



# DER SCHOKOLADENTESTER

GEORG BERNARDINI

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

## INHALT

Impressum	6	Alter Eco	128
Widmung	7	Alteza	129
Der Autor	8	Altmann & Kühne	130
Einleitung	9	Amano	132
Das Konzept des Buches	10	Amatller	134
		Amedei	135
		Amma	138
<b>Der Kakao</b>		Antica Dolceria Bonajuto	140
Die Geschichte des Kakaos	13	Antidote	143
Die Anbauländer	21	Antoine Amrani	144
Der Anbau und die Verarbeitung im Ursprungsland	31	Artisan du Chocolat	145
Ethik, Fairer Handel, Bio und Nachhaltigkeit	41	Askinosie	147
Gesundheitliche Aspekte	47	Australian Homemade	150
		Bachhalm	152
<b>Die Herstellung</b>		Baratti e Milano	155
Vom Kakao zur Schokolade	53	Bel Amer	156
Herstellung von Nougat	61	Berger Feinste Confiserie	158
Herstellung von Konfekt	63	Bernachon	160
Zutaten und Zutatenlisten	69	Beschle (Monrosa Ltd.)	163
		BioArt	165
<b>Der Chocolatier</b>		Björnsted	166
Chocolatier, Confiseur oder Pâtissier	75	Blanxart	168
Die Verarbeitungsstufen – bean-to-bar, Veredler oder was?	77	Blühendes Konfekt	169
Länderprofile Hersteller	81	Bojesen Chocolate	171
		Bouga Cacao	172
		Bovetti	174
		Butlers	176
<b>Die Kriterien</b>		Cacao Sampaka	178
Erläuterung der Produktkategorien	93	Cacaoyere	180
Bewertungskriterien	96	Café Pernsteiner	181
		Café-Konditorei Hecker	183
<b>Die Bewertung</b>		Café-Tasse	184
Verkostung von Schokolade, Nougat und Konfekt	101	Caffarel	187
Produkt- und Unternehmensbewertung	108	Carl Lambert	189
		Charbonnel et Walker	191
<b>Das ABC der Schokoladenhersteller</b>		Charlemagne	193
Übersicht über die vorgestellten Unternehmen nach Gesamtleistung	111	Choco-Lina	194
		Chococo	196
100%ChocolateCafe	116	Chocolat Bonnat	197
		Chocolat Klaus	200
A Xoco by Anton Berg	120	Chocolat Schönenberger	202
Adi Chocolate Fiji	123	Chocolat Stella (Bernrain)	203
Åkesson's	124	Chocolate Orgánico	205
Al Nassma	127	Chocolate San José	207

Chocolaterie A. Morin	208	Endangered Species	283
Chocolaterie Weiss	210	Enric Rovira	285
Chocolats et Cacaos Favarger	211	Erich Hamann	287
Chocolove Xoxox	213		
Chocovic	215	Fassbender Genussmanufaktur	289
Choklat	216	Fine & Raw	290
Christophe Morel Chocolatier	218	François Pralus	292
Christophe Roussel	219	Friis-Holm	296
Christopher Norman	221	Frucht & Sinne	298
CioMod	222		
Claudio Corallo	223	Galler	300
Clement chococult	225	Génaveh	302
Coco Bruni	228	GEPA	303
[cocoa]	229	Ghirardelli	305
Cocoa Bee	230	Gnosis Chocolate	306
Cocoa Farm	232	Godiva	308
CoCouture	233	Gran Inka	310
Comptoir du Cacao	235	Green & Black's	311
Confiserie Dengel	237	Grenada Chocolate Company	313
Confiserie Heilemann	238	Guido Gobino	314
Confiserie Imping	240	Guittard	316
Confiserie Storath	242		
Conscious Chocolate	244	Hachez	318
Coppeneur	245	Hacienda El Castillo	320
		Haigh's	322
D. Barbero	248	Heinemann	323
Dagoba Organic Chocolate	249	Henri Le Roux	325
Damian Allsop	251	Hoja Verde	326
Dammenberg	254	Hotel Chocolat	327
Dandelion Chocolate	255	Hussel	329
De Bondt	257		
De Neuville	258	Idilio	333
Della Rocca	259		
Demarquette	260	Jacques Genin	336
Divine Chocolate	263	Jacques Torres	338
Divine Organics	264	Jean Paul Hévin	340
Dolci Pensieri di Calabria	265	Jean-Philippe Darcis	342
Dolfin	267	Jeff de Bruges	344
Domori	270	Jelina Chocolatier / Galerie au Chocolat	345
Donovans Chocolates	274	Jer's Handmade Chocolates	346
Double Sept	275	Jubilee Chocolatier	348
Dreimeister	276		
		Kallari	351
El Ceibo	279	Kaoka	352
El Rey	280	Kee's Chocolate	353
Emily's Chocolate	282	Knipschildt Chocolatier	355

Kraš	356	Montezuma's Mulu	440 442
L' Artigiano di Gardini	358		
La Maison du Chocolat	359	Neuhaus	444
La Molina	361	New Tree	446
La Royannette	363	Niederegger	448
Läderach	364	Nobile – Artisti del Cioccolato	449
Lake Champlaine Chocolates	367	Noi Sirius	452
Lanwehr	368		
Lapp & Fao	371	Ocafe	454
Lauenstein Confiserie	372	Olive & Sinclair	456
Laurent Gerbaud	375	Omanhene	457
Lenôtre	378	Organic Meltdown	459
Leone Pastiglie	380	Organic Seed & Bean Company	460
Leonidas	382	Original Beans	461
Leysieffer	383	Origines Cacao	463
Lillie Belle Farms	386	Oriol Balaguer	464
Lily O' Briens	388		
Lindt & Sprüngli	390	Pacari	466
Lovechock	392	Patric Chocolate	467
Ludomar Bombones	394	Patrice Chapon	469
		Patrick Roger	471
Madécasse	396	Paul A. Young	473
Mademoiselle de Margaux	398	Peters	475
Maglio Arte Dolciaria	399	Pierre Hermé	477
Maison Boissier	401	Pierre Ledent	479
Majani	403	Pierre Marcolini	481
Malie Kai	406	Potomac Chocolate	485
Malmö Chokladfabrik	407	Pralinen-Manufactur Große-Bölting	486
Manon, Le Chocolatier	409	Prestat	487
Mälarchocolaterie	404	Pure Dark	490
Marc Antoine	411		
MarieBelle	414	Quai Sud	492
Marquise de Sévigné	416		
Mary's Chocolate	417	Rancho San Jacinto	494
Mast Brothers	419	Rausch Privat-Confiserie	495
Max Brenner	421	Raw Health	498
Mazet Chocolatier	422	Red Star „Duffy's“	499
Mecsa Osha	424	República del Cacao	501
Melt	425	Richard Donnelly	502
Menakao	427	Richart	505
Meybona	429	Righteously Raw	508
Michael Mischer	431	Rio Napo	509
Michael Recchiuti Confections	433	Rococo	510
Michel Cluizel	434	Rogue Chocolatier	512
Monbana	438	Rózsavölgyi Csokoláde	514

Sabine Kober	518	Wiebold Confiserie	596
Sadaharu Aoki	519	William Curley	598
Saldac	520	William Dean Chocolates	600
Santander Chocolate	521	Willie's Delectable Cacao	602
Scharffen Berger	523	Wittamer	604
Schell Schokoladenmanufaktur	525		
Schoc	527	Xocolat Manufaktur	606
Schokovida	531	Xocolatl de David	608
Shaman Organic Chocolates	533		
Shin - Quatrième Chocolat	534	Zaabär	609
Shokomonk	536	Zokoko	611
Silvio Bessone	538	Zotter	613
Simón Coll	539		
Sir Hans Sloane	540	<b>Fazit</b>	
Slitti	542	Bestenlisten	619
Soma	545	Es ist geschafft – Das Gesamtfazit	637
Stainer	548	Einkaufsquellen	643
Summerbird	550		
Summerdown	552	<b>Interessantes rund um Kakao und Schokolade</b>	
		Kuriositäten	645
Ta Sentimento Italiano	553	Schokoladenevents und andere interessante Hinweise	647
TartufLanghe	554	Fachhändler und Bezugsquellen	653
Taza Chocolate	556		
Tcho	557	<b>Listen und Statistiken</b>	
Teuscher	559	Bean-to-bar- und Mass-to-bar-Hersteller	659
The Hemp Line	561	Im Buch vertretene Länder	661
The Tea Room	562	Produktübersicht	662
Theo Chocolate	563	Übersicht über die dunklen Schokoladen	663
Theobroma Chocolat	565	Übersicht über die Milkschokoladen	675
Theobroma „Musée du Chocolat“	566	Übersicht über die weißen Schokoladen	679
Thorntons	568	Übersicht über die veredelten Schokoladen	681
Tiroler Edle und edel & gut	569	Übersicht über die Nougatprodukte	690
Tobago Cocoa Estate	572	Übersicht über die Riegel	692
Tohi	573	Übersicht über das Konfekt mit mehr als 70 Punkten	694
Tokyo Chocolate	574		
		<b>Sonstiges</b>	
Valrhona	576	Danksagung	710
Vanini	579	Glossar	711
Vao Vao	580	Quellenangaben	717
Venchi	582	Bildnachweis	717
Vestri	584	Register	718
Vintage Plantations	587		
Vivani	589		
Vosges Chocolate	591		
Wagner Pralinen	594		

## DER AUTOR



Georg Bernardini kommt aus einer italienischen Gastronomenfamilie. Geboren am 9. September 1967 begann seine Karriere im Jahr 1984 als Auszubildender der Konditorei Müller-Langhardt in Bonn.

