

GEORG BERNARDINI



SCHOKOLADE – DAS STANDARDWERK

DER SCHOKOLADENTESTER 2015

(AUSZÜGE)

Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt
Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten

IDILIO ORIGINS

Schweiz (Basel)

www.idilio.ch



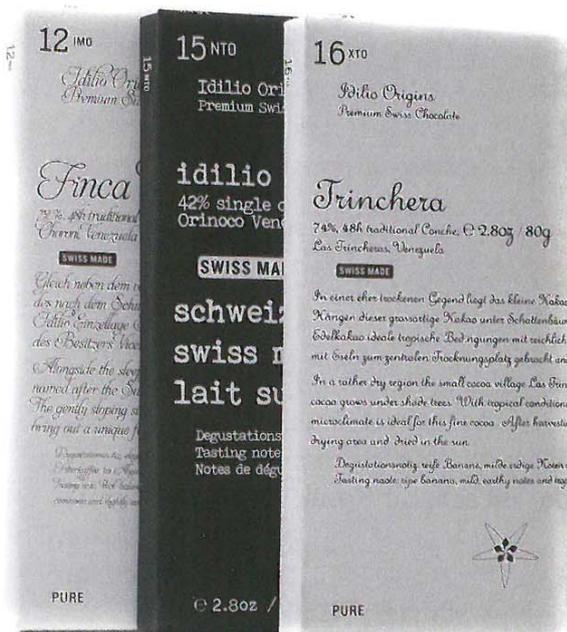
Verarbeitungsstufe: **Private Label**

Preiskategorie: €€€€€

Während meiner Arbeit an diesem Buch erinnerte ich mich an ein kleines Schweizer Unternehmen, das ich im Frühjahr 2009 kennengelernt hatte. Niklaus Blumer und Pascal Wirth, die Gründer von Idilio Origins, kamen damals auf Empfehlung eines Kunden aus Lörrach zu Besuch nach Bad Honnef. Leider ist es nie zu einer Zusammenarbeit gekommen, aber die bemerkenswerte Qualität ihrer Schokoladen ist mir gut in Erinnerung geblieben.

Die beiden Gründer von Idilio Origins machen keine halben Sachen. Die Kakaobohnen werden persönlich in Venezuela ausgesucht und nach Europa importiert. Hilfreich hierbei sind die überaus guten und engen Kontakte in dem Land (resultierend aus familiären Verflechtungen in Venezuela).

Nur wirklich besondere Kakaobohnen werden ausgewählt. Das Konzept teilt sich auf in Criollo (Porcelana und Guasare) und Einzellagen (Amiari Merideña, Cata Ocumare, Carenero Urrutia Superior, Cooperativa Amazonas und Finca Torres). Da Idilio über keine eigene Produktionsstätte verfügt, hat man sich mit der Schweizer Firma Felchlin einen kompetenten Partner gesucht. Eine vorherige Zusammenarbeit mit einem anderen Hersteller endete in einem mittleren Desaster. Die Namensgebung der Tafeln ist originell und einfach zu merken: sie werden fortlaufend nummeriert. Merken Sie sich also einfach die Nummer Ihrer Liebessorte und nicht den oftmals komplizierten Namen.



Fazit:

Die Verkostung der Produkte war wiederholt ein wahres Geschmackserlebnis. Ich hatte alle verfügbaren Schokoladen zum Testen, beschränke mich aber auf die Veröffentlichung von zehn Sorten. Im gesamten Sortiment ist keine einzige Schokolade, die schlecht oder mittelmäßig bewertet wird. Toll, was Idilio und natürlich besonders Felchlin geleistet haben. Dem gebührt Anerkennung und viel mehr Aufmerksamkeit. Indirekt bewerte ich natürlich auch das Unternehmen Felchlin, das definitiv die beste Adresse für Private Label-Schokolade weltweit ist.

