

Von Katrin Saft
SAFT.KATRIN@DD-V.DE

Sie fühlt sich an wie eine Extraportion Glück auf der Zunge – die perfekte Symbiose von Kakao und Zucker. Zart schmilzt sie dahin, erweckt ein Aromenfeuerwerk – ganz kurz nur, viel zu kurz – und hinterlässt Zufriedenheit, für einen Moment. Höchste Punktzahl für die tiefdunkle Kostprobe auf Teller Nummer drei.

Ilona Bürgel spült mit Wasser nach und riecht an Probe vier. Ein Hauch von Frucht, aber von welcher? Wie entwickeln sich Aromen und Konsistenz im Mund? Wie ist der Abgang? Was schon beim Wein schwerfällt, scheint bei Schokolade fast unmöglich: feine Geschmacksnuancen zu unterscheiden und in Worte zu fassen. Ein bisschen zu hart das Stück, ein wenig zu staubig im Rachen. Punktabzug für Nummer vier.

Acht Schokoladen wird Bürgel an diesem Abend verkosten: riechen, schmecken, bewerten. Ihr Urteil hat Gewicht, denn es geht um einen Preis – um den ersten Deutschen Schokologie Preis. Die ungewöhnliche Ehrung ist mehr als eine Auszeichnung für die köstlichste Schokolade. Sie steht symbolisch für ein Lebenskonzept. „In einer Zeit voller Hektik und Stress will ich Menschen ermutigen, ihr persönliches Wohlbefinden wieder in den Mittelpunkt zu rücken“, sagt die Dresdner Psychologin, die den Preis erschuf. „Genießen Sie wieder! Gönnen Sie sich ein gutes Leben wie eine gute Schokolade. Denn glückliche Menschen leben länger und gesünder, sind produktiver und können Krisen besser meistern.“ Der Schokologie Preis – eine Ode an die Freude.

Zum Billigprodukt degradiert

Das klingt ein wenig wie aus einem dieser Lehrbücher für positive Psychologie, die es regelmäßig auf die Bestsellerlisten schaffen. Doch Bürgel selbst ist der Beweis, dass das Prinzip funktioniert. Die 46-Jährige hat promoviert, coacht Unternehmer, hält Vorträge, schreibt Bücher und Kolumnen. Sie gründet in Dresden einen Verein für unerschütterliche Optimisten und führt ein Forum für Erfolgsfrauen an. Mit ihrem knallroten Lippenstift unterstreicht sie ihre Lebenslust. Und sie liebt Schokolade – für Bürgel kein verbotener Dickmacher, sondern süßes Aspirin gegen Lebensfrust.

Täglich ein Stück Lebenslust

Die Deutschen sollen mehr genießen, sagt Psychologin Ilona Bürgel. Deshalb hat sie die Schokologie und einen süßen Preis erfunden.



Beim Schokoladentest. Fotos: Neumann



Optimistin und Schokoladenfan Ilona Bürgel aus Dresden lobt den Deutschen Schokologie Preis (links) aus. Foto: Jörg Simanowski

„Essen Sie dunkle Schokolade mit mindestens 70 Prozent Kakao“, sagt sie. Die habe zwar auch Kalorien, beeinflusse aber den Blutzuckerspiegel kaum. Ergo werde wenig Insulin ausgeschüttet, und das Fett lande nicht auf den Hüften.

Die Anwärter auf den Schokologie Preis haben allesamt über 65 Prozent Kakao – keine zugesetzten Aromen, keine Cerealien wie Rosinen oder Nüsse, kein Alkohol. Purer Genuss, der aus der Bohne kommt.

