



Der Zauber der Schokolade.

Vielleicht ist Schokolade ja wirklich eine „Götterspeise“ – eine Sünde ist sie jedenfalls immer wert. Gourmet-Experte Corby Kummer weiß natürlich, wie man Schokolade richtig verkostet. Für N Magazine-Leser enthüllt er die köstlichen Geheimnisse der kulinarischen Versuchung.

GÖTTLICHER GENUSS

echter Kaffeegenuss ist ohne Schokolade nur schwer vorstellbar. Es gibt eingefleischte Kaffeeliebhaber, die einen stark gerösteten italienischen Espresso problemlos ohne Zucker trinken können – was normalerweise nicht einmal die Italiener schaffen. Doch selbst diese Genießer wollen sich nicht ausmalen, wie diese wenigen, wunderbar sirupartigen Schlucke ohne das berühmte Stück Zartbitterschokolade neben der Espressotasse schmecken würden. Ist Ihnen nie aufgefallen, was nach all den Soufflés, Zitronentörtchen und Himbeersorbets unweigerlich zum Kaffee serviert wird? Genau: ein kleiner Teller voll hausgemachter, herrlich dunkler Schokotrüffel.

Es gibt aber noch viele andere Möglichkeiten, die Wonnen der Schokolade zu genießen. Chocolatier-Künstler auf der ganzen Welt erweitern das süße Repertoire Tag für Tag. Manche der international renommierten Hersteller geben bereits auf dem Etikett bekannt, aus welcher Kakaobohne die Schokolade hergestellt wird und wie hoch der Kakaobutter-Anteil ist. Wer sich heute noch als wahrer Schokoladenkenner bewähren und mit der Entwicklung Schritt halten will, braucht viel Zeit – schon um herauszufinden, bei welchen der exotischen Namen es sich um Kakaobohnen handelt und bei

welchen um firmeneigene Mischungen. Kakaobohnen, wie übertrieben ihre Bezeichnungen auch klingen mögen, sind ausschlaggebend für die Qualität einer Schokolade. Entscheidend sind Sorte, Herkunft, Pflege und Ernte sowie die fachgerechte, den Geschmack hervorbringende Verarbeitung, bevor die Bohnen geröstet und gemahlen werden. Wenn Sie das alles frappant an Kaffee erinnert, liegen Sie schon richtig. Die meisten Menschen wissen längst, dass Sorte und Herkunftsland der Bohnen für den Geschmack eines Kaffees entscheidend sind; dass es sich bei Schokolade ebenso verhält, spricht sich erst jetzt langsam herum.

Wie in der Welt der Spezialkaffees ist auch hier die Erkenntnis hilfreich, dass am Beginn jeder Schokolade eine Frucht steht. Kakaoschoten sehen aus wie in die Länge gezogene Eichelkürbisse. Sie sind zuerst grün und nehmen während des Reifungsprozesses eine gelbgrüne oder rötliche Farbtonung – von zinnober- bis violettrot – an. Faszinierenderweise wachsen sie direkt auf dem Stamm und den Ästen eines Baumes. Wer Kakaoschoten anbaut, muss sie mit einer Machete vom Baum abtrennen (meist gibt es zwei Ernten im Jahr) und dann mit der Hand aufschneiden. Viele Bauern holen die Schoten schon vom Baum, wenn sie noch ein paar

Festtags-Delikatessen

Die süßeste Zeit des Jahres ist angebrochen – und Nespresso präsentiert rechtzeitig zu den Feiertagen wieder seine Schokotrüffel-Kollektion.

Die Schweizer Chocolatier-Meister von Nespresso sind für den köstlichen Geschmack der **Truffles Pure Origine*** verantwortlich. Sie verwenden nämlich nur Kakaobohnen von einem der besten Herkunftsorte der Welt: Sur del Lago de Maracaibo in Venezuela. Die exklusive Maracaibo Grand Cru Ganache schmeckt nach Bourbon-Vanille aus La Réunion, mit einem aromatischen Unterton von mild geröstetem Robusta-Kaffee aus Lateinamerika. Eine von Hand aufgetragene kleine Silberverzierung macht jede der Pralinen zu einem funkelnden Vergnügen.

Als besonders edles Geschmackserlebnis zu den Feiertagen bietet Nespresso eine neue Sorte **Truffles Fine Champagne*** an. Die Chocolatier-Meister haben für die exklusiven Schokotrüffel eine leckere Mischung aus frischer Sahne, Butter, Cognac Fine Champagne und feinsten Schokolade kreiert – die ideale Begleitung zu einer Tasse Kaffee. Im Herzen jeder der Pralinen verbirgt sich eine Spur vom besten Cognac Fine Champagne, eingehüllt in eine Ganache aus Bitterschokolade, die wiederum von feinsten Schweizer Milkschokolade überzogen und von Hand mit Puderzucker bestäubt ist.