Produktbewertungen

- **Dunkel: 12imo Finca Torres 72 %**
Punkte: 95,00
Mild im Geschmack, cremiger und feiner Schmelz sowie vollmundig und langanhaltend. Sehr komplexe Aromen von reifen Feigen, frischem Filterkaffee, Walnüsse und frischem Heu.
- **Dunkel: 1ero Porcelana Criollo Puro 74 %**
Punkte: 93,60
Aromaintensiv und mit dezenter Röstung, leicht herb sowie mit feiner Säure. Cremiger und langanhaltender Schmelz. Mit Aromen von Zitrusfrüchten, Himbeeren und würzig-nussigen Noten.
- **Dunkel: 2ndo Selección Amiari Merideña 72 %**
Punkte: 92,00
Hergestellt mit Sur del Lago-Kakao. Leicht herb-bitter und mit feinem und vollmundigem Schmelz. Mit Aromen von Kaffee, Pflaumen, Zimt und Rosinen.
- **Dunkel: 3ero Selección Cata Ocumare 72 %**
Punkte: 87,70
Mit deutlichem Röstaroma, leicht adstringierend und etwas sauer. Feinschmelzend und vollmundig. Mit Aromen von Espresso, Nüssen, getrockneten Früchten sowie frischen Gewürzen.
- **Dunkel: 5nto Cooperativa Amazonas 72 %**
Punkte: 87,50
Dunkle Schokolade hergestellt mit Kakaobohnen aus dem Orinoco-Gebiet. Mild-herb, mit dezenter Säure und deutlicher Röstnote. Mit sehr feinem und langanhaltendem Schmelz. Mit Aromen von Trockenfrüchten, Pilzen, Kaffee sowie leicht torfig.
- **Dunkel: 4rto Carenero Urrutia Superior 70 %**
Punkte: 86,70
Mild-lieulich und dezent herb sowie mit einem Hauch von Röstaromen. Sehr angenehmer und feiner Schmelz. Mit Aromen von exotischen Früchten, Litschis und Gewürzen (besonders Vanille).
- **Dunkel: 16xto Trinchera 74 %**
Punkte: 84,90
Mild-herb und mit relativ viel zugesetzter Kakaobutter. Sehr feiner und auch vollmundiger Schmelz. Mit Aromen von reifen Bananen, Tropenholz, Vanille und auch leicht torfig.
- **Milch: 15nto Idilio con Leche 42 % Orinoco**
Punkte: 93,60
Old School Milch-Schokolade aus der Schweiz mit einer guten Portion Kakao-Charakter. Milchig-cremig mit sehr gutem Schmelz. Mit angenehmem Kakao-Aroma, leicht karamellig, Rahm- und Toffee-Noten.
- **Veredelt: 6xto Selección Amiari Merideña 72 % Cacaonibs**
Punkte: 93,70
Dunkle Schokolade hergestellt mit Sur del Lago-Kakao veredelt mit Kakao-Nibs der gleichen Herkunft. Leicht herb-bitter und mit feinem und vollmundigem Schmelz. Mit Aromen von Kaffee, Pflaumen, Zimt und Rosinen.
- **Veredelt: 7imo Selección Cata Ocumare 72 % Cacaonibs**
Punkte: 89,50
Dunkle Schokolade veredelt mit Kakao-Nibs der gleichen Herkunft. Mit deutlichem Röstaroma, leicht adstringierend und etwas sauer. Feinschmelzend und vollmundig. Mit Aromen von Espresso, Nüssen, getrockneten Früchten sowie frischen Gewürzen.

| Bestenlisten

Pure dunkle Schokoladen

Idilio.....12imo Finca Torres 72 %

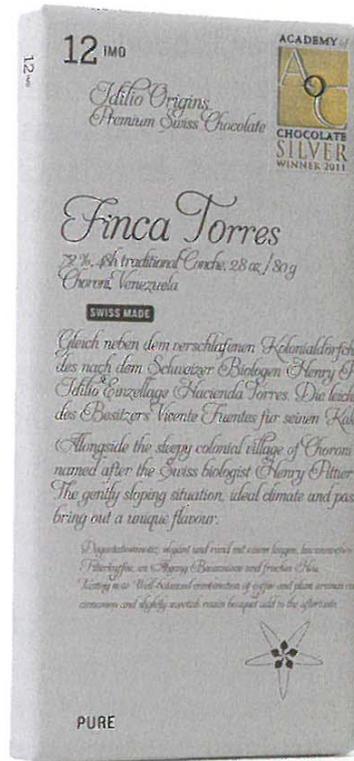
Pure Milkschokoladen:

Idilio.....15nto Idilio con Leche 42% Orinoco

Veredelte dunkle Schokoladen:

Idilio.....6xto Selección Amiari Merideña 72 % Cacaonibs

GESAMTMFAZIT HERSTELLER



Idilio (Felchlin)

Die Inhaber von Idilio haben ein glückliches Händchen bei der Auswahl der Kakaobohnen, die von Felchlin einfach zu Weltklasse-Schokolade verarbeitet werden.

| Länderprofile Hersteller

Schweiz

Schokolade

In der Schweiz existieren nur wenige kleine Micro-Batch-Hersteller, Favarge ist einer davon. Sehr wohl gibt es aber mit Carma (gehört zur Barry Callebaut AG) und Felchlin gleich zwei sehr gute Zulieferer feiner Kuvertüren. Carma hat sich mehr auf die Herstellung hochwertiger Milkschokoladen spezialisiert, Felchlin hat dagegen schon frühzeitig das Potenzial besonderer Kakaosorten erkannt und bietet einige wunderbare Schokoladen an. Felchlin produziert auch für diverse Handelsmarken, wie z. B. Idilio oder Original Beans. Beide können sich mit den weltbesten Schokoladen messen.