



Schmelzender Luxus

Berger Feinste Confiserie



Confiserie Altmann & Kühne



Xocolat



Kakaobaum

Ob Adventkalender, Schokoladenosterhase oder die Pralinen-Mischung vom Supermarkt: Früher wurde Schokolade gedankenlos Stück für Stück verspeist – heute geht es Genießen um den Kakaogehalt, die Herkunft der Bohnen und die Schaffung neuer, extravaganter Kreationen.

Die Kakaopreise sind so hoch wie nie. Nach einer fast 20-prozentigen Preissteigerung im vergangenen Jahr schossen die Preise heuer um weitere zehn Prozent in die Höhe. Die Schokolade wird immer teurer und avanciert vom Alltagsprodukt zum Luxusgut.

Für Schokoladen-Profis ist insbesondere die Herkunft des Rohstoffs Kakao entscheidend. Criollo, Forastero und Trinitario sind die drei Hauptgruppen der Kakaobohne, die grundsätzlich in allen Regenwäldern der Welt angebaut werden kann. Die Sorte

„Criollo“ gilt als die wertvollste. Angeblich geht sie bis in die Zeit der Maya und Azteken zurück. Am höchsten benotet werden derzeit die Bohnen einiger Plantagen in Venezuela, Honduras und Ecuador. Sie sind hocharomatisch, nur wenig bitter und von rundem Geschmack. Ihr Marktanteil beträgt aber nicht einmal ein Prozent. Zudem beurteilt der Chocolatier die Qualität der Schokolade anhand der Farbe, des Aromas und des Geräusches beim Brechen der Tafeln. Wer kein Schokoladen-Experte ist, muss sich auf seinen Geschmack verlassen: Der Bitterton sollte auch bei hohem Kakaanteil

nicht unangenehm sein, sondern mit dem Gesamtgeschmack harmonisieren.

Das hochwertige Schokolade immer mehr geschätzt wird, zeigt sich auch an der Eröffnung edler Süßwaren-Boutiquen wie Xocolat in Wien, Baden oder Linz. Hier werden Schokoladen-Kreationen, wie Schmuck oder Handtaschen, in den Vitrinen präsentiert. Feinschmecker können bei Workshops im Xocolat auch gleich selbst die hohe Kunst der Konfekt-erzeugung erlernen. Traditioneller geht es bei der kaiserlich-königlichen Hofbäckerei Demel zu. Hier

werden seit 1854 Torten, Teegebäck und andere Naschereien hergestellt. Nostalgie, die durch den Magen geht: Besonders beliebt bei Demel sind klassische Schokoladentafeln im bunten Wickelpapier mit Nostalgie-Motiven, Cognac-scheiben aus Bitterschokolade oder die altbekannten Wiener Katzenzungen. Eine weitere Traditionsmarke im österreichischen Schokoladenmarkt ist die Confiserie Altmann & Kühne, die für ihr buntes Konfekt berühmt ist. Ob als Ausziehkassette, Hutkoffer oder Mini-Kommode: Der Kassenschlager des Unternehmens sind süße, kleine Schachteln, gefüllt mit



Die Schokoladen werden bei Zotter von der Bohne zur Tafel selbst hergestellt und präsentieren sich mit innovativ-köstlichen Füllungen.

Fotos: Berger Feinste Confiserie GmbH (1), Xocolat (1), Altmann und Kühne (1), Xocolat (1), Hebert Lehmann (1), Zotter Schokoladen (1), www.bernhardbergmann.com (1), www.xocolat.at (1)

roten, pinken, grünen oder schwarzen Pralinen. Jede Verpackung ist mit eigens designedem Papier aus der Wiener Werkstätte überzogen. In der französischen Schokoladen-Manufaktur „Bonbon et Chocolat“ im sechsten Wiener Gemeindebezirk sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Geschäftsführerin Laure Doutreleau gab ihren Beruf als Französisch-Lehrerin auf, absolvierte die Chocolatier-Confiseur-Ausbildung in Frankreich und stellt nun hauptberuflich Pralinen-Mischungen her. Ihre jüngste Kreation ist die Kaffeehaus-Variation, in der sie drei klassische Heißgetränke – die Wiener Melange, den Gewürztee und die heiße Schokolade – als Pralinen neu interpretierte.

Dekadent präsentiert sich der Schokokaviar in Mini-Perlenform by M.W. – und zwar stilecht in klassisch blauen Kaviardöschen. Erhältlich ist die belgische Schokolade in verschiedenen Größen. Schokolade aus besten regionalen Zutaten offeriert Berger Feinste Confiserie. Heublumen aus dem Unkenher Heutal, Kräuter vom Salzburger Almsommer und Apfelminze von den steinernen Almen, aber auch Vogelbeer-, Birnen- und Zirbenbrand wurden bei der Produktlinie „Berglegende“ in eine hauchzarte Schokoladenschicht gehüllt. Auch die Wüste hält ihre Schokoladenseite bereit. Dort gilt Kamelmilch-Schokolade als Delikatesse: Süß, wenig fettig und etwas salzig, so schmeckt die zarte

Versuchung aus Tausendundeiner Nacht. Wer sie selbst austesten möchte: Die 70-Gramm-Tafel „Al Nassma“ ist auch bei Julius Meinl am Graben erhältlich.