Nach einem kurzen Zwischenstopp in München bei der Konditorei Kreuzkamm im Herbst 1987, vornehmlich in der Baumkuchen-Abteilung, zog es ihn im Oktober 1987 nach Frankreich.

In Paris arbeitete er als Konditorgeselle und als Backstubenleiter. Um weitere Erfahrung zu sammeln, ging er zwischenzeitlich für sechs Monate als Chef Pâtissier ins Restaurant Les Jardins de l'Opéra in Toulouse, das zur damaligen Zeit mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet war.

Im November 1992 gründete er zusammen mit Oliver Coppeneur die CCC Confiserie Coppeneur et Compagnon GmbH mit heutigem Sitz in Bad Honnef. Die ersten Produkte wurden im Folgejahr, am 18. September 1993, der Öffentlichkeit präsentiert. In den ersten Jahren nach der Gründung war Georg Bernardini hauptsächlich für die Produktion, den Einkauf, den Export und für die Finanzen verantwortlich. In den letzten Jahren seiner Tätigkeit bei der CCC war er verantwortlich für den Einkauf, den Vertrieb im In- und Ausland, das Marketing, das Design, die Finanzen und die Verwaltung. Projektbezogen übernahm er zusätzlich die Verantwortung für die Produktentwicklung. Hier war sein größtes und wichtigstes Projekt der Aufbau der bean-to-bar-Produktion. Angefangen vom Konzept, über die Anschaffung der Maschinen, dem Kauf der Bohnen, der Kreation aller Rezepte und des Designs der Verpackung bis hin zur Vermarktung geschah alles unter seiner Regie. Zum 30. Juni

2010 schied Georg Bernardini als Gesellschafter der CCC aus.

Durch seine 27-jährige Erfahrung in allen wesentlichen Bereichen verfügt Georg Bernardini über eine umfassende Kenntnis der Schokoladenbranche.

In diesem Buch werden ausschließlich Produktkategorien besprochen und bewertet, die er während seiner aktiven Zeit selbst produziert hat.

Bei der Rezension der Produkte der Confiserie Coppeneur et Compagnon GmbH wurden die Einführungstexte zur Geschichte des Unternehmens vom Autor selbst verfasst. Die Verkostung wurde hier jedoch – ebenso wie die Bewertung und die Kommentare – zur Wahrung der Objektivität nicht von ihm durchgeführt, sondern von fachlich versierten Gastautoren: das Konfekt von Martin Christy, dem Mitbegründer des englischen Internetforums [www.seventypercent.com](http://www.seventypercent.com), alle anderen Produkte von Mark Christian, dem Gründer des US-amerikanischen Internetforums [www.c-spot.com](http://www.c-spot.com).



## EINLEITUNG

Einen nicht unwesentlichen Einfluss auf meinen beruflichen Werdegang hatte die gastronomische Revolution in den 1970er Jahren. Mein Vater war gelernter Malermeister und entschied – gemeinsam mit meiner Mutter – im Jahre 1976 von einem Tag auf den anderen, bei Bonn ein Restaurant im beschaulichen Rolandseck am Rhein zu eröffnen. Mein Vater kochte anfangs mediterrane Küche, hauptsächlich mit sardischen und südfranzösischen Einflüssen. Knoblauch war damals in Deutschland kaum bekannt und oftmals verpönt. Immer wieder mussten meine Eltern die Hausfassade von Graffiti in leuchtenden Farben und dreiviertel der Fläche deckenden Sprüchen wie „Vorsicht Knoblauchküche!“ befreien und neu streichen. Im zweiten Restaurant Anfang der 1980er Jahre in Bonn gab es dann schon wesentliche Einflüsse der Nouvelle Cuisine. In dieser Zeit lernte ich permanent außergewöhnliche, neuartige und qualitativ hochwertige Rohstoffe kennen und entdeckte eine faszinierende Welt des Geschmacks und der Aromen. Auch wenn Süßspeisen bei meinen Eltern eine untergeordnete Rolle spielten, hat die damalige Zeit mich und meinen Geschmack nachhaltig geprägt und die Leidenschaft für kulinarische Köstlichkeiten in mir geweckt.

Die Zeit der Nouvelle Cuisine war dann irgendwann vorbei, hatte aber einen nachhaltigen Einfluss. Ähnlich verhielt es sich auch mit hochwertigem Wein, Käse, Balsamico oder Olivenöl. Auf einmal waren sie für einige Zeit sprichwörtlich in aller Munde, bis man sich wieder neu orientierte und einem neuen kulinarischen Trend folgte.

Eines haben all diese temporär auftretenden Strömungen aber gemeinsam: Sie haben einen bleibenden Eindruck hinterlassen, die Essenskultur nachhaltig geprägt und in der Regel das Qualitätsniveau und die Akzeptanz des Konsumenten für hochwertige und teure Lebensmittel gefördert.

So ähnlich ist es auch hochwertigen Schokoladenprodukten in den letzten Jahren ergangen. Mitte der 1990er Jahre war es keine Seltenheit, eine Tafel Schokolade für 29 Pfennig angeboten zu bekommen. Nur sehr wenige Chocolatiers haben schon damals die Kakaobohne als ein

edles Naturprodukt wahrgenommen und entsprechend verarbeitet. Im Markt etablierte Edel-Chocolatiers waren in der Minderheit. Das Konfekt, besonders die Trüffel, besaß einen weitaus höheren Stellenwert als eine Tafel Schokolade. Besonders belgische Pralinen genossen durch kluge Markenstrategien auch in Deutschland einen hervorragenden Ruf. Exotische, kreative und visionäre Kreationen, wie sie heute alltäglich sind, existierten schlichtweg nicht – weder für Schokolade, noch für Konfekt. Die wenigen Versuche visionärer Chocolatiers und Confiseure in Deutschland blieben Mitte der 1990er Jahre Ladenhüter. In Frankreich konnten sich zu dieser Zeit die Chocolatiers und auch die Confiseure mit der Neuinterpretation von Schokolade, aber besonders von Konfekt, bereits langsam etablieren.



Mit Beginn des neuen Jahrtausends wurde die Welt der Schokolade in Deutschland merklich spannender. Viele Confiseure begannen zu experimentieren. Nach und nach eroberten diese neuen Konfektkreationen auch die Schokoladenfachgeschäfte.

Der französische Film *Chocolat* mit Juliette Binoche gab dem Ganzen im Jahre 2000/2001 einen Schub. Dennoch sollte es noch bis etwa 2003/2004 dauern, bis sich die moderne Confiserie etablieren konnte und ein wahrer Schokoladenboom begann. Ursprungs-, handgeschöpfte,

veredelte und auch Trinkschokolade waren fortan die „Stars der Medien und des Volkes“. Je mehr Kakaogehalt, desto besser, je gewagter eine Füllung, umso mehr Beachtung erfuhr sie. Das Konfekt wurde vom Endverbraucher jetzt jedoch nahezu ignoriert und partizipierte nicht am Boom.

Zu diesem Zeitpunkt spezialisierte sich kein deutsches Unternehmen auf die Herstellung von Schokolade von der Bohne weg (bean-to-bar). Den Trend zur Ursprungsschokolade hat zu diesem Zeitpunkt nur ein einziges deutsches Unternehmen erkannt und durchaus nachhaltig geprägt. Dieser Hersteller hat sich aber schon früh vom Fachhandel abgewandt und vornehmlich Supermärkte und Discounter beliefert. Der Markt für Edelschokoladen wurde deutschland- und weltweit bedingungs- und kampfflos den ausländischen Chocolatiers überlassen. Und die machten Ihre Arbeit richtig gut.

2005 war das Jahr des großen Durchbruchs. Die Jahre 2006, 2007 und 2008 waren „fette“ Jahre. Was auch immer auf den Markt kam, es wurde begierig aufgesaugt und immer schneller wurde nach Neuem verlangt. Die Preise für besondere Schokoladen explodierten und die Vielfalt wurde immer größer. Es schien, als gebe es keine Grenzen nach oben. Seither drängten permanent neue Unternehmen auf den Markt, die eine Vielzahl neuer Produkte kreierten. Viele neue

Firmen bildeten eine kreative Bereicherung des Marktes – einige waren und sind nur Trittbrettfahrer, ohne eigene Kreativität, Vision oder Raffinesse und mit mittlerer oder gar schlechter Produktqualität zu überhöhten Preisen.

Anfang 2009 spürte man, dass sich der Markt erneut veränderte. Der erste Knick im Schokoladentrend kam sehr abrupt und viele Hersteller wurden von dem Nachfragerückgang überrascht. Im Laufe des Jahres stabilisierte sich der Rückgang auf einem vertretbaren Niveau. Dann jedoch kam die weltweite Finanzkrise und ein weiterer Rückgang musste verzeichnet werden. Ein frühes Indiz war auch der Rohstoffmarkt. Der Konsumkakao brach monatlich immer wieder neue Rekorde, war so teuer wie nie zuvor. Gleichzeitig war aber der Markt des Edelkakaos regelrecht zusammengebrochen, die Preise für beste Kakaosorten waren um bis zu 30 % zurückgegangen.

Im Jahr 2010 hat sich der Markt wieder erholt. Die Folgen der Eurokrise seit dem Jahre 2011 bleiben jedoch noch abzuwarten.

Der Schokoladenmarkt war noch nie so interessant wie heute, mit seiner beeindruckenden Vielfalt und der oft sehr hohen Qualität. Der Schokoladenboom hat sich zwar gelegt, jedoch hat er – ähnlich wie vor ihm andere Trends – etwas hinterlassen, das bleiben wird: Eine Schokoladenkultur auf höchstem Niveau.

