

SCHOKOTASTIC

GENUSSERLEBNIS AUS KAKAO

Schokolade schmeckt nach Glück und Seligkeit. Mit nur einem Biss in die süße Tafel fühlen wir uns im Nu in unbeschwerte Kindertage zurückversetzt. Mmmmmmmh ...! Wir sind der süßen Versuchung mit den vielen Aromen auf die Spur gekommen. Plus: neue Schokotrends und faire Labels, die Sie mit Genuss und gutem Gewissen essen dürfen!

TEXT: Susanne Prosser



Foto: iStock

Erinnern Sie sich an die Schokoschirmchen in buntem Alu am leuchtenden Christbaum, an die Parisercreme auf der Geburtstagstorte oder an das Stück Belohnung für das aufgeräumte Kinderzimmer?

Jeder Bissen Schokolade war schon in frühen Kindertagen mit positiven Gefühlen verknüpft. Doch abgesehen davon schmeckt die süße Schöpfung einfach einzigartig – und vielfältig zugleich: Von süß über bitter bis salzig, sauer und scharf sind alle Geschmacksrichtungen in Nuancen vertreten, und je nach Sorte tritt eine mehr in den Vordergrund. Nicht umsonst schmeckt dunkle Bitterschokolade mit sehr hohem Kakaogehalt tatsächlich bitter, und schon die Azteken tranken Schokolade vor 3.000 Jahren mit Chili, Pfeffer und Salz als göttliches Getränk. Heute sind unterschiedliche Geschmacksnoten voll im Trend: Thomas Kovazh, Gründer der Wiener Schokothek Schokov, freut sich über steigende Absätze bei seiner preisgekrönten Schokoladen „Orange & Kakaonibs“ sowie „Rosmarin & Zitrone“, und bei den ausgebuchten Verkostungen in seinem Shop kommen auch Sorten mit Meersalz und Pfeffer bei den überraschten Gästen wunderbar an. „Allerdings“, so der Schokokenner, „haben diese Sorten vorweg Probierbedarf. Denn von sich aus greifen die meisten meiner Kunden immer noch zu Vollmilch oder Nougat.“

BIOSCHOKOLADE MIT WÜRMERN UND SCHWEINEBLUT

Auch Josef Zotter, der zu den 25 besten Chocolatiers der Welt gehört, setzt in seinem „Schokoladentheater“ bei seinem Werk im steirischen Riegersburg auf umfangreiche Verkostungen und Transparenz bei der Produktion für die Besucher. Seine Augen leuchten auf, wenn wir auf die Geschmacksvielfalt aus Kakao zu sprechen kommen. Dem erfolgreichen Unternehmer, der im deutschsprachigen Raum als Einziger ausschließlich bio und fair produziert, eilt nämlich weltweit der Titel

des innovativsten Schokoladenerzeugers voraus. Gleich 365 Geschmacksrichtungen hat er im Sortiment! Darunter finden sich Kreationen aus Himbeeren und Schweineblut, mit Basmatireis, Essig, Enzian oder Bergkäse. „Den Möglichkeiten sind ja keine Grenzen gesetzt“, ist Zotter, der mit einem Spezialverfahren die handgeschöpfte Schokolade aus der Taufe gehoben hat, überzeugt. Und so mag es einen kaum verwundern, dass er gerade seine neue Insektenlinie auf Verkaufskurs bringt: Sie besteht aus keinen geringeren Zutaten als Mehl- oder Buffalowürmern, die laut Zotter „karamellisiert mit Nüssen hervorragend und fast wie Popcorn schmecken“. Während die meisten Chocolatiers im deutschsprachigen Raum ihre Mischungen aus fertiger Kuvertüre herstellen, produziert der Steirer selbst „from Bean to Bar“ – also von der Kakaobohne bis zur Tafel.

