

Schokolade und Wein, ein Fest der Sinne

Eberhard Schell, Konditormeister und Chocolatier, Gundelsheim

Schokolade und Wein eine Zeiterscheinung, eine Verrücktheit? Nein! Nur außergewöhnlich und das allemal. Aber anerkannt bei fast allen großen Sommeliers und inzwischen bei vielen begeisterten Weinzähnen. Aber dennoch gar nicht so neu, denn wie bei vielem was Genuss und Lebensart angeht, haben Franzosen und Italiener schon vor vielen Jahren diese Leckerheit für sich und ihre Weine erkannt. Auch wenn dies meist nur bei Rotweinen oder Likörweinen der Fall war.

Neu ist nur, dass dieses Genusserlebnis auch perfekt mit deutschen Weiß- und Rotweinen funktioniert.

Denn Wein und Schokolade haben unendlich viele Gemeinsamkeiten. Angefangen beim Wachstum in einer bestimmten geographischen Lage, Mystik, Sortenvielfalt, Terroir, Anbaumethodik, Gärung, Verarbeitung, sowie die Geruchs- und Geschmacksvielfalt. Der Kakaobaum Theobroma genannt heißt „Speise der Götter“. Und göttlich ist seine Entstehung. In der aztekischen Mythologie war er der Baum der Erkenntnis, den der erschaffende Gott der Indios Quetzalcoatl (die Endung „atl“ bedeutet Wasser) dem Menschen schenkte. Beim Wein ist die göttliche Verehrung ähnlich. Schon die Griechen verehrten den Gott des Weines Dionysos. Ebenso die Römer welche den Kult noch wilder im Bacchuskult trieben. Insbesondere im christlichen Kulturkreis geht es ohne Wein nicht. Es gebe weder das Abendmahl geschweige denn, hätte die römisch katholischen Kirche die Eucharistie.

Beide Kulturpflanzen sind uralt. Man fand Traubenreste in Trinkgefäßen am schwarzen Meer, welche auf 4000 vor Christus datiert wurden. Die ersten schriftlichen Zeugnisse wurden in Keilschrift geschrieben, im Gesetzbuch des babylonischen Königs Hammurapi, welcher von 1728 bis 1684 vor Christus lebte.

Die Kakaopflanze bringt es auf ca. 3000 Jahre. So wurde schon von einem der ältesten indianischen Völkern, den Olmeken, die Kakaopflanze nicht nur verehrt, sondern wirtschaftlich und genussvoll genutzt. Das Wort kakawa, aus dem sich das Wort Kakao ableitet, ist Erbe dieser Kultur das in alle Sprachen Eingang gefunden hat.

Kakao war für diese Völker so wertvoll, dass sie die Bohnen als Zahlungsmittel einsetzten. So hatte ein Hase den wert von 13 Bohnen und selbst das älteste Gewerbe der Welt konnte man damit bezahlen. Die Liebesdienste kosteten 100 Bohnen. Aber der ernährungsphysiologische Gesichtspunkt war noch wichtiger. Diese Bohne spendete Energie, durch ihr wertvolles Fett und sämtliche Mineralstoffe und Vitamine, welche man benötigte. Die Wiege der Kakaopflanze vermuten Wissenschaftler im oberen Amazonasbecken. Von dort aus verbreitete sie sich Richtung Mittelamerika und Südamerika aus. Die planmäßige Kultivierung der Pflanze betrieben die Mayas ca. 600 n. Chr. auf der Halbinsel Yucatan. Die Ma-yas trieben großzügig Handel, so wurde die Bohne im ganzen mittelamerikanischen und karibischen Raum verbreitet. Auch für die nachfolgenden indianischen Völker der Tolteken und Azteken war die Kakaobohne einer der wichtigsten Rohstoffe. Die Azteken prägten dann auch den Begriff xocoatl der wiederum in unseren Wortschatz Einzug hielt und bitteres Wasser heißt. Diese xocoatel hatte eine etwas andere Zubereitung wie wir sie heute kennen. Die fermentierten und gerösteten Bohnen wurden zerstampft, mit Wasser oder Meisbrei gemischt, und mit sehr scharfen Gewürzen versehen. Nun wurde das Getränk schaumig gerührt, das sich die Kakaobutter nach oben absetzte und einen weißen Schaum bildete, welcher den Indianern besonders köstlich schmeckte. Europäer, die mit der Eroberung Südamerikas ins Land drängten, war diese Köstlichkeit nicht zu vermitteln. Spanische Chronisten des 1600 Jahrhunderts schrieben „dieses xocoatl schmeckt so bitter, dass es höchstens als Schweinefraß taugt.“. Erst als Nonnen aus einem Kloster in Oaxaca um 1550 das erste Mal diese Mixtur nicht mit Maisbrei sondern mit Zuckerrohrsaft mixten, konnte die Kakaobohne ihren Siegeszug durch die Welt antreten. Nun waren alle Dämme gebrochen und Kakao wurde über die Jahrhunderte zu einem der beliebtesten Genussmittel welche zuerst