## DAS KONZEPT DES BUCHES

In den letzten Jahren hat sich der Schokoladenmarkt revolutionär verändert. Nicht nur dutzende neue Unternehmen wurden gegründet, auch die Vielfalt der Produkte ist unüberschaubar geworden, die Kreativität ist enorm gestiegen.

Da es bisher keinerlei Leitfaden mit umfangreichen Produkttests und -empfehlungen für den Schokoladenmarkt und die Produzenten gibt, habe ich mich dazu entschlossen, die Lücke mit diesem Buch zu schließen.

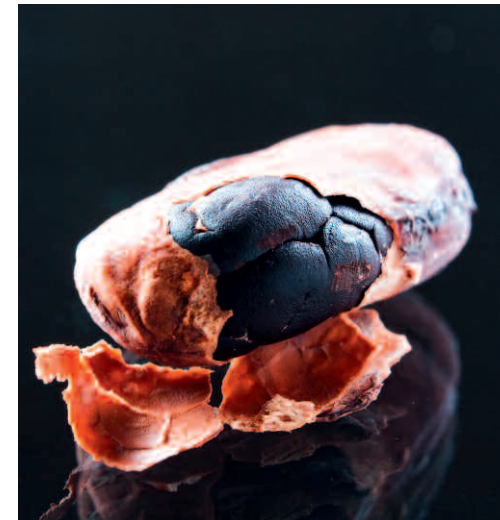
Jedes der in mein Buch aufgenommenen Unternehmen wird porträtiert – je nachdem, wie sehr es den Markt beeinflusst, geschieht dies

mehr oder weniger ausführlich. Hersteller besonders guter oder schlechter Produkte erhalten unabhängig von ihrer Größe und Bedeutung für den Schokoladenmarkt mehr Aufmerksamkeit. Ausnahmen wird es geben, einer starren Regel möchte ich mich nicht unterwerfen. Bei der Vorstellung der einzelnen Firmen gehe ich nur dann intensiv auf ihre Geschichte ein, wenn sie von besonderem Interesse ist. Häufig erzähle ich aber auch von meinen persönlichen Erfahrungen mit den Unternehmen oder ihren Inhabern, Gründern oder Angestellten.

Berücksichtigt sind in diesem Buch nur die Fir-

men, die mit einer eigenen Marke im Einzelhandel präsent sind.

Dieses Buch konzentriert sich nicht auf die besten Produkte, sondern umfasst alle Qualitätsniveaus, die im Fachhandel erhältlich sind. Ich habe kein einziges Unternehmen aufgrund der Qualität seiner Produkte ausgeschlossen. Es wäre für mich natürlich einfacher und auch angenehmer gewesen, nur die besten Hersteller mit einer transparenten Kommunikationspolitik zu berücksichtigen. Mein Ziel ist aber nicht, ein Loblied auf die Schokoladenszene zu singen, sondern dem Leser eine umfassende Marktübersicht zu bieten – mit all ihren positiven, aber auch negativen Seiten. Leider ist nicht alles gut, was der Fachhandel anbietet, und einige Qualitäten gehören meiner Ansicht nach nicht dorthin.



Ebenso ist es mein Bestreben, den Leser nicht durch das Fehlen eines Herstellers zu verunsichern. Dies würde zum Beispiel die Vermutung zulassen, dass ich den einen oder anderen Hersteller nicht kenne oder seine Qualität nicht schätze. Mit Sicherheit wird man den einen oder anderen Hersteller im Buch vermissen. Das liegt in den meisten Fällen daran, dass ich einfach keine Produkte für eine Verkostung erhalten konnte. Nicht jeder Hersteller war kooperativ und hat meine Anfrage beantwortet und Testmuster zur Verfügung gestellt, die

meisten Produktproben habe ich persönlich im Fachhandel gekauft. Bei einigen Herstellern war es aber schlichtweg nicht möglich, die Produkte zu beziehen.

Die Zeit ließ es leider nicht zu, alle Hersteller persönlich zu besuchen, obwohl ich speziell zur Beschaffung der Produkte nach New York, London, Paris, Brüssel, Wien und in einige deutsche Städte gereist bin. Freunde in den jeweiligen Ländern haben mir Produkte aus Japan, Südkorea, Kanada, den USA, Venezuela und Brasilien zugeschickt. Alle anderen Produkte habe ich über das Internet bestellt, auf Messen bekommen oder direkt von den Herstellern erhalten.

### Die Produktkategorien

Getestet habe ich Produkte der folgenden Kategorien:

1. Dunkle Schokolade pur
2. Milkschokolade pur
3. Weiße Schokolade pur und veredelt
4. Veredelte Schokoladen
5. Gefüllte Schokoladen und Riegel
6. Nougat
7. Konfekt

Zusätzlich habe ich auch immer wieder spezielle Artikel, wie zum Beispiel Brownies oder Marshmallows erhalten. Ich habe mir erlaubt, auch diese Artikel zu testen und zu bewerten, auch wenn sie in keine der Kategorien passen.



## DIE ANBAULÄNDER

Der qualitativ beste Kakao kommt auch heute noch aus Mittel- und Südamerika, der Heimat des Kakaos, und der Karibik. Mengenmäßig jedoch hat Afrika schon seit langem die Nase vorne, gefolgt von Asien. Kakao findet man ausschließlich in den tropischen Gebieten bis etwa 20 Grad nördlich und südlich des Äquators.

Unter Einsatz von Sklavenarbeit verbreitete sich der Kakao in den europäischen Kolonien. Nach Afrika gelangte der Kakao durch die Portugiesen. Um 1900 war die portugiesische Kolonie São Tomé und Príncipe größter Kakaoproduzent der Welt. Von dort aus gelangte der Kakao auch auf das Festland, vornehmlich nach Ghana und die Elfenbeinküste. Aber auch Deutschland hatte Anteil an der Verbreitung des Kakaos in Afrika und brachte ihn nach Neu Guinea und Kamerun. Die Franzosen wiederum sorgten dafür, dass auch Madagaskar sich als Kakaoanbauland etablierte.

In Südamerika wurde der Kakao größtenteils von den Spaniern verbreitet. In die Karibik gelangte er vornehmlich durch die Briten. Nach Asien kam der Kakao durch mehrere Kolonialmächte: Die Holländer brachten ihn nach Indonesien, die Spanier auf die Philippinen und die Briten nach Sri Lanka und wohl auch Indien. Einzig Italien trug nicht zur Verbreitung des Kakaos bei.

Botanisch gehört der Kakaobaum zur Familie der Malvengewächse (Malvaceae, früher Sterkuliengewächse). Im 18. Jahrhundert wurde er vom schwedischen Botaniker Carl von Linné (1707–1778) *Theobroma Cacao* („Speise der Götter“) genannt. Insgesamt gibt es rund 20 verschiedene *Theobroma*-Arten. Von 15 dieser Arten werden die Pulpe oder die Samen verwendet. *Theobroma grandiflorum* (Großblütiger Kakao), auf Portugiesisch „Cupuaçu“ genannt, wird auch zur Herstellung von Schokoladenprodukten verwendet, hat aber eine eher geringe kommerzielle Bedeutung. Der eigentliche Star und Objekt unserer Begierde ist jedoch der *Theobroma Cacao* L. (Das L steht für Linné).

Grundsätzlich unterscheidet man zwischen Edelkakao und Konsumkakao, und darüber hinaus

nicht nur nach Ursprungsländern, sondern auch nach verschiedenen Sorten:

### Die Kakaosorten

Meist wird von drei Hauptsorten mit vielen Untersorten gesprochen. Ich persönlich bin der Meinung, dass man in vier Hauptsorten unterteilen sollte. In der Regel unterscheidet man die Hauptsorten **Criollo**, **Trinitario** und **Forastero**. Bei der vierten Hauptsorte handelt es sich um den **Nacional**, eine Kakaosorte, die nahezu ausschließlich in Ecuador und in kleinen Mengen in Kolumbien wächst. Üblicherweise wird der Nacional als Untersorte des Forasteros betrachtet. Jüngste DNA-Analysen der Nacional-Bohnen haben aber gezeigt, dass die DNA eher einem Criollo als einem Forastero ähnelt. Auch geschmacklich ist es aufgrund des intensiven Aromas, den Nacional-Kakao entwickeln kann, schwer vorstellbar, dass dieser Kakao ein Verwandter des doch eher dezent aromatischen Forasteros sein soll. Eine wirkliche Besonderheit des Nacional-Kakaos ist die Widerspenstigkeit bei Anbauversuchen außerhalb Ecuadors – sie sind bis heute stets gescheitert. Der wenige in Kolumbien vorkommende Nacional-Kakao ist wild gewachsen und wurde nicht angepflanzt.

### Criollo

[Aussprache: [ˈkrjoʎo], span. „der Einheimische“) Ursprünglich in Mittel- und Südamerika beheimatet ist er die älteste bekannte Kakaosorte. Die Bohnen sind dick, ihre Farbe ist weiß bis hellrosa.

Die Untersorte Porcelana trägt ihren Namen aufgrund der überwiegend weiß gefärbten Bohnen. Der Kakao weist eine geringe Adstringenz auf



und ist dezent bitter. Nach der Verarbeitung zeichnet sich der Kakao durch sein intensives Aroma mit weitem Spektrum aus. Bekannte Untersorten: Porcelana, Ocumare und Canoabo.

**Forastero** (span. „der Fremde, Fremdling“)



Forastero hat seinen Ursprung im Amazonasgebiet. Unterschieden werden Sorten mit Ursprung im oberen (Amazonico superiore) und im unteren Amazonasgebiet (Amazonico inferiore oder Amelonado).

Die Untersorte Amelonado ist weltweit am meisten verbreitet, sie wird vor allem in Brasilien und Westafrika angebaut.

