

Belgische innovaties zijn rode draad  
in de 19e-eeuwse chocoladekroniek

## Een (cacao)boontje voor chocolade

**Nick Vanderheyden, freelance journalist**

De praline, chocopasta, het transport van vloeibare chocolade... Met een reeks opvallende uitvindingen in de chocoladesector leverden de Belgen in de loop van de eeuwen belangrijke bijdragen aan het wereldwijde succes van chocolade. Deze inventiviteit liet bovendien toe dat een kleinschalig land zich ontpopte tot het chocoladeland bij uitstek, met een jaarlijkse export van meer dan 400.000 ton.

De **cacaoboan** is een van de vele grondstoffen die tijdens de Spaanse veroveringstochten in Zuid-Amerika het Europese vasteland bereikten. Nochtans werd de vrucht destijds door de Azteken op het huidige Mexicaanse grondgebied allerm minst verwerkt tot de lekkernij zoals we chocolade nu kennen. Integendeel, Christoffel Columbus liet de bittere cacaofoon zelfs links liggen. Na hem zag conquistador Hernan Cortes wel potentieel in het goedje als ingrediënt van de drank die tevens fungeerde als betaalmiddel en zelfs als geneesmiddel. Cortes verscheepte de cacaofoon in 1528 naar het Europese vasteland. Toch zou het nog bijna een eeuw duren voor de cacaofoon verwerkt werd tot gesmaakt product en zich verspreidde doorheen Europa.

### Xocolatl

Een verrukkelijke drank, Xocolatl, zo vonden de Azteken. Het goedje bestond uit een combinatie van de cacaofoon met maismeel, specerijen en rode pepers. Deze pasta werd vervolgens opgelost en overgegoten in meerdere recipiënten, tot hij begon te schuimen. Net dit vette, zachte schuim leverde volgens de Azteken een verrukkelijke drank op. De Spanjaarden wisten het origineel recept minder te smaken, maar experimenteerden met additieven als honing, kaneel en rietsuiker. Tot een zoete variant van de cacaofoon een succes bleek. De drank verspreidde zich na 1590 via de elite en handelaars doorheen Europa. Zodat de inwoners

op het huidige Belgische grondgebied in 1635 een eerste keer in contact kwamen met de luxe chocoladedrank. Sporen daarvan zijn terug te vinden in de Gentse Baudelo-abdij.

### Chocolade en masse

Het duurde nog tot 1728 vooraleer in Groot-Brittannië de eerste **chocolade-fabriek** verrees en chocolade in vaste vorm op grotere schaal werd geproduceerd.

In 1820 volgde een van de belangrijkste uitvindingen in de chocoladegeschiedenis. De Nederlanders Casparus en Coenraad van Houten ontwikkelden een **cacaopers** die cacaodeeltjes vlot scheidt van cacaofoon. Dit resulteert in **ontvet cacaofoon** dat makkelijk op te lossen is in water. Het poeder maakte bovendien het productieproces van de huidige vaste chocolade mogelijk, waarbij het cacaofoon wordt gemixt met suiker en cacaofoon.

Rond 1900 daalden de prijzen van cacao en suiker drastisch en verloor chocolade zijn status als luxeproduct. De daaraan gekoppelde industrialisatie van het Westen leidde aansluitend tot twee stromingen: de ambachtelijk gemaakte, meer exclusieve chocolade en de massaproductie.

De massaproductie had zijn invloed op de cacaofoonplantages die begin 19de eeuw geleidelijk aan door de Spanjaarden werden gemonopoliseerd. Onder invloed van handelaars op zoek naar plantagearbeiders verspreidden de plantages zich langzaam doorheen



Latijns-Amerika en Afrika. Vandaag staat **Afrika in voor 75 %** van de wereldwijde cacaofoon en zijn Ivoorkust, Ghana en Indonesië de grootste producenten.