natürlich am spanischen Königshof und den reichen Schichten des Adels und später auch dem reichen Bürgertum vorbehalten blieb. Über Spanien kam diese Leckerheit dann nach Frankreich, Italien, Holland bis in unsere Gefilden. Selbst mehrere Päpste mussten sich mit dem Thema Schokolade auseinandersetzen. „Ist sie, oder ist sie nicht eine Speise?“ welche unter das Fastengebot fällt? Aber alle Päpste, welchen dieses Thema vorgelegt wurde, entschieden sich dagegen und so durfte Schokolade auch während der Fastenzeit genossen werden. Schokolade wurde als Getränk zelebriert. Selbst die Dichturfürsten Goethe und Schiller hatten ihre eigene Schokoladenausstattung mit vergoldeter Tasse und Kanne. Dies ist wiederum dem Wein nicht unähnlich. Ein guter Wein ohne das richtige Glas - ein Sakrileg.

Denn Schokolade, wie wir sie kennen ist noch gar nicht so alt. Erst durch die Herren Rudolph Lindt und Peter Daniel welche, Milkschokolade 1872 und die Conche erst 1879 erfunden haben, kennen wir Schokolade als Tafel und in ähnlicher Qualität wie heute.

Der Kakaobaum hat eine enge klimatisch eingegrenzte Wachstumszone. Diese liegt jeweils 20°- südlich und nördlich des Äquators. Ebenso die Weinrebe. Diese gedeiht nur richtig zwischen 38° und 50° nördlichem und dem 32° und 40° südlichem Breitengrad.

Inzwischen wird die Kakaopflanze nicht nur in ihrem Ursprungsland Mittel und Südamerika angepflanzt sondern auch in Afrika und Asien. Auch die Weinrebe hat ihren Siegeszug durch die Kontinente angetreten, deren Wiege vermutet man im mittelasiatischen Raum.

Wie es bei der Rebe eine große Sortenvielfalt und qualitative große Unterschiede gibt, verbindet dies die Kakaopflanze genauso. Wir unterscheiden zwischen drei Hauptsorten, welche teilweise bis zu 10.000 Untersorten haben. Die Forestera (übersetzt Fremdling) ist die am meisten verbreitete Sorte, deren Vorteil ist leider nur die Quantität anstelle der Qualität. Diese Sorte macht aber rund 85% der Welternte aus. Davon wiederum 80% dieser Sorte in der Elfenbeinküste und in Ghana erzeugt werden. 10% werden von der Kakaopflanze Trinitario einer Kreuzung von Forestera und Criollo erzeugt, welche in Qualität und Quantität ein ordentliches Ergebnis bringt. Die Criollo ist die edelste Sorte die leider den kümmerlichen Rest von rund 5% des Weltertrags ausmachen. Ihr Ertrag ist sehr gering und auch die Anfälligkeit ist wesentlich höher, als die der beiden anderen Haupt-sorten. Die Criollo teilt sich nochmals in rund 9000 verschiedene Sorten. Leider hat das Qualitätsbild der Vergangenheit kein gutes Bild in der Kakaowelt hinterlassen. Wie beim deutschen Wein vor 20 Jahren ging es auch hier um Masse statt Klasse. Dies hatte der Welthandel zu verantworten, da Kakao auf der Börse gehandelt wurde und wird. Gott sei Dank hat aber auch hier ein Umdenken stattgefunden. So können Schokoladenproduzenten heute auf Kakaoerzeuger zurückgreifen, die sich wie beim Wein wieder zurückbesonnen haben, um Qualität zu erzeugen und nicht nur Masse. In den letzten Jahren ist es wieder möglich geworden Kakao zu bekommen der Terroirbezogen und auch Erzeugerbezogen gepflanzt und produziert wird. Durch die besseren Preise welche die Kleinbauern bekommen macht der Anbau für diese wieder bezahlt und es ist lohnenswert Qualität zu erzeugen.