Die Bohnen sind platt, violett und weisen eine hohe Adstringens auf. Forastero zeichnet sich besonders durch seine Robustheit und Ergiebigkeit aus, man muss dafür aber in puncto Aroma einige Abstriche hinnehmen.

In der Literatur wird der Nacional (oder auch Arriba) als eine Untersorte aufgeführt.

Bekannte Untersorten: Amelonado, IMC 67 (Iquitos Mixed Calabacillo), Bahia und CCN 51.

**Trinitario** (Ableitung von Trinidad)



Trinitario ist eine Kreuzung von Criollo- und Forastero-Kakao, die im 18. Jahrhundert auf Trinidad entwickelt wurde. Zu der damaligen Zeit wurden große Teile der Kakaopflanzen zerstört. Man entschloss sich, eine robustere Variante als den Criollo zu züchten. Der Kakao hat einige aromatische und geschmackliche Charakteristika des Criollo. Vom Forastero hat er die Robustheit und Ergiebigkeit geerbt.

Bekannte Untersorten: Rio Caribe, Carenero Superior, Sambirano und Carupano.

**Nacional**



Einzigartige Kakaosorte, die nahezu ausschließlich in Ecuador zu finden ist. Kleine Mengen werden auch in Kolumbien angebaut. Häufig als eine Untersorte des Forastero eingestuft. Neuere wissenschaftliche Forschungen belegen jedoch, dass die Genetik eher der des Criollo ähnelt.

Nacional ist als eine der Top-Sorten (Fine Grade) eingestuft. Er ist robust und durchaus ertragreich, wenn es auch weitaus ertragreichere Kakaosorten, wie zum Beispiel den CCN 51, gibt. Oft werden mit der Zeit Nacional-Plantagen durch CCN-51-Plantagen ersetzt. Ebenso vermischt sich immer häufiger der CCN 51 mit Nacional, sodass man befürchten muss, in absehbarer Zukunft kaum noch puren Nacional-Kakao zu erhalten. Das wäre eine Katastrophe und daher meide ich persönlich CCN 51 wie der Teufel das Weihwasser.

CCN 51 (Collection **C**astro **N**aranjal, Row **51**) wurde von Don Homero Castro auf der Farm Rancho San Jaquinto in Ecuador, in der Nähe der Stadt Naranjal, gezüchtet.

Bekannte Untersorten des Nacional: Arriba di Ecuador, Esmeraldas und Los Rios.

**Morphologie der Kakaofrucht**

Man kann die verschiedenen Sorten, auch wenn durch viele Kreuzungen die Grenzen verschwommen sind, nach ihrem Aussehen unterscheiden. Bereits seit der Kolonialzeit im 18. und 19. Jahrhundert hat man den Kakao in vier seiner Erscheinungsbilder unterteilt:

**1. Amelonado**

Dies ist die typische Form des Forastero. Die Früchte gleichen länglichen Melonen, meist mit einem leichten Flaschenhals. Sie haben dicke, meist glatte Schalen, selten mit einigen Warzen. Die Frucht hat flache Rillen und eine abgerundete Spitze.

**2. Angoleta**

Die Frucht ist lang und gerillt, zeigt im Gegensatz zum Amelonado fast keine Verjüngung nach oben und hat eine ausgeprägte gerade Spitze. Die Oberfläche ist nicht so warzig und gefurcht wie die der Cundeamor.

**3. Cundeamor**

Diese längliche Frucht ist stark gefurcht und warzig. Sie hat einen ausgeprägten Flaschenhals und eine starke, oft gekrümmte Spitze.

**4. Calabacillo**

Im Vergleich zu den anderen Sorten ist der Calabacillo eher klein. Er hat eine fast glatte, nur ganz leicht gerillte Schale, keine ausgeprägte Spitze und keinen Flaschenhals.



Nun haben wir eine Einteilung der Kakaobohnen in Ursprungsländer und in Sorten. Die Spezifizierung des Kakaos bleibt dennoch sehr schwer, da man die Sorten nicht zwangsläufig Ursprungsländern (mit Ausnahme des Nacional nach Ecuador) zuordnen kann.

Klar ist, dass in Afrika nahezu kein Criollo und nur sehr wenig Trinitario zu finden ist. Andererseits gibt es in manchen Ländern alle drei Hauptsorten. Die meisten Plantagen verfügen außerdem über gemischte Anpflanzungen, sodass es sehr schwer ist, pure Sorten zu erhalten. Eine mir bekannte Plantage in Madagaskar besitzt Kakaobäume von allen drei Sorten. Für den einen oder anderen Kunden werden dort fein säuberlich die Criollo-Bohnen sortiert. Eine sehr aufwendige und zeitraubende Arbeit. Aber grundsätzlich kann man davon ausgehen, dass eine Trennung nicht erfolgt. Ausnahmen bestätigen hier die Regel.

**Edelkakao-Klassifizierung (Fine Flavour Cocoa)**

Die International Cocoa Organization (ICCO) klassifiziert den Kakao und regelt verbindlich den prozentualen Anteil an Kakao, den ein Land als Edelkakao exportieren darf. Alle paar Jahre werden die Edelkakao produzierenden Länder und die Mengen an exportiertem Edelkakao neu festgelegt. Die letzte Sitzung fand Ende November 2010 statt, die Empfehlungen der Länder und Mengen wurden im März 2011 bestätigt. Ab dem 4. Quartal 2012 tritt diese Regelung in Kraft.

Es gab einige Änderungen gegenüber der letzten Einstufung von 2008: So wurden u. a. mit Bolivien und Mexiko gleich zwei neue Länder in die Liste aufgenommen. Somit wird nun Kakao aus 17 Ländern als Edelkakao (Fine Flavour Cocoa) eingestuft.

Die Produktion folgender Exportländer wird zu 100 % als Edelkakao eingestuft:

Bolivien, Costa Rica, Dominicana (nicht mit der Dominikanischen Republik zu verwechseln, wurde 2008 aufgrund mangelnder Information ohne Menge in der Liste geführt), Grenada, Jamaika, Madagaskar, Mexiko, Saint Lucia und Trinidad und Tobago.

Die Produktion folgender Exportländer wird zu 95 % als Edelkakao eingestuft: Kolumbien (bisher 100 %) und Venezuela (bisher 75 %)

Die Produktion folgender Exportländer wird zu 90 % als Edelkakao eingestuft: Papua-Neuguinea (bisher 75 %) und Peru (bisher 100 %).

Weitere Einstufungen:  
Ecuador: 75 %  
Dominikanische Republik: 40 %  
São Tomé und Príncipe: 35 %  
Indonesien: 1 %

Produktionsmengen können nur geschätzt werden. Diese Schätzungen werden recht spät bekannt gegeben und in regelmäßigen Abständen aktualisiert. Zum Redaktionsschluss im Sommer 2012 wurden folgende Schätzungen bekannt gegeben.

**Produktionsmengen nach Ländern (geschätzt für 2009/2010, in 1.000 Tonnen)**

Quelle: International Cocoa Organization (ICCO)

Die geschätzten Produktionsmengen ändern sich von Quartal zu Quartal. Die hier aufgelisteten Mengen können daher um ein paar Tonnen abweichen. Tendenziell sind diese Zahlen jedoch repräsentativ.

**Afrika:**

Elfenbeinküste	1.242,0	Guinea	5,0
Ghana	632,0	Liberia	5,0
Nigeria	240,0	São Tomé und Príncipe	2,5
Kamerun	205,0	Äquatorial Guinea	1,5
Togo	100,0	D.R. Kongo	1,5
Uganda	13,0	Republik Kongo	1,2
Sierra Leone	11,0	Gabun	0,2
Madagaskar	8,0	Restafrika	1,1
Tansania	6,0		

Gesamtproduktion Afrika: 2.475

**Amerika:**

Brasilien	161,0	Kuba	1,7
Ecuador	160,0	Panama	1,6

Domenikanische Republik	58,0	Guatemala	1,1
Kolumbien	41,0	Trinidad*	0,795
Peru	35,0	Costa Rica	0,7
Mexiko	33,0	Grenada	0,6
Venezuela	20,0	Honduras	0,6
Nicaragua	3,5	Jamaika	0,6
Haiti	3,0	Tobago*	0,005*
Bolivien	2,4	Restamerika	0,4

Gesamtproduktion Amerika: 525

**Asien und Ozeanien:**

Indonesien	550,0	Vietnam	2,0
Papua Neu Guinea	50,0	Sri Lanka	1,0
Malaysia	18,0	Vanuatu	1,0
Indien	13,0	Thailand	0,4
Philippinen	5,5	Restasien & -ozeanien	1,1
Solomon Islands	5,0		

Gesamtproduktion Asien und Ozeanien: 647

Weitere, mengenmäßig nicht aufgeführte Anbauländer, sind: Australien, Belize, Chile, Dominicana, Fiji, und USA (Hawaii).

\* Die ICCO beziffert Trinidad & Tobago stets im Gesamten. Aufgrund meiner persönlichen Kontakte ist mir aber die nahezu exakte Anbaumenge Tobagos bekannt. Von der Anbaumenge Trinidads, die der ICCO anführt, habe ich daher die mir bekannte Menge Tobagos abgezogen.

Geschätzte Gesamtproduktion weltweit 2009/2010: 3.647 (mal 1.000 Tonnen)

Geschätzte Gesamtproduktion weltweit 2010/2011: 3.938 (mal 1.000 Tonnen)

Das entspricht einer Steigerung von 8 %, wovon der größte Teil auf die Produktionssteigerung von 12,6 % in Afrika fällt.

Hier konnten vor allem Ghana (um 30,5 %), Kamerun (um 7,3%) und die Elfenbeinküste (um 6,7 %) ihre Produktion steigern.

