

Die Genuss-Kolumne von Nicole V. Wilhelm

Schokolade – zarter Schmelz für alle Sinne



Kolumnistin Nicole V. Wilhelm *καίορι GmbH*

Süße Verführung. Sinnlicher Genuss: Schokolade sorgt gerade in diesen Tagen wieder für höchste Tafel-Freuden. Kein Wunder: Das braune Gold ist Stimmungsaufheller, Seelenröster, Glücksmoment. Oh, welch himmlischer Moment, in dem wir die Augen schließen, unsere Zungenspitze die Schokolade berührt – und die tropischen Kakao-Aromen auf unserem Gaumen einen Freudentanz zelebrieren! Wir Deutschen können gar nicht genug davon bekommen – und verputzen sage und schreibe 10 Kilo Schokolade pro Jahr – Weltrekord!

„Theobroma cacao“ – „Speise der Götter“, taufte einst der berühmte Botaniker Carl von Linné den Kakaobaum. Dieser Name spiegelt den Glauben der Maya wider, dass der Kakao ein Geschenk der Himmelsgeister sei. Bis heute bleibt es übrigens ein Geheimnis, wie die Mayas vor 3.000 Jahren überhaupt auf die Idee kamen, aus Kakaobohnen die verführerische Schokolade herzustellen. Bei ihrer Schokolade war das Volk erfinderisch.

Mit Chili und anderen Gewürzen verfeinert, liebten die Maya ihre Schokolade als Pulver, Grüte, Getränk – kalt oder warm. Aus historischen Berichten lässt sich entnehmen, dass die Schokolade als Luxusgut galt – ähnlich dem heutigen Kaviar. Als die Spanier das Aztekenreich im 16. Jahrhundert eroberten, fanden sie die Schokolade allerdings nicht sofort verführerisch. Was tun? Das bittere Getränk wurde einfach mit Rohrzucker gesüßt. Von Spanien aus verführte die Schokolade dann die ganze Welt.

Jede Kakaobohnenfrucht enthält 40 bis 50 Bohnen, so viel wie man für eine Tafel Schokolade benötigt. Nach der Ernte schmecken die Bohnen sehr bitter und sehen violett aus. Nach der Fermentierung werden die Bohnen geröstet und gemahlen. Anschließend wird noch eine Feinmahlung durchgeführt. Jetzt ist die Masse trocken und bröselig. Rudolf Lindt erkannte, dass sich durch leichtes Erwärmen und langes Rühren daraus eine Schokoladenmasse herstellen ließ.

Dieses Verfahren nennt man Conchieren und wird bis heute durchgeführt. Und je länger und intensiver conchiert wird, umso besser ist die Qualität der Schokolade. Voraussetzung das Grundmaterial – also die Kakaobohne – ist ebenfalls von bester Qualität.

Generell gilt: Je dunkler, desto besser. Kakaobohnen sind nun einmal ihrem Wesen nach dunkel und bitter. Daher: „Hände weg!“ von schnöder Billig-Schokolade aus dem Supermarkt. Derlei Produkte sind meist mit billigen Pflanzenfett und Zucker gestreckt. Wahre Schoko-Connaissure meiden daher alles, das nicht wenigstens zu zwei Dritteln aus Kakao besteht. Folgen Sie lieber dem Motto: Das Beste ist gerade gut genug. Im Fachhandel haben Sie die süße Qual der Wahl zwischen feinsten Pralinés, köstlichen Trüffeln oder handgeschöpften Tafeln international führender Chocolatiers. Mein persönlicher Favorit: Pralinés des weltbekannten Pariser Delikatessenhauses „Fauchon“ sowie Grand-Cru-Editionen des bayerischen Star-Chocolatiers Franz Clement.

Übrigens: Schokolade macht nicht nur glücklich, sondern auch gesund. Das dunkle Gold beugt nachweislich Herzinfarkt und Schlaganfall vor. Und auch der Göttinger Ernährungswissenschaftler Prof. Volker Pudiel hält nichts davon, Schokolade als Dickmacher zu verteufeln. Sein Credo: „Schokolade ist ein tolles Produkt, man sollte es mit gutem Gewissen genießen.“ ■

