

## Alle Jahre wieder lecker!

Doch wann entstand eigentlich der erste dieser 'süßen' Männer? Und wo wurden sie erfunden? *back view* hat sich in das Innere einer Weihnachtsmannfabrik gewagt und ist dabei auf den größten Schokoladennikolaus der Welt gestoßen.

Zur Weihnachtszeit belagern sie die Geschäfte und an Nikolaus hatte sie jeder schon im Stiefel: die Schokoladenweihnachtsmänner. Die Deutschen haben 2008 fast 460 Millionen Euro für weihnachtliche Schokoladenartikel ausgegeben. Verkaufsschlager waren die beliebten Weihnachtsmänner. Über 9 000 Tonnen Schokolade werden in Deutschland jährlich in rund 100 Millionen weihnachtliche Hohlfiguren verwandelt.

### Wer hat ihn erfunden?

Die Entstehungsgeschichte des Schokoladenweihnachtsmanns beginnt 1832 in Frankreich. Der Franzose Jean Baptiste Letang produzierte den allerersten Mann aus Schokolade. Damals wurden allerdings keine Weihnachtsmänner, sondern Abbilder vom Bischof Nikolaus, dem Schutzpatron der Kinder, angefertigt. Die ersten Schokoladenmänner waren aus massiver Schokolade, erst später wurden dann die heutigen Hohlfiguren produziert. In Deutschland stellte der Schokoladenfabrik-Besitzer Hermann Walter erst 34 Jahre später die ersten Figuren in Berlin her.



### Wie werden sie produziert?

Heute benutzen die großen Schokoladenfabriken Europas in den Grundzügen alle ein ähnliches Verfahren. Die Zutaten werden zunächst in einer großen Rührmaschine (Conche) conchiert, also veredelt. Nach zehn Stunden ist die Schokolade glatt und wird dann auf 30°C erwärmt, um in die Form gegossen zu werden. Damit eine Hohlfigur



entstehen kann, wird die Form 20 Minuten lang im Schleuderverfahren gedreht, bis sich die Schokolade gleichmäßig am Rand verteilt hat.

Danach wird die Figur zur Aushärtung gekühlt. Eine Maschine umhüllt die Figuren anschließend mit bedruckter Aluminiumfolie und die Mitarbeiter verpacken Tausende von Weihnachtsmännern am Fließband in Kartons. So gelangt der Weihnachtsmann schließlich in die Geschäfte und später in die Stiefel der Kinder.

### **Wie ist die Arbeit in einer Schokoladenfabrik?**

Ganz so zuckersüß wie in dem Film „Charlie und die Schokoladenfabrik“ geht es dabei natürlich in einer echten Fabrik nicht zu. Auch wenn einem schon vor den Toren des Produktionsgeländes dieser süßliche Duft in die Nase steigt und einem das Wasser im Munde zusammen läuft – es ist sehr harte Arbeit. Die Maschinen, die sich durch die meterlangen Hallen ziehen, laufen 24 Stunden durch – ohne Pause, auch nicht am Wochenende. Das bedeutet für die Fabrikarbeiter natürlich, dass es harte acht Stunden Schichten mit nur kurzen Pausen gibt. Und das sowohl am Wochenende, als auch nachts.

Die Geschwindigkeit der Fließbänder ist so schnell, dass eigentlich keiner aus dem Team eine Pause machen kann, ohne dass die anderen für ihn mitschuffen müssten. Die laufenden Maschinen sind unvorstellbar laut und wer erst einmal acht Stunden an einer gearbeitet hat, hört den Lärm auch noch abends im Bett. Meist gibt es in den Hallen keine Fenster und das Tageslicht wird durch ein grelles Neonlicht an der Decke ersetzt.

Auch die häufig viel zu niedrigen Fließbänder machen die Arbeit noch anstrengender. Das einzig Gute scheint zu sein, dass die Fabrikarbeiter immer von den süßen Köstlichkeiten naschen dürfen. Doch eins ist sicher: Früher oder später kann man keine Schokolade mehr sehen, geschweige denn essen.

### **Wird der Osterhase zum Weihnachtsmann?**

Um die Vielzahl der Weihnachtsmänner herstellen zu können, die von den Deutschen gegessen werden, müssen die Schokoladenfabriken schon im Sommer mit der Produktion beginnen. Es bleibt jedoch ein Mythos, dass die Reste der Osterhasen wieder eingeschmolzen werden und somit der Osterhase von gestern der Nikolaus von morgen wird. Die Fabriken können in der heutigen Zeit so genau kalkulieren, dass kaum Reste übrig bleiben. Nach Weihnachten oder Ostern werden die letzten Hohlfiguren dann zum halben Preis verkauft, denn das Auspacken und Einschmelzen der Figuren wäre für die Fabriken schlicht unwirtschaftlich.

### **Der größte Weihnachtsmann der Welt**

Bei den zahllosen Weihnachtsmännern überrascht es kaum, dass auch schon ein Weltrekord aufgestellt wurde. Im letzten Jahr entstand in Wernigerode im Harz der größte Schokoladenweihnachtsmann der Welt. In nur 72 Stunden erbaute Gerhard Petzl einen 3,65 Meter hohen und 1,55 Meter breiten Schokoladenweihnachtsmann – direkt vor dem historischen Rathaus. Der österreichische Chef-Pâtissier des Hotels „Ghotesches Haus“ in Wernigerode hatte die Idee zu diesem Projekt und fand schnell Unterstützung von der ortsansässigen Schokoladenfabrik „Wergona“. Der Innenkörper aus Umzugskartons und Styropor wurde mit 180 Kilogramm Schokolade umhüllt. Und die Besucher des wernigeröder Weihnachtsmarkts waren von dem Riesenweihnachtsmann begeistert.

(Text: Regina G. Gruse / Foto: Gerhard Petzl)