Ein ökologischer und verantwortungsvoller Anbau kommt natürlich direkt dem Naturprodukt und der Umwelt zugute. Denn je höher die Qualität der Rohstoffe, desto mehr Aromen können sich im Veredelungsprozess entwickeln. Dies ist auch die Philosophie guter Winzer.

Abgesehen von der Sorte ist die Herkunft der Bohnen sehr wichtig. Bohnen, welche aus ganz unterschiedlichen Ländern stammen aber in der Herstellung gleich verarbeitet werden, haben ganz unterschiedliche Geschmacksaromen. So schmeckt man bei Criollos aus Kuba Tabaknoten heraus. Schokoladen von Criollos aus Santo Domingo haben einen weinigen fruchtigen Charakter, Bohnen aus Tansania erinnern an Waldboden und dunkle Beerenfrüchte. Kakaobohnen aus Papua Neuguinea haben Karamellnoten. Die Anbaulage ist also prägend für Geschmack und Aromatik.

Die Kakaopflanze braucht feuchtwarmes, subtropisches Klima. Sie ist eine Pflanze, die im Verbund mit anderen Pflanzen wächst und Schatten benötigt. Die Pflanze ist ein Stammlütler, welche gleichzeitig Blüte, reife und unreife Früchte trägt. Die Kakaoschote ist nach ca. 9 Monaten reif und wird mit scharfen Messern direkt am Stamm abgeschnitten. Die Schote selbst enthält den wichtigsten Teil, die Kakaobohne. Die Schote wird mit der Machete durchtrennt, das Fruchtfleisch mit den dreißig Kernen auf Bananenblätter oder Gärkästen zur Fermentation oder Gärung gegeben. Die Gärung muss mit aller Aufmerksamkeit geschehen da sonst ein immenser Qualitätsverlust drohen kann, der bis zum Verderben der Bohnen gehen kann. Auch hier unterscheidet es nicht im geringsten von der Weinherstellung. Nach der Gärung, welche enzymatisch und auch biologisch abläuft werden die Bohnen gewaschen, getrocknet und in Säcke gefüllt und auf die Reise geschickt. Die meisten Erzeugerländer haben keine weiterverarbeitende Industrie, daher werden die meisten Kakaobohnen über die Börse gehandelt und von den weiterverarbeitenden Ländern eingekauft. Hierbei stehen die USA an der Spitze, gefolgt von Deutschland, Belgien, Frankreich, Italien und der Schweiz.

Nun wird die Bohne geröstet, geschrotet und die Samenschale entfernt. Durch den Röstvorgang werden Geschmacksaromen intensiviert. Ähnliches geschieht beim tosten der Holzfässer beim Barriqueausbau bei welchem unter vielen anderen Aromen auch Vanillenoten freigesetzt werden. Anschließend vermahlen und die Kakaobutter abgepresst. Nun kommt wieder ein Teil der Kakaobutter hinzu. Bei diesem Vorgang wird entschieden wie hoch der Anteil von Kakaobutter und Zucker zur Kakaomasse sein soll. Das Ganze wird nun ähnlich wie ein Teig geknetet. Nun kommt eines der wichtigsten Vorgänge. Die Schokoladenmasse kommt in die Conche. Hier werden die Kakaobestandteile intensivst zusammengewalzt und auf Rund 16.tel Müh geschliffen. Hierbei entstehen auch zusätzlich wesentliche Qualitätsunterschiede. Man kann dies teilweise mit der Kellerarbeit im Weinkeller vergleichen. Zur Übersicht Blockschokoladen werden rund 2-4 Std. geconcht. Konsumerschokoladen der Billigsorten 5-6 Stunden, bessere Qualitäten 8-15 Std. Wirklich gute und perfekte Schokoladen bis 72 Std. Natürlich schlagen sich diese Qualitätsunterschiede im Preis nieder. Diese Schokoladen sind samtig, glatt und in perfekter Harmonie von Biss und Bruch. Nichts was klebrig oder sandig ist, das Schokoladenaroma erschließt sich in vollendeter Weise.

Man unterscheidet von weißer, - Milch und dunkler Schokolade. Weiße Schokolade enthält keine Kakaomasse, sondern nur Kakaobutter, Milchbestandteile und Zucker. Milkschokolade enthält Milchbestandteile, Kakaomasse von 22% bis maximal 50% und Kakaobutter. Halbbitterschokoladen beginnen bei 50%-60% Kakaoanteil. Edelherbe oder Zartbitter von 60% bis 85%. Über 85% bis maximal 99% sind die ganz dunklen Sorten. Ab 100% ist es nur reine Kakaomasse ohne Zuckerzusatz.