Mit 9,1 Kilo im Jahr sind die Deutschen neben den Belgiern und Schweizern Spitzenreiter im Schokoladenkonsum. Kein Titel, auf den sie automatisch stolz sein dürfen. Denn Schokolade verkommt bei uns immer mehr zum billigen Mas-

senprodukt. Keine Achtung mehr für den wertvollen Rohstoff Kakao, dessen Preis Spekulanten an der Börse in die Höhe treiben. Kein Respekt vor der aufwendigen Verarbeitung und Veredelung. Was früher besonderen Anlässen vorbehalten war, stapelt sich heute als Centware im Discounter. Der Reiz und das Geheimnisvolle sind dahin. Filme wie „Chocolat“ mit Juliette Binoche lassen die Magie nur noch erahnen.

Thomas Pape demonstriert den Unterschied zwischen Schokolade essen und Schokolade genießen. Andächtig schiebt er sich Probe Nummer fünf in den Mund und spürt den Aromen nach. Seit 20 Jahren beschäftigt sich Pape professionell mit der Nascherei. Für Schokoladenguru Hans Imhoff, dem die

Firma Stollwerck gehörte, hat er in Köln ein Schokoladenmuseum aufgebaut. Jetzt sitzt er im Dresdner Nobelhotel Bülow Residenz in der fünfköpfigen Jury und hofft, dass der neue Preis der Schokolade wieder die Aufmerksamkeit beschert, die sie verdient. Denn Schokolade herstellen sei eine Kunst.

Verkaufsmakel Austauschfett

Die Kunst beginnt beim Kakaobaum, der nur in tropischen Gefilden wächst. „Ähnlich wie beim Wein gibt es unterschiedliche Varietäten, die über die Qualität mitbestimmen“, sagt Pape. Die hochwertigsten und damit teuersten Kakaos liefert die Criollo – eine Edelsorte, die aus Mittelamerika stam-

meist Konsumkakaos. Aus den Samenkernen der Früchte werden nach Fermentieren und Trocknen die Kakaobohnen gewonnen. Nur die besten Bohnen taugen für die beste Schokolade: je größer, je teurer. Die Kakaopreise sind in den letzten Jahren explodiert, denn die Nachfrage wächst und die Produktion sinkt – zum Beispiel durch den Bürgerkrieg an der Elfenbeinküste, dem weltweit größten Kakaolieferanten.

Der Rohkakao wird geröstet, gebrochen und gemahlen, bis eine tiefbraune, flüssige Kakaomasse entsteht – der wichtigste Bestandteil einer guten Schokolade. Durch Pressen der Masse tritt Kakaobutter aus, die je nach Sorte zugegeben wird. „Kakaobutter zählt zu den wertvollsten Pflanzenfetten“, sagt Pape. In Ländern wie Großbritannien und Österreich darf sie teilweise durch billigere pflanzliche Fette ersetzt werden. Mit der EU-Angleichung ist das jetzt auch in Deutschland erlaubt – allerdings bis höchstens fünf Prozent und deutlich auf der Verpackung vermerkt. Pape: „Es gibt bei uns keinen Hersteller, der mit Austauschfett arbeitet. Das wäre ein Verkaufshindernis, selbst wenn der Laie den Unterschied gar nicht schmeckt.“

Trend zu mehr Kakaoanteil

Das Geheimnis einer genussvollen Schokolade liegt in der Mischung der Zutaten: Kakaomasse, Zucker, Milch- und Sahnepulver, dazu oft auch Nüsse und Gewürze. Aus den Anteilen leitet sich die Bezeichnung ab: Bei 30 Prozent Kakaomasse steht „Vollmilchschokolade“ auf der Tafel, ab 60 Prozent „Bitterschokolade“. Zwar greift die Mehrheit immer noch zu den Schokoladen mit viel Milch. „Doch der Trend geht zu dunkleren Sorten mit Ka-

kaoanteilen bis zu 90 Prozent“, sagt Pape. Das Wörtchen „bitter“ findet er unpassend für diese Schokoladen. „Würzig trifft es mehr“, sagt er und zeigt auf Proben sechs und sieben. Obwohl beide Schokoladen den gleichen Kakaogehalt haben und ohne Zusätze auskommen, schmeckt Nummer sechs nach einem Hauch von Kirsche, während Nummer sieben ein wenig an Weihnachten erinnert. „Das liegt in der Hand des Chocolatiers“, sagt Pape. „Für mich agiert er wie ein Bildhauer: Er bearbeitet einen rohen Block so lange, bis das gewünschte Ideal übrig bleibt.“

