



Salut! Und guten Appetit
wünschen (von links):
Niklaus Blumer, Maritza
Mendez und Pascal Wirth.

Kochen mit Schokolade

¡Buen provecho!

Die Schweiz war und ist berühmt für ihre Milchschoggi. Bei schwarzer Schokolade aber hatten andere Länder die Nase vorn. Bis **Idilio Origins** in Basel an die Spitze drängte.

Text Karin Oehmigen Fotos Winfried Heinze Styling Vera Guala

PASST DAS? DAS PASST!

DUNKLE SCHOKOLADE ZU KÄSE

Die fruchtige Idilio No 12 Finca Torres und ein Stück Jersey Blue von Käsemeister Willi Schmid aus Lichtensteig SG: Die Kombination, Food-Pairing genannt, führt zu unerwarteten Geschmacksexplosionen.

UND ZU CHAMPAGNER

Schwierig zu kombinieren, aber Niklaus Blumer und Pascal Wirth haben dennoch ein ideales Paar gefunden: Ihre Schokolade Idilio No 1, Porcelana Criollo puro, und der Rosé-Champagner von Ruinart in Reims. Die Porcelana ist die reinste unter den edelsten Kakaobohnen. Sie wächst nur in Venezuela und ist extrem selten. Mit ihren leichten Himbeernoten harmoniert die Schokolade perfekt mit den Fruchtnoten des Champagners.

Im Gaumen wohl-
vermählt: Schoggi
aus Venezuela und
Blauschimmelkäse
aus der Schweiz.

Scharfe Sache:
Basler Torf aus
feinster schwarzer
Schokolade.
Madagaskarpfeffer
gibt ihm Pep.



Jute statt Plastik:
Die Kakaobohnen
müssen trocken
sein und bleiben,
wenn sie mit
dem Schiff nach
Basel kommen.

Kran Cuisine:
Pascal Wirth
(unten links) und
Niklaus Blumer
haben unter
seinen Fittichen
gekocht. Er
fands krandios.



Auf der Schoko-
ladenseite: Der
marinierte Lamm-
rücken wird nur
kurz auf dem Grill
gedreht.



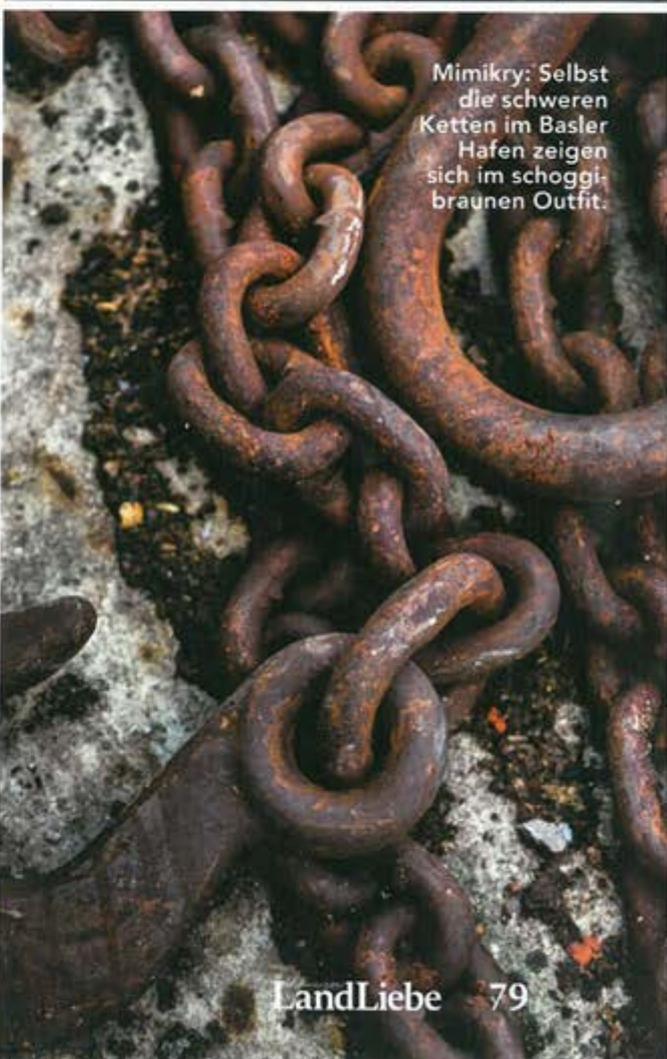
Perlentaucher:
Hinein in die Milch,
und kurz darauf ist
die heisse, verheis-
sungsvoll duftende
Schoggi parat.



*Auch harten
Kerlen schmecken
die süssen Perlen*



Alter Hoch-
stapler: im Basler
Hafen entdeckt
und sogleich
zum Lieblings-
objekt erklärt.



Mimikry: Selbst
die schweren
Ketten im Basler
Hafen zeigen
sich im schoggi-
braunen Outfit.



Zum Dahinschmelzen:
schwarze Top-Schokolade
als Basis für Pascal Wirths
Wildheidelbeersauce.



Kochduell: Niklaus Blumer (rechts) grilliert das Schoggi-Lamm, Pascal Wirth löscht mit Rotwein ab.

Die Nummer eins wurde morgens um vier geboren

Telefon! Niklaus Blumer fällt vor Schreck fast aus dem Bett. Um ihn herum ist tiefe Nacht. Nur die Ziffern des Weckers leuchten hell, zeigen drei Uhr neunundfünfzig. Wer um alles in der Welt ... «Hallo?!», blafft er unwirsch in den Hörer. «Es ist vier Uhr früh!!» – «Ich weiss», hört er eine vertraute Stimme sagen. Pascal Wirth, sein Geschäftspartner, ist der Unhold, der ihn so früh am Morgen aus den Federn treibt. Aus gutem Grund, wie er versichert. «Der Sepp hat angerufen. Wir müssen kommen. Das Kind ist geboren.» Zwei Stunden später sitzen die beiden in Schwyz bei Sepp Schönbächler, Entwicklungschef der Firma Felchlin und Meister im Conchieren von Schokolade. Er hat das Kind in der Nacht für sie geboren. «Primero», wie sie es nennen wol-

len, ist dunkler als dunkles Ebenholz, und seine Mutter, die Porcellana, ist der begehrteste Spross der Criollo, der edelsten Kakaosorte der Welt. Die Erwartungen der beiden Väter sind entsprechend hoch. Doch Schönbächler und sein Team haben sie sogar noch übertroffen: Die Primero mit Aromen von Himbeeren, Zitrusfrüchten, Gewürzen und einem langen nussigen Abgang ist viel besser als das, was sich Niklaus Blumer und Pascal Wirth erhofft hatten – damals, als sie zusammen im Gefängnis sassen und erstmals von einer tiefdunklen Schokolade träumten.

