

Schöne, neue Schokowelt

Sprüngli in Basel, Discher in Offenburg

Das Suchtpotential guter Schokolade ist bekannt. Bei sinkenden Temperaturen erwacht in der gefährdeten Personengruppe auch wieder jener latente Jagdtrieb, der im Sommer nur für kurze Zeit nachgelassen hat. Produzenten schüren dieses Verlangen nach Kräften. Ähnlich wie die Automobilindustrie, verstehen auch Pralinenkonstrukteure die Kunst der Bedarfsweckung durch technische Aufrüstung. Dem Wettlauf von Drehmoment und Zubehör entspricht bei den Chocolatiers ein Rennen um Kakaoanteil und Exotik der Zusätze. „Kaba, der Plantagentrunk“, hieß es einmal und das war etwas übertrieben. Sortenreine Schokolade mit der Terroirnote bestimmter Anbauländer gibt es aber längst. Ebenso üblich ist die Zugabe von Additiven zur Steigerung des aromatischen Kicks, von Safran bis Szetschuan-Pfeffer. Grand Cru Trüffel aus Jahrgangsschokolade scheinen demnach nur noch eine Frage der Zeit. Wobei ein hoher Kakaoanteil noch lange kein hinreichendes Kriterium für ein gesteigertes Geschmackserlebnis ist, wie mitunter angenommen wird. Aus 100 % Vollkorn einer Hotzenwälder Dinkelplantage wird auch ja nicht zwingend das Brot der Brote gebacken.

Im Bereich der high-end-Pralinen geht es ohnehin nicht nur um die Qualität und Frische der Grundprodukte. Der Erfolg eines Modells hängt auch von einer gelungenen Transformation ab. Bei der Entstofflichung konzentrierter, schwerer Basisprodukte wie Schokolade, Kakaobutter oder Rahm zu einer schier schwerelosen und dennoch hocharomatischen Liaison gilt die Schweizer Confiserie Sprüngli nach wie vor als Referenz. So ist es im Fall des langjährigen Erfolgsmodells ‚Luxemburgerli‘ gelungen, das Gesamtgewicht einer Einzeldosis auf acht Gramm zu beschränken, ohne Einschränkung bei Schmelzkomfort und aromatischer Durchzugskraft.

Kostgänger von Sprüngli werden es begrüßen, dass die Produktion nun auch in Basel erhältlich ist – eine eigene Filiale auf der neuen Bahnhofspasserelle im Schweizer Bahnhof (SBB) führt das Vollsortiment der Zürcher Confiserie. Nicht allein wegen Trüffel, Luxemburgerli und Edelschnittchen, mit ihren 24 Läden, die an sieben Tagen in der Woche geöffnet haben, hat die überzeugend gestaltete Gleisüberführung das Potential zur urbanen Sehenswürdigkeit. Aber nicht nur. Für die alte innerschweizer Städtekonkurrenz, die zwischen Zürich und Basel besonders innig gepflegt wird, lieferte die Passerelle bereits neue Munition. So bemerkte die „Neue Zürcher Zeitung“ anlässlich der Eröffnung, die Basler hätten nun endlich Gelegenheit, die Benützung von Rolltreppen „zu lernen“. Die „Basler Zeitung“ stichelte mit der Aussage einer Sprüngli-Verkäuferin, die Kundschaft sei, „schon eine Spur netter als in Zürich.“ Ein Vergleich von Basels neuer „RailCity“, die noch weiter ausgebaut wird, mit dem Freiburger Bahnhof, dessen Café im ersten Stock seit Jahren geschlossen ist, erhellt im Übrigen auch einige Unterschiede zwischen einer großen Stadt und einer Solarhauptstadt.

Wenn es um die höhere Schokoladenkultur geht, bietet Freiburg ohnehin wenig Schmelz. Dafür wartet in Offenburg eine bemerkenswerte Adresse, zentral in der Fußgängerzone gelegen, klar und ansprechend im historischen Salzhaus eingerichtet. Nach Vielfalt, Qualität und Präsentation gehört Chocolatier Discher zu den herausragenden Adressen im Südwesten. Dabei konzentriert sich das Sortiment, allein 60 Sorten Pralinen von der zibärtlegefüllten Schokobohne über klassische Trüffel bis zum mit Chili getunten „Maya Trüffel“, ausschließlich auf Schokolade und verfeinerte Schokoladenderivate. Als Basis der dunklen Pralinen dient Schweizer Couvertüre mit dem vergleichsweise moderaten Kakaoanteil von 66 Prozent, der jedoch für besonders zarten Schmelz und komfortables Mundgefühl sorgt. Ein höherer Kakaoanteil schmeckt dagegen oft „nur noch staubig auf dem Gaumen, weiß Ute Dahmen, die den Betrieb zusammen mit ihrem

Vater Hans Discher führt. Dank der frischen, kundennahen Produktion kann bei den mit Obstbränden gefüllten Schokobohnen auch auf jene innere Hohlraumversiegelung mit Zuckerkruste verzichtet werden, die bei Industrieprodukten aus Gründen von Haltbarkeit und Dichte üblich ist. Discher ist demnach kein kunterbunter Süßwarenladen, sondern ein seriöse Quelle für ernsthaft Bedürftige. Dafür spricht allein schon der betörende Duft, der einen in dieser begehbaren Pralinenschachtel wie gefangen hält. Aber keine Panik, dem Hause Discher verdanken wir das beruhigende Schlußwort zum Thema: „Pralinen machen nicht dick, sie formen.“

- **Chocolatier Discher, Hauptstraße 75, 77652 Offenburg, Tel: 0781-9707501. www.discher-choco.com**
- **Confiserie Sprüngli in Basel, auf der Passerelle in der RailCity, Schweizer Bahnhof. www.spruengli.ch**