

SCHOKOLADE

des Lebens

Passau bieten Träume aus bestem Kakao – und kochen die köstlichsten Kreationen selbst

WWW.OLIVENBRUNN.DE



Dezember 2007 essen&trinken 135

Schokolade

Das Wort streichelt den Gaumen und entfaltet sich im Abgang so fein, wie ein Château Lafitte es nicht besser könnte. Was der aztekische Gott Quetzalcoatl der Legende nach nur Priestern zu kosten gab, als Xocoatl bezeichnet wurde und mittlerweile zu einer Supermarktselbstverständlichkeit gereift ist, gilt wieder als First-Class-Vergnügen.

Ausgelöst haben die Trendwende feine Schokoläden, die mit stylischem Ambiente und großer Sachkenntnis ihrer Besitzer dem Schokoholic neue Genüsse bereiten: Mischungen aus besonderen Plantagen-Kakaobohnen von Venezuela bis zu den Fidjisch-Inseln mit Gewürzen und Kräutern. Wer hätte gedacht, dass Lavendel eine Harmonie mit 70-prozentigem Edelkakao bilden könnte?

Das A und O des Luxusprodukts sind die Kakao-sorten, die es an Sortenvielfalt fast mit Wein aufnehmen können, die wie er je nach Boden geschmacklich variieren, und von Schokoladenverkostern ähnlich schwärmerisch beschrieben werden: „fruchtig, leichte Tabaknote im Abgang ...“ Hinter den Aromakapriolen verbergen sich kleine Kunststücke, die die Chocolatiers der zehn von uns ausgewählten Geschäfte mit den Edelkakaosorten wie der nussig-fruchtigen Porcelana, der kräftigen Guasare oder der feinen Chuaro herstellen.

1 **Marktplatz der Schokolade** „Sampaka“ ist der Name einer kleinen Kakaopflanzung in Äquatorialguinea, und da es den spanischen Chocolatiers Ramon Morato und Quim Capdevilla nicht nur um Schokolade, sondern ebenso um die Wiederbelebung und Pflege der Kakaokultur geht, benannten sie ihre Firma nach ihrer Entdeckung. Der Firmenname steht seitdem für das Gesamtkonzept: „Cacao Sampaka“ bietet den Schokoholics mehr als 200 spezielle Schokoladen, Pralinen und Kakaoprodukte. Jedes Jahr wird das Sortiment um fünf bis zehn Kreationen ergänzt. Das Unternehmen expandierte erst in Spanien, so in Barcelona, Madrid, Valencia, Palma de Mallorca, jetzt wurde eine Filiale in Berlin eröffnet. Die Empfehlung des Berliner Inhabers Jörg Lay: „Der Turrón ist die größte Praline der Welt und die spanische Weihnachtsspezialität. Wir präsentieren sie jetzt geschmacklich feiner und raffinierter als Turrón de chocolat, mit 70-prozentigem Kakao und Gewürzen wie Zimt und Limone.“ (ca. 10,95 Euro)

FOTOS: PH (4)



1 Cacao Sampaka
Karl-Liebknecht-Straße 3
10178 Berlin
Tel. 0 30/84 71 24 76



2 Chocolaterie Cacao
Hauptstraße 106
69469 Weinheim
Tel. 0 62 01/87 98 79



3 Tout Chocolat
Kaiserstraße 14
53721 Siegburg
Tel. 0 22 41/6 77 68



4 Das Flämische Schokoladenhaus, Grabengasse 21, 94032 Passau
Tel. 08 51/4 90 87 03

2 Süße Gene Peter Gärtners Urgroßvater war Konditor, seine Eltern führten eine Bäckerei und Konditorei. Die Kunden seiner „Chocolaterie Cacao“ können ihm durch eine Glasseibe auf die Finger schauen, wie er 25 Sorten Pralinen und 19 Sorten Tafelschokoladen herstellt. Zu Weihnachten gibt es Lebkuchentrüffel oder eine Glühweinpraline und seine „Zwei-Burgen-Praline“, nach den beiden Weinheimer Burgen, in der sich zwei Pralinenganachen, 70-prozentige Edelhitterschokolade und 40-prozentige Edelvollmilch vereinen. Die Praline ist mit 70-prozentiger Schokolade überzogen und mit dem Zwei-Burgen-Logo dekoriert. (Sieben Stück im Schieber, ca. 4,90 Euro)

3 Von der Seine an den Rhein Dragierter Kakao, Kakaostreichcreme, gefüllte Schokolade, Fruchtschokolade, Trinkschokolade – 550 Produkte hält die Französin Sylvia Bernardini, die in Paris lernte, in ihrem Geschäft „Tout chocolat“ in Siegburg bereit – von vielen gibt es Gratiskostproben. Bernardinis Empfehlung: „Brut de São Tomé der Chocolaterie Pralus. Die Blockschokolade der Plantation Claudio Corallo wird conchiert und mit Kakaobohnenstücken verfeinert.“ (ca. 7,50 Euro)

4 Hochdekoriert Aufgewachsen in der Nähe der Schokoladenfirma Callebaut, war der Weg für Patrick De Clerck vorgezeichnet. Für seine Chocolatierarbeit erhielt der Belgier mehrere Preise. 2002 eröffnete er sein „Flämisches Schokoladenhaus“ in Passau, in dem die Kunden beim Herstellen der 20 Tafelschokoladen (Originale aus Java, Tansania und Santo Domingo), 15 Sorten Trüffeln und 70 Pralinenarten zusehen können. De Clercks Empfehlung: „Die Pralinen mit Malernamen wie Degas mit 70-prozentiger Edelschokolade und Butter-Haselnuss-Nougat.“ (100 g, ca. 3,90 Euro)