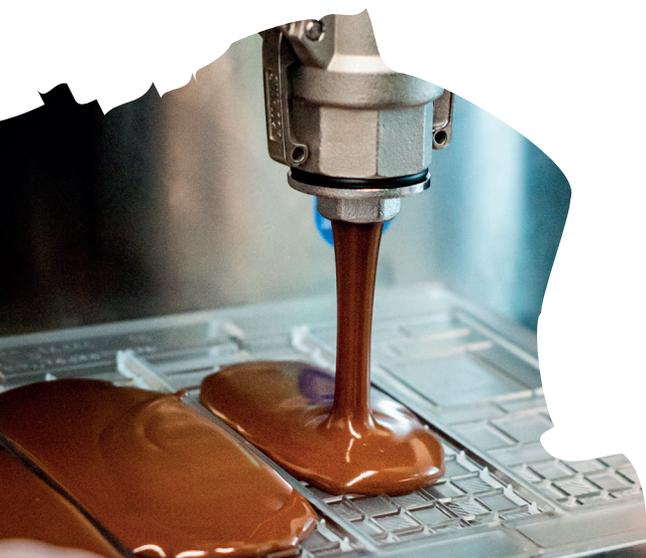
Für die Herstellung der Tafelschokolade wird zunächst die Schokoladenmasse vorkristallisiert, geformt und gekühlt.

## Temperieren (Vorkristallisieren)

Der erste Schritt befasst sich mit dem Temperieren, damit die Schokolade ihren festen Zustand bekommt. Dazu wird die Schokoladenmasse zunächst auf 45 °C bis 50 °C erwärmt, sodass sie keine Kakaobutterkristalle mehr enthält. Anschließend wird sie auf 24 °C bis 29 °C heruntergekühlt. Darauf folgt wiederum eine Erwärmung auf 32 °C, damit sich die niedrig schmelzenden Kristalle auflösen. Durch das Temperieren kann die Schokoladenmasse nun verarbeitet werden.

## Gießen

Für das Gießen werden Polycarbonatformen verwendet, die gleichmäßig erwärmt werden und ein bis zwei Grad Celsius unter der Verarbeitungstemperatur liegen. Nach dem Hineingießen wird an der Form gerüttelt, sodass die Luftbläschen entweichen. Anschließend wird die Schokolade abgekühlt.





## Kühlen

Die optimale Kühlung der Schokolade nimmt einen Einfluss auf den Glanz und den Bruch des Endproduktes. Dafür werden Kühltunnel (Zonen mit verschiedenen Temperaturen) oder Etagenkühler verwendet. Die Schokolade wird zuerst auf 12 °C bis 15 °C abgekühlt und danach auf 10 °C, damit die Kristallisation einsetzt. Zuletzt wird sie knapp über dem Taupunkt des Produktionsraumes erwärmt. Der Taupunkt ist die Temperatur, bei der die Feuchtigkeit aus der Umgebungsluft anfängt zu kondensieren und die Schokolade beschädigt werden würde.



## Verpacken

Nach der Herstellung wird die Schokolade verpackt, damit sie vor äußerlichen Einflüssen wie Licht, Schmutz, Fremdgerüche und Feuchtigkeit geschützt ist.



## Lagern

Abschließend wird die Schokolade kühl und trocken gelagert. Bei einer zu hohen Luftfeuchtigkeit setzt sich Wasser an der Schokoladentafel ab und die Zuckermoleküle würden sich herauslösen. Es würde Zuckerreif entstehen, der eine raue Oberfläche verursacht. Bei zu hohen Temperaturen lösen sich Fettkristalle, sodass Fettreif entstehen würde. Dabei handelt es sich um eine graue Verfärbung an der Schokolade.



