

FEINSCHMECKER

SIEGER DER TAFELRUNDE

Großer Schokoladentest
mit zehn Gewinnern



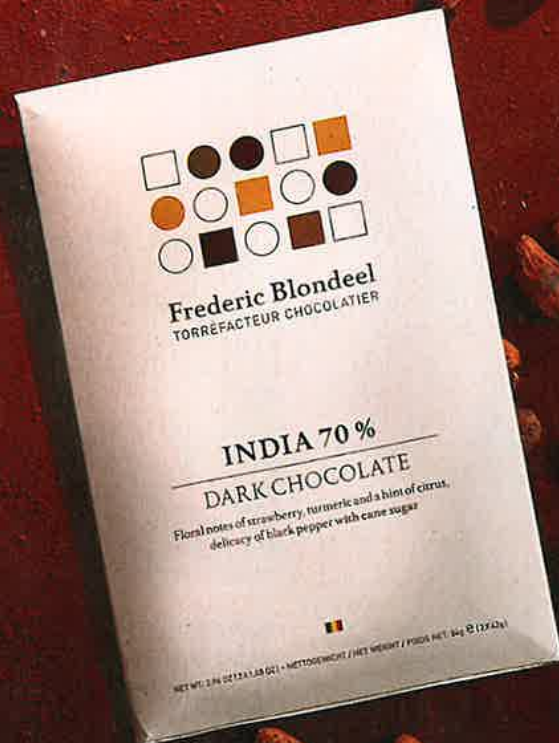
Austria ganz nah – Die besten 25 Restaurants in Deutschland
Trendziel Tokio – Insider-Tipps für Genussreisen
Kaffee-Special – Menschen, Maschinen und tolle Bohnen

Der große Schokoladen-Test

Tafel-Kunst

Im Herbst beginnt die Saison für Schokolade – doch welche ist die beste? Wir wollten es genau wissen und probierten 45 Exemplare mit einer Expertenjury. Hier unsere Top 10!

TEXT SANDRA PRILL



Diese zehn haben die Jury überzeugt. Die ersten beiden Plätze belegt ein Hersteller aus Thailand, gefolgt von großen Namen aus Italien, Belgien, Österreich und der Schweiz

FOTO: MICHAEL BERNHARDT

S

Snap ist ein Fachbegriff, den man sich merken muss: Er bezeichnet das Geräusch, das beim Brechen von Schokolade entsteht. Klar und sauber soll es klingen. Eines der Kriterien für eine professionelle Schokoladenverkostung; neben dem Schmelz auf der Zunge, Aromatik und einer Optik, die mit Glanz und „Schlieren“ punktet. Erkenntnisse des Tages mit unserem großen Schokoladen-Test: 45 Tafeln mit mindestens 70 Prozent Kakaoanteil haben wir unter die Lupe genommen (gekauft im Supermarkt bis zum gehobenen Feinkosthandel) und in einer Blindverkostung probiert. Klingt verlockend, erweist sich aber doch als Herausforderung für die Geschmacksnerven. Die Jury bestand aus Pâtissiers, einem Fachhändler und einem Schokoladensommelier.

WIE WIRD GETESTET? „Zuerst mit dem Auge“, sagt Marco D’Andrea, Chefpâtissier im Hamburger Hotel The Fontenay. Tatsächlich sagt die Farbe viel: Ein tiefes Mahagoni weist auf edle Criollo-Bohnen hin (siehe Seite 107), ein Schwarzbraun auf kräftigere Forastero-Anteile. „Sieh mal die Schlieren, ein Qualitätsmerkmal“, so D’Andrea. Der nächste Schritt ist der Bruch: Kenner sprechen wie gesagt vom Snap. „Er sollte klar und präzise klingen“, erläutert Tom Langmaack – einer von 93 geprüften Schokoladensommeliern in Deutschland. Denn der klare Knack signalisiert das korrekte Temperieren der Kakaomasse während der Herstellung. Dann

„Wenn zum feinen Geschmack noch ein toller optischer Auftritt kommt, ist das Kunst.“

Marco D’Andrea, Chefpâtissier im Hotel The Fontenay, Hamburg

UNSERE TOP 10

1. Platz



PARADAI 70% COCONUT SUGAR

Ihr herausragender Geschmack macht sie zur Siegerin: tief schokoladig, zart würzig und mit leichten Karamellnoten. „Das zeugt von echter Handwerkskunst“, so das Jury-Urteil. Richtig: Hinter Paradai steht eine kleine Bean-to-Bar-Manufaktur von zwei Freunden in Bangkok, die beste Kakaobohnen von thailändischen Kleinbauern schonend verarbeiten. **50 g, € 10,95, www.der-feinschmecker-shop.de**