### België zet de toon

De eerste chocolatier, de Brit David Chaillou, ging de massaproductie ver voor. In 1659 voegde deze banketbakker als pionier chocolade toe aan koekjes en cakes. De Belgen treden in 1840 op de voorgrond dankzij het chocoladebedrijf **Berwaerts**, dat de eerste geperste chocoladetabletten, pastilles (chocolade heeft een korte geschiedenis als geneesmiddel) en figuurtjes produceert. In deze periode krijgt ook het huidige Belgische chocoladelandschap vorm, met de oprichting van onder meer **Neuhaus** (1857), **Côte d'Or** (1883),



**Jacques** (1896) en **Callebaut** (1911). De Belgische chocoladesector ontpopt zich tot uiterst inventief en ontwikkelde enkele belangrijke uitvindingen die de reputatie van de Belgische chocolade zouden inluiden.

In 1912 komt **Jean Neuhaus Jr.** op de proppen met de **praline**: de eerste chocolade gevuld met een zachte vulling. Samen met zijn vrouw Louise Agostini maakt hij daarnaast de allereerste **'ballotin'**: een doosje waarin de pralines verpakt worden.

In 1925 doet **Charles Callebaut** een van de belangrijke uitvindingen voor de industrie: het transport van vloeibare chocolade.

In 1936 lanceert **Jacques** de eerste gevulde chocoladereep, met praliné. Dit nadat in 1920 de solide chocoladereep een eerste keer op de markt verscheen. Ook **chocopasta** is een Belgische uitvinding. **Côte d'Or** brengt het nevenproduct in 1952 voor het eerst op de markt. Het is daarbovenop laatstgenoemd bedrijf dat met een opvallende campagne tijdens Expo '58 in Brussel de reputatie van Belgische chocolade een internationale duw geeft. Wat uiteindelijk leidt tot een land met 540 chocolatiers, goed voor een jaarlijkse productie van meer dan 725.000 ton chocolade.

### Van cacaoboom tot chocolade

Een cacaoboom levert tweejaarlijks (oktober-maart en mei-augustus) een veertigtal meloenachtige vruchten, die tot vijftig bonen bevatten. De blanke cacao bonen gisten een week in bananenbladen om het overtollige vruchtvlees te verwijderen, de bittere smaak te laten verdwijnen en hun kenmerkende aroma te verkrijgen.

De bonen kleuren bruin. Ze verblijven de daaropvolgende week onder de volle zon om het vocht te verwijderen om zo de bewaartijd te verlengen. Na kwaliteitscontrole en bijhorende code worden de bonen in jutezakken tot 70 kg globaal verscheept naar cacaoverwerkende bedrijven.

Deze industriële bedrijven reinigen de bonen, branden ze kort en ontdoppen ze. Daarna worden ze bij 140°C geroosterd. Een breker scheidt de 'nibs', de kern, van de rest. Deze nibs worden geperst in een machine, tot een bijzonder fijne cacao massa. Tijdens het malen komt er veel hitte vrij en smelt de cacao boter. De bekomen massa bestaat uit twee componenten: tot poeder vermalen cacao massa en cacao boter. Drie soorten cacao bonen, Criollo, Forastero (het vaakst gebruikt) en Trinitario, worden met verschillende verhoudingen gemengd en geven chocoladeproducten een typische smaak. Afrikaanse bonen worden gebruikt om een basisaroma te geven aan chocolade. Amerikaanse en Aziatische bonen geven meer gesofisticeerde aroma's aan de chocolade. Het mengen van de verschillende bestanddelen leveren uiteindelijk vier varianten op: **dekchocolade** (minimum 31 % cacao boter), donkere chocolade (minimum 18 % cacao boter), melkchocolade (donkere chocolade + melkpoeder) en witte chocolade (donkere chocolade zonder cacao massa).

Bronnen:

- Bachelorproef Axel De Backer, Howest, opleiding International Marketing, juni 2016
- [www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)
- [www.coffee-tasty.eu](http://www.coffee-tasty.eu)
- [wikipedia.org](http://wikipedia.org)
- [visitflanders.com](http://visitflanders.com)
- [www.belcolade.com](http://www.belcolade.com)