# Trinkschokolade

---

Portionen



2

Zubereitung



einfach

Ruhezeit



10 min

---

## Zutaten:

200 g Georgia Ramon  
Schokolade

400 ml Milch

60 g Zucker

1/2 TL Zimt

100 g Schlagsahne

## Zubereitung:

Die grob zerkleinerte Schokolade mit Zucker, Milch und Zimt in einem Topf erhitzen. Das Ganze zwischendurch rühren, bis sich die Schokolade auflöst.

Sahne steif schlagen. Anschließend die Schokolade in Tassen gießen und mit ein wenig Sahne und Kakaopulver dekorieren.

---

Für eine vegane Variante wird Sojamilch oder Sojasahne empfohlen.

Guten Appetit!





# DeLaSelva

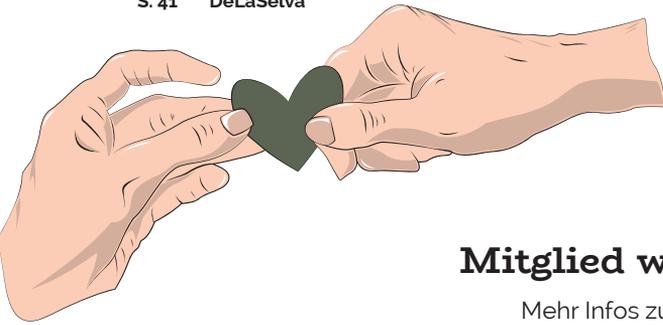
Seit 2021 ist Georgia Ramon Teil der Genossenschaft DeLaSelva, um noch enger mit den Kakaobauern zusammenzuarbeiten und um sich für eine bessere Lebenssituation der Menschen in den Regenwäldern einzusetzen.

# Die Schätze der Regenwälder genießen und bewahren

Solidarität und Transparenz – dafür steht DeLaSelva. Die Genossenschaft ist durch die Projektarbeit der renommierten Tropenwaldsstiftung OroVerde entstanden und bedeutet übersetzt „Aus dem Regenwald“, denn alle Produkte entstanden durch ökologische Erzeugung im tropischen Land. DeLaSelva setzt sich als Erzeuger-Verbraucher Gemeinschaft für den fairen und direkten Handel mit hochwertigen ökologischen Produkten ein. Sie arbeiten mit der kleinbäuerlichen Land- und Forstwirtschaft zusammen, wodurch eine verbesserte Lebenssituation der Menschen in Regenwäldern garantiert wird. Dadurch entstehen Produkte mit ausgezeichneter Qualität und die Heimat des Quetzals, bei dem es sich um den Wappenvogel der Genossenschaft handelt, bleibt bestehen. Hauptziel ist die Erhaltung, nachhaltige Nutzung und Wiederherstellung tropischer Regenwälder. DeLaSelva zeichnet sich besonders durch die

Leidenschaft, die volle Überzeugung, die vielen Erfahrungen, den Sachverstand und seine kompetenten und internationalen Partner aus. Sie führen Erzeuger und Verbraucher zusammen, sodass man sich privat oder mit dem eigenen Unternehmen beteiligen kann.

Angesprochen darf sich jeder fühlen und vor allem Menschen, die sich für besondere Kaffees, Edelkakaos, Schokolade und weitere Spezialitäten aus dem Regenwald begeistern lassen. Dazu zählen alle Beteiligten der Fairhandelskette wie Produzenten, Verarbeiter, Groß- und Einzelhändler und Konsumenten. Diese sollen in eine Einheit gebracht werden und miteinander kooperieren, wobei jeder seine eigenen Ideen, Talente und Kontakte einsetzen darf. Die eigene Beteiligung darf aber auch in der Weise gezeigt werden, dass man die unterschiedlichen Regenwaldprodukte einfach nur genießt.



