

Tafelfreuden

Von Katharina Heuberger | redaktion@finanzen.net

In **seltenen Kakaosorten** steckt ein ganzes Universum an Aromen. Eine **neue Generation** von Chocolatiers legt sie uns tafelfertig auf die Zunge.

Gianluca Franzoni greift in den silbernen Behälter mit dunklen, warmen Kakaobohnen, die aus dem Röster kommen. Sanft zerdrückt er einen braunen Kern und lässt ihn stückchenweise in die Hand des Besuchers rieseln. „Was riechen Sie?“, fragt er. Der Gast hält die Kakaostücke dicht an die Nase, atmet die Aromawolke tief ein und antwortet verzückt: „Hmm, Schokolade.“ „Nein“, sagt Franzoni lächelnd. „Sie riechen Sahne, Kräuter, Mandeln und Kirschmarmelade.“ In seiner Hand hält der Staunende nämlich eine faszinierende botanische Persönlichkeit: eine Criollo-Bohne, Vertreterin des aromatischen und selten gewordenen Edelkakaos. „Im genetischen Profil des feinen Kakaos stecken unverwechselbare Aromanoten, die beim Fermentieren und Rösten in Geschmack übersetzt werden und beim Genuß im Mund quasi explodieren“, erläutert Franzoni.

Der Gründer der italienischen Luxus-Schokoladenmarke Domori steht für eine Revolution im Chocolatier-Geschäft: die Suche nach dem wahren Geschmack. Über 500 verschiedene Aromastoffe sind heute in Theobroma Cacao, der Speise der Götter, wie der Botaniker Carl von Linné im 18. Jahrhundert die Pflanze taufte, nachgewiesen. Die Zahl der ausdrucksstarken Edelsorten ist im vergangenen Jahrhundert jedoch drastisch gesunken. Sie machen nur noch sieben Prozent der Welternte aus. Die übrigen 93 Prozent bestehen aus den billigeren, aber Aroma-armen und säuerlich-bitteren Forastero-Bohnen, genannt Konsumkakao.

Die Geschichte des geschmackvollen Würzkakaos beginnt in Mittelamerika. Schon bei Mayas und Azteken war der Kakao ein exklusives und begehrtes Produkt. Sie opfer-ten ihn den Göttern, tranken ihn als bitterherbes Schaumgetränk am Hofe und erhoben das braune Gold zum Zahlungsmittel: Ein Hase kostete zehn, eine Hure zwölf und ein Sklave hundert Bohnen. Mit den spanischen Eroberern kam das exotisch-elitäre Kakaowasser „Chocolatl“ nach Europa, wo es als gezuckerte Trinkschokolade bald an allen Königshöfen geliebt wurde.

Der Anbau der leckeren Criollo-Bohnen im großen Stil aber bereitete Probleme: Die edle Pflanze war empfindlich und anfällig gegen Krankheiten. So begann man, sie bereits ab dem 18. Jahrhundert mit robusteren Kakaopflanzen, den Forasteros aus dem Amazonasbecken, zu kreuzen oder ganz auf Forasteros umzustellen. Diese Geschmacksproletarier erzeugten zwar langweilige Schokolade, waren aber widerstandsfähiger, ertragreicher und somit lukrativer als die edlen Bohnen. Eine wirtschaftliche Logik mit tragischen Folgen für Genießer: Das geschmacklich vielschichtige Luxusgut verwandelte sich in ein billiges Industrieprodukt mit Standard-Schmalzspur-Geschmack. „Der Unterschied zwischen Edel- und Konsumkakao ist so wie zwischen einem Barolo und einem Aldi-Wein aus dem Tetra-Pack“, sagt Holger in't Veld, der in Berlin ein Geschäft für Edelschokoladen betreibt.

Jahrzehntelang fehlten der Schokolade die Visionäre. „Durch billige Bohnen, geschmacksverändernde Zusätze wie Milch und Werbebotschaften hat die Industrie eine Illusion von Schokolade erzeugt“, so Andreas Eggenwirth, Anbieter von Geschmacksschulungen für Genießer. Doch jetzt gibt es Hoffnung für den Gaumen. Eine neue Generation Gourmet-Chocolatiers in ganz Europa engagiert sich mit Herzblut für Qualität und Genuß bei Schokolade, wie dies bei Wein, →

„Dem Kakao war ich sofort verfallen. Plötzlich war mir klar, ich könnte der Geschichte der Schokolade eine Wendung geben.“

GIANLUCA FRANZONI (38),
Gourmet-Chocolatier







Woran erkennt man gute Schokolade?

