

Made in Capitoland



1. In einer Schokoladenfabrik braucht man natürlich ganz viel Schokolade. So richtig viel. Die bekommt die Confiterie (sprich: Konfiseri) Heilemann nach einem eigenen Rezept von einer Firma aus Belgien schon fertig und flüssig geliefert. In den Schoko-Tanks der Confiterie Heilemann könntest du locker baden. In den Tank auf dem Foto passen drei bis vier Tonnen Schokolade. Daraus könnten 30.000 Tafeln Schokolade gemacht werden! So viel kannst du in deinem ganzen Leben gar nicht essen!



2. Durch diese vielen Rohre an der Fabrikdecke fließt die flüssige Schokolade aus den Tanks zu den Maschinen, wo sie gerade gebraucht wird. Vollmilch, dunkle und weiße Schokolade – jede Sorte hat ihre eigenen Rohre, damit nichts vermischt wird.



3. Bevor aus der Flüssigschokolade Weihnachtsmänner gemacht werden können, muss sie eine ganz bestimmte Temperatur haben. Denn wenn sie zu kalt oder zu warm ist, dann glänzt die Schokolade später nicht so schön. Die Schokolade wird dann „grau“, sagen die Experten. Diese Maschine sorgt dafür, dass die Schokolade genau die richtige Temperatur hat. Die liegt, je nach Schokoladensorte, zwischen 26 und 30 Grad – also ein bisschen kälter als Badewannenwasser.



10. Und schon ist der Schokoweihnachtsmann fertig. Ihn herzustellen, dauert ungefähr so lang wie eine Schulstunde. Zum Schluss muss er zusammen mit seinen Kollegen in Kartons verpackt werden – alles Handarbeit. In solchen Kisten werden sie dann per Lastwagen in die Läden gefahren, wo du sie in der Weihnachtszeit kaufen kannst. Na dann: Lass es dir schmecken!

Das Ding: So entsteht ein Schokoweihnachtsmann



Texte/Bilder: Linda Sendlinger
Überschriften: Lennart aus Augsburg



4. Dann können endlich die Weihnachtsmänner gemacht werden. Obwohl in der Fabrik ziemlich viele Maschinen stehen, steckt in so einem Schokoweihnachtsmann noch viel Handarbeit. Der Bart und die weißen Stellen an Mantel und Mütze werden mit weißer Schokolade in die Form gepinselt. Die Handschuhe, Knöpfe und Stiefel sind aus dunkler Schokolade. Das heißt „Schminken“. Das Ganze muss dann ein bisschen fest werden, damit später nichts mit der Vollmilchschokolade verläuft, aus der der Rest des Weihnachtsmanns gemacht wird.



9. Danach sind die Weihnachtsmänner auch schon fertig. Sie gehen ganz leicht aus der Form und müssen jetzt nur noch verpackt werden. Das passiert in dieser Maschine. Sie hält die Tüten auf und ein Mitarbeiter lässt die Weihnachtsmänner reinplumpsen. Dann verschließt die Maschine die Tüten.



8. Haben die süßen Gesellen die wilde Karussell-Fahrt gut überstanden, müssen sie erst einmal frieren: Auf einem Fließband (oberes Bild) rollen sie durch diese Maschine (unteres Bild). Die funktioniert wie ein riesengroßer Kühlschrank: Weil es da drin ziemlich kalt ist, wird die Schokolade schön fest und trocken.



7. Dann werden die Weihnachtsmänner in ihren Formen an dieser Maschine, dem „Stern“, eine Viertelstunde lang herumgewirbelt. Im Kreis und um die eigene Achse, da wird einem schon beim Zuschauen schwindelig! Aber das ist wichtig, denn so verteilt sich die flüssige Schokolade in der Form gleichmäßig. Und weil die Schokolade an der Form kleben bleibt, sind die Schokoweihnachtsmänner innen hohl.