GENUSS VON SCHWARZ BIS WEISS

Und das ist eine hohe Kunst. Denn Schokolade besteht aus einer fein abgestimmten Mischung unterschiedlichster Zutaten wie Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Milch, Vanillin bzw. echter Vanille sowie Lecithin als Emulgator. Abhängig ist der Geschmack vor allem von der verwendeten Menge an Kakao. „Und der schmeckt je nach Sorte und Herkunftsland unterschiedlich“, sagt Schokoladenmeister Zotter. Bitterschokoladen müssen einen Mindest-Kakaoanteil von 60 Prozent aufweisen, Zartbitter-Schokoladen 50 Prozent, Vollmilchschokoladen 30 Prozent und Milkschokoladen 25 Prozent. In weißer Schokolade fehlt die Kakaomasse zur Gänze – sie besteht im Wesentlichen aus Kakaobutter, die durch Pressen des Rohkakaos gewonnen wird; dazu kommen Zucker und Milch.

RAW-SCHOKOLADE: SCHOKO IST JETZT GESUND!

Grundsätzlich gilt: Je dunkler die Schoko, desto gesünder ist sie auch. Sorten mit hohem Kakaoanteil wirken blutdrucksenkend und stimulieren den Kreislauf und das zentrale Nervensystem. Schoki



Immer mehr Kinderarbeit bei der Schokoladenproduktion
 Ganze 70 Prozent des weltweit gehandelten Kakaos kommen aus Westafrika, wo Kinderarbeit an der Tagesordnung steht. Jedes dritte Kind zwischen fünf (!) und 17 Jahren arbeitet im Kakaoanbau, so eine aktuelle Studie der US-Universität Tulane. In den letzten fünf Jahren ist die Zahl der Kinder, die vor allem in den Hauptproduktionszentren Elfenbeinküste und Ghana missbräuchlich und zu menschenunwürdigen Bedingungen arbeiten, um 19 Prozent auf 2,2 Millionen gestiegen.

ist also viel besser als ihr Ruf! Und dazu gibt es noch einen ganz neuen Trend, der alles, was wir bisher über Schokolade dachten, auf den Kopf stellt: Raw Chocolate. Bei dieser Rohschokolade wird die süße Köstlichkeit nicht über 49°C erwärmt, was nur durch besonders behutsame Vermahlung und langsames Conchieren erreicht werden kann. „Gerade beim Rösten“, so Laura de Nooijer, Gründerin des Labels Lovechoc, „verliert der Kakao auch viele seiner wertvollen Inhaltsstoffe.“

Dieser Kalt-Verarbeitungsprozess ist zwar wesentlich aufwendiger, dafür aber bleiben besonders viele Antioxidantien erhalten, die wichtig für die Zellerneuerung sind. Darüber hinaus ist Rohschokolade voll mit Magnesium, Chrom, Eisen, Mangan, Zink, Kupfer, Vitamin C und schenkt somit einen kräftigen Anti-Aging-Effekt dazu. Raw Chocolate darf sich also bedenkenlos jetzt auch bei den Superfoods einreihen! Ob die Neuerung der Schokolade auch schmeckt, muss jeder für sich selbst beurteilen, denn sie ist weniger süß und weicht auch in den anderen typischen Aromen vom Gewohnten ab. Gewiss aber ist, dass Rohschoko zum ganz neuen Erlebnis wird: „Neben den Antioxidantien enthält sie auch sogenannte Liebstoffe“, sagt de Nooijer weiter, „diese bewirken ein entspanntes Körpergefühl und eine fröhliche, verliebte, glückliche Stimmung mit viel Energie.“ Zurückzuführen ist das besonders auf die im Kakao enthaltenen Stoffe Anandamid, Phenylethylamin und Tryptophan – Vorstufen des Botenstoffs Serotonin, den wir im Alltagsgebrauch als „Glückshormon“ bezeichnen. Nicht umsonst versieht Lovechoc seine Produkte mit dem Zusatz „Happiness inside“: ein gutes Omen, das die Anzahl an Kalorien gleich bedeutungslos macht!

FÜR JEDE TAFEL EIN BAUM

So lecker die Schokolade auch schmeckt, so hat sie leider auch sprichwörtlich eine dunkle Seite: Gerade in der Kakaoproduktion stehen in den Hauptanbauländern wie Elfenbeinküste, Ghana,

Nigeria, Kamerun, Indonesien, Brasilien, Dominikanische Republik, Ecuador, Mexiko, Peru und Bolivien Kinderarbeit, Ausbeutung und die Zerstörung der Natur immer wieder an der Tagesordnung.