Bei Milkschokoladen werden in den Conchiervorgang noch Milchbestandteile und Milchfette zugegeben. Weiße Schokolade enthält keine Kakaomasse, wohl aber Kakaobutter. Daher ist es nicht richtig und fair Milch - und Weiße Schokolade zu verpönen, denn beide Schokis haben ihre Berechtigung und speziell mit Wein können diese zur Enddeckungsreise werden. Hierbei ist nur wichtig, dass die Qualität stimmt und nicht nur ein zuckriges und klebriges „Etwas“ daraus gefertigt wird. Wie bei allem man kann nur etwas Gutes herstellen wenn die Rohstoffe auch gut sind. Was die Schokolade wieder mit dem Wein verbindet. Insbesondere gilt es heute darauf zu achten, dass keine Fremdfette außer Milchfette in den weißen- oder Milkschokoladen und ansonsten nur Kakaobutter sich in der Schokolade befinden. Denn laut EU Verordnung dürfen leider Fremdfette wie Palm- oder Erdnussfette der Schokolade zugesetzt werden. Dies heißt die Schokolade wird zum Billigstprodukt ohne Geschmack, Mundgefühl und Aroma degradiert. Aber der Käufer entscheidet, ob er es sich und seinen Geschmacksnerven dies antun möchte, oder nicht.

Schokolade ist wie Wein auch sehr gesund. Zumindest die herbe Variante. Nach ihrem Genuss steigen die Antioxidantien im Blut. Diese schützen wie Wein auch das Herzkreislaufsystem. Schokolade ist auch Nervennahrung und enthält wichtige Botenstoffe wie auch das Glückshormon Serotonin, welches übrigens auch vermehrt im Barriquewein zu finden ist. Soll man beim Genuss dieser beiden Köstlichkeiten denn nicht glücklich werden?

Wein und Schokoladendegustation wie geht man vor:

Die Auswahl sollte von einer Mindestqualität abhängen: Billigschokoladen aus dem Supermarkt für 0,49€ und Weine der Marke „Pennerglück“ der drei Liter Kanister für 1,59€ sind tabu. Nicht umsonst gibt es den Ausspruch „man ist was man isst oder trinkt“. Aber prinzipiell ist zu raten, dass nur hochwertige Produkte überzeugen, denn nur wer den richtigen Genuss verspüren möchte, benötigt eine ausgezeichnete Wein ab Kabinett aufwärts und hochwertige Schokoladenqualität.

Man sollte sich aber beim Einstieg nicht übernehmen. Maximal 5-7 Schokoladensorten und ebenso viele Weine reichen für den Anfang, sonst könnte es sein, dass man bei Neueinsteiger die Geschmacksnerven doch etwas überfordert.

Dabei sollte man zwei bis drei sortenreine Schokoladen wenn möglich aus bestimmten Anbauregionen mit einem Kakaogehalt von 65%-85% aufnehmen. Wobei es schwierig wird wenn der Kakaogehalt zu hoch ist, da sonst nur die Bitternis im Vordergrund steht. Ideal sind Schokoladen mit einem Kakaogehalt von 65%-75%. Dann zwei dunkle mit einer Gewürzzutat und nochmals zwei mit weißer oder Milkschokolade, welche ebenfalls gewürzt oder auch mit Fruchtaromen ausgestattet sein dürfen. Elementar ist dass die Säure von Wein und Schokolade nicht zu dominant sein dürfen.

Aber dazu später im Einzelnen mehr.

Insbesondere die Atmosphäre, in welcher so eine Verkostung geschieht sollte dem Anlass entsprechend besonders sein. Warum nicht die Gäste und Kunden auf das große und neue Ereignis einstimmen? Wieso nicht einmal anstelle eines der sonst üblichen Desserts bei einem Weinmenü eine Schokoladen Weinprobe? Eines kann ich schon jetzt versprechen, es wird wesentlich mehr zu genießen und zu entdecken geben, als man sich es vorzustellen mag.

Bei dieser Degustation werden alle fünf Sinne gefordert. Hören, sehen, riechen fühlen und schmecken müssen ungehindert zum Einsatz kommen können.

Es dürfen auch Kerzen angezündet werden, obwohl trotzdem auf eine ausreichende Beleuchtung zu achten ist. Denn man sollte wie beim Wein auch die farblichen Besonderheiten ausreichend sehen und bewerten. Stark riechende Blumengebinde oder andere „Geruchsbelästigungen“ sollte man aber vermeiden, um die Aromatik der Schokoladengerüche genauer sondieren zu können. Ebenso sollte zu laute Musik im Hintergrund unterbleiben um auch das Knackgeräusch der Schokolade hören zu können.