Südamerika gelang es, die Produktionsmenge

um 4,3 % zu erhöhen, wobei Brasilien hier mit einem Plus von 17,9 % führend ist, Ecuador aber einen Rückgang um ca. 6,3 % verzeichnen musste.

Einzig Asien und Ozeanien mussten einen generellen Produktionsrückgang von 6,9 % verkraften, was aufgrund des extremen Produktionsrückgangs von 9,1 % in Indonesien zu erklären ist.

**Kakaoaromen verschiedener Ursprungsländer**

Grundsätzlich ist es schwer, Aussagen über die Kakaoaromen eines Ursprungslandes zu treffen. In manchen Ländern sind die Unterschiede so gravierend, dass man jede Region und Sorte für sich betrachten muss. Ebenso spielt die Weiterverarbeitung eine große Rolle, besonders die Fermentation der Bohnen. Eine allgemeine Tendenz ist aber dennoch für viele Ursprungsländer möglich.

Einige Schokoladenhersteller zeugen von großer Phantasie bei der Umschreibung des Aromaprofils ihrer Schokolade. Ich finde es teilweise geradezu abenteuerlich, was manch einer so herauschmeckt. Bei der Verkostung in der Gruppe (vier bis sechs Personen) ist eine Einigkeit über die Aromen stets eine große Seltenheit. Meist bleibt es bei einer Tendenz zu würzig, fruchtig oder schokoladig.

**Afrika**

**Elfenbeinküste**

Ausschließlich Forastero-Kakao  
Das Aromaprofil ist eher simpel, schokoladig, ohne spezifische Nebearomen. Am Versuch, mehr Aroma aus diesem Kakao herauszuholen, sind schon viele gescheitert. Vereinzelt kann man Aromen wie Tabak und Leder herauschmecken.

**São Tomé und Príncipe**

Nahezu ausschließlich Forastero-Kakao  
Schokoladig-fruchtig, mit etwas würzigen Aromen, in der Regel wird die Schokolade eher herb als mild wahrgenommen. Leichte Tendenz zu geräucherten Aromen, die aber erst durch unachtsame Trocknung entstehen und keine cha-

rakteristischen Eigenschaften des Kakaos sind. Der Kakao von Claudio Corallo entspricht – schon allein aufgrund der unglaublichen Fermentation über circa 16 Tage hinweg – bei weitem nicht dem üblichen Standard.

**D.R. Kongo**

Nahezu ausschließlich Forastero-Kakao  
Ein noch relativ unbekannter Kakao, da kaum als Single Origin verarbeitet. Schokoladig-fruchtig mit leichter Würze, cremig-milchige Milde, leicht erdige Noten.

**Ghana**

Nahezu ausschließlich Forastero-Kakao  
Meiner Meinung nach der beste afrikanische Festland-Kakao mit Potenzial. Einige Projekte, wie z. B. von A Xoco, aber auch eigene Tests mit Bio-Kakao einer Kooperative, haben gezeigt, dass Ghana-Kakao sehr aromatisch sein kann. Der Kakao hat ein typisches „Ghana-Aroma“. Blumig-fruchtig, vollmundig, schokoladig, aber kaum adstringierend und dezent herb. Leider kaum als gute Single-Origin-Schokolade erhältlich. Wird meist als Konsumkakao mit anderen Sorten gemischt.

**Madagaskar**

Überwiegend Trinitario, aber auch Criollo und Forastero  
Der beste afrikanische Kakao. Hauptanbaugebiet ist das Sambirano-Tal, dort liegen auch die drei größten Plantagen Madagaskars. Bei diesem Kakao gibt es stets sehr geringe Abweichungen vom allgemeinen Ursprungsprofil: Mild, sehr fruchtig (Zitrusfrüchte und Rote Beeren) und mit der Tendenz zu viel Säure. Der Kakao verzeiht bei der Herstellung von Schokolade wenig Fehler und hat sein optimales Potenzial zur Aromaentfaltung bei einem Kakaoanteil von 63–67 %. Alles über 70 % ist schwer zu beherrschen, da die Säure recht dominant wird.

**Südamerika**

**Bolivien**

Forastero, teilweise etwas Trinitario  
Fruchtig-mild, erinnert an Trockenfrüchte, leicht würzig.

**Kolumbien**

Trinitario, Nacional, Forastero  
Kaum Bitterkeit oder Adstringens, blumig, leicht fruchtig-würzig. Sehr dunkler Kakao, vollmundig. Das große Problem von Kolumbien-Kakao ist der teilweise extrem hohe Cadmium-Anteil.

**Brasilien**

Nahezu ausschließlich Forastero  
Das durch die Witches' Broom Disease (Hexenbesenkrankheit) in den 1980er Jahren stark in Mitleidenschaft gezogene Anbauland hat den Kampf aufgegeben und akzeptiert, dass es mit dieser Krankheit für immer leben muss. Bestes Gegenmittel ist der biologische Anbau und damit sind die Bauern auch erfolgreich.  
Der Kakao hat ein einfach strukturiertes Aromaprofil, schokoladig-bitter mit Neigung zu Adstringens, aber kaum Säure. Nur sehr selten findet man gute Single-Origin-Schokoladen.

**Ecuador**

Überwiegend Nacional, aber auch Forastero  
Einige Experten sind der Meinung, dass mittlerweile weitaus weniger als 75 % der Gesamternte in Ecuador aus Nacional-Kakao besteht. Ich hoffe, sie haben Unrecht ...  
Ecuadorianischer Kakao besitzt unterschiedliche Aromaprofile. Grundsätzlich kann man ihn als einen sehr dunklen, milden, aber dominanten Kakao mit würzig-blumigen Aromen (Jasmin, Vanille, Nüsse, Kaffee) einstufen, nahezu ohne Fruchtigkeit und Säure.  
Kakao aus der Region Los Rios ist ein typischer Nacional-Kakao. Einige Abweichungen sind regional bezogen vorhanden. Manabi: etwas fruchtig, leicht sauer-würzig. El Oro: fruchtig-würzig. Esmeraldas: fruchtig-vollmundig.  
Single-Origin-Schokoladen mit Ecuador-Kakao sind inflationär erhältlich.  
Ähnlich wie Kolumbien kämpft auch Ecuador mit zu hohen Cadmium-Werten im Kakao.  
Seit einigen Jahren treiben Klone von Konsumkakao, wie zum Beispiel CCN 51 ihr Unwesen in Ecuador. Es wird immer schwieriger, Vermischungen von CCN 51 und Nacional-Kakao zu vermeiden.

**Peru**

Trinitario und etwas Criollo

Peru verfügt mit der Sorte Piura eine Art Porcelana. Fruchtig, mit angenehmer Säure und leicht nussig. Nussig-würzig ist wohl das treffendste auch für anderen Peru-Kakao.

**Mexiko**

Criollo, etwas Trinitario, wenig Forastero  
Mexiko produziert interessante Kakaosorten, wie zum Beispiel den Porcelana-Kakao von der Plantage „La Joya“ oder den Xoconusco. Der Porcelana ist extrem sauer, aber wundervoll aromatisch, fruchtig-würzig und mild schokoladig. Xoconusco ist eher torfig-holzig und würzig.

**Venezuela**

Hauptsächlich Trinitario, viel Criollo und etwas Forastero  
Venezuela ist das Anbauland mit den besten und vielfältigsten Kakaosorten. Sur del Lago und die Andenregion sind die beiden Hauptanbaugebiete. Einige Sorten tragen die Namen von Städten oder Häfen, so ist der Carenero Superior beispielsweise nach dem Hafen Carenero benannt, der früher ein Hauptumschlagplatz war. Aber auch in anderen Gebieten wird überragender Kakao angebaut, sodass man sagen kann, dass venezuelanischer Kakao das Maß aller Dinge ist. Aufgrund der Unterschiedlichkeit der einzelnen Sorten ist es unmöglich, von dem Geschmack oder dem Aroma venezuelanischen Kakaos zu sprechen:

**Porcelana:** Sehr helle Bohne mit unglaublich weichem Geschmack, absolut nicht bitter, sauer oder adstringierend. Lang anhaltendes, mildes, vollmundiges Aroma von Butter, Marmelade und Sahne, leicht würzig.

**Chuao:** Kommt aus einem kleinen Dorf und wurde fast ein Jahrzehnt lang ausschließlich von der italienischen Firma Amedei verarbeitet. Fruchtige Aromen, bei Amedei waren früher Pflaumen schmeckbar. Kaum sauer oder adstringierend.

**Ocumare:** Ähnlich dem Chuao-Kakao, jedoch torfiger und weniger fruchtig-sauer.

**Rio Caribe:** Fruchtig, aber nur dezent sauer, Tabaknote.

**Canoabo:** Softe Aromen wie Sahne, Mandeln und Datteln.

In Venezuela wird leider immer wieder mit den Sorten geschummelt und nicht immer ist das,

was auf den Kakaosäcken aufgedruckt steht, auch enthalten. Reisen nach Venezuela sind recht gefährlich, sodass man als Schokoladenhersteller die Produzenten nur schwer und nur unter strikten Sicherheitsmaßen besuchen kann.

**Karibik****Dominikanische Republik**

Hauptsächlich Trinitario  
Das Land hat sich in den letzten Jahren zu einem der wichtigsten Lieferanten für Edelkakao in Bio-Qualität entwickelt. Auch der Fair-Trade-Anteil ist recht hoch. Die zwei am häufigsten angebauten Sorten sind Sanchez und die prestigeträchtige Kakaobohne Hispaniola.  
Das Aroma der Hispaniola-Bohne ist eher fruchtig und nur dezent würzig.

