

Diese Meldung kann unter <http://www.presseportal.de/pm/40637/402597/der-schokoladen-weihnachtsmann-geschichte-und-herstellung-einer-hohlfigur> abgerufen werden.



Der Schokoladen-Weihnachtsmann - Geschichte und Herstellung einer Hohlfigur

04.12.2002 - 08:52 Uhr, Kraft Foods Deutschland

- Querverweis: Grafik wird über obs versandt und ist abrufbar unter: <http://www.presseportal.de/galerie.htx?type=ogs> Bremen (ots) - Der Weihnachtsmann ist die Symbolfigur für das Fest: Der Mann mit weißem Bart, rotem Mantel und Mütze bringt den Sack mit den Geschenken. Und zur Freude der Kinder gibt es den Gabenbringer, der Mitte des 19. Jahrhunderts aus der Sage des heiligen Nikolaus entstand, auch aus Schokolade. In Deutschland hat der leckere Weihnachtsmann seinen großen Auftritt am 6. Dezember und am Heiligen Abend, doch auch in der gesamten Vorweihnachtszeit ist er beliebt. Rund 9.000 Tonnen Schokolade werden deutschlandweit pro Jahr zu Weihnachtsmännern verarbeitet, Milka stellt allein jährlich rund 30 Millionen Weihnachtsmänner her. Schokolade in Form gebracht Die Weihnachtsmänner produziert Milka ab Herbst. Ins Reich moderner Sagen gehört die Geschichte, dass Osterhasen eingeschmolzen und zu Weihnachtsmännern verarbeitet werden. Der Weg zum Schoko-Nikolaus beginnt jedes Mal mit den Kakaobohnen: Sie werden geröstet, aufgebrochen, von ihren Schalen befreit und zermahlen. Die freigesetzte Kakaobutter schmilzt und verbindet die Bestandteile zur flüssigen Kakaomasse. Diese wird unter anderem mit Alpenmilch, Zucker und zusätzlicher Kakaobutter verrührt. Mehrere Stahlwalzen zerreiben die Masse hauchdünn, dann gelangt sie zu den Rühr- und Reibsystemen, den sogenannten "Conchen". Erst nach mehreren Stunden Rühren und Kneten ist die Masse glatt und gießfähig. Bei exakt 28 Grad wird die Schokolade in die zweiteilige Weihnachtsmann-Form gegossen: In die eine Hälfte wird die flüssige Schokolade gegeben, dann werden beide Seiten zusammengeklappt. Große Maschinen drehen die Formen in einem Schleudertunnel in alle Richtungen - dabei vibrieren diese ein wenig. So setzt sich die Schokolade Schicht für Schicht gleichmäßig an den Innenwänden der Form ab, bis der süße Weihnachtsmann fertig ist. Zuletzt werden die Figuren nochmals gekühlt und in Alufolie mit dem dekorativen Äußeren verpackt. Abdruck honorarfrei / Belegexemplar erbeten ots
Originaltext: Kraft Foods Deutschland Im Internet recherchierbar: <http://www.presseportal.de> Weitere Informationen sind erhältlich bei: Anja Beckmann Kraft Foods Deutschland Tel.: ++49 (0) 421/599-3892 Fax: ++49 (0) 421/599-83892 E-Mail: ABeckmann@krafteurope.com

Originaltext:

Kraft Foods Deutschland

Pressemappe:

<http://www.presseportal.de/pm/40637/kraft-foods-deutschland>

Pressemappe als RSS:

http://presseportal.de/rss/pm_40637.rss2