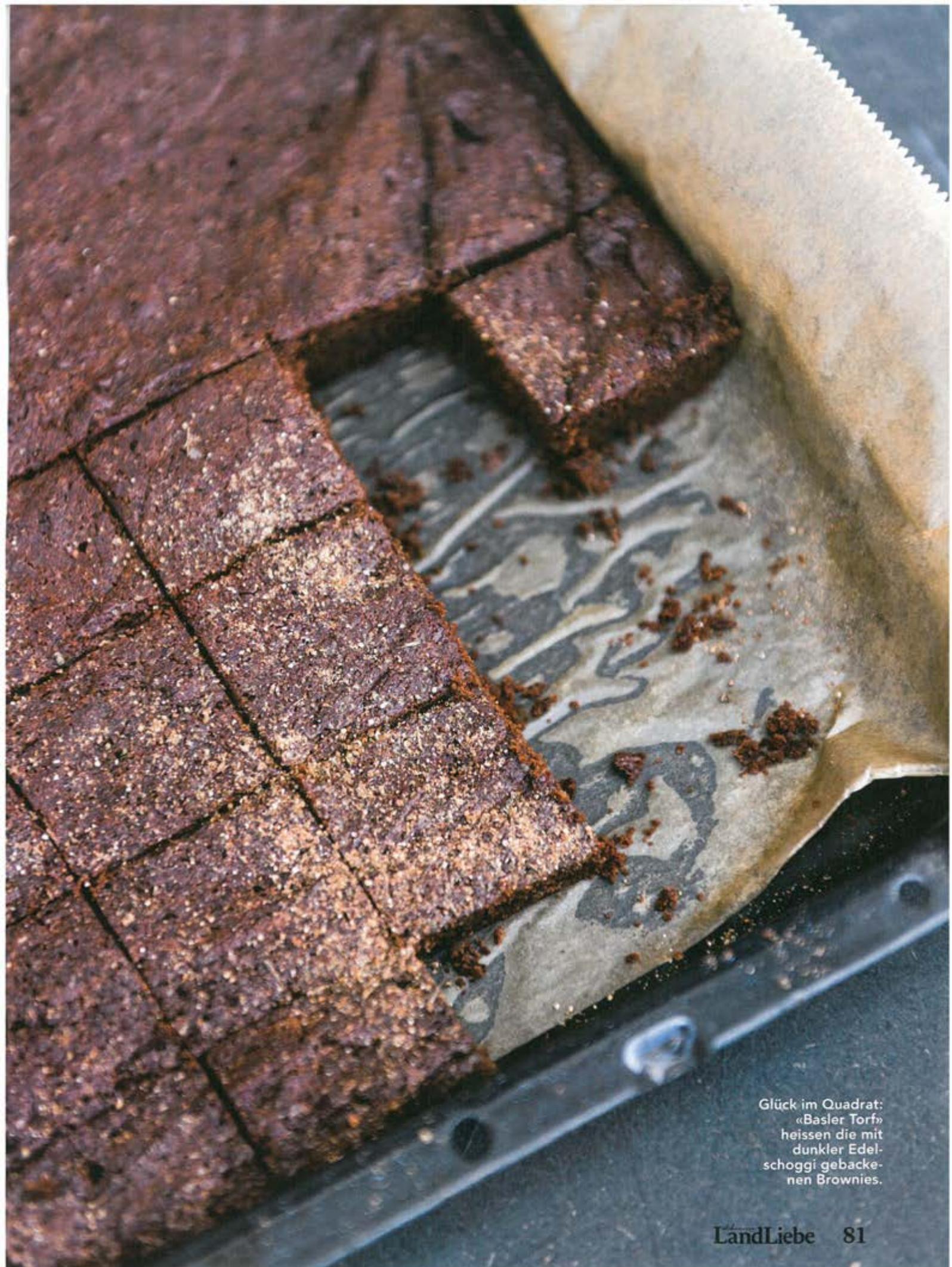
AROMEN WIE EIN BORDEAUX
Das Wort «Gefängnis» sei ein wenig übertrieben, sagt Niklaus Blumer und lacht verschmitzt. «Wir waren damals beim Militär und sind vom Ausgang zu spät zurückgekommen.»

Gepfeffertes Basler Torf

- 500 g Idilio Schokoperlen
- 4 EL Wasser • 150 g Zucker • 6 Eigelb (Eiweiss beiseitestellen) • 150 g weiche Butter • 150 g Mehl • ½ TL Backpulver
- 6 Eiweiss, steif geschlagen • Pfeffer (am besten ist wilder Pfeffer aus Madagaskar, zum Beispiel von Akesson)

Die Schokolade in eine Chromschüssel geben und zusammen mit den 4 EL Wasser über dem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Zucker und Eigelbe mit einem Schwingbesen schaumig rühren, die weiche Butter zugeben und untermischen. Nun auch die Schokolade untermischen. Mehl und Backpulver beigegeben, ebenfalls untermischen. Etwa die Hälfte des steif geschlagenen Eischnees unterrühren, dann den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech ca. 1 cm dick ausstreichen. In der Mitte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen. In Würfel schneiden und mit dem frisch gemahlten Madagaskarpfeffer bestreuen.

Tipp: Passt grossartig zum Kaffee.



Glück im Quadrat:
«Basler Torf»
heissen die mit
dunkler Edel-
schoggi gebacke-
nen Brownies.

Erst gab's Schimpfis und dann Arrest

Das gab erst Schimpfis und dann Arrest. Doch «die Zelle befand sich auf einer Alphütte, und der Koch war unser Freund». Wirklich darben mussten die beiden also nicht. Gesprächsstoff hatten sie genug, und Zeit, um ausführlich über Essen und Wein – zwei ihrer Lieblingsthemen – zu parlieren, hatten sie auch.

Dereinst, da sind sich die beiden in ihrer gemütlichen Zelle einig, würden sie eine eigene Schokolade produzieren. Keine helle mit Milch wie die anderen in der Schweiz. Dunkler als dunkles Ebenholz würde die ihre sein. Und reich an Aromen wie ein Bordeaux aus bestem Haus.

GOLDFISCH UNTER HAIEN

Die Schweiz hat zwar den Ruf, ein Schoggiland zu sein. Doch berühmt wurde sie nur für ihre Milkschokolade. Bei der dunklen lagen andere Länder vorn: Italien, Frankreich, Belgien. Bis zwei Basler kamen, einen Zwei-Mann-Betrieb namens Idilio Origins gründeten und bewiesen, dass auch die Schweizer eine süsse dunkle Seele haben. Im grossen Haifischbecken der Schokoindustrie sind sie bis heute ein kleiner Fisch. Ihre Tafeln aber zählen zu den besten der Welt. Nicht nur die britische Brancheninstanz, die Academy of Chocolate, hat sie mit Medaillen prämiert: sechsmal mit Bronze, dreimal mit Silber, zweimal mit Gold – auch in der internationalen Schoggibibel, dem «Standardwerk der besten Schokoladen und Pralinen», wurde Idilio Origins in Basel mit der höchsten Auszeichnung gekürt: mit fünf von fünf möglichen Kakaobohnen. 4000 Produkte von



Ecke ab: Das Schoggibrot schmeckt so gut, dass man unbedingt davon stibitzen muss.

Schnelles Schoggibrot

- 400 g Ruchmehl • ½ Hefewürfel • 3,2 dl lauwarmes Wasser
- 1,5 TL Salz • 200 g Idilio Schokoperlen • etwas Mehl

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken.

Die Hefe zerbröckeln, in die Vertiefung geben und mit etwas Wasser übergiessen, damit sich die Hefe auflöst. Das Salz rund um die Vertiefung verteilen. Restliches Wasser dazugiessen und Schokoperlen dazugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und kurz rühren, bis ein feuchter Teig entsteht. Der Teig muss nicht geknetet werden. Die Teigschüssel mit einem feuchten Tuch bedecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig mit einem Teigschaber aus der Schüssel lösen und in der Brotform auf das Blech setzen. Mit etwas Mehl bestäuben. In die Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens geben und 20 Minuten backen.

