Die neue süße Versuchung ohne Bohne

GENUSS Kakaofreie Schokolade: Das Angebot an alternativen Produkten wächst

IM NORDWESTEN – Schokolade ist die beliebteste Süßigkeit der Deutschen: ob in Tafelform, als Pralinen, in Pulverform zur Herstellung von Getränken oder zum Backen. Der Pro-Kopf-Verzehr liegt hierzulande bei jährlich rund elf Kilogramm. Nach der Verordnung über Kakao- und Schokoladenerzeugnisse besteht Schokolade aus Kakaoerzeugnissen (Kakaobutter und/oder Kakaotrockenmasse in bestimmten Mindestanteilen) und Zuckerarten.

Von daher ist klar, ein Produkt, das aussieht wie Schokolade, verwendet wird wie Schokolade und auch annähernd so schmeckt, aber keinen Kakao enthält, ist keine Schokolade. Es ist eine kakaofreie Schokoladenalternative. Auf der Internationalen Süßwarenmesse in Köln 2026 waren kakaofreie Schokoladenalternativen ein zentrales Innovationsthema. Inzwischen sind über 120 Produkte in 10 Ländern im Markt vertreten. Dabei umfasst das Portfolio sowohl Eigenmarken des Handels als auch namhafte Markenhersteller. Es gibt Tafel- und Riegelware, die Produkte werden aber auch als Zutat, etwa in Müslis oder Keksen verwendet.



Es gibt inzwischen viele kakaofreie Schokoladenalternativen, die als Tafel- und Riegelware, aber auch als Zutat, etwa in Müslis oder Keksen verwendet werden. BILD: PIXABAY

Ausgangsrohstoffe für die Schokoladenalternativen sind zum Beispiel gemahlene Sonnenblumen- oder Traubenkerne. Das Herstellungsverfahren ist im Prinzip ähnlich wie bei der Kakaobohne: die Kerne werden fermentiert, geröstet und anschließend conchiert; das ist der wichtigste Produktionsschritt in der Schokoladenherstellung.
Beim Conchieren werden die Kakao- und Zuckerpartikel immer feiner gemahlen und homogenisiert. Dieser Prozess sorgt für eine glatte Textur, denn die Partikel sind am Ende nur noch mikroskopisch klein und die Schokolade erhält dadurch ihren typischen Schmelz. Durch die ständige Bewegung und die Hitze in der Conche werden die flüchtigen Aromen des Kakaos freigesetzt, Wasser und unerwünschte flüchtige Bestandteile ausgetrieben. So entwickelt die Schokolade in dieser Phase auch ihre Geschmacksnuancen.

Optisch ist die kakaofreie Alternative kaum vom Original zu unterscheiden. Ob Aroma und Mundgefühl an eine gute Schokolade heranreichen, ist individuelle Geschmackssache. Preislich gibt es nach Beobachtungen der Verbraucherzentrale Hamburg keine Unterschiede. Und die Ökobilanz? Nach Herstellerangaben ist der CO_2-Fußabdruck deutlich geringer und die Herstellung beansprucht erheblich weniger Land und Wasser als der Kakaoanbau.

Ganz so neu ist die Idee einer kakaofreien Schokoladenalternative allerdings nicht: Carob ist das süß schmeckende, leicht herbe Fruchtfleisch von Schoten des Johannisbrotbaums. Während die Samen für die Herstellung des Verdickungsmittels und Stabilisators Johannisbrotkernmehl (E 410) verwendet werden, dient das Fruchtfleisch als Kakaoalternative. Hierfür wird es getrocknet, geröstet und anschließend gemahlen. Die Carob-Produkte sind etwa seit den 1970er-Jahren vor allem im Naturkost- und Biohandel erhältlich.