Die Nespresso Schokotrüffel werden Tag für Tag frisch hergestellt und enthalten keine Konservierungsmittel. Wie bei den Grands Crus von Nespresso ist also auch hier unvergleichliche Frische garantiert.

** Erhältlich nur in ausgewählten Ländern.*



Tage zur vollständigen Reifung brauchen. So kommen sie den Vögeln und anderen Tieren zuvor, die ein untrügliches Gespür für die perfekte Reife besitzen. Die großen Schokoladenhersteller kaufen die billigsten Kakaobohnen ein, die sie finden können, und versuchen deren Durchschnittlichkeit mit starker Röstung und verschiedenen Geschmackszusätzen zu verschleiern – wieder eine Ähnlichkeit mit Kaffee. „Aroma-Kakaobohnen“, wie man sie in der Fachsprache nennt, machen seit jeher nur einen geringen Prozentsatz der Schokoladenmischungen der bekannten Süßwarenproduzenten aus – und dieser Anteil könnte noch schrumpfen. Zwei Pflanzenkrankheiten, die Monilia-Fruchtfäule und die Hexenbesenkrankheit, vernichten derzeit in Lateinamerika 20 Prozent der weltweiten Kakaoernte. Sollten sich diese Krankheiten nach Westafrika ausbreiten, wo 70 Prozent aller Kakaobohnen herkommen, könnte ein weiteres Viertel der Ernte zerstört werden. Ausgerechnet in den Herkunftsländern der besten Kakaobohnen in Zentral- und Südamerika sind die Schäden am schlimmsten. Vor allem in Ecuador und Venezuela wächst Kakao, der dem Vergleich mit den besten Qualitätskaffees standhält.

Erschwerend kommt hinzu, dass die Bohnen mit den feinsten und mannigfaltigsten Aromen am stärksten bedroht sind: Criollo. Ein Großteil des Criollo-Anbaus passiert in Venezuela, Kolumbien, Ecuador und auf ein paar benachbarten Inseln. Die meisten weltweit geernteten Kakaobohnen gehören der Forastero-Varietät an und sind weniger fein und wohlschmeckend. Forastero stellt einen Großteil der Kakaoproduktion Brasiliens und Afrikas. Der Forastero-Kakaobaum stammt zwar – wie Criollo – ursprünglich aus Lateinamerika, ist aber widerstandsfähiger und ließ sich daher besser auf dem heißeren Kontinent anbauen. Auch hier drängt sich der Vergleich mit Kaffeebohnen auf: Robusta-

Bohnen, die in vielen Klimazonen und Höhenlagen gedeihen, machen den überwiegenden Teil der weltweiten Produktion aus. Arabica-Bohnen hingegen gedeihen nicht überall; sie brauchen heiße Tage, kühle Nächte und sind am besten, wenn sie in höheren Lagen wachsen. Daher sind Arabica-Kaffees nicht nur reicher an vielschichtigen Aromen, sondern auch viel seltener und teurer.

Beinahe jede Tafel Schokolade, die man im Supermarkt kaufen kann, besteht entweder ganz aus Forastero oder enthält nur einen winzigen Prozentanteil „Aroma-Bohnen“ – entweder Criollo oder höchstwahrscheinlich die Kakaovarietät Trinitario, eine Kreuzung aus Criollo und Forastero. Der nach der Insel Trinidad benannte Trinitario ist im Gegensatz zu den beiden anderen keine ursprüngliche Sorte, sondern stammt vom Anfang des 18. Jahrhunderts, als die spanischen Eroberer in weiten Teilen Süd- und Zentralamerikas Kakao anbauten.

Die an alchemistische Verfahren erinnernde Verwandlung passiert erst, wenn die Bohnen geröstet, gemahlen und zu Schokolade gemacht werden. Zu den wichtigsten Größen bei der Schokoladenherstellung gehört der Anteil an Zucker, Milchpulver und Kakaobutter, wobei vor allem Letzterer entscheidend ist. Kakaobutter ist das teuerste der essbaren, in der Natur vorkommenden Fette. Das liegt zum Teil daran, dass sie bei Zimmertemperatur fest bleibt, aber knapp unterhalb der menschlichen Körpertemperatur schmilzt – also im Mund (und in der Hand, wenn man nicht schnell genug ist). Deshalb ist Schokolade, die mit Kakaobutter hergestellt wird, auch so beliebt: Sie zerfließt auf der Zunge und erzeugt sofort diesen köstlichen, weichen Schokoladengeschmack. Die besseren Hersteller verwenden Kakaobutter statt irgendwelcher Chemikalien, weil sie einfach durch nichts zu ersetzen ist. Der Anteil der Kakaobutter ist jedoch