Tipp: Das Brot schmeckt fantastisch – warm direkt aus dem Ofen, aber auch kalt. Innerhalb von 2 bis 3 Tagen verzehren.

Kurz gebratener Simmentaler Tafelspitz mit Wildheidelbeer-Schokoladen-Sauce

für 2 bis 4 Personen

- 40 g Idilio No 2 Amiari • 400 g Tafelspitz (beim Metzger vorbestellen; Pascal Wirth bevorzugt Simmentaler Rind) • 2 EL Rapsöl zum Braten (am besten HOLL-Rapsöl verwenden) • 0,5 dl Rotwein • Salz, Pfeffer aus der Mühle • 250 g wilde Heidelbeeren zur Gewinnung von Fruchtsaft (zimbertemperiert) • 50 g wilde Heidelbeeren • 30 g Butter • 1 TL Zitronensaft • 1 Handvoll geröstete Kakaobohnen Idilio Porcelana

Die Schokolade in Stücke brechen und in einer Chromschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen.

Den Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden (ca. ½ cm; eventuell schon vom Metzger vorbereitet), diese in heißem Rapsöl auf einer Seite 2 Minuten scharf anbraten, kehren, nur kurz weiterbraten und ein paar Minuten auf einer Holzunterlage ruhen lassen.

Das Fleisch ist dann im Inneren rosa. Es wölbt sich leicht auf der angebratenen Seite, was später zur Aufnahme der Sauce dient. Nun die Bratrückstände in der Pfanne mit dem Rotwein ablöschen, mit Salz

und Pfeffer abschmecken, vom Herd nehmen.

Für den Heidelbeersaft die Beeren durch ein Sieb passieren. Etwa eine halbe Tasse für später zurückbehalten. Den restlichen Saft zum Rotwein in die Pfanne geben, erhitzen und die Butter darin schmelzen.

Nun die geschmolzene Schokolade begeben und den Zitronensaft unterrühren, die restlichen Heidelbeeren begeben, abschmecken. Fleisch auf Tellern anrichten und die Sauce darauf verteilen. Den restlichen Heidelbeersaft um das Fleisch träufeln und mit den Kakaobohnen dekorieren.

Fleischeslust:
bester Tafelspitz,
für einmal kurz
gebraten wie ein
Steak.

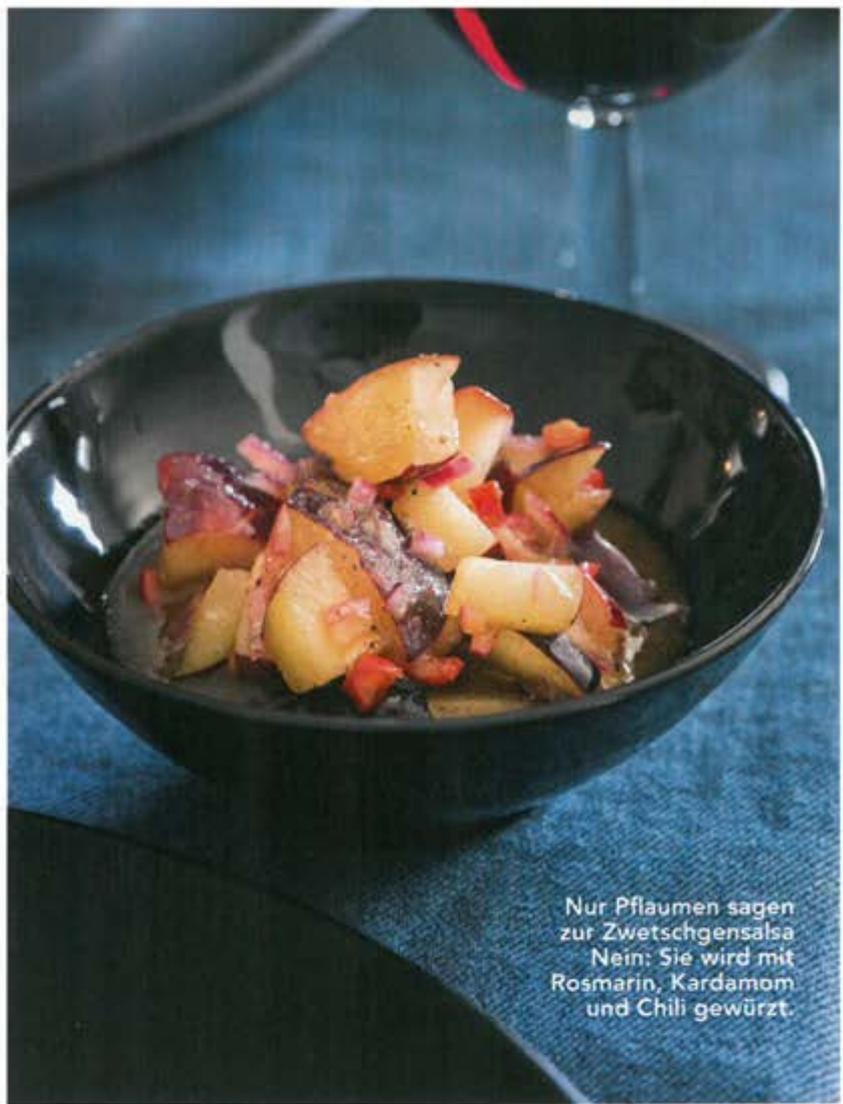


Feuer und Flamme: Die Zwiebeln für die Spätzli sind aufgesetzt.

550 Herstellern aus 70 Ländern hat Schokoladentester Georg Bernardini für den Branchenguide verkostet und bewertet. Inmitten dieser weltweiten Konkurrenz zur Topliga zu gehören, macht Wirth und Blumer stolz. Schliesslich ist ihr Winzling auch ein Frischling: Acht Jahre ist es erst her, dass sie ihre Firma in Basel gegründet haben. Ohne den Beruf des Chocolatiers erlernt zu haben. Pascal Wirth ist Architekt, Niklaus Blumer Ökonom. Dennoch haben sie ihr Ziel, sich mit schwarzer Spitzschokolade einen Namen zu machen, erreicht. Ein Schoggijob aber war es am Anfang nicht.

VERTRÄGE PER HANDSCHLAG

Als die beiden erstmals nach Venezuela reisten – in eine der Urheimaten des Kakaos –, hatten sie keinen blassen Schimmer, wie man aus dem weichen Samen der Früchte erstklassige dunkle Schokolade macht und wie sie an die Topqualität, die sie suchten, herankommen. Mithilfe einer Frau haben sie den Einstieg geschafft: Maritza Mendez, in Venezuela geboren und mit Niklaus Blumer verheiratet, hat erste Türen geöffnet und Kontakte geknüpft. So bekommen sie die Chance, sich an der Universität von San Cristóbal in Kakaokunde zu schulen und im



Nur Pflaumen sagen zur Zwetschgensalsa Nein: Sie wird mit Rosmarin, Kardamom und Chili gewürzt.