Der Fünf-Sinne-Test

Schauen – Riechen – Hören – Schmecken – Fühlen

Gute Schokolade

- ... besteht nur aus Kakao, Kakaobutter und Rohrzucker, Milkschokolade zusätzlich aus Milchpulver. Sie enthält keine Emulgatoren wie Soja, Lecithin oder andere Pflanzenfette als Kakaobutter, wie es die EU seit Dezember 2003 erlaubt. Verpackung studieren!
- ... hat eine glänzende Oberfläche und eine warme, samtige Farbe.
- ... duftet intensiv und aromatisch.
- ... knackt deutlich und trocken beim Abbrechen.
- ... schmeckt intensiv und aromatisch. Es gibt über 500 Aromabestandteile in Kakaobohnen: von Blumen, Kräutern über Holz, Tabak und Nüssen bis zu Marmelade und Sahne. Der Geschmack kann bis zu einer Stunde im Mund bleiben.
- ... schmeckt gleichzeitig süß, leicht bitter mit einer Spur Säure. Keinesfalls darf sich der Gaumen zusammenziehen.
- ... fühlt sich samtig an, wenn sie im Mund schmilzt.

→ Olivenöl oder Käse bereits selbstverständlich ist. Die Schokoladen-Pioniere durchforsteten die Kakaoplantagen rund um den Äquator nach den rar gewordenen, edlen Criollo-Bohnen, um daraus Schoko-High-End-Produkte zu machen. Das Ergebnis: ein phantasievolles Genuß-Programm gegen Massenwaren und Monokultur. Die Palette reicht von exzentrischen Geschmackszutaten wie Chili, Pfeffer, Minze, Lavendel Anis oder Salz über sortenreine Jahrgangsschokoladen bis zum puristischen Extremismus: 100-prozentige Kakaopasten ohne Zucker.

Ob fruchtig, blumig, würzig, nussig, holzig, scharf, mit Kaffee oder einem guten Rotwein – die Kreationen aus Kakao sind vor allem eines: eine Einladung zum Schmecken. Die Preise variieren je nach Kakao-Anteil, sind aber noch erschwinglich. Für 100 Gramm Edelmetall müssen Criollo-Fans zwischen drei und zwölf Euro zahlen.

DER „KAKAO-KULT“ ist erklärte Firmenphilosophie des 38jährigen Domori-Gründers Franzoni. Der studierte Wirtschafts- und Ernährungswissenschaftler aus Bologna kam 1993 geschäftlich nach Venezuela. „Die Criollo-Bohne war Liebe auf den ersten Geschmack. Plötzlich wußte ich, ich bin auf der Welt, um der Geschichte des Aromakakaos eine Wendung zu geben“, sagt er zurückblickend. Drei Jahre lang experimentierte er mit Edelbohnen auf venezolanischen Plantagen, fermentierte verschiedenste Bohnensorten, röstete sie in Pfannen über dem Lagerfeuer, rührte daraus Schokoladenmasse im Handmixer und wurde von den einheimischen Arbeitern wegen seines Eifers bald Hidalgo del Cacao – Ritter des Kakaos – gerufen. Eine romantische, erfolgreiche Geschichte.

In den Brüdern Franceschi, Betreiber der Hacienda San José in Venezuela, findet er Verbündete für sein Anliegen, den Anbau des sensiblen Schoko-Geschmacks-Lieferanten Criollo wieder aufzunehmen. Er engagiert Agronomen und Genspezialisten, startet Projekte zur Erhaltung der Arten- und Geschmacksvielfalt von Kakao, kehrt 1996 nach Italien zurück, produziert dunkle Gourmet-Schokoladen aus hochwertivem Rohkakao und legt die Maßlatte für Qualität ganz nach oben. Urteil des Schokohändlers in't Veld: „Domori setzt heute den Standard in Sachen Geschmack.“

TEURE EDELSPEISE

Bei den alten Mayas und Azteken stand Kakao so hoch im Kurs, daß die Bohnen als Zahlungsmittel verwendet wurden: Ein Hase kostete zehn Bohnen, der Besuch bei einer Prostituierten zwölf und ein Sklave 100. Als Genußmittel war Kakao der Oberschicht vorbehalten. Aztekenkönig Montezuma schlürfte angeblich bis zu 50 Tassen „Chocolatl“ täglich. Der unten abgebildete Maya-Kodex ist eine frühe Darstellung des Handels mit Kakao-Bohnen.