Die Criollo-Sorte, die gemeinhin als die allerbeste bezeichnet wird, heißt wegen der außergewöhnlichen weißen Farbe der unvergorenen Kakaobohnen Porcelana. Weiß gilt als Qualitätsmerkmal. Je weißer das Fruchtfleisch, desto weniger Tannine und andere Alkaloide, die bitteren Geschmack erzeugen können, sind darin enthalten.

weniger wichtig als die sorgfältige Auswahl und Röstung der Bohnen sowie die Zeit, die Schokolade in der Conchiermaschine verbringt.

Der Durchbruch in der Schokoladenherstellung erfolgte 1879, als Rodolphe Lindt seine Rührmaschine erfand, in der krümelige Schokoladenmasse mit zusätzlicher Kakaobutter vermengt wurde. Dadurch entstand nicht nur bessere Schokolade, sondern die Masse ließ sich auch noch leicht verflüssigen und in Formen gießen. Diesem Vorgang haben wir die Schokoladentafel zu verdanken. In der Conchiermaschine (ein Bottich, der wegen seiner Muschelschalenform auch „Conch“ heißt) wird eine zähflüssige Paste aus gerösteten Kakaobohnen, Zucker, Vanille und Kakaobutter bis zu 36 Stunden lang geknetet. Je länger Schokolade in der Conch bearbeitet wird, desto teurer ist sie.

Der Besuch bei einem geduldrigen Schokoladenhersteller – und es gibt mehr und mehr Handwerkskünstler, die in Röstanlagen und Conchiermaschinen investieren, um selbst Schokolade herzustellen – demonstriert am besten, wie wichtig der Zeitfaktor ist. Wenn man einen Probierlöffel in die noch warme Schokolade taucht, die 36 Stunden in der Conch war, wird man feststellen, dass sie glatt wie eine Emailglasur ist. Sie schmeckt süß, aber nicht ekelhaft süß, und bleibt gerade richtig lang im Mund haften. Man möchte am liebsten die Augen schließen, um sich diesem Geschmack vollends hinzugeben. Das „Schokoladen-Training“ beginnt immer mit Tafeln – angefangen bei den ganz primitiven aus Spanien und Sizilien, die nie eine Conch von innen gesehen haben, bis hin zu den absolut edlen aus Frankreich, Italien oder der Schweiz. Wenn Sie Schokoladen mit verführerischen Namen wie

„Manjari“ ausprobieren wollen, dann kaufen Sie am besten hauchdünne Plättchen, die erst zwischen den Zähnen zerbrechen und dann auf der warmen Zunge schmelzen. Lassen Sie den Geschmack vollständig ausklingen, bevor Sie das nächste Stück verkosten – so bringt jede Speise mehr Genuss –, und behalten Sie alle Sinneseindrücke im Gedächtnis. Vor allem Schokoladen aus Zentralamerika zeichnen sich durch viel fruchtige Säure und etwas Bitterkeit aus; ihr Nachgeschmack sollte nie vom Zucker dominiert werden, sondern eher an Beeren, Zitrusfrüchte oder auch Tabak erinnern. Wenn Sie während des Verkostens Sodawasser trinken, reinigen Sie damit den Gaumen. Man kann auch ein Stück Brot dazu essen. Nicht umsonst lieben europäische Schulkinder ein Stück Schokolade auf einer Weißbrotscheibe – daran sollte man sich auch im Erwachsenenalter erinnern. Der absolute Schokoladegenuss besteht aber darin, ein kleines Stück in einem Mund voll Espresso zergehen zu lassen.

Wollen Sie Ihre Sinne aber wirklich erfreuen, dann greifen Sie zu den frischesten Schokotrüffeln, die Sie kriegen können; ohne Geschmackszusätze, nur Schokolade, Sahne, Butter und natürlich etwas Zucker. In mehr und mehr Städten eröffnen Spezialgeschäfte, die ihre Schokotrüffel selbst herstellen – diese Schätze sollten Sie sich keinesfalls entgehen lassen. Der Himmel für Schokoladenfreunde sind die Städte Zürich und Brüssel, wo man sich vor dem Überangebot an guten Schokotrüffeln aller Geschmacksrichtungen kaum retten kann. Eine kleine Schachtel „Truffles du Jour“ aus der Konditorei Sprüngli in der Zürcher Innenstadt ist das beste Geschenk, das man einem Schokoladenfreund überhaupt machen kann. Und vielleicht lässt er sie sogar davon kosten ...