Schoggilamm mit Zwetschgensalsa

für 4 Personen

- 50 g Schokolade von Idilio (am besten passt die würzige Idilio No 3 Selección Cata Ocumare • 1 EL Zucker • 1 EL gutes italienisches Olivenöl
- 1 TL Rosmarin, gehackt • 1 Chilischote, gehackt • 2 EL Aceto balsamico
- 500 g Lammrückenfilets • Salz, Pfeffer

ZWETSCHGENSALSA

- 300 g Zwetschgen (oder Pflaumen) • 1 Schalotte, gehackt
- 1 TL Kardamom-Pulver • ½ TL aromatischer Pfeffer, gemahlen (z. B. Tasmanischer Pfeffer) • 1 Chilischote, gehackt • 2 EL flüssiger Honig
- 2 EL Aceto balsamico • 3 EL Olivenöl • 1 unbehandelten Limone, Saft und abgeriebene Schale • Salz

Für das Lamm die Schokolade in Stücke brechen, in eine Chromschüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen. Zucker und Öl sowie den gehackten Rosmarin, den gehackten Chili und den Balsamico dazugeben und gut verrühren.

Die Lammrückenfilets mit dieser Schoggi-Marinade bestreichen und einige Minuten ruhen lassen.

Das Fleisch auf dem Grill (oder in der Grillpfanne) auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch sollte innen noch rosa sein.

Für die Zwetschgensalsa die Früchte in kleine Stücke schneiden und mit den übrigen Zutaten mischen. Mit Salz abschmecken.

*Schokolade und Lamm sind
ein tolles Gespann*



Kulinarische
Dreieinigkeit:
Zu Lammrücken
mit Pflaumen-
salsa gibt es haus-
gemachte Spätzli.

Schokolade im Bier - das rat ich dir!

Land zu lernen, wie man das Vertrauen der Bauern gewinnt: mit Respekt und ehrlicher Begeisterung für ihre Arbeit. Verträge abzuschließen, das wissen sie heute, ist in Venezuela für die Katz. Der einzig gültige Kontrakt ist der Handschlag, Vorauszahlung ist obligatorisch, und gegenseitiges Vertrauen ersetzt die Quittung.

Dass Wirth und Blumer die Bauern gut bezahlen – weit besser, als es im Weltmarkt üblich ist –, hat sich längst als gute Investition erwiesen. Heute haben sie Partner und nicht nur Lieferanten. «Alle sind stolz auf ihre Leistung und motiviert, die Qualität zu sichern, die wir für unsere Schokoladen brauchen.»

GEFAHR IN VERZUG

Frei von Sorgen und Problemen aber ist die Beziehung zu Venezuela nicht. Wenn man die politische Situation betrachte, säße die Bevölkerung auf einem Pulverfass, sagt Niklaus Blumer. «Was auch für uns eine ständige Bedrohung ist.» Kakaobohnen sind «braunes Gold», haben ihren Wert über die Jahrhunderte nicht verloren. Die Gefahr, dass eine Mafia den Markt kontrolliert und ihnen die Zusammenarbeit mit den Bauern verunmöglichlicht, ist latent. «Nur der Umstand, dass wir ein verschwindend kleiner Abnehmer sind und im grossen Schoggibusiness eine marginale Rolle spielen, hat uns bis anhin vor dem Schlimmsten bewahrt.»

Wie es wäre, die Bauern Venezuelas als Partner zu verlieren, möchten sich Wirth und Blumer lieber nicht vorstellen. Idilio Origins ist auf sortenreine Schokoladen spezialisiert, und für deren Herstellung braucht es Edelkakao, keine massentaugliche Sorte wie die Forastero. Die edelste der Edlen aber, die glattschalige Porcelana, gedeiht nur in Venezuela. 1961 wurden die Bäume an den Ufern des Maracaibo-Sees entdeckt, weshalb man in der Branche auch



Ein Amuse-Bouche, bei dem auch das Ohr mitisst: Filetstücke in heissem Fett beidseitig kurz braten (1). Inzwischen die gerösteten Kakaobohnen mit den Gewürzen im Mörser zerstoßen (2). Die gebratenen Fleischstücke darin wenden (3), kurz auf einem Holzbrett zwischengelagern (4) und mit Zitrone beträufeln, bevor es in den gierigen Mündern verschwindet.



Knusper, knusper, Knäuschen: Zu den Filetstückchen in Kakaobohnenkruste gibts ein mit Kakaobohnenschalen aromatisiertes Bier.

Filet Mignon mit Kakaobohnenkruste

für 4 Personen

- 10 Pimentkörner • 5 geröstete Kakaobohnen Idillo Porcelana • 5 Körner Pfeffer, weiss • 2 kleine Filets, am besten von der Pata Negra (Iberisches Schwein) • 2 EL Olivenöl zum Braten • Zitrone in Schnitzen

In einem Granitmörser die Pimentkörner, die Kakaobohnen und den weissen Pfeffer mittelgrob zerstoßen. Die Filets in 2 cm dicke Medaillons schneiden und im

heissen Olivenöl scharf anbraten, kehren, nur kurz weiterbraten und auf einem Holzbrett ein paar Minuten ruhen lassen. In den zerstoßenen Gewürzen

wälzen und mit den Zitronenschnitzen servieren. Nach Geschmack etwas Zitronensaft frisch darüberträufeln. Wunderbar als Amuse-Bouche geeignet.

Schokolade ist Gottes Entschuldigung für Broccoli

von Maracaibo-Schokolade spricht. Doch nicht nur die hohe Qualität der Früchte und Bohnen sei für sie ausschlaggebend, sagt Pascal Wirth. «Auch die vielen kleinen Lagen, die es in Venezuela noch immer gibt, sind für die Aromen unserer Schokolade entscheidend.» Bodenbeschaffenheit, Luftfeuchtigkeit, Sonnenbestrahlung, Höhe – «jede Veränderung wirkt sich auf den Geschmack der Früchte aus». Eine Herausforderung für leidenschaftliche Schokoladenmacher.

DIE ALTEN SIND DIE BESTEN

Die Herstellung von Schokolade ist für die heutige Industrie kein Kunststück mehr. Modernste Technik macht alles möglich. Für Edelschokolade aber braucht es noch immer die alten, traditionellen Maschinen,



Nun mach mal Dampf: Pascal Wirth am Vorbereiten der Sauce.

die handwerkliches Können und eine dicke Prise Intuition erfordern. Die Firma Felchlin in Schwyz, die sich auf Nischenprodukte spezialisiert und das Verarbeiten der Kakaobohnen für Idilio Origins übernommen hat, arbeitet noch immer und ganz bewusst mit solchen Relikten wie langsam drehenden Steinmühlen und behäbigen Feinwalzen, weil das Ergebnis nicht zu übertreffen ist. Die Bohnen für Idilio Origins rösten sie sortenrein, um den jeweiligen Charakter des Kakaos zu erschliessen, und conchiert wird in der alten Längsreiberconche, um auch die verborgensten Aromen hervorzukitzeln. In der Conche – vom spanischen Wort «concha» für Muschel abgeleitet – wird die Schokolade erwärmt und bis zu 48 Stunden hin- und



reddot design award

Genovier 2016 – Best of the Best
Kategorie Haushalt



energyday16
29. Oktober 2016

Überlebt jede Modesünde.

