

Das Schokola

Anfall Das kennt jeder Choco-Fan. Eine ganze Tafel verschwindet nullkommaplötzlich irgendwohin und hebt den Zuckerspiegel.

Baden in hochwertiger Badeschokolade ist ein Erlebnis für Körper und Seele. Kakaobutter sorgt für zarte Pflege und macht die Haut geschmeidig. Wellnesszentren bieten Schokobäder an. Frischkosmetik-Läden verkaufen entsprechende Produkte.

Conchieren Diese Erfindung aus der Berner Matte hat die Schokolade erst als Massenprodukt möglich gemacht. Rodolphe Lindt fand 1879 heraus, wie durch stundenlanges Walzen und Rühren der zarte Schmelz entsteht, den heute eine gute Schokolade auszeichnet. Die ständige Bewegung der Chocomasse lässt Restfeuchtigkeit und (unerwünschte) Aromastoffe verdunsten und schafft eine besonders sämige Konsistenz. Anstelle der brüchigen und sandigen Zusammensetzung bekommt die Schoggi ihre cremige Struktur. Sie wird zur „Chocolat Fondant“, wie es Lindt schon nannte, bevor der Berner seine Firma nach Zürich an Sprüngli verkaufte.

Dickmacher sind Schokoladen eigentlich nicht. Denn wer auf Qualität achtet, verzehrt weniger davon, dafür aber bessere. Weisse Schokolade besteht primär aus Zucker, Fett und Milch – so ist sie wohl weniger gesund als schwarze Schokolade. Ab 70 Prozent Kakaoanteil beinhaltet diese nur wenig Zucker und eignet sich gar für Diäten.

Eigenschaften werden der Schokolade viele nachgesagt. Studien belegen eine positive Wirkung gegen Herz- und Gefässerkrankungen. Schoggi-Liebhaber haben weniger Herzinfarkte – aber nur wenn sie die süssen Tafeln nicht hemmungslos naschen.

Fairer Handel Die Produzenten erhalten garantierte Mindestpreise über dem Weltmarktpreis. Dazu kommen langfristige Lieferverträge, Vorauszahlungen und Zusatzprämien für Entwicklungsarbeit. Schokoladen mit Max-Havelaar-Gütesiegel bestehen aus Rohstoffen von kontrollierten Lieferanten. Das Label garantiert, dass Kakao und Zucker ohne (Kinder-) Sklavenarbeit angebaut werden. (Siehe auch > [Youtube.com](https://www.youtube.com)). Auch das Bio-Label verhindert dies dank der Rückverfolgbarkeit des Kakaos.

Gianduja Die klassische Verbindung von cremig gerührten Haselnüssen oder Mandeln mit Schokolade. Grundlage vieler Tafeln und Pralinen.

Hot Chocolate Tönt zwar süss, war aber eine britische Soul- und Funkband der 70er- und 80er-Jahre mit Disco-Hits wie „You Sexy Thing“ und Auftritt an der Hochzeit von Prinz Charles und Lady Diana. Ihr jamaikanischer Sänger Errol Brown ist immer noch aktiv und erfolgreich.

Irritierend ist die Aussage des amerikanischen Schauspielers Al Pacino: „Die Liebe wird überbewertet. Biochemisch ist sie nichts anderes als der Konsum grosser Mengen Schokolade.“

Kakao Die Pflanze stammt aus dem Amazonasbecken und wurde von indigenen Völkern in ganz Amerika verbreitet. Bereits die Olmeken kannten Kakao, die Mayas und Azteken kultivierten ihn, die Portugiesen und Spanier brachten ihn nach Europa, wo er langsam aber sicher seinen Siegeszug antrat.

Lecithin fehlt in kaum einer (Industrie-) Schokolade. Denn das aus der Sojabohne gewonnene Bindemittel eignet sich, um die verschiedenen Zutaten einer Schokolade zu mischen. Beim so genannten Emulgieren von Fetten und Wasser werden Kakaobutter, Kakaomasse, Zucker und Milchpulver zu einer homogenen Masse. Damit kann das > **Conchieren** massiv verkürzt werden. In den Produktangaben wird dieser Lebensmittelzusatzstoff als E 322 aufgeführt und findet auch in Bioprodukten Verwendung.

Maracaibo ist eine Edelkakao-Sorte aus der Region der gleichnamigen Stadt in Venezuela. Wie andere Edelkakaos wie Criollo hat sie ein besonders ausgeprägtes Aroma. Das gilt auch für Trinitario-Kakaos, die auf Züchtungen aus Trinidad beruhen. Herkunftsschokoladen lassen sich deshalb wie Wein degustieren.

