



Das Zukunftsprogramm Wirtschaft wird aus dem Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) kofinanziert.

Medien-Information Schokolade für den Joghurt

Land fördert die Herza Schokolade GmbH & Co. KG mit über 270.000 Euro

Datum 01. Juni 2010 | Sperrfrist: 02. Juni 2010, 13:30 Uhr

Norderstedt - Schokolade macht bekanntlich glücklich. Kein Wunder also, dass Pralinen, Konfekt, Trüffeln oder Schokoladentafeln mit zartem Schmelz bei den Verbrauchern hoch im Kurs stehen. Aber neben diesen „kleinen Verführungen“ gibt es auch „industrielle Schokolade“. Das sind kleinstückige Schokoladen, wie man sie zum Beispiel in Speiseeis, Müsli, Backmischungen und Joghurt findet. Sie werden in erster Linie zur Geschmacksverbesserung zugesetzt und müssen unterschiedlichste Eigenschaften wie Backstabilität oder Abriebfestigkeit aufweisen. Die Herza Schokolade GmbH & Co. KG plant nun ein Verfahren und die Entwicklung einer Anlage zur Herstellung keimfreier Schokolade, die für den Einsatz in Joghurt und anderen Lebensmitteln deutlich besser geeignet ist als herkömmliche industrielle Schokolade. Das Land fördert dieses Entwicklungsvorhaben mit 273.261,00 Euro.

Derzeit gibt es kein Verfahren für die völlige Sterilisation von Schokolade deren Verwendung in beliebiger stückiger Form und Größe. Gerade in der Milchindustrie werden aber „pure und sterile“ Schokoladenstücke in erheblichen Mengen benötigt. Bei der Verwendung von konventionell hergestellten Schokoladenstücken in Joghurt oder anderen Milchprodukten treten durch die natürlichen Keime der Schokolade Probleme bei der Haltbarkeit auf. Einige Joghurtproduzenten umgehen zum Beispiel die Verwendung „steriler Schokoladenstücke“, indem sie ihre Schoko-Joghurts mit herkömmlichen Schokoladenstücken über den verpackungstechnisch aufwendigen Weg als „Beipack“ im Becherdeckel bzw. über eine separate Kammer herstellen.

Solche Probleme werden bald der Vergangenheit angehören. Die Firma Herza entwickelt ein Verfahren, in dem durch die Entkeimung der Kakaobohne mittels Sterilisation keimfreie Schokoladenmasse hergestellt werden kann – ohne die Schokoladenqualität zu beeinflussen. Der Schwerpunkt der Entwicklung liegt in der Realisierung von Prozessen für die Weiterverarbeitung der sterilen Schokoladenmasse und Ausformung der Schokoladenstücke in gewünschter Form und Größe. Darüber hinaus müssen die keimfreien Schokoladenstückchen auch steril verpackt werden, damit der Sterilisationsprozess nicht nachträglich wertlos gemacht wird.

„Mit diesem neuen Verfahren können künftig Lebensmittelzubereitungen hergestellt werden, die bisher aufgrund der Keimproblematik nicht denkbar waren“, sagte Wissenschafts-Staatssekretärin Dr. Cordelia Andreßen bei Übergabe des Förderbescheides. Das Projekt werde dazu beitragen, dass im Unternehmen Herza Schokolade GmbH & Co. KG 15 neue Arbeitsplätze entstehen und die bereits bestehenden Arbeitsplätze nachhaltig gesichert werden.

Die Herza Schokolade wurde 1921 in Hamburg gegründet und zählt zu den führenden Herstellern von Qualitätsschokolade für die industrielle Anwendung. Die Herza Schokolade ist seit 2000 ein Unternehmen der Stern Wywiol Gruppe.

In das Zukunftsprogramm Wirtschaft fließen im Zeitraum 2007 – 2013 rund 752 Millionen Euro für die wirtschafts- und regionalpolitische Förderung in Schleswig-Holstein, davon rund 374 Mio. Euro aus dem Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE), rund 173 Mio. Euro aus der Bund-Länder-Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“(GRW) zuzüglich eines Sonderprogramms in Höhe von rund 30 Millionen Euro aus dem Konjunkturpaket I sowie ergänzenden Landesmitteln in Höhe von rund 175 Mio. Euro.“

In der Förderperiode 2007-2013 bildet das Zukunftsprogramm Schleswig-Holstein das Dach für die Zukunftsprogramme Wirtschaft, Arbeit, ländlicher Raum und Fischerei.

Das Zukunftsprogramm Schleswig-Holstein mit seinem Fördervolumen von 1,4 Milliarden Euro steht für mehr Wirtschaft und Beschäftigung, für mehr Innovationen und Lebensqualität in Schleswig-Holstein.

Mehr Informationen im Internet unter www.zukunftsprogramm.schleswig-holstein.de

Hinweis für die Redaktionen:

Sie sind herzlich eingeladen, an der Förderbescheidübergabe teilzunehmen am 2. Juni 2010 um 13:00 Uhr bei der **Herza Schokolade GmbH & Co.KG, Segeberger Chaussee 132, 22850 Norderstedt.**

Verantwortlich für diesen Presstext: Karin Fehlau | Ministerium für Wissenschaft, Wirtschaft und Verkehr | Düsternbrooker Weg 94, 24105 Kiel |
Telefon 0431 988-4421 | Telefax 0431 988-4705 | E-Mail: pressestelle@wimi.landsh.de |
Medien-Informationen der Landesregierung finden Sie aktuell und archiviert im Internet unter <http://www.landesregierung.schleswig-holstein.de>

Ute Leinigen | WTSH - Wirtschaftsförderung und Technologietransfer Schleswig-Holstein GmbH | Lorentzendamm 24, 24103 Kiel |
Telefon 0431 66 66 6 820 | Telefax 0431 66 66 6 769 | E-Mail: leinigen@wtsh.de | www.wtsh.de