Ausserordentlich langlebig und einzigartig innovativ: Die NEUEN Schulthess-Spirit-Waschmaschinen und -Wäschetrockner setzen bedeutende Massstäbe beim Waschen und Trocknen:

- 3D-Waschen
- 3D-Powerclean, Bügelfinish, Quickwash, Pollenclean und viele weitere Spezialprogramme
- Äusserst einfache Bedienung

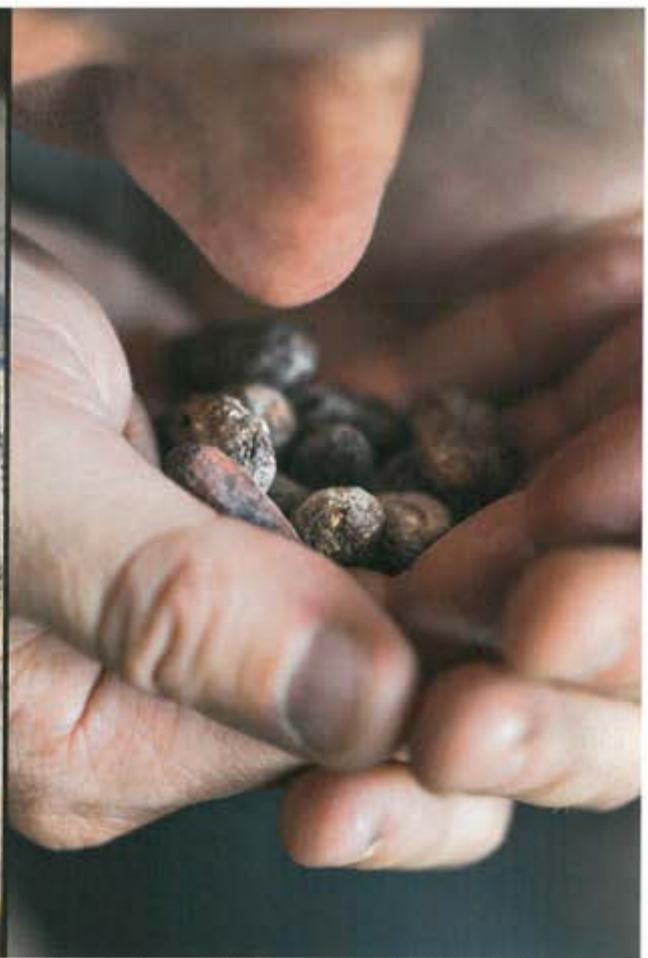
Entwickelt und produziert im Zürcher Oberland, erhältlich beim Fachhändler oder auf www.schulthess.ch

Mehr erleben: #WaschDieMeDesLebens



SCHULTHESS

Waschpflege mit Kompetenz



Qualitätsprüfung der frisch aus Venezuela eingetroffenen Kakaobohnen: Mit der Sonde wird eine Probe aus dem Sack gezogen. Sind die Bohnen wohlgetrocknet, knistern sie beim Reiben, und der Duft ist moderfrei.

Exklusiv
erhältlich bei
coop

Ökologisch und kraftvoll entkalken

- ✓ 5 x schneller als Essig und Zitronensäure
- ✓ materialschonend dank effektivem Korrosionsschutz
- ✓ gut biologisch abbaubar



Das Schweizer Original gegen Kalk



Fehlt nur noch Hans Albers mit der Handorgel: Kostprobe in der Hafenküche.

Neun von zehn Leuten lieben Schokolade. Der Zehnte lügt

herbewegt. Wie viele Stunden genau, sagen Erfahrung und Gespür. Der richtige Zeitpunkt – manchmal ist er morgens um vier! – will ertüfelt sein. Was der Schweizer Mentalität sehr entgegenkommt. Kein Wunder, war es ein Landsmann, nämlich Rodolphe Lindt in Zürich, der die Conche 1879 erfand und die heimische Schokoladenindustrie auf Touren brachte. Vor den 1870er-Jahren hatte sie kaum etwas zu melden. Frankreich vor Italien war das Land der Schokolade. Erst 1863, als es Daniel Peter, Gatte der Fabrikantentochter Fanny-Louise Cailler, in Vevey gelang, Milchsokolade herzustellen, stiegen Nachfrage und Produktion, die Conche von Lindt verlieh der Milchschoggi den berühmten Schmelz.



Vorsicht, heiss: Die geschmolzene Schokolade muss in die Tülle.

Doch bis sich die Schweiz mit einer erstklassigen dunklen Tafel profilieren konnte, sollten noch über hundert Jahre vergehen. Erst mussten zwei innovative Basler im Militärdienst zu spät aus dem Ausgang kommen, im Arrest von schwarzer Schokolade träumen und eine eigene Firma gründen.

PLATZ EINS BEIM NASCHEN

Die Mengen, die Idilio Origins produziert, sind zwar verschwindend klein: Rund 240 000 Tafeln kommen pro Jahr in den Verkauf. Doch in der Schweiz war «klein» noch nie ein Handicap für Grösse. Auch die «Schweizer Schokolade» hat es geschafft, sich weltweit als Marke zu etablieren, obwohl unser Land im internationalen Vergleich

Schoggi macht nicht dick. Sie lässt nur die Kleider schrumpfen

nur eine Zwergenrolle spielt und weniger als ein Prozent der Weltkakaoernte verarbeitet. Nur beim Konsumieren sind wir absolute Spitze, naschen zwölf Kilo Schoggi pro Kopf und Jahr.

IM GAUMEN VERHEIRATET

Der Schweizer Anteil an schwarzer Schokolade fällt statistisch nicht ins Gewicht, doch es ist «der einzige Markt, der wächst», wie Blumer sagt. Noch aber sind die Schiffe, mit denen Jutesäcke voller Kakaobohnen zu ihnen nach Basel geliefert werden, rasch gelöscht. Im grossen Container genügt ihnen ein Eckchen. In der Lagerhalle am Rheinhafen Kleinhüningen gehen ihre dreissig Tonnen beinahe unter. Dort, am Ufer des Rheinbeckens und unter einem hohen Kran, haben die Schoggiaficionados eine Küche improvisiert, um für die LandLiebe zu kochen und zu zeigen, dass Schokolade nicht nur das Leben und den Kuchen versüsst, sondern auch in Saucen und zu Fleisch eine spannende Zutat ist. Wirth und Blumer sind leidenschaftliche Hobbyköche. Das aktuelle Thema «Food-Pairing», bei dem es um die Kombination von Lebensmitteln geht, ist gerade für sie eine spannende Herausfor-

Schoggichueche «La Mamma»

für 1 Cakeform

- 125 g Butter • 200 g Zucker • 6 Eier • 125 g Idilio Schokoperlen
- 250 g geriebene Mandeln • 2 EL Kirsch • 50 g Mehl • 1 TL Backpulver
- Butter und Mehl für die Form

GLASUR

- 80 g Schokolade aus wildem Kakao (Idilio No. 5, Cooperativa Amazonas)
- 50 g Butter

Für den Kuchen die Butter, den Zucker und die Eier gut verrühren. Die restlichen Zutaten bis und mit Backpulver zugeben und gut untermischen. In eine bebutterte und mit Mehl bestäubte Form geben. In der unteren Hälfte des auf 180 Grad

vorgeheizten Ofens ca. 45 Minuten backen. Für die Glasur die Schokolade in Stücke brechen, mit der Butter in eine Chromschüssel geben und über dem heissen Wasserbad schmelzen. Den fertigen Kuchen damit bestreichen.

