

# Kakao und Rocklänge

Beim Modeprodukt Schokolade geht der Kakaoanteil mit der Zeit

Schokoladenliebhaber und Freunde der Vollwertkost haben in Alexander von Humboldt einen gemeinsamen Fürsprecher: „Kein zweites mal hat die Natur eine solche Fülle der wertvollsten Nährstoffe auf einem so kleinen Raum zusammengedrängt wie gerade bei der Kakaobohne.“ Zu Humboldts Zeiten wurde auch die erste Schokoladenfabrik von Francois-Louis Cailler in Vevey am Genfer See gegründet, aber erst 1879 gelang einem damals 24 Jahre alten Schweizer Konditorensohn namens Rudolfe Lindt die Herstellung eines Schokoladentyps, wie wir ihn bis heute schätzen. Lindt nannte seine Erfindung „Chocolat fondant“, er hatte eine „Schmelzschokolade“ erfunden, deren mollige Oralhaptik mit dem bis dahin bekannten Schokotyp brüchig-sandiger Konsistenz und bitteren Geschmacks wenig gemein hatte. Lindts Verfahrenstechnik hat bis heute Bestand, erst durch ein stunden-, bei Luxussschokoladen mitunter tagelanges Rühren, Walzen und Belüften - das sogenannte Conchieren - wird aus der zäh-bitteren Kakaomasse ein Edelprodukt. Wobei zum Erfolg des Conchierens neben der Dauer noch andere Parameter wie etwa der Temperaturverlauf, Werkzeugbeschaffenheit, sowie Menge und Qualität der verwendeten Kakaobutter hinzukommen. Bei der Komplexität der Herstellung wundert es nicht, dass heute die allermeisten kleinen Confisierien und Chocolatiers fertige Grundsokoladen weiterverarbeiten. Diese sogenannte Kuvertüre stammt von wenigen Großlieferanten, die sich Labors und Tests leisten können.

Die Phantasie der Hersteller kennt dennoch kaum Grenzen. Erst recht, seit Schokolade zum Lifestyleprodukt aufgestiegen ist, werden einschlägige Marken wie Modelabels weitergeraunt; jedenfalls nimmt das etwas ermüdende Rennen um Kakaoanteil und Exotik der Zusätze keine Ende. Da gehoben positionierte Marken wie Lindt, Valrhona, Amadei oder die Genueser Schokoladendesigner von Domori mit ihrer „puro“ inzwischen bei 100 % Kakaoanteil angekommen sind, darf man gespannt sein, welcher Trend demnächst durch die Gemeinde getrieben wird. Mit einem stanniolverpackten Osterei aus Vollmilchschokolade lässt sich jedenfalls kaum imponieren. Zumindest Chili, rosa Pfeffer oder Ingwer, darf es heute schon sein.

Auch dem Heimwerker öffnen sich ungeahnte Perspektiven, auf Internetseiten wie „mannis-laden.com“ werden mehr als 1.000 Artikel für ambitionierte Hobbychocolatiers angeboten, inklusive Kuvertüren, Pralinenhohlkugeln und Tafelgießformen für die eigene Hausmischung. Verkostungsnotizen werden in Foren ausgetauscht, Domoris 100 Prozent Granate „puro“ wird von einem Fan als „schwarz, herb, rauchig“ gefeiert. Damit hätte sich das Geschmacksbild derzeit mal wieder den kratzigen Urschokoladen des 19. Jahrhunderts angenähert, was bei einem Trendprodukt kaum wundert. Der Kakaoanteil scheint wie die Rocklänge zyklischen Schwankungen unterworfen, was die Kundschaft offensichtlich bei Laune hält. Allein in Freiburg sind in den letzten Monaten drei Depots hinzugekommen, die dem Unentschlossenen das weite Feld zwischen cremiger Vollmilch und 100 % schwarz, herb, rauchig näher bringen können. Als Orientierungsrahmen für Selbstversuche mag der jährliche deutsche Durchschnittsverbrauch von vier Kilogramm Tafelschokolade pro Person dienen, inklusive Pralinen, Riegel und Osterhasen sind es gut acht Kilo.

Neu in Freiburg: Confiserie Mutter, Gerberau 5, Tel. 0761-2927141; Chocolaterie, Kaiser-Joseph-Straße 265. Tel. 0761-35375; Moka, Hildastr. 17, Tel. 0761-8814581.

Auswahl weiterer Adressen: Offenburg: Chocolatier Discher, Hauptstraße 75, Tel. 0781-9707501. Staufen, Chocolaterie Sixt, Kirchgasse 11, Tel. 07633-801255. Basel: Confiserie Sprüngli in Basel, im Schweizer Bahnhof. Mulhouse: Chocolatier Jacques, 50-52 av. d'Altkirch.