**Jamaika**

Trinitario  
Angenehmer Kakao, kaum bitter, sauer oder ad-

stringierend. Aromanuancen in Richtung Rum, Sahne, Früchte wie Pfirsich und manchmal etwas torfig-holzig.

**Grenada**

Trinitario  
Dezente Säure, kaum bitter und nahezu keine Adstringens, leicht fruchtig und würzig.  
Grenada wird immer wieder von Hurrikans heimgesucht, alle paar Jahre entstehen auf den Plantagen so immense Schäden.

**Trinidad**

Trinitario  
Nachdem der Bestand an Criollo-Kakao im 18. Jahrhundert nahezu ausgestorben ist, wurde Forastero angepflanzt. Dadurch entstand der Hybrid Trinitario.  
In Trinidad wird in 21 Regionen Kakao angebaut. Die bekannteste ist Gran Couva. Von der gleichnamigen Plantage bezieht das französische Unternehmen Valrhona seinen Kakao und produziert daraus eine Single-Plantation-Schokolade.



Der Trinidad-Kakao kann sehr unterschiedlich ausfallen. Von eher würzig-holzig, über Gras- und Butter-Noten bis hin zu Aromen von tropischen und Zitrusfrüchten – oder alles zusammen.

**Saint Lucia**

Trinitario

Es ist noch nicht lange her, da war der Kakao der Insel Saint Lucia von einer bemitleidenswerten Qualität. Nachdem diverse Investoren die Einheimischen immer wieder enttäuscht haben, wurden diese Fremden gegenüber extrem skeptisch. Mittlerweile haben die Eigentümer des Unternehmens Hotel Chocolat dort eine Vertrauensbasis geschaffen, die die Bauern dazu animiert, gute Qualitäten zu produzieren. Hotel Chocolat kauft mehr oder weniger die komplette Ernte aller Bauern und kontrolliert so die Qualität.

Der Kakao weist teilweise eine extreme Säure auf, hat aber auch komplexe Aromen zu bieten. Es gehört einiges dazu, diesen widerspenstigen Kakao zu bändigen. Wem das gelingt, der darf sich über eine wundervolle Schokolade freuen.

**Kuba**

Vornehmlich Trinitario

Kuba produziert einen großartigen Kakao. Aufgrund des Ausfuhrverbots gibt es aber leider nur sehr wenig Schokolade mit Kuba-Kakao. Der fruchtig-würzige Kakao ist zugleich angenehm schokoladig und leicht würzig.

**Tobago**

Trinitario

Es gibt kaum Tobago-Kakao, maximal fünf Tonnen jährlich, und wohl auch nur eine einzige Single-Origin-Schokolade von Tobago Estate. Der Kakao ist würzig mit Noten von Melasse und Fermentation.

**Asien**

**Indonesien**

Vornehmlich Forastero, etwas Trinitario und nur noch ganz wenig Criollo.

Hier muss man ganz klar zwischen den Regionen unterscheiden:

**Java:** In der einstigen Hochburg des Edelkakaos

gibt es mittlerweile kaum noch Kakao. Viele Plantagen wurden in den Zeiten, in denen für Kakao nur wenig bezahlt wurde, gerodet und zum Beispiel mit Palmen für die Palmölproduktion bepflanzt.

Die besondere Java-Bohne ist die hellbrechende Bohne. Lange Zeit war sie sehr beliebt für die Herstellung von Milkschokoladen, da durch den hellen Kakao eine helle Milkschokolade mit intensivem Kakaogeschmack produziert werden konnte. Java-Kakao hat einen extrem hohen Säureanteil und eignet sich nur bedingt für dunkle Schokoladen. Hier sind eine gute Bohnenqualität und ein guter Chocolatier notwendig, um eine ordentliche Qualität zu gewährleisten.

**Sumatra:** Auf Sumatra wird nahezu ausschließlich Konsumkakao angebaut, der kaum über Nebenaromen verfügt. Er ist dem Kakao von der Elfenbeinküste sehr ähnlich.

**Bali:** Die Insel ist kaum für Ihren Kakao bekannt, kann aber mit recht guten Qualitäten aufwarten.

Auch Indonesien hat immer wieder das Problem, dass durch falsche Trocknung der Bohnen Räucheraromen entstehen.

**Philippinen**

Trinitario und Forastero

Im 17. Jahrhundert kam der erste Kakao auf die Philippinen. Nach einem Exportstopp fand man erst im Jahre 2010 wieder ein paar Säcke auf den Markt. Single-Origin-Schokolade ist sehr selten, meist wird der Kakao mit anderem Konsumkakao gemischt.

Erdig-holzige Aromen, leicht fruchtig-sauer.

**Ozeanien**

**Papua-Neuguinea**

Trinitario und Forastero

Wenn es sich um Trinitario-Bohnen handelt, erinnern die Aromen an Kakao aus São Tomé und Príncipe, allerdings etwas aromatischer, fruchtig, mit dezenter Säure, leicht torfig, Tabaknoten und schokoladig. Eignet sich sehr gut für Milkschokolade mit hohem Kakaoanteil. Recht häufig mangelt es bei der Trocknung an Qualität, sodass die Kakaobohnen oft leichte Räucher-

aromen annehmen. Das Räucheraroma ist oft so extrem, dass sich der Kakao nicht zur Herstellung von Schokolade eignet.

**Vanuatu**

Vornehmlich Forastero, etwas Trinitario

Das Aromaprofil des Kakaos ist schwer zu bestimmen, da die Kakaobohnen und Schokoladen, die ich bisher probiert habe, stets extreme Räucheraromen aufwiesen. Ich kann mir aber vorstellen, dass das Aromaprofil dem Kakao aus Papua-Neuguinea ähnelt.

**Erntezeiten**

Die Erntezeiten variieren in den Anbauländern sehr stark. In der Regel wächst Kakao ganzjährig, jedoch wird zwischen Haupt- und Nebenernte unterschieden. Anbei ein paar Beispiele für Erntezeiten:

Land	Haupternte	Nebenernte
Brasilien	Oktober–März	Juni–September
Dominikanische Republik	April–Juni	Oktober–Januar
Ecuador	März–Juni	November–Januar
Elfenbeinküste	Oktober–März	Mai–August
Ghana	September–März	Mai–August
Indonesien	September–Dezember	März–Juli
Madagaskar	Oktober–Februar	Mär–September
Papua-Neuguinea	April–Juli	Oktober–Dezember
Venezuela	Oktober–Februar	März–September

## ERLÄUTERUNG DER PRODUKTKATEGORIEN

Bei der Lektüre dieses Buches werden Sie immer mal wieder auf Produkte stoßen, die sich nicht eindeutig einer Kategorie zuordnen lassen. Im Folgenden möchte ich die einzelnen Kategorien kurz erläutern und ein paar Beispiele aufzeigen, in denen sich die Kategorie nicht eindeutig klären lässt, bzw. in denen ein Produkt in zwei unterschiedliche Kategorien einsortiert werden könnte.

### Dunkle Schokolade

Grundsätzlich kategorisiere ich eine Schokolade als dunkle Schokolade, wenn sie mindestens aus Kakaobohnen (oder Kakaomasse) und Zucker (jegliche Zuckersorte) besteht, jedoch maximal folgende Zutaten beinhaltet: Kakaomasse (oder Kakaobohnen), Zucker (jegliche Zuckersorte), Kakaobutter, Kakaopulver, Vanille und einen Emulgator, wie z. B. Soja-Lecithin.

Geringe Mengen von nicht geschmacksgebenden Zutaten werden toleriert. So wird zum Beispiel die Schokolade „Gaia 84% Dark Chocolate“ der Firma Antidote als dunkle Schokolade kategorisiert, obwohl sie zusätzlich Moringablätter enthält. Auch Antidote selbst stuft diese Schokolade als pur ein, da es sich bei Moringa um einen (natürlichen) Zusatzstoff mit gesundheitlichem Aspekt und nicht um eine geschmacksgebende Zutat handelt. Ein weiteres Beispiel liefert die Firma Green & Black's, die ihren dunklen Schokoladen einen sehr geringen Anteil an Milchpulver hinzufügt, der nicht schmeckbar ist.

Jede dunkle Schokolade, die jedoch eine geschmacksgebende Komponente enthält, wird als veredelte Schokolade eingestuft. Die oft in dunklen Schokoladen enthaltene Vanille dient in der Regel der Abrundung des Gesamtgeschmacks und sollte kaum schmeckbar sein. Sie wird daher nicht als Veredlungskriterium betrachtet.

### Milchschokolade

Als Milchschokolade kategorisiere ich Schokoladen, die folgende Zutaten enthalten: Kakao, Zucker, Pulver eines Molkereiproduktes (egal ob Milch-, Sahne- oder anderes Pulver, wie zum Beispiel Joghurtpulver), Kakaobutter, Vanille und einen Emulgator, wie beispielsweise Soja-Le-

cithin. Auch hier werden wie bei dunklen Schokoladen nicht namens- oder geschmacksgebende Zutaten oder Zusatzstoffe geduldet. Milchschokoladen enthalten ebenfalls oftmals Vanille zur Abrundung des Gesamtgeschmacks. Sie wird ebenfalls nicht als Veredelung betrachtet.

### Weißer Schokolade, pur und veredelt

Bei der weißen Schokolade fasse ich die puren und die veredelten Sorten in einer Kategorie zusammen, denn einerseits gibt es nicht genügend weiße bean-to-bar-Schokoladen, um eine eigene Kategorie zu rechtfertigen. Andererseits sollten die veredelten weißen Schokoladen nicht mit den veredelten dunklen und Milchschokoladen in einer Gruppe vermischt werden. Ich habe mich deshalb dazu entschlossen, sie in einer eigenen Kategorie zusammenzufassen.