Darum steuern Schokoladehersteller wie Zotter und andere nun gegen: Das Label „Original Beans“ etwa wurde von dem einstigen UN-Mitarbeiter Philipp Kauffmann gegründet und verfolgt ein nachhaltiges Hilfskonzept für Natur und Menschen: Für jede Tafel der Edelschokolade pflanzt das Unternehmen im Regenwald einen Baum zum Schutz von Gorillas, wilden Papageien, Paradiesvögeln, Elefanten und anderen bedrohten Tieren. Seit 2008 konnte Kauffmann dabei helfen, über eine Million neue Bäume in den Anbaugebieten von Peru, Bolivien, Ecuador, der Dominikanischen Republik, dem Kongo und Indonesien zu pflanzen. Das Projekt, das jeweils auch einen sozialen Hintergrund für die Menschen vor Ort hat, kann vom Konsumenten auf der Webseite via Trackingcode auf der Schokoladentafel zurückverfolgt werden. Original Beans konnte bereits 20.000 Familien helfen, die von der Kakaoproduktion existenziell abhängig sind. „Dadurch und durch den hundertprozentig nachhaltigen Kreislauf hat Original Beans als einzige Schokolade einen klimapositiven Fußabdruck“, sagt Kauffmann.

Die Anhänger der Tafel lassen sich sehen: Die edelsten, seltensten Kakaobohnen und der preisgekrönte Geschmack der Luxus-Schokolade überzeugten die Chefs der besten internationalen Küchen. So setzen etwa das Haerlin Vier Jahreszeiten Hamburg, das Fährhaus Sylt, das Ritz Carlton Wien und viele mehr auf die soziale Schokolade mit dem edlen Geschmack.

Mit diesem Hintergrund ist jede und jeder von uns umso mehr aufgerufen, die Produktion von fairer Schokolade zu unterstützen, indem wir ausschließlich solche kaufen. Unsere Empfehlungen finden Sie auf Seite 96. Lassen Sie es sich schmecken!

Von der Bohne bis zur Tafel

So entsteht Schokolade in sieben Schritten:

1. ERNTE

Die reifen Kakaobohnen werden von Hand abgeschnitten.

2. FERMENTATION

Jetzt entsteht der typische Kakaogeschmack: Gleich nach der Ernte werden die Früchte aufgeschlagen und die darin enthaltenen Samenkerne werden ausgebreitet oder in Fässer gefüllt. Das weiße, zuckerhaltige Fruchtfleisch beginnt zu gären und entwickelt dabei Temperaturen von etwa 50°C. Dabei entsteht Alkohol, der wiederum die beginnende Keimung der Samen stoppt. So verlieren die Bohnen einen Teil ihrer Bitterstoffe, entwickeln während etwa drei bis zwölf Tagen ihre typischen Aromastoffe und verfärben sich braun.

3. TROCKNEN

Die Kakaobohnen werden in der Sonne auf Bananenblättern aufgelegt. Regelmäßiges Wenden führt frische Luft zu und verhindert Schimmelbildung. Der Trocknungsprozess dauert fünf bis sieben Tage.

4. REINIGEN UND RÖSTEN

Die angelieferten Kakaobohnen werden erst unmittelbar vor der Weiterverarbeitung gereinigt. In speziellen Anlagen werden kleine Steine, Holzteilchen, Nägel oder Fasern entfernt. Dann werden die Bohnen je nach gewünschtem Bräu-

nungsgrad und Kakaosorte geröstet – entweder als ganze Bohnen oder bereits geschält und zerkleinert.

5. MAHLEN

Anschließend werden die Bohnen aufgebrochen und die Schalen von den Kernen getrennt. Zurück bleibt der Kakaokern-Bruch – in der Fachsprache „Nibs“ genannt. Dieser wird weiter zerkleinert und anschließend gemahlen. Dabei schmilzt die enthaltene Kakaobutter und ummantelt die Zellpartikel und Stärketeilchen. Die flüssige, braune Kakaomasse wird abgetrennt und in beheizten Tanks bis zur weiteren Verarbeitung in Bewegung gehalten.

