



# DER SCHOKOLADENTESTER

GEORG BERNARDINI

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



## IDILIO ORIGINS

### Schweiz (Basel)

www.idilio.ch



Verarbeitungsstufe: **Schokolade nach Maß**

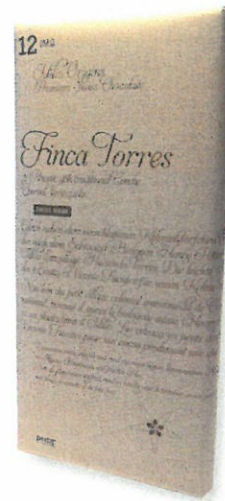
Während meiner Arbeit an diesem Buch erinnerte ich mich an ein kleines schweizerisches Unternehmen, das ich im Frühjahr 2009 kennengelernt hatte. Niklaus Blumer und Pascal Wirth, die Gründer von Idilio Origins, kamen damals, begleitet von Herrn Rosenthal, zu Besuch nach Bad Honnef. Herr Rosenthal, ein sehr versierter Fachhändler aus Lörrach (Arabica Kaffee), wollte mich unbedingt mit den beiden Herren aus der Schweiz bekannt machen. Leider ist es nie zu einer Zusammenarbeit gekommen, aber die bemerkenswerte Qualität ihrer Schokoladen ist mir gut in Erinnerung geblieben. Bei der Recherche zu diesem Buch hätte ich Idilio beinahe übersehen, da das Unternehmen so gut wie nicht bekannt ist und keiner der besuchten Händler die Produkte führte. Auch im Internet und in entsprechenden Foren wird Idilio nie erwähnt und keiner meiner Kontakte kannte das Unternehmen. Meine Kontaktaufnahme zu Idilio wurde prompt von Pascal Wirth erwidert. Das große Interesse an meinem Projekt bestätigte sich dann auch in der überaus großzügigen Zusendung von Mustern. Die beiden Unternehmer 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 (Amari Merideña, Cata Ocumare, Carenero Urrutia Superior, Cooperativa Amazonas und Finca Torres). Da Idilio über keine eigene Produktionsstätte verfügt, hat man sich mit der schweizerischen Firma Felchin 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 Lieblingssorte und nicht den oftmals komplizierten Namen.

Zusätzlich bietet Idilio auch andere Spezialitäten an. Ich kam ich den Genuss von Whisky-Stängli und traditionellen Basler Brunsli. Diese entstehen in Zusammenarbeit mit Gianotti junior in Pontresina.

### Produktbewertungen

- Produkt: (Dunkel) 12imo Finca Torres 72 %, Punkte: 96,40  
Preis/Menge: 6,40 EUR / 80 g  
Sehr komplexe Aromen, weich, cremig, langanhaltend, harmonisch, mit tollem Schmelz.  
Aromaprofil (Herstellerangabe): Elegant und rund mit einem langen, harmonischen Abgang. Fruchtaromen von reifen Feigen, Duft von frischem Filterkaffee, im Abgang Baum- nüsse und frisches Heu.





- Produkt: (Dunkel) 2ndo selección amiari merideña 72 %, Punkte: 95,90  
Preis/Menge: 5,60 EUR / 80 g  
Sensationelle Schokolade aus Sur-del-Lago-Kakao. Im ersten Moment nicht so aromatisch wie die anderen Venezuela-Kakaosorten, entwickelt sie sich jedoch rasant zu einem Feuerwerk an Aromen.  
Aromaprofil (Herstellerangabe): Ausgewogene Kaffee- und Pflaumenaromen, Orangenblüten, Zimt und Rosinen unterstützen den Abgang.

- Produkt: (Dunkel) 1ero porcelana criollo puro 74 %, Punkte: 93,60  
Preis/Menge: 7,60 EUR / 80 g  
Aromaintensiv und mit dezenter Röstung, sehr angenehmer Schmelz.  
Aromaprofil (Herstellerangabe): Zitrusfruchtnoten, Himbeer, gefolgt von Gewürzaromen, langer nussiger Abgang.

- Produkt: (Dunkel) 3ero selección cata ocumare 72 %, Punkte: 84,90  
Preis/Menge: 5,60 EUR / 80 g  
Mit deutlichem Röstaroma und gutem Schmelz, leicht adstringierend und sauer.  
Aromaprofil (Herstellerangabe): Enorme Aromavielfalt, konzentrierte Röstaromen, Espresso, Nüsse, getrocknete Früchte, frische Gewürze.

- Produkt: (Dunkel) selección cata ocumare pure & green 72 % Schachtel, Punkte: 84,80  
Preis/Menge: 6,90 EUR / 72 g  
Interessantes Experiment: die eine Schokolade ist 48 Stunden lang conchiert, die andere überhaupt nicht. Verblüffendes Ergebnis.

#### Schokoladen-Einzelbewertung:

(Dunkel) 3ero selección cata ocumare pure & green 72 % pure, Punkte: 84,90  
Preis/Menge: 6,90 EUR / 72 g  
Mit deutlichem Röstaroma und gutem Schmelz, leicht adstringierend und sauer.  
Aromaprofil (Herstellerangabe): Enorme Aromavielfalt, konzentrierte Röstaromen, Espresso,

Nüsse, getrocknete Früchte, frische Gewürze.  
(Dunkel) 11imo selección cata ocumare pure & green 72 % green, Punkte: 84,70  
Preis/Menge: 6,90 EUR / 72 g  
Dezente Röstaromen, etwas adstringierender und mit mehr Säure als die conchierte Version.  
Aromaprofil (Herstellerangabe): Rustikal, kristallin, knuspriger Biss, Zwetschge und gedörrte Aprikose, im Abgang gebrannte Tonerde, griechischer Kaffee.