Mineralwasser ohne zuviel Kohlensäure sollte ausreichend zum Neutralisieren zur Verfügung stehen.

Zuerst bewertet man den Wein wie gewohnt in Farbe, Geruch und Geschmack. Nun kommt die Schokolade an die Reihe. Welche Farbe sieht man? Ist sie hell, braun, dunkel, oder schwarz, fleckig, matt, oder grau? Auf jeden Fall sollte sie mattseidig bis glänzend sein. Graue Schokoladen sind zwar nicht alt oder verdorben, wurden aber nicht richtig gelagert. Die Kakaobutter hat sich nach oben abgesetzt und ist dadurch in Textur und Struktur ihrer Geschmeidigkeit und Zartheit nicht mehr ideal bewertbar. Ebenso hat Schokolade nichts im Kühlschrank verloren, da der Kälteunterschied von 4°C bis 20°C meist mit dem Kondensieren von Wasser verbunden ist, welche den Zucker aus der Schokolade löst und sich nach oben absetzt. Das hat ebenfalls zur Folge, dass sich einen Zuckerreif bildet, welcher die Schokolade rau und sandig erscheinen lässt. Kakaobutter ist sehr geruchsempfindlich und nimmt sofort andere Gerüche an. Da im Kühlschrank oft stark riechende Lebensmittel aufbewahrt werden,

ist es nur natürlich dass die Schokolade unter diesen leidet. Daher sollte Schokolade kühl, trocken und geruchsfrei zwischen 14°-18° C aufbewahrt werden.

Im Vorfeld einer Probe aber, müssen die Schokoladen und der Wein die richtige Temperatur aufweisen. Die Verzehrtemperatur von Schokolade ist bei 20-22°C anzusetzen. Die Temperatur des Weines sollte so sein, wie es bei dementsprechenden Weinen üblich ist.

Pro Person werden maximal zwei Rippchen der Schokolade gereicht. Dies ist ausreichend denn eine Übersättigung sollte nicht stattfinden.

Nun zum Gehör. Die Schokolade sollte von der Stückgröße so bemessen sein, dass man sie nochmals Entzweibrechen kann. Das Geräusch muss ein helles Knacken sein, welches auch deutlich bemerkbar sein sollte. Nur eine richtig conchierte Schokolade ohne Fremdfett ergibt diesen hellen harten Knackton. Die Schokolade muss eine saubere nicht krümelnde Bruchkante aufweisen. Zweifelhafte Qualitäten sind dumpf und fast sandig, mehlig im Ton.

Auch die Habtigkeit der Schokolade ist wichtig. Ist sie rau, glatt, samtig oder gar weich bzw. sehr fest. Je weicher eine Schokolade bei der oben genannten Temperatur ist, umso mehr Milchanteile oder gar Fremdfette enthält sie, was natürlich wiederum auf die Qualität schließen lässt.

Nun sollte man an der Schokolade riechen. Der Duft einer guten Schokolade betört die Sinne, vermittelt Exotik, Erotik, Ferne und Abenteuer. Dazu schließt man am Besten die Augen und lässt sich in diese einmalige Geruchswelt entführen. Riecht man die Kakaoaromen sehr intensiv oder eher schwach, nach Milch und Honig, würzig, weinig vanillig oder gar nach Karamell und Lakritze, erdig an Waldboden erinnernd, grün grasig, an Heu erinnernde Aromen. Ledrig oder holzige Noten, nach Malz oder gar nach Tabak. Übrigens Schokolade aus Kubacriollos riechen nicht nur nach Tabak, sondern haben auch geschmacklich leichte Tabaknoten.

Bevor man sich nun in das orale Vergnügen stützt, probiert man nochmals den Wein. Damit beginnt man, indem man ein Stück der Schokolade genießt. Man erforscht die Textur und geschmacklichen Komponenten der Schokolade. Eine gute Qualität muss zart im Mund zergehen, seidig, geschmeidig, cremig in ihrer Textur sein, sowie lang anhaltend im Geschmack. Sie darf sich niemals sandig, rau oder gar krümelig, grob oder talgig und fettig im Mund anfühlen. Viele der Geruchsnoten werden sich nun im Geschmack wieder finden. Speziell wenn sich noch Gewürze oder Fruchtaromen in der Schokolade wieder finden, wird es sehr interessant. Man darf nicht vergessen, Wein hat ein Aromenspiel von rund 850-900 Aromen. Die Schokolade liegt bei rund 1100 Aromen.