Jeder Zehnte lügt“

Eva Haubold versucht sich täglich als Bildhauerin. In Dresden führt sie einen Schokoladenladen mit Manufaktur. „Ich kreierte Pralinen zum Beispiel mit Pesto oder rotem Pfeffer“, sagt sie. Haubold trifft damit den Zeitgeschmack. Es wird wieder mehr experimentiert – mit Chili, Kardamom oder Anis. In Großstädten wie Berlin entstehen kleine, feine Schokoladenclubs, die sich nach französischem Vorbild dem Genuss hingeben.

Auch Haubold gehört zur Schokologiejury. „Neun von zehn Deutschen behaupten, dass sie Schokolade lieben. Jeder Zehnte lügt“, sagt sie. Zweimal hat sich die Jury inzwischen getroffen und 18 Sorten aus fünf Ländern probiert. Die sechs Besten kommen am 14. Dezember ins Finale. Überraschung selbst für die Schokoladenprofis: Mit der Trinidad Edelbitter von Lidl schafft es ausgerechnet die preisgünstigste Schokolade in die Endrunde – mit 75 Prozent Kakao und einer leichten Note von grünem Tee. Eine willkommene Portion Glück in einer krisengeplagten Zeit – ganz nach Psychologin Bürgels Geschmack.

Vom Kakao zur Schokolade



Kakaofrucht

Der Kakaobaum stammt aus dem Amazonasgebiet und kommt heute auch in Afrika vor. Seine Frucht ist bis 30 Zentimeter lang und etwa 500 Gramm schwer. Sie wird per Hand mit der Machete abgeschlagen und zweimal im Jahr geerntet. In dem weißen Fruchtfleisch sind 25 bis 50 Samen eingebettet.



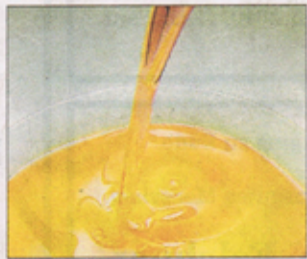
Kakaobohnen

Fruchtfleisch und Samen müssen mehrere Tage gären. Dabei oxidieren die herben Gerbstoffe. Das feuchte Fruchtmus fließt ab, die Kerne färben sich dunkel und das typische Kakaoaroma entsteht. Anschließend werden die Bohnen in der Tropensonne unter ständigem Wenden getrocknet.



Kakaomasse

Die Kakaobohnen werden geröstet, gebrochen und gemahlen. Durch die Wärme tritt das Fett der Bohne aus. Es entsteht eine tiefbraune, fließfähige Kakaomasse. Je nach Rezeptur werden Kakaomassen verschiedener Sorten vermischt und mit Milchpulver, Zucker, Kakaobutter und Sahne angerührt.



Kakaobutter

Die Kakaomasse wird bei bis zu 900 bar gepresst. Dadurch fließt klare, goldgelbe Kakaobutter ab. Das kostbare Pflanzenfett hat eine niedrige Schmelztemperatur und wird auch für Kosmetik genutzt. In der Kakaopresse zurück bleibt der „Presskuchen“, aus dem das Kakaopulver entsteht.



Tafeln Fotos: Infozentrum Schokolade

Elektronische Dosiereinrichtungen sorgen für eine rezeptgetreue Schokoladenmasse. Sie wird mehrfach gewalzt und dann conchiert. Dabei wird sie stundenlang erwärmt, gerührt und gelüftet, bis sie so glatt ist, dass man daraus feinste Schokolade gießen kann.