**Mitglied werden!**

Mehr Infos zu DeLaSelva



## **Ein Wirtschaftsmodell mit Tradition und Zukunft**

Die Mitgliedschaft in dieser Genossenschaft hat viele Vorteile. Durch die Investition in die nachhaltige kleinbäuerliche Landwirtschaft der Tropen, entsteht eine Anteilnahme am Erhalt der tropischen Regenwälder, der Artenvielfalt und des Klimas sowie an der solidarischen Weltwirtschaft. Ein Mitglied hat die Möglichkeit mitzugestalten und mitzuentcheiden, wodurch vielseitige Austausch- und Kontaktmöglichkeiten mit anderen Beteiligten entstehen. Außerdem hat man den Anspruch auf Gewinnbeteiligung bei Jahresüberschuss. Jeder darf mitentscheiden, was mit den erwirtschafteten Gewinnen der Genossenschaft passiert. Nicht zuletzt erhältst du ökologisch erzeugte und fair gehandelte Produkte wie Kaffee und Schokolade direkt von den Bauern und Verarbeitern.

**DIE  
BESTE  
QUALITÄT**





Die finanzielle Beteiligung spiegelt sich in folgenden Erfolgsfaktoren wider: Einerseits entstehen Transport-, Import- und Lagerkosten. Die Finanzierung vor der Ernte erfordert Kapital, da die Kleinbauern ein frühes Einkommen für die tägliche Versorgung benötigen, um Pflege- und Bewirtschaftungskosten zu decken. Weitere finanzielle Faktoren sind Kosten für die Qualitätskontrolle und Zertifizierung. Darüber hinaus erhalten die Produzenten finanzielle Unterstützung beim Aufbau neuer nachhaltiger Anbausysteme. Marktanalysen, regelmäßige Kundenkontakte, Messebesuche und Reisen zu den Produzenten sind weitere Kostenelemente. Die wichtigsten Vermögenswerte sind jedoch die Partnerorganisationen und Kunden.

# Kennst du sie schon?



Aromen von roten Früchten (reife Kirschen und Brombeere). Mit Noten von Sahne und Gewürzen. Lieblich & harmonisch fruchtig.

# Guatemala

# 55%

## Vollmilch

Guatemala ist der bevölkerungsreichste Staat in Zentralamerika und liegt im Süden der Halbinsel Yucatán. Der Staat grenzt im Südosten an Honduras, im Süden an El Salvador, im Norden an Mexiko und im Osten an Belize. Die Kooperative „Comité de Cacao de la Sierra de las Minas“ wurde 2018 gegründet und ist ein Zusammenschluss von über 400 Kakaobauernfamilien entlang des Flusses Rio Polochic.

Seit 2021 ist Georgia Ramon Teil der Genossenschaft DeLaSelva, um noch enger mit den Kakaobauern zusammenzuarbeiten.

# Guatemala 70%

Das Sortiment von Georgia Ramon steht auf zwei Säulen. Die eine Hälfte umschließt die Ursprungstafeln, sprich dunkle Schokolade aus unterschiedlichen Ländern. Die andere Hälfte umfasst ausgefallene und innovative Tafeln. Weltweit gibt es immer mehr Bean-to-Bar Hersteller, daher ist uns ein Alleinstellungsmerkmal wichtig. Dadurch, dass wir ein kleines Unternehmen sind, haben wir relativ viele Möglichkeiten bzgl. des Sortiments im Gegensatz zur großen Industrie. Aus diesem Grund besitzen wir ein breit gefächertes Sortiment von ca. 30 Tafeln. Wir zeichnen uns vor allem dadurch aus, dass wir nur so viel produzieren, wie tatsächlich verkauft wird. Wenn etwas nicht produziert wird oder vorrätig ist, gibt es diese Schokolade auch nicht.



Aromen von roten Früchten (reife Kirschen und Brombeere). Mit Noten von Sahne und Gewürzen. Lieblich & harmonisch fruchtig.