Einfache Mousse au Chocolat mit Idilio No 16 Trinchera

für 4 Personen

- 80 g Idilio No 16 Trinchera • 3 dl Vollrahm

Die Schokolade in eine Chromschüssel geben und über dem heissen Wasserbad schmelzen. Den Vollrahm in einer Pfanne erwärmen, die geschmolzene Schokolade

langsam einrühren, abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. In einen Rahmbläser füllen und als Schaum in Schalen oder Gläsern anrichten. Sofort geniessen!

Häufig erkältet?
Ich stärke mein Immunsystem.

Jetzt
vorbeugen!



Eine Antwort der Natur:
Echinaforce® forte

- Zur Steigerung der körpereigenen Abwehr
- Aus frischem Roten Sonnenhut

Erhältlich in Apotheken und Drogerien. Dies ist ein zugelassenes Arzneimittel. Lesen Sie die Packungsbeilage. Bioforce AG, Roggwil TG.

A.Vogel

Frozen Stracciatella-Joghurt mit Idilio No 4 Carenero

für 4 Personen

• 300 g Joghurt nature • 50 g Crème double • 80 g feinsten Zucker • 80 g Idilio No 4 Carenero

Für dieses Rezept benötigt man eine einfache Eismaschine mit Rührgerät. Deren Schale für 12 Stunden in den Tiefkühler stellen. Das Joghurt, die Crème double und den Zucker in einer Schüssel mischen und verrühren, in die Eismaschine geben und das Rührgerät einschalten. Die Schokolade in Stücke brechen, diese in

eine Chromschüssel geben und über dem heissen Wasserbad schmelzen. Vorsichtig in einem feinen Faden durch die Öffnung zu der gefrorenen Masse in die Eismaschine giessen. So wird die flüssige Schokolade in der kalten Masse hart und bricht in kleine Stücke, die sich im Frozen Joghurt verteilen. Nach 20 Minuten ist das Dessert fertig.



Ein bisschen Süss muss sein:
Den Schoggichueche hat
Niklaus Blumer nach einem alten
Familienrezept gebacken.



NEU
Praktisch für unterwegs



Neurodoron® Tabletten Bei nervöser Erschöpfung

Dies ist ein Arzneimittel. Bitte lesen Sie die Packungsbeilage. www.swissmedicinfo.ch
Weleda AG, Ariesheim, Schweiz

Alles ist gut. Wenn es aus Schokolade besteht

derung. Das Experimentierfeld mit dunkler Schokolade ist noch nicht beackert. Spitzenköche aus aller Welt beginnen erst jetzt, nach neuen Geschmacksexplosionen zu suchen. Als Würze zu Wild ist Kakao zwar gut, aber inzwischen ein alter Hut. Schoggi zu Whisky, Rotwein und Rum haut auch niemanden mehr um. Doch als die beiden Hafenköche ein Stück Schweizer Blauschimmelkäse servieren, einen Jersey Blue von Käsemeister Willi Schmid aus Lichtensteig, und dazu eine ihrer Tafeln, die Idilio Origins No 12 Finca Torres, öffnen, sind wir baff und skeptisch. Man muss das ungleich anmutende Paar beherrscht im Gaumen vereinen, um zu erfahren, dass der Käse aus der Milch der Jersey-Kühe und die fruchtbetonte schwarze Schoggi ein tolles Duo sind.

SCHWARZES GLÜCK

Auch Champagner und Schoggi, sonst eher ein unglückliches Duo, können auf der Zunge zu einem Power-Couple werden, wenn sich die Fruchtnoten einer wohlconchierten Schokolade mit jenen eines grossen Champagners vermählen.



Die Küche ist aufgeräumt. Nun darf die fleissige Crew ihren wohlverdienten Zigarillo schmauchen.

Ein solches «Food-Pair» macht glücklich und sicher nicht dick. Nur der Pessimist hat immer das Gefühl, Schokolade liesse seine Kleider schrumpfen. Wir aber naschen noch ein Stück und denken an das Zitat des Schriftstellers Frederic Morton: «Ein Mensch, der keine Schokolade isst, verpasst das Leben.» ✨

TAFELFREUDEN AUS BASEL

IDILIO ORIGINS, einer der besten Anbieter für dunkle Schokolade in der Schweiz, hat keinen eigenen Laden. Seine Fans beziehen die Tafeln (16 sind es aktuell), Schoggi-perlen und gerösteten Kakaobohnen über www.idilio.ch. Weitere Bezugsquellen, darunter Xocolatl in Basel und Schwarzenbach in Zürich, findet man ebenfalls auf der Website. Niklaus Blumer und Pascal Wirth bieten unterdessen auch zwei Milkschokoladen an, die sich von jenen der Grossindustrie

stark unterscheiden: mehr Aroma, weniger Zucker. Doch «bei der Beurteilung, welche Schokolade uns schmeckt, zählt nicht nur die Qualität», sagt Pascal Wirth. «Warum wir was gerne essen, egal ob Ravioli oder Schokolade, hat immer mit Erinnerungen zu tun.» Wer als Kind über Nutella-Brotten seine sonntägliche Glückseligkeit fand, braucht Zeit, um sich als Erwachsener mit dem Aufstrich aus liebevoll conchiierter Grand-Cru-Schokolade anzufreunden.

Bezugsquellen verwendetes Geschirr: Seite 78, 84 und Seite 93 unten Linck Keramik / linck.ch, Seite 87 und Seite 93 oben Wonki Ware bei Will + Will / Kreuzstrasse 26, 8008 Zürich

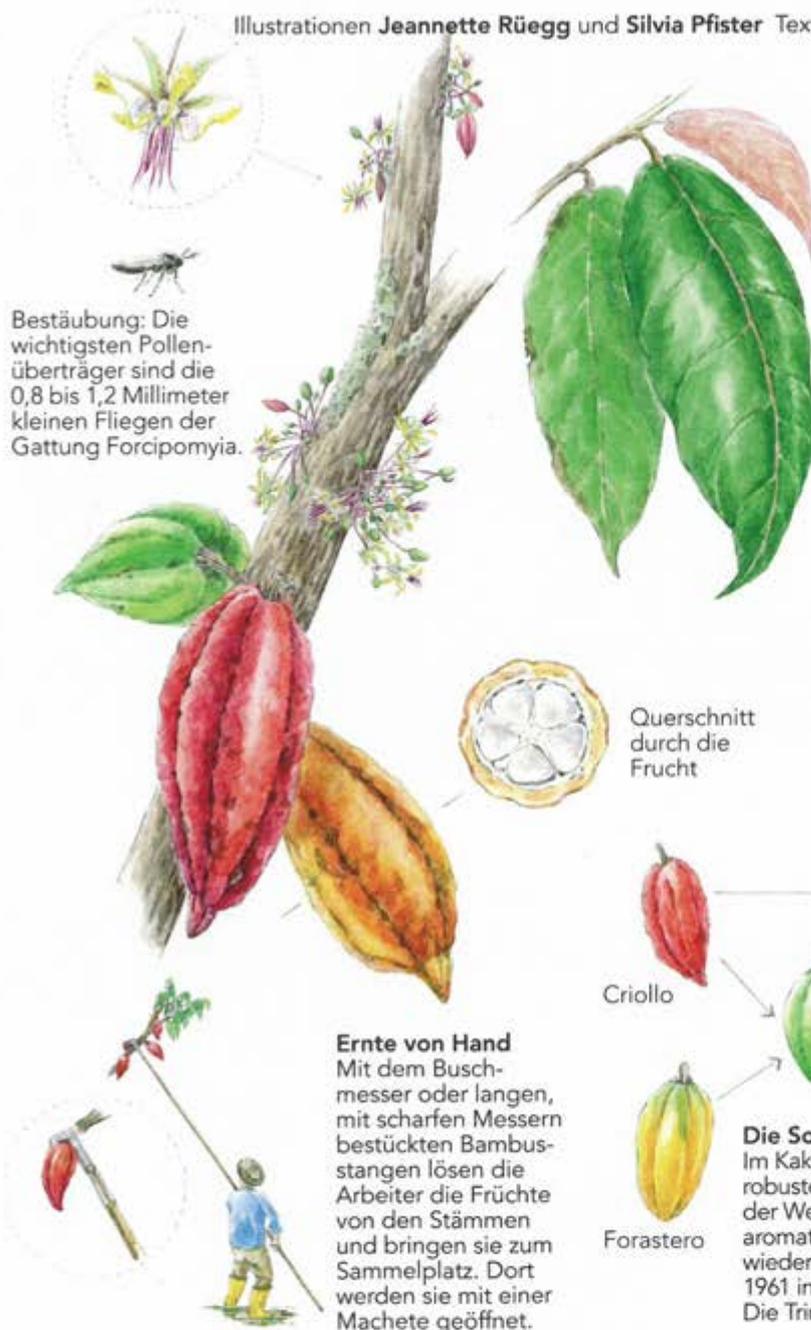
Zurück zu den Ursprüngen:
Die erste Schokolade wird
getrunken und kommt im 17.
wie 18. Jahrhundert in den
Königshäusern in Mode. Auch
diese mundet königlich, wird
mit Schokoperlen von Idilio
Origins, Milch und einem
Schuss Rum zubereitet. Wer
mag, aromatisiert sie mit
Orangensaft. Frisch gepresst,
versteht sich.