Nikolaus Als der heilige Nikolaus, Bischof von Myra, im dritten Jahrhundert als Wohltäter der Kinder auftrat, gabs noch keine Schokolade. Heute bringen seine Nachfolger Samichlaus und Weihnachtsmann vor allem Nüsse, Mandarinen und Schokolade als Geschenke oder füllen damit die Stiefel vor den Kinderzimmern.

den - ABC



Ovomaltine Historisches Berner Produkt, das wie viele weltberühmte Schweizer Schokoladen anfangs des 20. Jahrhunderts entstand. Das Ei-Malz-Getränk enthält selber keine Schokolade, ist allerdings heute Zutat für Ovo-Schoggis.

Psyche Kakao beinhaltet Stimmungsaufheller wie Serotonin und > *Theobromin*. Diese Stoffe stimulieren das zentrale Nervensystem, lösen die Stimmung und können die Libido wecken. Schon im Mittelalter wurde Schokolade eine liebesfördernde Wirkung nachgesagt. Je dunkler die Schokolade und je mehr Kakao-Anteil, desto grösser ihr Gehalt an diesen Botenstoffen.

Quirl Traditionell zum Beispiel in Mexiko verwendet anstelle eines Löffels zum Mischen von Trinkschokolade.

Rohessen Schokolade in der heutigen Form entwickelte sich über die Jahrhunderte aus dem einstigen > *Xocolatl*. Bis vor gut 100 Jahren wurde Schoggi fast nur getrunken. Erst mit der Erfindung der Tafel, der Milkschokolade und des > *Conchieren* wurde die Ess-Schokolade zum wichtigeren Produkt. So findet sich auf Usego-Schoggis aus den 20er-Jahren noch der Hinweis „Zum Rohessen“, damit sie nicht aufgekocht wurden.

Schweinefutter Nur dafür sei der Kakao geeignet, kommentierten einst spanische Fachleute die aus den Amerikas importierten bitteren Bohnen. Sie seien nicht zum menschlichen Verzehr geeignet.

Theobromin von griechisch „theos“ = „Gott“ und „broma“ = Speise“ ist wie Koffein eine organische Verbindung mit ähnlich anregender Wirkung. Theobromin kommt vor allem im Kakao vor, in Kolabäumen sowie einigen Teepflanzen.

Unitobler Auf dem Areal der Universität Bern in der Länggasse fabrizierte einst Chocolat Tobler. Heute werden die Tobleronen für die ganze Welt in Bern-Brünnen hergestellt. Als Erinnerung an den Schoggi-Duft in der Stadt-Luft bleibt Bernhard Stirnemanns Lied „Mys Käthi schmöckt nach Schoggola“.

Verführerisch sind die Pralinen im Film „Chocolat“ mit Juliette Binoche als rastloser Mutter mit Tochter. Als sie in einer Kleinstadt eine Chocolaterie eröffnet, hetzt der Bürgermeister die Leute gegen sie auf. Unvergesslich die Szene, wo er in ihr Schaufenster stürzt – umgeben von feinsten Choco-Kreationen.

Wurst Die ersten Schokoladen brachten italienischen Cioccolattieri in die Schweiz. An Messen und Märkten verkauften sie Kakaowürste, von denen man sich ein Stück nach Hause nahm, um eine Art Suppe zu brauen – eine Trinkschokolade der bitteren Art zum Aufpäppeln von schwachen Kindern und Frauen. In Italien und der Schweiz gibt's auch Traditionen einer Weihnachts-Schokoladen-Salami mit Buttercreme und Haselnüssen. Die Chocolami aus der Region Bern ist dagegen eine „Dauerwurst“ aus Schokolade, Dörrfrüchten, Nüssen und Gewürzen.

Xocolatl war bei den Azteken ein „Trank der Götter“, eine für ihre Könige reservierte Kakaozubereitung. Ihre Kultur fiel dem Völkermord der Europäer zum Opfer, ihr Wort hingegen fand Platz in allen Sprachen und bleibt für immer mit Schokolade verbunden.

Youtube.com Seit der Kolonialzeit werden mit Kakao bittere Geschäfte gemacht. Einst wurden Millionen Menschen als Sklaven verschifft, um auf fernen Plantagen auch Kakao anzubauen. Heute kommt über die Hälfte der Weltproduktion aus Westafrika, hauptsächlich der Elfenbeinküste, wo Kindersklavengang und gäbe sind. Da bleibt einem die Schokolade im Halse stecken. Die Lösung heisst Bio-Schokolade und > *Fairer Handel*. Auf Youtube finden Sie Hintergrundfilme zum Thema. Suchen Sie die Stichworte > *Schufften für Schokolade* auf www.youtube.com

Znüni-Zie Das Mühlespiel mit seinen neun Steinen ist eines der ältesten Spiele der Welt. Wer mit drei Spielsteinen in einer Reihe eine Mühle legt, darf einen gegnerischen Stein „fressen“. So entstand bei chocoladen.ch in Oberdiessbach das Schoko-Mühlespiel – und aus dem Nüni-Zie wurde das essbare Znüni-Zie, ein Spiel, das garantiert nicht liegen bleibt.