2. Platz

PARADAI 70% THAI CRAFT NAKHON SI RED

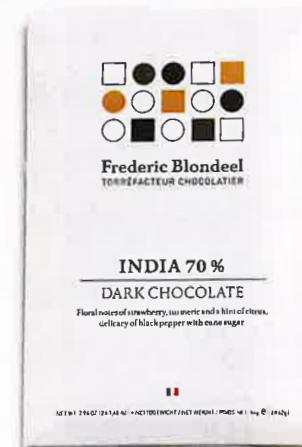
Auch den zweiten Platz belegt die thailändische Manufaktur mit einer Rarität, deren Profil die Jury als „exzellent und fruchtig nach Kirsche“ schmeckend beschreibt. Das Besondere der Single-Origin-Schokolade: Nur eine seltene Kakaobohne aus einer spezifischen Region wird als Rohstoff genutzt – diese fermentiert schnell und fördert das intensive Aromenspiel. **50 g, € 10,95, www.der-feinschmecker-shop.de**



3. Platz

DOMORI SUAVE 70% CRIOLLO

Italiens Kultmarke verspricht ein Stück vom Glück: Edle Criollo-Bohnen begeisterten vor allem Jurorin Inka Orth: „intensiv, wenig süß und klassisch fein“. Stark und leicht herb. **75 g, € 5,95, www.der-feinschmecker-shop.de, www.domori.com**



4. Platz

FREDERIC BLONDEEL INDIA 70%

„Anklänge von Erdbeere“ stecken in der edlen, handgemachten Bean-to-Bar-Schokolade aus dem bekannten Brüsseler Schoko-Atelier. Gleich

fünf von sieben Testern bewerteten die Tafel mit natürlichem Rohrzucker mit Bestnoten.

84 g, € 7,45, www.frederic-blondeel.be

5. Platz

VALRHONA ANDOA NOIR 70%

Die kleine Schwarze mit bester peruanischer Abstammung entlockt der Jury hohes Lob: „Perfekt, intensiv, kräftig“, urteilt sie. Mancher schließt einfach die Augen und genießt.

70 g, € 8,50, www.der-feinschmecker-shop.de



6. Platz

LINDT EXCELLENCE 70% CACAO

Auffallend ist der schöne Glanz – und auch geschmacklich punktet diese Schweizerin – mit ausgewogenen bitteren und süßen Noten. Auch wer sonst keine Bitterschokolade mag, wird sie lieben. **100 g, € 4,99, lindt.de**



Die Jury-Mitglieder

Oben, v. l.: Feinschmecker-Ressortleiter Kersten Wetenkamp; Chefpâtissier Marco D’Andrea vom Hamburger Hotel The Fontenay; Tom Langmaack, Schokoladensommelier der Sylter Schokoladenmanufaktur im Café Wien, Westerland; Pâtissier Til Oster vom Hamburger Restaurant „Zeik“. Unten, v. l.: Feinschmecker-Redakteurin Sandra Prill; Inka Orth, Inhaberin der Pâtisserie Johanna und Berit Windisch, Inhaberin von Schokovida, beide Hamburg



45 Tafeln mit mindestens 70 % Schokolade standen in der Blindverkostung auf dem Prüfstand. Äpfel halben, die Gaumen der Jury (r. und u.) zu neutralisieren



„Für mich muss eine Schokolade dünn sein, damit ich ihre Aromen gut schmecken kann.“

Inka Orth, Inhaberin der Pâtisserie Johanna in Hamburgs Hafen-City

wird geschnuppert: Der Duft verrät die Intensität von Fermentation und Röstung der Kakaobohnen.

DER GESCHMACK ENTSCHIEDET: Die Schokolade wird auf die Zunge gelegt, nicht gekaut. „Der lang dauernde Schmelz sagt viel über die Conchierzeit“, erklärt der Sommelier Tom Langmaack. Die Dauer des Conchierens (Rühren, Kneten und Mischen der Kakaomasse) beeinflusst die seidig-homogene Textur, hier hat jeder Chocolatier sein Rezept. Zwischen den Proben eine kleine Erholung für die Geschmacksknospen: stilles Wasser und Apfelspalten.

Am Ende kürt die Jury trotz manch knapper Ergebnisse zehn Favoriten. Fazit: Alle Siegertafeln sind starke Charaktertypen, geformt aus den edelsten Kakao-sorten und aus besten Anbaugebieten (Grand-Cru-Lagen, ähnlich wie Wein). Die Hersteller kennen meistens die Kakao-bauern und produzieren oft nach dem „Bean to Bar“-Prinzip (siehe Seite 107). Der Zuckeranteil – oft Füllmasse in günstigeren Schokoladen – ist gering. Daher lassen sich die komplexen Aromen des Kakaos umso besser nachvollziehen. Gute Schokolade hat ihren Preis, der stark gestiegen ist – die Ernten fallen durch den Klimawandel (Dürre oder zu viel Regen) geringer aus, zugleich steigt die Nachfrage und treibt den Preis nach oben.

Das Probieren von 45 Schokoladen über Stunden erwies sich auch als Kraftakt. Und bei aller Liebe zu den kleinen Schwarzen: Die Jury brauchte danach dringend etwas Herzhaftes.