5. Mit einem scharfen Metallschaber werden dann die überschüssige Schokolade und Schokospritzer abgekratzt. Sonst wird die Farbe unregelmäßig und der Weihnachtsmann bekommt vielleicht da weiße Flecken, wo eigentlich gar keine hingehören.



6. Wenn die Schokolade fest geworden ist, wird die Form über solche Düsen mit Vollmilchschokolade aufgefüllt (unteres Bild). Die Maschine weiß genau, wie viel Schokolade reinpasst. So kann nichts überlaufen und die Schokoweihnachtsmänner sind immer gleich schwer. Danach kommt die andere Hälfte der Form mit den Rücken der Weihnachtsmänner drauf (oberes Bild). Magnete halten die beiden Formen zusammen.



Die Macher:

- **Die Firma** Die Confiterie Heilemann gibt es seit 1955. Damals hat der Konditormeister Karl Heilemann nur Pralinen hergestellt. Seit 1977 wird die Schokolade in Woringen gemacht. Das liegt zwischen Kempten und Memmingen. Seit 14 Jahren ist Dr. Rainer Röcker Chef der Firma Heilemann.
- **Die Menschen** In der Confiterie arbeiten zwischen 80 und 180 Menschen. Wenn viel los ist, also vor Weihnachten und Ostern, müssen natürlich mehr Mitarbeiter anpacken als im Frühsommer, wenn nur Schokoladentafeln und Pralinen gemacht werden. Heilemann

- bildet auch aus. „Süßwarentechnologie“ kann man hier werden, wenn man die mittlere Reife oder einen sehr guten Mittelschulabschluss hat. Mitbringen sollte man eine große Portion Interesse an Naturwissenschaft und Technik – denn man muss dabei richtig große Maschinen bedienen.
- **Ein paar Zahlen** Für die vielen Weihnachtschokoladen-Figuren hat Heilemann 30 Tonnen Schokolade verarbeitet. Das ist so viel, wie sechs Elefanten wiegen! Übrigens sind die Weihnachtsmänner nicht die einzige Weihnachts-süßigkeit, die bei Heilemann gemacht

- wird. Es gibt auch Adventskalender, Weihnachtsmäuse, einen Schoko-Bischof, Weihnachtspralinen, schokoladenen Christbaumschmuck und sogar eine Weihnachtsfrau. Der größte Weihnachtsmann, den Heilemann herstellt, wiegt vier Kilogramm und ist 63 Zentimeter hoch. Das ist so hoch wie zwei Getränkekeisten. Natürlich macht Heilemann auch andere Schoko-Leckereien. Wenn die Weihnachtszeit vorbei ist, werden dort Pralinen und verschidene Schokoladentafeln hergestellt. Zum Beispiel gibt es die Sorten „Himbeer-Balsamico“, eine scharfe Chili-

- Schokolade und eine Vollmilchschokolade mit Meersalz. Im Moment werden in der Fabrik übrigens schon die Schoko-Osterhasen gemacht. Denn die Weihnachts-Leckereien stehen ja bereits alle in den Geschäften. Die wurden im Sommer hergestellt, damit alles rechtzeitig fertig ist. Nur wenn ganz dringend Nachschub gebraucht wird, holen die Heilemann-Mitarbeiter noch einmal die Weihnachtsformen heraus.
- **Mehr Infos** Auf der Internetseite www.heilemann.de findest du mehr Infos über die Confiterie Heilemann. Und wenn dich das ganze Schokoladen-

- Gebastel interessiert, dann kannst du dir auf der Internetseite auch anschauen, wie die Pralinen gemacht werden. Das ist noch ein bisschen komplizierter als die Schoko-Hohlfiguren. Und wenn du jetzt selber Lust bekommen hast, Schokoleckereien zu machen, dann gib doch im Internet einfach mal „Pralinen selber machen“ ein. Selbst gemachte Pralinen sind ein super Weihnachtsgeschenk für Familie und Freunde! Allerdings ist das Gepanache mit flüssiger Schokolade eine ziemliche Kleckerei. Also unbedingt eine Küchenschürze anziehen!