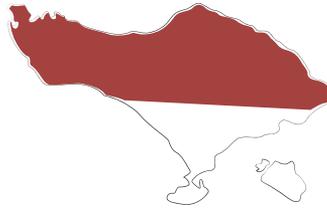
**Neugierig geworden?**

Mehr Infos auf unserer Website



# Bali 2022

Ende Juli 2022 war es endlich so weit. Zum ersten Mal durften wir sehen, woher Kakao eigentlich kommt und welche Arbeit damit verbunden ist. Sicher, es gibt viele Bücher, die man lesen kann, aber den Alltag eines Kakaobauern hautnah mitzerleben, ist für uns eine wichtige Voraussetzung Schokolade und deren Qualität zu verstehen. Also ging es für uns direkt zum Ursprung. Auf nach Bali!





Wir durften eine ganze Woche Agung und ihre Kooperative begleiten und auch selbst mit anpacken. Von der Ernte und Fermentation bis zur Trocknung der Kakaobohnen hatten wir unvergessliche Einblicke in die Weiterverarbeitung des Kakaos. Vor allem die Menschen haben uns mit ihrer Freude und Gastfreundschaft verzaubert.

# Impressum

© 2023 Georgia Ramon  
Phillip Butzmann  
Industriestr. 14, 53721 Siegburg  
Auflage: Erstauflage

## Redaktion und Layout, Illustrationen und Texte

Alina Krai

## Quellen

Seite 3-4: Leah Bethmann  
Seite 10: Roberto Carlos Román Don/Pexels.com  
Kim van Vuuren/Pexels.com  
John Cutting/Unsplash.com  
Seite 13: Hemo BiNNi/Unsplash.com  
Seite 14: Eva Bronzini/Pexels.com  
Seite 16: Ly Le Minh/Unsplash.com  
Seite 18: Pablo Merchán Montes/Unsplash.com  
Seite 23: Leah Bethmann  
Seite 24: Annie Spratt/Unsplash.com  
Seite 28-35: Leah Bethmann  
Seite 36: Christiann Koepke/Unsplash.com  
S. 38: Jean Paul Montanaro/Pexels.com  
S. 41: Boudhayan Bardhan/Unsplash.com

S. 18-22: Baroni, O. (2018, 7. November). So, ihr Süßen! Hier gibt's 15 Fun Facts zu Schokolade. watson. <https://www.watson.ch/leben/wissen/158733923-15-faszinierende-fakten-ueber-schokolade>. 12.12.2022

S. 37: Brigitte (o. D.) Klassische Trinkschokolade. Brigitte. <https://www.brigitte.de/rezepte/trink-schokolade-11689170.html>. 04.01.2023

S. 9: Caro (2019, 16. Juli). Alles, was ihr über Bean-to-Bar Schokolade wissen müsst. theyo. <https://theyo.de/bean-to-bar/>. 12.12.2022

S. 38- 41: DeLaSelva (2021) Unsere Genossenschaft. DeLaSelva. <https://www.delaselva.de/solidarisch/>. 04.01.2023

S. 18-22: Mai, J. (2021, 25. Oktober). 9 kuriose Dinge, die Sie über Schokolade bestimmt noch nicht wussten. ForestFinance. <https://blog.forestfinance.de/2021/10/25/9-kuriose-dinge-die-sie-ueber-schokolade-bestimmt-noch-nicht-wussten/>. 12.12.2022

S. 14: Rezept Mousse au Chocolat: Hotel Haus Griese

S. 18-22: Schmiedrathner, D. (2017, 07. Juli). 10 Fakten über Schokolade. falstaff. <https://www.falstaff.at/nd/10-fakten-ueber-schokolade/>. 12.12.2022

S. 10-12: Stober, A. & Aufmkolk, T. (o.D.). Schokolade. planetwissen. <https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/lebensmittel/schokolade/index.html>. 12.12.2022

S. 16- 17: theyo (2021, 01. Juli) Kakaoanbau: Wie und wo wird Kakao angebaut und geerntet? theyo. <https://theyo.de/kakaoanbau-und-ernte/>. 12.12.2022