Unsere Top-Schokoladen finden Sie auch hier: www.der-feinschmecker-shop.de



7. Platz

VALRHONA GUANAJA 70%

„Perfekte Balance aus Bitterkeit und schokoladiger Tiefe“, konstatiert die Jury beim Verkosten der Grand-Cru-Blend aus Criollo- und Trinitario-Bohnen.

70 g, € 7,25, www.valrhona-collection.com



9. Platz

ZOTTER CLASSIC DUNKLE SCHOKOLADE 70%

Aus der steirischen Manufaktur nach dem Bean-to-Bar-Prinzip kreiert. Die Tafel aus Bio- und Fairtrade-Kakao aus Lateinamerika punktet mit „leicht nussigem Geschmack“ und besonderer „Cremigkeit“.

70 g, € 4,70, www.zotter.at/online-shop

10. Platz

VALRHONA TULAKALUM 75%

Die intensiv fruchtigen, zitrischen Noten und der „schöne Schmelz“ haben die Jury von der sortenreinen 75 %-igen aus dem südamerikanischen Belize überzeugt.

70 g, € 8,50, www.valrhona-collection.com



8. Platz

LÄDERACH ECUADOR 70%

„Die ist gut!“, schreibt Schokosommelier Tom Langmaack, mit Ausrufezeichen. Bestnoten gab es für ihren schönen „Knack“ und den „runden Geschmack mit Nachhall“. Aus der Schweizer Manufaktur mit Tradition.

64 g, € 6,90, www.laderach.com



Warenkunde

Was macht gute Schokolade aus?

SORTEN

Chocolatiers formen ihre besten Tafeln aus Edelkakao. Die Sorten geben Aufschluss über die Qualität: Die wichtigsten sind Forastero (Westafrika), Criollo (Venezuela) und Trinitario (Karibik, Indien). Forastero ist eher in einfachen Qualitäten enthalten. Die feine Criollo hingegen ist die Sorte, von der Chocolatiers träumen: empfindlich im Anbau, hoch geschätzt im Geschmack, mit Noten, die von feiner Nussigkeit über Honig bis zu floralen Buketts reichen. Criollo macht nur zwei bis fünf Prozent der weltweiten Kakaoernte aus. Als seltene Untersorte gilt Porcelana aus dem Westen Venezuelas – mit fast porzellanhellen Bohnen und besonders eleganter Aromatik. Qualitativ bedeutsam ist auch die Sorte Trinitario (etwa 10–15 % der Weltproduktion), entstanden im 18. Jahrhundert als Kreuzung aus Criollo und Forastero. Sie zeigt sich widerstandsfähiger im Anbau als Criollo, hat aber genug Finesse, um in der Welt der Edelkakaos glänzen zu können.



TERROIR

Wie beim Wein prägt das Terroir auch beim Kakao den Geschmack: Sonne, Regen und die Qualität der Böden hinterlassen ihre Spuren. Die Sonneneinstrahlung wirkt sich zum Beispiel auf den Fettgehalt der Kakaobohnen aus. Die Herkunftsländer stehen für bestimmte Stile: Madagaskar für fruchtige Frische, Venezuela für nussig-warme Tiefe, Ecuador für florale Eleganz. Aus Thailand kommen zunehmend spannende Bohnen mit exotischen Noten und samtiger Würze – ein junges Terroir, das neugierig macht – wie bei unseren Gewinner-Tafeln (1. und 2. Platz). Begriffe wie „Single Origin“ (eine Anbauregion), „Single Estate“ (Kakaobohnen von nur einer Plantage) oder „Grand Cru“ (beste Lagen) auf dem Etikett weisen darauf hin, dass die Herkunft klar nachvollziehbar bleibt.

BEAN TO BAR

Für den Genießer ist der Trend „Bean to Bar“ ein Hinweis auf puristische Qualitätskontrolle. Vom Einkauf des Rohkakaos über die Röstung bis zur Gestaltung der Verpackung überwachen Chocolatiers jeden Produktionsschritt selbst. Das verleiht der Schokolade ihren individuellen Ausdruck.

ZUTATENLISTE

Premiumschokolade besteht meist nur aus Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker, gelegentlich ergänzt durch echte Vanille. (Synthetisches Vanillin oder Emulgatoren wie Lecithin sind dagegen typisch für Massenware.) Bei 70-Prozent-Schokoladen ist die Zusammensetzung entscheidend: Mehr Kakaomasse bedeutet aromatische Tiefe, mehr Kakaobutter sorgt für mehr Schmelz. Ein „besser“ gibt es nicht – am besten probieren.



HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine

Italiens beste Seiten

Spitzenweine aus allen Regionen Italiens

Pasta, Pesto, Parmesan, Olivenöl und noch viel mehr...

www.bremerwein.de – 38104 Braunschweig – Efeuweg 3

Tel 0531 237360 – Harald L. Bremer Haus italienischer Qualitätsweine