Nun nimmt man nochmals ein Stück der Schokolade in den Mund und lässt diese im Mund anschmelzen. Jetzt kommt der Wein dazu. Hierbei ist es absolut wichtig, dass die Schokolade schon im Mund angeschmolzen ist. Speziell bei gekühlten Weinen kann dies sonst zu einer Verklumpung der Schokolade führen, welche die Aromenbildung der beiden Komponenten nicht unbedingt begünstigt.

Zuerst dominieren die Aromen der Schokolade, dann kommen die des Weines eigenständig hinzu. Augenblicklich begegnen sich beide Aromen und vermischen sich. Nun gibt es viele Variationen fast wie in einer Ehe. Perfekte Harmonie, Traumpaare, totale Ergänzungen, Flirt, Liebelei, Disharmonie, Dominanz, sich aus dem Weg gehen, Streit, oder auch Trennung.

Es harmoniert nicht jede Schokoladensorte zu jedem Wein, aber viel mehr als manche glauben wollen. Die richtigen Kombinationen erzeugen ein wahres Geschmacksfeuerwerk im Mund. Viele Aromen passen perfekt zusammen und ergeben ein Geschmackserlebnis, welches man nicht wieder vergisst und uns süchtig macht. Dies aber nur im positiven Sinne.

Es gibt Schokoladen mit einer sehr kräftigen Säure, welche man bei einer Probe mit deutschen Weinen nicht unbedingt in Betracht ziehen sollte. Aber nicht nur bei deutschem Wein.

Der Chianti Wein ist bei einer Wein - und Schokoladendegustation aus diesem Grunde außen vor, man sollte lieber die Finger von ihm lassen und diesen ohne Schokolade trinken. Dieser

Wein ist in seiner Säurestruktur so aufgebaut, das wenig bis gar keine Schokolade zu ihm passt. Ein schwieriger Vertreter seines Faches ist unser deutscher Spätburgunder. Dieser Wein ist im Bezug auf Schokolade auch nicht einfach. Auch er hat eine nervige Säurestruktur, womit sich Schokolade sehr schwer tut. Schokoladen, welche bei einem Dornfelder wunderbar gepasst haben, werden beim Spätburgunder in der Säure derart potenziert dass es nicht sehr angenehm wird. Hier zeigen sich aber gewürzte Schokoladen oft im Vorteil. Schokoladen welche eine bestimmte Gewürzmischung enthalten beeinflussen die Schokolade und den Wein in der Empfindung von Säuren und Aromen.

Ein Beispiel: Eine reine Lagenschokolade aus Santo Domingo ist ein herrlicher Begleiter zu fruchtigen Rotweinen und passt vorzüglich zu einer Schwarzriesling Auslese, einem Samtrot oder einem Zweigelt. Probiert man nun diese ebenfalls fruchtige und feinnervige fast weinige anmutende Schokolade zu einem Spätburgunder hat man den Eindruck, man sollte aufhören. Es macht keinen Spaß mehr zu degustieren, weil sich plötzlich eine Säurewand aufbaut die vorher nicht da war. Obwohl diese Schokolade mit wenig Säure aufwartet potenziert sich die Säure von Wein und Schokolade auf unangenehmste Weise. Gibt man dieser für Wein prädestinierten Schokolade eine Gewürzmischung aus Zimtblüte und Kuebenpfeffer hinzu erlebt man ein wahres Wunder. Was augenblicklich noch sauer und unharmonisch war wird zum Geschmackserlebnis. Zimtaromen und leichte Bitternoten des Kuebenpfeffers puffern die Säure weg, und heben die Aromatik des Weines, wie der Schokolade ohne zu überlagern und sich gegenseitig Dominant zu stellen. Beide verbinden sich, so dass es eine wahre Lust ist das nächste Stück und den nächsten Schluck zusammenzuführen.