Von der Bohne bis zur Tafel

Die Herstellung von erstklassiger Schokolade ist trotz hoch entwickelter Technik ein Handwerk geblieben. **Erfahrung und Intuition** sind so wichtig wie die Qualität des Kakaos.

Illustrationen Jeannette Rüegg und Silvia Pfister Texte Karin Oehmigen



Bestäubung: Die wichtigsten Pollenüberträger sind die 0,8 bis 1,2 Millimeter kleinen Fliegen der Gattung Forcipomyia.

Querschnitt durch die Frucht

Ernte von Hand
Mit dem Buschmesser oder langen, mit scharfen Messern bestückten Bambusstangen lösen die Arbeiter die Früchte von den Stämmen und bringen sie zum Sammelplatz. Dort werden sie mit einer Machete geöffnet.

Der Kakaobaum

Drei Dinge braucht der *Theobroma cacao*, wie er auf Lateinisch heisst: Wärme, Feuchtigkeit, Schatten. Deshalb gedeiht er in den feucht-warmen Zonen 20 Grad nördlich und südlich des Äquators – unter dem Blätterdach anderer Tropenbäume. Laub trägt er das ganze Jahr, Früchte und Blüten zur selben Zeit. Letztere in grosser Fülle – 50 000 bis 100 000 –, Früchte hingegen nur 20 bis 50 pro Jahr. Die Bestäubung findet über Insekten statt. Auf den grossen Plantagen wird künstlich nachgeholfen. Eine reife Kakao-frucht wiegt rund 500 Gramm. Ihre feste, meist raue Schale wechselt von Grün über Gelb zu Gelbrot bis Rotbraun. Geerntet wird zweimal im Jahr während drei bis vier Monaten. Wann genau, ist von Land zu Land verschieden.



Die Sorten

Im Kakaohandel sind zwei Sorten massgeblich: die robuste Forastero (Konsumkakao) – sie macht 90 Prozent der Welternte aus – und die empfindliche, weitaus aromatischere Criollo (Edelkakao). Die edelste Criollo wiederum ist die glattschalige Porcelana. Sie wurde 1961 in Venezuela, südlich des Maracaibo-Sees entdeckt. Die Trinitario ist eine Kreuzung aus Criollo und Forastero.

tafel der Schokolade



Die Fermentation

Im Inneren der Frucht befinden sich die Samen und späteren Kakaobohnen. Frisch geerntet, sind sie hell und weich, liegen in einem süss-säuerlichen Mus.

Beides – Samen und Mus – wird aus der Schale gekratzt, in Kästen ausgelegt und mit Bananenblättern zugedeckt. Die Gärung oder Fermentation setzt ein.

Dabei baut sich das zuckerhaltige Fruchtmus ab. In der Wärme, die sich dabei entwickelt – etwa 50 Grad –, wird die Keimfähigkeit der Kakaosamen zerstört. Die natürlichen Bitterstoffe verlieren an Intensität, andere Aromastoffe treten hervor. Die weissen, eiförmigen Samen sind nun schon dunkelbraun.

Das Trocknen

Ist die Fermentation abgeschlossen, enthalten die Kakaobohnen noch immer zu viel Wasser. Deshalb werden sie auf Matten oder in grossen flachen Kästen ausgelegt und an der Sonne getrocknet. Dabei müssen sie ständig gewendet werden, denn nur durch und durch trockene Kakaobohnen sind beim Transport vor Schimmel und Fäulnisbildung gefeit.



Die Qualitätsprüfung und Verschiffung

Ob die Kakaobohnen mit Sorgfalt getrocknet wurden, erkennt der Fachmann am Knistern ihrer Schale. Dafür drückt und reibt er die Bohnen zwischen den Händen. Auch der Duft lässt auf den Zustand des Kakaos schliessen. Nach abgeschlossener Prüfung werden die Bohnen in grosse Jutesäcke gefüllt, zu den Häfen gebracht und auf Container geladen. Der Transport erfolgt per Schiff. Bei ihrer Ankunft wird der Zustand der Bohnen erneut geprüft.





Die Reinigung

Vor dem Verarbeitungsprozess müssen die Bohnen gründlich gereinigt werden. Reste von Holz, Sand und Staub werden mit Luftdruck, Fremdkörper mithilfe von Magneten entfernt. Heisser Dampf verhindert die Bakterienbildung.



130 Grad Celsius

Der Röstmeister prüft das Ergebnis mit der Sonde.



Nibs

Bohnen brechen



Kakaomasse

Das Brechen und Mahlen

Nach dem Rösten werden die abgekühlten Bohnen in einem Brecher zerstückelt und die Schalen dabei abgesogen. Das Mahlen des Bruchs kann nun beginnen. Auch bei diesem Prozess gibt es verschiedene Methoden. Das beste Ergebnis wird mit einer Drillingsmühle erzielt. Dabei rotieren drei massive Mahlsteinpaare nur langsam gegeneinander. So wird das Aroma der Kakaobohnen geschont und eine zu hohe Reibungshitze vermieden. Die entstandene Wärme bringt die Kakaobutter zum Schmelzen und die Kakaomasse zum Fließen.

Die Röstung

Für die Schokoladenindustrie verringert sich der Aufwand, wenn die Bohnen nach der Reinigung in Stücke (Nibs) gebrochen, von den Schalen befreit und erst dann geröstet werden. Hersteller von Edelschokolade verfahren umgekehrt: erst rösten, dann brechen.