Nahezu jede weiße Schokolade enthält Vanille. Der Zusatz von Vanilleextrakt (nicht zu verwechseln mit der Zugabe von Vanilleschoten) dient jedoch ausschließlich zur Abrundung des Gesamtgeschmacks, ist nur dezent schmeckbar und nicht sichtbar. Kein Hersteller betrachtet die geringe Vanille-Zugabe in einer „normalen“ weißen Schokolade als Veredelung. Die Zugabe wird oft nicht hervorgehoben.

Ein Hersteller, der eine weiße Schokolade mit Vanille hervorhebt, erhöht die zugesetzte Vanillemenge erheblich und fügt in der Regel auch echte Vanilleschoten hinzu, sodass die schwarzen Körnchen in der Schokolade sichtbar werden.

Eine weiße Schokolade enthält üblicherweise die Zutaten Kakaobutter, Zucker, Pulver eines Molkereiproduktes (Milch-, Sahne- oder ein anderes Pulver, zum Beispiel Joghurtpulver), Kakaobutter, Vanille und einen Emulgator, beispielsweise Soja-Lecithin.

### Veredelte dunkle und Milchschokolade

In diese Kategorie fallen alle massiven Schokoladen, die selbst aromatisiert sind, die ganze Zutaten wie zum Beispiel Nüsse enthalten oder bestreut wurden. Gefüllte Schokoladen fallen in die Kategorie Riegel und gefüllte Schokoladen. Man könnte diese Kategorie auch in zwei Kategorien trennen – nach dunkler und Milchschokolade.



### **Nougat**

Alle Produkte, die ausschließlich oder zum Hauptbestandteil aus Nougat bestehen, gehören in diese Kategorie. Hier gibt es die meisten Kontroversen, da es manchmal schwierig ist, Nougatprodukte zu kategorisieren. So wurden zum Beispiel nahezu alle Riegel mit Nougatfüllung in der Kategorie Riegel und gefüllte Schokoladen berücksichtigt. Auch Nougat-Konfekt könnte in diese Kategorie eingeordnet werden. Da es sich aber um mundgerechte Stücke handelt, die oftmals auch mit anderen Zutaten veredelt und in Konfektschachteln mit anderem Konfekt enthalten sind, bleibt Nougat-Konfekt in der Kategorie Konfekt.

### **Riegel und gefüllte Schokoladen**

In dieser Rubrik sind aufgrund ihrer spezifischen Form und Vermarktung alle Riegel aufgeführt. Dabei kann es sich um pure, aber auch um veredelte oder gefüllte Schokoladenriegel handeln. Das mag nicht ganz korrekt sein, aber es ist so einfacher, den Überblick zu behalten. Des Weiteren sind in dieser Kategorie alle mit Ganache, Fondant oder anderweitig gefüllten Schokoladentafeln aufgeführt – in der Regel auch Schokoladen mit Nougatfüllung, wobei diese durchaus auch einmal in der Kategorie Nougat auftauchen können.

### **Konfekt**

In dieser Kategorie sind alle Produkte versammelt, die in mundgerechten Stücken angeboten werden: Trüffel, Schnittpralinen, aber auch Krokantthappen, Dragees oder Gelees. Gianduja, das einzeln verpackt ist, befindet sich dagegen in der Kategorie Nougat.



## BEWERTUNGSKRITERIEN

### Die Bewertung

Die Produkte werden nach verschiedenen Kriterien mit unterschiedlicher Gewichtung bewertet. Bei den Produktkategorien **dunkle Schokolade, Milchsokolade, weiße Schokolade, pur und veredelt** (gilt nur für die reinen weißen Schokoladen) sowie **Nougat pur** sind es die fünf folgenden Kriterien. Die in Klammern genannten Prozentzahlen geben Auskunft über die Gewichtung.

### Aroma (25%)

Eine Schokolade sollte nicht nur ein schokoladiges Aroma besitzen, sondern auch angenehme Nebendaromen. Diese können fruchtig, torfig oder auch würzig sein. Andere häufige Nebendaromen erinnern z. B. an Tabak, Pilze, Lakritz oder Gras.

Unter dem Aroma-Kriterium wird bewertet, ob und wie intensiv feine Aromen enthalten sind. Hier fließt aber auch die Wertung ein, ob das

Aroma als angenehm oder als unangenehm empfunden wird. Bei Nougat sollte ein dominantes Aroma der verwendeten Nüsse erkennbar sein. Je nach Stärke der Röstung der Nüsse, kann auch ein angenehmes Röstaroma vorhanden sein.

### Geschmack (35%)

Der Geschmack spielt eine übergeordnete Rolle und erhält daher die höchste Gewichtung. Er entsteht durch das Zusammenspiel von Geschmacks-, Geruchs- und Tastsinn, daher spielen hier das Aroma, der Geschmack (süß, sauer, bitter, salzig oder umami), der Schmelz und der Geruch eine wesentliche Rolle. Ca. 80% des empfundenen Geschmacks entstehen durch Aromen, die vom Geruchssinn wahrgenommen werden, nur ca. 20% entstehen auf der Zunge. Das gilt im Übrigen für alle Produkte, somit auch für Nougatprodukte.

Schärfe ist übrigens kein Geschmack, sondern eine Schmerzempfindung auf der Zunge.



### Aussehen/Bruch (5%)

Die Farbe der Schokolade sollte der Herkunft der Kakaobohnen entsprechen. Ecuador-Schokoladen sind aufgrund der dunklen Bohnen eher tiefschwarz, Criollo-Bohnen ergeben eher eine rötliche Farbe – sofern sie richtig verarbeitet wurden. Guten Java-Kakao erkennt man an den sehr hellbrechenden Bohnen, was sich auch in der Schokolade widerspiegelt. Der Bruch gibt Aufschluss über den Gehalt an Kakaobutter und eventuelle Produktionsfehler. Die Bruchstelle sollte schön glatt sein, eine bröselige Bruchkante zeugt von fehlerhafter Temperierung der Schokolade. Nougat sollte eine angenehme Festigkeit und eine seidig glänzende Oberfläche aufweisen.

### Schmelz (5%)

Die einzigartige Eigenschaft der Kakaobutter ist ihr Schmelzpunkt. Dieser liegt bei ca. 36°C, wodurch die Schokolade langsam auf der Zunge schmilzt. Ein guter Schmelz ist hilfreich bei der Aromenbildung und -entfaltung, er sollte nicht schmierig oder klebrig sein und eine lange Aromenentfaltung unterstützen. Nougat sollte ebenfalls zartschmelzend und weder schmierig, noch klebrig sein.

### Zutaten (30%)

Die optimale Zutatenliste für eine dunkle Schokolade besteht aus Kakaobohnen und Rohrzucker in Bio-Qualität. Hierfür verleihe ich in dieser Kategorie die Höchstnote. Abstufungen bilden die Zugabe von Kakaobutter und Soja-Lecithin etc. Bei Milchsokoladen sollte Zucker nicht an erster Stelle stehen. Die Verwendung von künstlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Konservierungsstoffen hat ausnahmslos eine Bewertung mit null Punkten zur Folge. Nougat sollte einen hohen Anteil an Nüssen (oder Mandeln) und einen niedrigen Zuckergehalt besitzen. Ansonsten gelten die gleichen Bedingungen wie bei den reinen Schokoladen.

Für die Kategorien **Veredelte dunkle und Milchsokolade, Riegel und gefüllte Schokoladen, Nougatprodukte (mit Schokolade umhüllt) und Konfekt** setzt sich die Bewertung aus folgenden Kriterien zusammen. Die in Klammern genannten Prozentzahlen geben Auskunft über die Gewichtung:

### Qualität der Schokolade (25%)

Die verwendete Schokolade spielt eine große Rolle, ist aber häufig sehr schwer zu bewerten. Mal ist bei Konfekt gar kein Überzug vorhanden, mal ist er nur sehr dünn. Es kommt auch häufig vor, dass das Aroma und der Geschmack der namensgebenden Zutat viel zu intensiv sind, um die Schokolade ausreichend schmecken und bewerten zu können.

Bei den hier bewerteten Kategorien spielt die namensgebende Zutat eine übergeordnete Rolle und daher konzentrieren wir uns darauf. Eine erhebliche Abweichung bei der Schokoladenqualität kann aber in anderen Kriterien zusätzlich benotet werden.

Wenn mir die verwendete Schokolade bekannt ist und diese von mir getestet und bewertet wurde, bildet diese Bewertung die Basis.

Bei Nougat und Nougatprodukten fällt dieses Bewertungskriterium weg und es kommen nur die anderen Kriterien zum Einsatz.

### Aroma des Geschmacksträgers (30%)

Wenn ich eine Erdbeerschokolade kaufe, soll sie auch nach Erdbeere schmecken – aber natürlich und nicht künstlich. Hier werden also die Intensität der namensgebenden Zutat und ihre Qualität beurteilt. Entscheidend für die Bewertung ist auch, ob zum Beispiel Fruchtroma durch Aromastoffe oder durch echte Frucht erzeugt wurde.

### Geschmack (15%)

Ein Produkt, das zwar ein intensives Aroma besitzt aber nicht schmeckt, ist trotzdem schlecht. Andererseits soll in erster Linie beurteilt werden, ob das Produkt auch wirklich nach der namens-

gebenden und den anderen enthaltenen Zutaten schmeckt.

Bei dieser Bewertungskategorie spielen meine persönlichen Geschmacksvorlieben keine Rolle. Wenn ich zum Beispiel ein Karamellkonfekt teste, wird es mir persönlich in der Regel zu süß sein. Es ist aber unmöglich, ein gutes Karamellkonfekt ohne eine gewisse Süße herzustellen. Eine schlechte Bewertung der Süße wäre also unprofessionell und fachlich falsch.