Ähnliches gilt für Weine aus dem Barrique. Hier eignen sich edelherbe Schokoladen gut dafür. Insbesondere wiederum mit einer Gewürzstruktur, welche Spuren von Schärfe und intensiver Aromatik enthalten dürfen. Gewürze wie Kardamom, Ingwer und Cilli, kommen hierbei dem Zusammenspiel sehr zugute. Auch kräuterige Noten wie Koriander ergänzen das Geschmacksbild. Selbst Milkschokoladen eignen sich hervorragend zu barriquebetonten Weinen. Hier dürfen auch Weißweine dabei sein wie zum Beispiel Grauburgunder, Weißburgunder, oder Chardonnay. Aber auch bei diesen Weinen macht sich eine leichte Pfeffernote von echtem rotem indischen Pfeffer gut, welcher mehr Aroma wie Schärfe transportiert zum Vorteil. Bei reinen dunklen Schokoladen muss das Aromenspiel und der Kontext zwischen beiden Partnern ausgeglichen sein. Nur so kann es geschmacklich zum Besonderen werden. Man sollte unbedingt von beiden etwas spüren, Wein wie Schokolade sollten im Mund verweilen und sich gegenseitig aufschließen.

Deutscher Riesling und Schokolade?

Der Riesling ist nicht nur die beste Weißweinsorte der Welt, er hat auch ein phantastisches Aromenspiel der Früchte. Von Zitrus, Orange, Pfirsich, Melone, Apfel, Mango und vielem mehr. Ebenso ist er berühmt für seine Mineralität, die natürlich je nach Lage besonders intensiv ist.

Geht das zusammen? Ja, und das als Brillantfeuerwerk sogar mit Milkschokolade!

Aber man sollte etwas berücksichtigen. Die Schokolade sollte etwas Mitbringen was auch der Wein hat. Fruchtigkeit und Mineralität. Wie bringt man das zusammen? Durch Zugaben von Aromen am besten die auch der Wein hat. Es sind insbesondere Geschmacksaromen von Grapefruit, Ananas, Limone, Zitrus oder Orange gefragt, welche die Schokolade haben sollte. Aber nur natürliche Aromen. Die Mineralität kann schon durch die Zugabe von Fleur de Sel (Salzblume) von Atlantikmeersalz geschehen. Und man bewirkt noch weiteres. Salz ist nicht nur eines der wichtigsten Mineralien, welche wir zum Leben brauchen, Salz ist auch ein Geschmacksverstärker ohne Glutamat. Salz das „Mariahilf“ der guten Küche im Süßbereich. Durch die Zugabe von Salz in einer Milkschokolade werden die Aromenstrukturen hervorgehoben und nach oben verstärkt. Der Rieslingwein wird quasi am Gaumen abgeholt und durch die Zitrusaromen und Salz-minerale, in seiner Aromatik, im Geschmack und seiner

Fruchtigkeit verstärkt. Die Milkschokolade plättet nicht die Geschmacksaromen sondern erwirkt durch die Zutaten eine Hebung der Weinstruktur, in welche sich auch die Schokolade wunderbar einbindet und zur Entfaltung kommt.

Auch die Zugabe von getrockneten Früchten wie Berberitze, Ananas, Preiselbeeren, Orangenzesten, Mango und anderen Früchte kann das Aroma von Wein und Schokolade sehr positiv beeinflussen und verstärken. Man darf und sollte hier auch etwas mutig und entdeckungsfreudig sein um so besondere Genusserlebnisse zu bekommen.

Etwas, was nur schwer vorstellbar ist, aber perfekt zum Wein passt ist Weiße Schokolade zu edelsüßen Weißweinen. Hier kommen TBA, BA und Eisweine ideal zum Einsatz, gerade dann, wenn sie etwas Reife besitzen. Zwar passen auch hier kräftige und kakaobetonte edelherbe Schokoladen dazu, welche einen Kakaogehalt sogar von 75-85% enthalten dürfen. Aber richtig spannend wird es mit Weißer Schokolade, wenn diese noch gewisse exotische oder gar orientalische Aromen aufweist. Einen Zusatz von Curry und Safran lässt ein wahres Genusszauberwerk entstehen. Die Süße des Weines wird nicht durch die süße der Schokolade gesteigert, sondern das Gegenteil trifft ein. Der Wein erscheint durch die Schokolade deutlich trockener als er in Wirklichkeit ist. Die Aromen von Safran oder Curry entwickeln im Zusammenspiel der reifen Weinaromen ein unglaubliches Farbenspiel des Geschmacks welche die Fruchtaromen des Weines in den Vordergrund rücken. Ein ideales Beispiel für Geschmacksharmonie.