Der Siegeszug der Edelschokolade zeigt sich auch durch immer ausgefalleneren Kreationen. So sind beim oststeirischen Schokoladenhersteller Zotter unter anderem die „Spezial-Mischungen“ Portwein-Sellerie-Trüffel oder Bergkäse-Walnüsse-Trauben im Regal zu finden. Zu naschen gibt es bei Zotter weiters die runde Schokolade „Mitzi Blue“ im CD-Format oder Choco-Shots in Einwegspritzen. Man sieht: Der Kreativität sind absolut keine Grenzen gesetzt. Kein Wunder, dass Josef Zotter zu den besten Chocolatiers der Welt zählt. Ein weiterer Meister des Faches ist Maître Chocolatier Johannes Bachhalm, der Schokoladen-Weltmeister des Jahres 2010 war. Das Who's who der Bachhalm-Kunden erstreckt sich von Bundespräsident Fischer bis Papst Benedikt, für den Johannes Bachhalm Weihrauchschokolade erzeugt. Von Zürich über Moskau bis Tokio: Seine Schokoladen werden – als besondere oberösterreichische Spezialität – mittlerweile in der ganzen Welt verkauft. Sein persönliches Credo: Je weniger auf der Zutatenliste draufsteht, desto hochwertiger ist meist auch das Produkt.

Und wie sieht's mit der Gesundheit aus? Schokolade ist ungesund? Von wegen! Psychologen und Ärzte singen eine Lobeshymne auf die dunkle Schokolade. In den vergangenen Jahrzehnten sind Hunderte Studien zu den Gesundheitseffekten von Schokolade und Kakao erschienen. Die Inhaltsstoffe im Kakao schützen das Herz, stärken das Hirn, helfen gegen Liebeskummer und sollen sogar Arthritis vorbeugen. Gründe zum Naschen gibt es also genug. ✈

www.xocolat.at
www.demel.at
www.altmann-kuehne.at
www.schokokaviar.at
www.confiserie-berger.at
www.al-nassma.com
www.zotter.at
www.bachhalm.at

Buch-Tipp



Zwei Jahre lang testete Konditor Georg Bernardini 2.950 verschiedene Schokoladenprodukte und hat seine Ergebnisse im Buch „Schokolade –

Das Standardwerk“ zusammengefasst. REISE-aktuell traf ihn zum Interview.

Was zeichnet für Sie eine gute Schokolade aus?

In erster Linie die Zutatenliste und die verwendeten Rohstoffe. Eine gute Schokolade besteht aus wenigen Zutaten, zum Beispiel dunkle Schokolade, die nur aus Kakaomasse, Rohrohrzucker und Kakaobutter besteht. In keinem Fall kann ein Aromastoff toleriert werden, schon gar kein künstlicher Aromastoff wie beispielsweise Vanillin. Auch nicht wünschenswert sind etwa Buttererfett sowie Malz- oder Gerstenextrakt.

Was waren während Ihres Tests für Sie die außergewöhnlichsten Schokoladen-Experimente?

Sehr außergewöhnliche Kombinationen waren Schokolade mit Collagen, fermentierten Sojabohnen, Blauschimmelkäse, getrockneten Pilzen, Camembert-Pulver, Barbecue, geräucherter Chili, gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und Sojasauce.

Welche Schokoladen-Trends sehen Sie in Zukunft kommen?

Der aktuelle Schokoladentrend ist Rohkost-Schokolade und die Superfood-Schokolade. Hier wird die Schokolade mit sehr vitaminreichen Zutaten – wie zum Beispiel die Acai-Beeren – kombiniert. Außerhalb Deutschlands ist der große Boom von Bean-to-Bar-Schokolade. Es kommen immer mehr kleine Hersteller auf den Markt, die nicht einfach nur Kuvertüre einschmelzen, dann veredeln, wieder in die Form gießen und anschließend verkaufen. Diese neuen Firmen verarbeiten die reinen Kakaobohnen zur Schokolade. Das ist wesentlich mehr Aufwand!

Wie viel Schokolade haben Sie während Ihrer Recherche täglich gegessen?

Ich habe täglich circa zehn bis 15 Sorten getestet. Je Sorte habe ich im Schnitt zehn bis 15 Gramm pro Tag tatsächlich verspeist. Mit dem Rest habe ich meinen Bekanntenkreis, Freunde und Familie beglückt.



Gewinn mich!
Seite 89