FOTOS: GETTY IMAGES (1)



Die Speise der Götter im Internet

www.theobroma-cacao.de
Informationen über Schokolade und Marken weltweit

www.infozentrum-schoko.de
Bundesverband der Deutschen Süßwaren-Industrie,
Informationen rund um die Schokolade

Lesen über Schokolade und Kakao

Schokolade, Maricel E. Presilla, Heyne Verlag
Geschichte, Herstellung, Rezepte, Marken, Adressen

Schoko l'art – Das Buch zur Schokolade, Sepp Zotter
Bibliophiles Kunstwerk zu Schokolade und über den
Chocolatier Zotter, Bezug bei www.vincent-becker.de

Gourmet-Schokolade kaufen

Bitter & Zart, Domstr. 4, Frankfurt
Tel.: +49 (0)69/94 94 28 46
www.bitterundzart.de – mit Internet-Versand

In't Veld Schokoladen, Dunckerstr. 10, Berlin
Tel.: +49 (0)30/48 62 34 23 www.intveld.de –
mit Internet-Versand, guter Markenüberblick


GötterSpeise, Jahnstraße 30, München
Tel.: +49 (0)89/23 88 73 74
www.goetterspeise-muenchen.de

Manni's Laden – Spezialversand für
Schokoladenliebhaber www.mannis-laden.com

Die eigene Plantage reizt jeden Vollblut-Chocolatier, weil er so die Qualität vom Anbau bis zur Verpackung kontrollieren kann. Von der Bohne aus arbeiten, heißt das im Fachjargon. Wegen hoher Investitionskosten sind es wenige Schokoladenfanatiker, die den Rohkakao tatsächlich selber rösten. In Italien stehen 1500 Kaffee-Röstereien drei Kakao-Röstern gegenüber, auch im Feinschmecker-Paradies Frankreich sind es nur drei Firmen, die sich die Jutesäcke direkt von der Hausplantage liefern lassen.

Rüdiger Funke vom Infozentrum Schokolade des Bundesverbandes der deutschen Süßwaren-Industrie warnt davor, dies schon als Qualitätsmerkmal von Schokolade zu sehen: „Die Verarbeitung von Rohkakao erfordert viel Know-how. Teeblätter werden einfach getrocknet, Kaffeebohnen geröstet, aber Kakaobohnen müssen eine langwierige Prozedur durchlaufen.“

QUALITÄTSFORMEL ROHSTOFF. Beim Ernten, Fermentieren, Trocknen, Verschiffen, Säubern, Rösten, Mahlen, Pressen, Rühren, Gießen, Verpacken und Lagern kann tatsächlich viel falsch gemacht werden, was sich direkt auf die Qualität auswirkt. „Wenn es schneit, kann man aus Chuao-Bohnen keine anständige Schokolade machen“, weiß der Chef eines französischen Traditionsbetriebes für Gourmet-Schokoladen, Stephane Bonnat, aus langer Erfahrung, und beschäftigt nur lang ausgebildete Röster, die das Zusammenspiel von Wetter und Geschmack verstehen. Die Qualitätsformel von Kakao-Kenner Franzoni dagegen setzt auf den Rohstoff: „50 Prozent der Qualität beruhen auf der Pflanze und ihrem genetischen Profil, weitere zehn Prozent hängen wie beim Wein vom Boden ab und nur die restlichen 40 Prozent von der Behandlung der Bohne nach dem Ernten.“

Besonders das Aushängeschild mancher Hersteller will er nicht gelten lassen: Das stunden- und tagelange Rühren der gemahlene Schokoladenmasse zur Verringerung der sauren und bitteren Geschmacksstoffe, im Fachvokabular „Conchieren“ genannt. „Ich mache mit Aromabohnen in einer Moulinex bessere Schokolade als andere mit schlechten Bohnen nach 72 Stunden rühren“, lacht der Jungunternehmer. Denn: Wenn erst gar keine schlechten Geschmacksnoten drin seien, müsse man auch keine herausrühren. 



FORTIS

WELTWEIT DER EINZIGE
CHRONOGRAPH AUTOMATIK
ALARM



FORTIS B-42 OFFICIAL COSMO HAUTS CHRONOGRAPH ALARM

Anspruchsvolle Schweizer
Uhrenscherekunst

Alarm kombiniert mit Chronograph.
Einzigartige Komplikation. Patentierte
Zwei Federhäuser sorgen
für Gangautonomie
von Uhrwerk und Alarm.

PORTIS - Offizieller Ausrichter für
Weltraummissionen und an Bord der ISS
International Space Station.

Katalog, Bezugsquellen, weitere Info:
D-Tel. 05066-2001, Fax-63005
info@fortis-watch.de
A-Tel. 0664-3001799, Fax-3039315
suetsis@fortis-watch.com
CH-Tel. 022-6546565, Fax-6546565
info@brimach

10 Jahre PORTIS in Space
www.fortis-watch.com