Hier bieten sich speziell für Winzer und Weinerzeuger einmalige Möglichkeiten ihre Weinerzeugnisse in einer besonderen Weise vorzustellen und zu bewerben. Der Kunde wird neugierig gemacht, denn diese Art der Degustation ist für die meisten Verbraucher noch neu und außergewöhnlich. Kein anderes Genuss - und Lebensmittel bringt eine solche Fülle von verschiedenen Geschmacks-nuancen in Verbindung mit Wein zusammen. Man sollte die Abenteuerlust und die Entdeckerfreude im Kunden aktivieren. Man setzt Akzente und hebt sich von anderen ab. Man demonstriert Geschmack , Wissen und Modernität. Nur so erhält man für seinen Betrieb auch die Kundenakzeptanz . Das Lukullische und Kulinarische gepaart, mit etwas Hintergrundinformation von Wein und Schokolade, werden dem Kunden ein bis zwei unvergessene köstliche Stunden beschern, welches ein perfektes Werbemedium bietet und eine hervorragende Mund zu Mund Propaganda ist. Sicher sind auch regionale Zeitungen mit Berichten dafür offen, wenn man diese mit ins Boot nimmt und einlädt. Denn auch für Genussjournalisten ist diese Verbindung nicht alltäglich und allemal ein Bericht wert.

Auch ist der Aufwand, welcher im Verhältnis zu anderen Degustationen steht sehr gering. Schokolade lässt sich gut und lange aufbewahren und ist somit von der Bevorratung kein Problem. Der Materialeinsatz ist ebenso relativ sparsam. Unerlässlich ist natürlich eine gründliche Vorbereitung auf die Materie von Wein und Schokolade und eine vorherige Verprobung von beiden. Denn, welcher Winzer kennt seine Erzeugnisse nicht am besten, so wird auch die Auswahl, nicht besonders schwer fallen um eine geeignete Schokolade zu finden. Ausreichende Fachgeschäfte und Konditoreien gibt es. Neugier kann man auch im Rahmen eines Weinmenüs wecken, indem man das Dessert weglässt, und einen schokoladigen Abschluss mit z.B. drei verschiedenen Schokoladen und drei verschiedenen Weinen zusammenstellt. Besonders reine Wein - und Schokoladenproben werden bei richtiger Bewerbung eine große Anhängerschaft finden und zu einem guten Weinabsatz beitragen. Denn mit weniger Aufwand kann man keine Weinprobe gestalten. Eine außergewöhnliche Weinprobe die es in sich hat.

Ebenso kann das Weingut ein gutes Zusatzgeschäft für sich erobern. Warum nicht 3-4 Schokoladentypen welche sich mit den eigenen Weinen perfekt ergänzen , im Betrieb mit zum Kauf anbieten? Denn auch die Haltbarkeit bei Schokoladen liegt bei 1-1,5 Jahren und stellt somit keine große Gefahr der Verderblichkeit dar. Auch eignen sich als zusätzliche Besonderheit Pralinen aus dem eigenen Wein hergestellt, welche großen Gefallen beim

Kunden erzielen und eine weitere individuelle Köstlichkeit darstellen. Diese kann man wie die Schokolade auch in die Weinkartonagen mit dem Wein zusammen packen und ein ansprechendes und wertvolles Geschenk zaubern. So mancher Firmen - oder normal Kunde wird einen Grund mehr finden, seine Weihnachts- oder sonstigen Geschenke beim Winzer zu kaufen. Denn es gilt Kaufkraft zu bündeln und warum nicht alles beim Winzer!

So lassen sich viele Gründe beitragen, weshalb Wein und Schokolade zusammen passen und sich ergänzen. Vom kulturellen, lukullischen und wirtschaftlichem Aspekt gesehen eine phantastische Verbindung.

Viel Spaß, Abenteuer, Entdeckungen und unendlich viel Genuss wünscht

Eberhard Schell

Tipp auf die Schnelle!

- Richtige Werbung
- Presse einladen
- Maximal 50 Personen sonst mit Lautsprecher
- Richtiges Raumempfinden
- Genaue Abstimmung der Weine und der Schokoladen
- Ausreichend Wasser mit wenig Kohlensäure
- Maximal 6 Schokoladen und 8 Weine
- Schokoladen gemischt für jeden Kunden auf Teller anrichten oder pro Sorte auf einem Teller den Gästen durchgeben
- Pro Person nicht mehr als 2 Rippchen Schokolade pro Sorte rechnen
- Falls Pralinen aus dem eigenen Wein vorhanden sind, mit einbinden.(Verkaufsfördernd)
- Dem Kunden genaue Vorgehensweise erklären
- Auf die Besonderheiten hinweisen und Anregungen auf die Gemeinsamkeiten von Wein und Schokolade geben
- Verkaufsmöglichkeiten von beidem anbieten
- Der Rest und viele interessante Gespräche ergeben sich von selbst