6. FEIN WALZEN

In einem Mischer werden rezeptabhängige Komponenten wie Kakaobutter, Zucker, Sahne- oder Milchpulver, Gewürze und Geschmacksstoffe wie Vanille, Zimt, Kaffee oder Nüsse vermengt. Sie durchlaufen ein mehrstufiges Walzwerk, das sie als Schokoladenpulver verlassen.

7. CONCHIEREN

In der letzten Veredelungsstufe der Schokoladengrundmasse wird die gewalzte Schokolade trocken conchiert: Durch Kneten und Schlagen reduziert sich der Feuchtigkeitsgehalt auf weniger als ein Prozent. Bitterstoffe entweichen und ein weicher Film aus Kakaobutter entsteht.

SCHOKO-EMPFEHLUNGEN DER REDAKTION

Fair und gut: Diese Köstlichkeiten bringen nachhaltigen Genuss

ZOTTER

Zählt zu den 25 besten Chocolatiers der Welt, produziert ausschließlich Bio- und Fair-Trade-Schokolade. Ist der Erfinder der handgeschöpften Schokolade und gilt weltweit als kreativster Geist der Schokobranche. 365 Sorten, viele Sozialprojekte!
www.zotter.at

ORIGINAL BEANS

In den 50 weltbesten Restaurants wird mit Original-Beans-Schokolade gekocht. Für jede Tafel Schokolade wird ein neuer Baum gepflanzt!
<http://originalbeans.com/>

TIROLER EDLE

Wird von Hand aus Milch vom Tiroler Grauvieh hergestellt, das in den Alpen zu Hause ist. Setzt auf faire Bezahlung und Regionalität.
<http://www.tiroleredle.at>

SCHOKOV

Thomas Kovazhs Bioschokolade ist die meistprämierte Schokolade der DACH-Region im Jahr 2014/15 und wurde als einzige des deutschsprachigen Raums bei den Great Taste Awards 2014, bei den Academy of Chocolate Awards 2015 in London und bei den International Chocolate Awards 2015 in Hannover prämiert.
www.schokov.com

VIVANI

Hat sich u.a. mit einer 99-prozentigen Kakaoschokolade auf die dunklen Sorten spezialisiert. Alle Zutaten stammen aus biologischem und ökosozialem Anbau. Gesüßt wird mit Kokosblütenzucker!
<http://www.vivani-schokolade.de>

ICHOC

Top für vegane Bio-Schoko. Von den Machern der Vivani-Bioscho-

kolade sind „White Nougat Crisp“, „Choco Cookie“, „White Vanilla“, „Mandel Orange“ vier Sorten, die wie Vollmilchschokolade schmecken, aber dank der Verwendung von Reisdink (Reismilch) völlig tierproduktfrei sind. Rohstoffe aus 100 % geprüfem Bio-Anbau, Kakao aus Bio-Mischkulturen von fair bezahlten Bauern-Kooperativen aus der Dominikanischen Republik.
<http://ichoc.de/>

PACARI

Die Bioschokolade wird vom Baum bis zur Tafel aus Kakaobohnen aus und in Ecuador hergestellt. Es gibt Tafeln mit Früchten, Minze, Zitronenverbene oder Zitronengras. Hübsche Geschenkboxen mit verschiedenen Sorten!
<http://www.pacarichocolate.com>

CHOCOLAT BONNAT

Seit 130 Jahren produziert der französische Hersteller Gourmet-schokolade.
<http://www.bonnat-chocolatier.com/>

LEONE

Gefertigt mit Maschinen aus dem 19. Jahrhundert werden bei diesem italienischen Label Schokoladen mit Liebe zum Detail produziert. In nostalgischen Kartons und Blechdosen verpackt machen die Schokos neben gutem Geschmack auch optisch eine gute Figur. Auch ohne Gluten, Laktose und Sojalecithin.
<http://www.pastiglieleone.com>

LOVECHOCK

Kalt gemahlene Schokolade aus Amsterdam, bei der die Kakaobohnen nicht geröstet werden. Dadurch enthält diese „Raw Chocolate“ mehr gesunde Stoffe als normale Schokolade! Vegan, ohne Milch und ohne Soja.
<http://www.lovechock.com/nl/>



Fotos: Schokov

Fotos: Hersteller