Ihr Ziel ist, den individuellen Charakter der edlen Kakaosorten zu erschliessen, was nur beim Rösten der ganzen Bohnen erreicht werden kann. Auch unterschiedliche, möglichst niedrige Temperaturen (um die 100 Grad) sind wichtig, um Brandaromen zu vermeiden.

Die Grundzutaten für Milchschokolade sind Kakaomasse, Milchpulver und Zucker, eventuell Vanille oder Vanillin.



-  Dunkle Schokolade
-  Milchschokolade
-  Weisse Schokolade

Das Mischen der Zutaten

Die Grundkomponenten für dunkle Edelschokolade sind Kakaomasse und Zucker. Am Ende des Conchierens wird noch etwas Kakaobutter zugeführt. Milchschokolade besteht aus Kakaomasse, Kakaobutter, Milchpulver, Zucker und Vanille (oder Vanillin), weisse Schokolade nur aus Kakaobutter, Zucker, Milchpulver und Vanille-Extrakt (Vanillin).

tafel der Schokolade



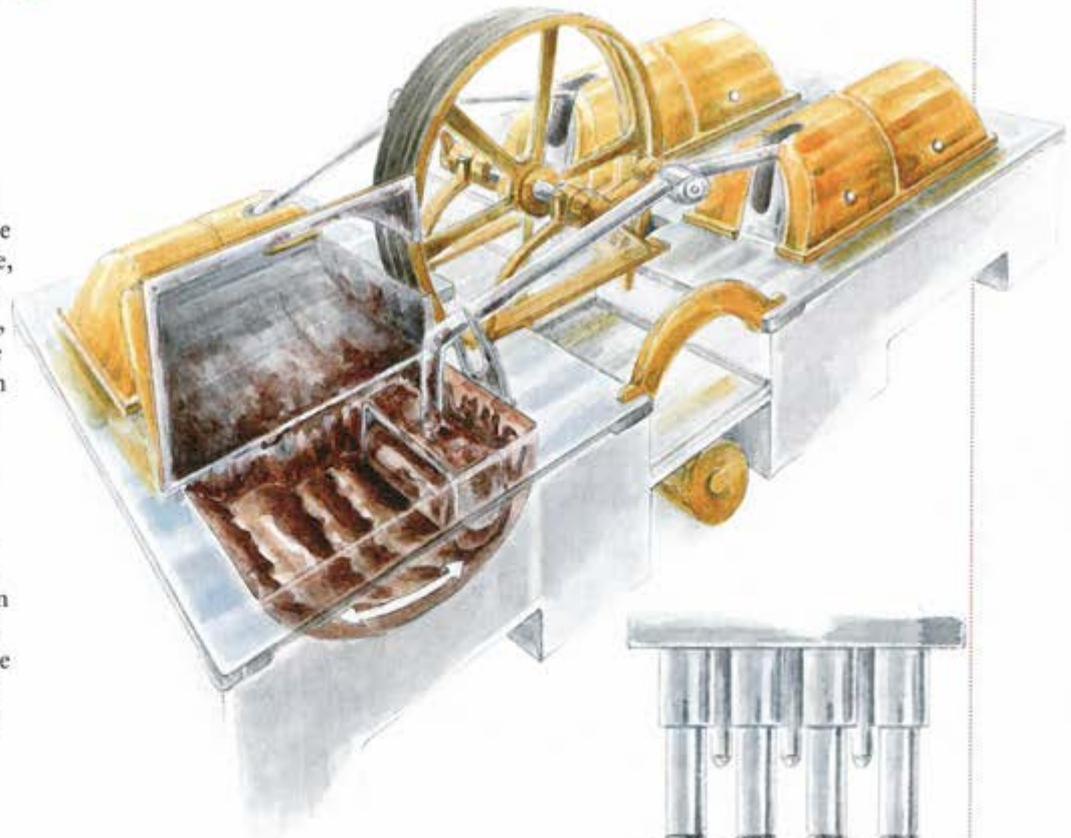
Einer der wichtigsten Prozesse bei der Schokoladenbereitung ist das Walzen. Nur wer den Einsatz dieser Maschinen beherrscht, kann erstklassige Schokolade produzieren.

Das Feinwalzen

Nach dem Mahlen und Mischen der Zutaten ist die Kakao-masse noch immer zu grob, zu «sandig», wie der Fachmann sagt, um verwöhnten Gaumen zu genügen. Die optimale Konsistenz erreicht sie erst, nachdem sie in einem Vorwalzwerk mit zwei Walzen verkleinert und anschliessend durch ein Feinwalzwerk mit fünf Walzen fein gemahlen worden ist. Eine erstklassige Schokolade erkennt man deshalb immer auch an ihrer feinen Struktur.

Das Conchieren

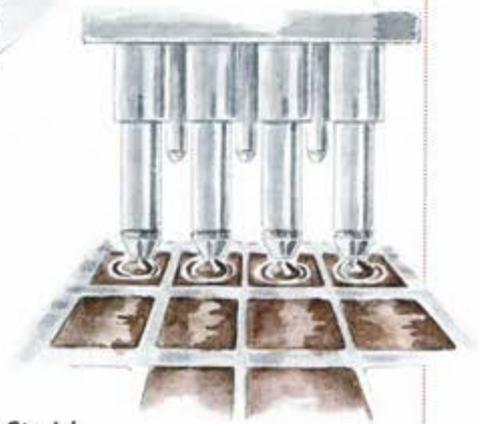
Nach dem Feinwalzen beginnt das Veredeln – jener Prozess, der über den Geschmack der Schokolade entscheidet. Denn erst in der Conche, 1879 vom Schweizer Schokoladenhersteller Rodolphe Lindt erfunden, werden die vielfältigen Aromen, die in den edlen Kakaoarten verborgen sind, herausgekitzelt. Das verlangt Erfahrung und Intuition. Beim Schweizer Schokoladenhersteller Felchlin in Schwyz kommt dafür noch immer die sogenannte Längsreiberconche zum Einsatz. Durch stundenlanges Bewegen und Belüften bringt sie die vorhandenen Aromen am besten hervor. Aber auch der feine Schmelz der Schokolade wird beim Conchieren bestimmt. Der Prozess kann bis zu 72 Stunden dauern.



Temperieren von 45 auf 26, dann wieder auf 30 bis 32 Grad Celsius

Das Temperieren

Vorkristallisierung nennt es der Fachmann, denn das Ziel des Temperierens ist, das Kristallisationsverhalten der in der Schokolade enthaltenen Kakaobutter zu beeinflussen. Ohne diesen Prozess wird die Schoggi nach dem Erstarren stumpf, und es fehlt der schöne Knack. Zunächst wird die Schokolade auf etwa 45 Grad erwärmt. Dabei lösen sich die Kristalle der Kakaobutter auf. Beim Abkühlen auf etwa 26 Grad entstehen wieder sechs verschiedene Kristallformen, wovon nur eine – für Glanz und Schmelz – erwünscht ist. Damit die anderen verschwinden, wird die Schokolade erneut erhitzt – auf 32 Grad bei dunkler, auf 30 Grad bei Milch- und weisser Schokolade.



Letzter Streich

Die flüssige Schokolade wird nun pur – oder mit Nüssen und anderen Zutaten angereichert – in Negativformen gegossen, maschinell gerüttelt, um Luftbläschen zu entfernen, anschliessend gekühlt und verpackt.