- Produkt: (Dunkel) 5nto cooperativa amazonas 72 %, Punkte: 81,80  
Preis/Menge: 4,00 EUR / 80 g  
Aromatisch, mit tollem Schmelz und leichter Säure.  
Aromaprofil (Herstellerangabe): Getrocknete Früchte und erdige Aromen, Pilze, im Abgang Röstaromen, Kaffee.

- Produkt: (Dunkel) 4rto carenero urrutia superior 70 %, Punkte: 81,40  
Preis/Menge: 4,00 EUR / 80 g  
Mild, mit tollem Schmelz und guter Süße, dezentes Röstaroma, angenehm.  
Aromaprofil (Herstellerangabe): Frische exotische Früchte, Litschi, leichte Gewürzaromen im Hintergrund, Vanille.

- Produkt: (Veredelt) 6xto selección amiari merideña 72 % Cacao-Nibs, Punkte: 93,70  
Preis/Menge: 5,60 EUR / 80 g  
Wie Nr. 2, zusätzlich mit Kakao-Nibs.  
Aromaprofil (Herstellerangabe): Ausgewogene Kaffee- und Pflaumen-Aromen, Orangenblüten, Zimt und Rosinen unterstützen den Abgang.

- Produkt: (Veredelt) 7imo selección cata ocumare 72 % Cacao-Nibs, Punkte: 84,10  
Preis/Menge: 5,60 EUR / 80 g  
Wie Nr. 3, aber mit knusprigen Kakao-Nibs.  
Aromaprofil (Herstellerangabe): Enorme Aromavielfalt, konzentrierte Röstaromen, Espresso, Nüsse, getrocknete Früchte, frische Gewürze.

- Produkt: (Veredelt) 9eno cooperativa amazonas 72 % Cacao-Nibs, Punkte: 83,50  
Preis/Menge: 4,00 EUR / 80 g  
Wie Nr. 5, zusätzlich mit knusprigen Kakao-Nibs.  
Aromaprofil (Herstellerangabe): Getrocknete Früchte und erdige Aromen, Pilze, im Abgang Röstaromen, Kaffee.

- Produkt: (Veredelt) 8avo carenero urrutia superior 70 % Cacao-Nibs, Punkte: 81,30  
Preis/Menge: 4,00 EUR / 80 g  
Wie Nr. 4, zusätzlich mit Kakao-Nibs.  
Aromaprofil (Herstellerangabe): Frische exotische Früchte, Litschi, leichte Gewürzaromen im Hintergrund, Vanille.

- Produkt: (Konfekt) Single Malt Whisky Stängli mit Edradour 10 Years, Punkte: 94,30  
Preis/Menge: 7,90 SFR / 6,35 EUR / 100 g  
Das Experiment eines Krustenkonfekts mit Single Malt Whisky (Edradour 10 Years) und Ursprungsschokolade ist sehr gut gelungen. Tolle Schokolade, knusprige und nicht zu süße Zuckerkruste und hocharomatischer Whisky.

- Produkt: (Konfekt) Handgemachte Basler Brunsli, Punkte: 90,00  
Preis/Menge: 7,90 SFR / 6,35 EUR / 100 g  
Ein Weihnachtsgebäck mit intensiven Aromen der Cata-Ocumare-Schokolade. Ungewöhnlich, ungewohnt und unerwartet, aber sehr köstlich. Deutliches Kakao- und Mandelaroma sowie leicht alkoholisch. Aufgrund des intensiven Kakaoaromas mit ins Konfekt gerutscht.

#### Fazit:

Die Verkostung der Produkte war ein wahres Geschmackserlebnis. Gleich drei Schokoladen stuft ich als überragend ein: Die Porcelana ist eine Explosion von Aromen, leicht fruchtig und würzig, sehr harmonisch und eine tolle Interpretation des noblen Kakaos. Einzig die etwas zu starke Röstung ist schade. Umso mehr hat mich erstaunt, dass die Schokolade 12imo Finca Torres diese Sorte noch übertrumpft. Dies kann aber auch an der sehr gelungenen Röstung liegen. Der überaus rare Kakao kommt von der Hacienda Torres aus dem Dorf Choroni. Die Schokolade ist komplex an Aromen, weich, cremig, vollmundig, langanhaltend und harmonisch. Die amiari merideña ist eine erstaunliche Schokolade, bei der sich die Aromen während des Genusses mehrfach verändern: mild, aromatisch, verblüffend. Aber auch die anderen Schokoladen glänzen mit Aromenvielfalt und Harmonie. Einzig der immer wieder auftretende hohe Röstgrad wirkt etwas störend.

Die Schachtel selección cata ocumare pure & green 72 % mit sechs 12 g leichten Tafelchen ist ein sehr nettes Konzept. Schokolade aus der gleichen Bohne und mit dem gleichen Kakaoanteil, aber einmal 48 Stunden und einmal unconchiert – sehr interessant! Fast alle Sorten gibt es zusätzlich mit der Zugabe von Kakao-Nibs. Auch diese Schokoladen trumpfen mit Ihrem Aroma und Geschmack auf. Toll, was Idilio und Felchlin geleistet haben. Dem gebührt Anerkennung und viel mehr Aufmerksamkeit. Vergessen Sie die vielen Möchtegern-Chocolatiers und Trittbrettfahrer und selbst den einen oder anderen Pionier der Branche, der sich auf seinem Ruhm aus der Vergangenheit ausruht, und geben Sie diesen Produkten eine Chance!

#### Empfehlung:

Alle Schokoladen empfehlen sich Liebhabern dunkler Schokolade. Fans von Krustenkonfekt und Whisky sollten unbedingt die Stängli probieren. Zu Weihnachten auf jeden Fall die Basler Brunsli kosten.