### **Konsistenz/Schmelz (10%)**

Auch wenn die Konsistenz bereits in der Bewertung des Geschmacks enthalten ist, wird dieses Kriterium zusätzlich separat bewertet. Eine Ganache sollte in der Regel weich-cremig sein und einen angenehmen Schmelz zeigen. Nougat darf nicht schmierig-klebrig sein und sollte auch einen feinen Schmelz besitzen.

Auch hier gibt es immer wieder Fälle, in denen eine Bewertung dieses Kriteriums nicht sinnvoll wäre – zum Beispiel bei flüssig gefülltem Krustenkonfekt – und dieser Punkt entfällt.

### **Zutaten (10%)**

Da es oft nicht möglich ist, die Zutaten eines Konfekts in Erfahrung zu bringen, fällt die Gewichtung hier relativ moderat aus. Beim Kauf aus der Frischetheke erhält man keine Zutatenliste und auf Konfektschachteln sind die Zutaten nicht für jede Sorte einzeln aufgelistet. Wenn mir jedoch bekannt ist, dass die verarbeitete Schokolade Vanillin enthält, erhält das Produkt für seine Zutaten keine Punkte. Dasselbe gilt natürlich für alle künstlichen oder naturidentischen Aromastoffe in der Füllung.

### **Sonstiges (10%)**

Bei Verwendung von künstlichen oder naturidentischen Aromastoffen sowie von Konservierungsstoffen erhält das Produkt keine Punkte in der Rubrik Sonstiges, um die Gewichtung eines solchen Mangels in der Gesamtbewertung zu verstärken. Bei allen anderen Produkten wird hier zusätzlich der Gesamteindruck des Produktes bewertet.



## 100%CHOCOLATECAFE

## Japan (Tokyo)

www.choco-cafe.jp

Verarbeitungsstufe: **Bean-to-bar**

100%ChocolateCafe ist eine Marke des japanischen Lebensmittel-Giganten Meiji, der im Jahre 1906 als Meiji Sugar Co., Ltd. gegründet wurde und vielfältig aktiv ist. Von Babynahrung bis Edelschokolade werden Lebens- und Nahrungsmittel aller Art angeboten. Auch in der Pharmaindustrie ist Meiji aktiv und sehr erfolgreich. Das Unternehmen beschäftigt mehr als 14.000 Menschen und erwirtschaftet einen Jahresumsatz von fast 10 Milliarden Euro. Im Jahre 1926 wurde die in Japan sehr bekannte und beliebte Meiji Milk Chocolate erstmals präsentiert. Dabei handelt es sich um ein Massenprodukt ohne besondere Qualität. 2004 gründete das Unternehmen die Marke 100%ChocolateCafe, die der Popularitätssteigerung von Schokolade und besonders dunkler Schokolade in Japan dienen soll. Alle Schokoladen tragen zusätzlich Nummern im Namen, die einem geschlossenen System folgen:

Die Nummern 01 bis 22 bezeichnen Single-Origin-, also dunkle Ursprungsschokoladen mit stets identischem Rezept. Jede dieser Schokoladen besitzt einen Kakaoanteil von 62 % (dazu muss man wissen, dass die Schokoladen für den japanischen Markt bestimmt sind und dieser Kakaoanteil für Asiaten in der Regel schon eine gewisse Herausforderung darstellt). Die Zutatenlisten lauten stets wie folgt: Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter und Soja-Lecithin.

Die Schokoladen mit den Nummern 23 und 24 sind Blends verschiedener Kakaosorten mit einem Kakaoanteil von 70 % und 80 %, wobei die Nr. 23 fruchtig-elegant und die Nr. 24 eher intensiv-aromatisch und bitter ist.

Die Schokoladen mit den Nummern 25 bis 28 werden mit unterschiedlichen Zuckersorten hergestellt: Nr. 25 mit Kokutou (japanischem Muscovado), Nr. 26 mit Wasanbon (traditionellem japanischem Zucker), Nr. 27 mit Honigpulver und Zucker und Nr. 28 mit Ahornsirup.

Die Milkschokoladen der Nummern 29 bis 33 werden mit Kakaobohnen und Milchpulver unterschiedlicher Ursprungsländer produziert: Nr. 29 mit Kakaobohnen aus Venezuela (Sur del Lago) und japanischem Hokkaido-Milchpulver, Nr. 30 mit Madagaskar-Bohnen und europäischem Milchpulver, Nr. 31 mit Ecuador-Bohnen und japanischem Hokkaido-Milchpulver, Nr. 32 mit Bohnen aus der Dominikanischen Republik und japanischem Hokkaido-Milchpulver und Nr. 33 mit Chuao-Bohnen und australischem Milchpulver. Die Zutatenliste ist immer identisch: Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Milchpulver, Soja-Lecithin.

Die Nummern 34 bis 36 sind Schokoladen mit unterschiedlichen Molkeprodukten. Nr. 34 ist eine weiße Schokolade, Nr. 35 eine Schokolade mit diversen Käsepulvern, Nr. 36 eine mit Kondensmilchpulver.

Die Nummern 37 bis 41 beziffern veredelte Schokoladen (Grüner Tee, Nougat, Erdbeere, Royal Milk Tea und Orange).

Die Nummern 42 bis 51 sind mit Gewürzen und Kräutern veredelte Schokoladen (Schwarzer Pfeffer, Zimt, Roter Chili, Jasmin, Vanilla Spicy, Rose, Minze, Basilikum, Zitronensalz).

Die Nummern 52 bis 54 sind Gesundheitsschokoladen (Sojamilch, Collagen, Hagebutte).

Die Nummern 55 bis 56 sind klassische Meiji-Schokoladen mit Rezepten aus dem Jahre 1926. Nr. 55 ist ohne Milchpulver hergestellt, Nr. 56 ist eine Milkschokolade.

Dann gibt es noch Specials, wie z. B. die Nr. 214 zum Valentinstag (natürlich mit der passenden Nummer), die von Jahr zu Jahr variiert. 2011 war es eine zweifarbige Schokolade, weiß und pink, mit Champagner und Pfirsich, und übrigens die einzige Schokolade mit künstlichen Aromen. Durch ein spezielles Verfahren wurde zwar echter Champagner verwendet, aber leider auch künstliches Champagner-Aroma.

Das Credo von 100%ChocolateCafe lautet: „Chocolate Wonder Land“.

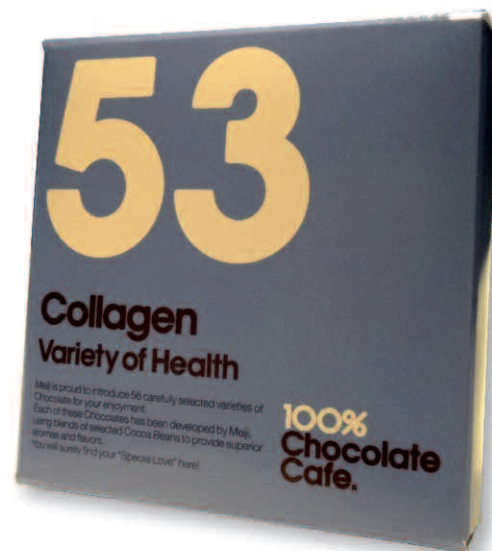
## Produktbewertungen

- Produkt: (Dunkel) Nr. 12: Chuao 62 %, Punkte: 92,95  
Preis/Menge: 200 JPY / 1,78 EUR / 14 g  
Sehr angenehmes Aroma, für eine Chuao vielleicht einen Tick zu süß, aber dennoch sehr gelungen. Weder adstringierend, noch sauer.  
Aromaprofil: Pflaume, Beeren, Melasse.
- Produkt: (Dunkel) Nr. 03: Madagaskar 62 %, Punkte: 92,25  
Preis/Menge: 200 JPY / 1,78 EUR / 14 g  
Sehr aromatisch, fruchtig und weder sauer noch adstringierend.  
Aromaprofil: Sanfte Zitrusfrüchte, Litschi, Vanille.
- Produkt: (Dunkel) Nr. 09: Colombia 62 %, Punkte: 90,15  
Preis/Menge: 200 JPY / 1,78 EUR / 14 g  
Aromatisch-würzig, mit dezenteren Röstaromen.  
Aromaprofil: Cashewkerne, Rosinen, Rübengraut-Sirup.
- Produkt: (Dunkel) Nr. 02: Ghana 62 %, Punkte: 85,50  
Preis/Menge: 200 JPY / 1,78 EUR / 14 g  
Schokoladigste aller dunklen Sorten, dezenter aromatisch.  
Aromaprofil: Schokolade, Nuancen von Joghurt und milden Beeren.
- Produkt: (Dunkel) Nr. 21: Java 62 %, Punkte: 83,40  
Preis/Menge: 200 JPY / 1,78 EUR / 14 g  
Einzige Schokolade, die leicht adstringierend ist. Fruchtig-sauer und mit dezenter Süße. Aromaprofil: Zitrusfrüchte, Tabak, Leder, Tropenholz.
- Produkt: (Dunkel) Nr. 13: Ocumare 62 %, Punkte: 82,40  
Preis/Menge: 200 JPY / 1,78 EUR / 14 g  
Milde, für Ocumare recht typische Aromen.  
Aromaprofil: Malz, Hopfen, Blüten, dezenter Kaffee.
- Produkt: (Dunkel) Nr. 20: Dominican Republic 62 %, Punkte: 80,90  
Preis/Menge: 200 JPY / 1,78 EUR / 14 g  
Etwas dezenter aromatisch, leicht sauer, aber sehr angenehm.  
Aromaprofil: Zitrusfrüchte, Kaffee, Gewürze.
- Produkt: (Milch) Nr. 32: Dominican Republic & Milk, Punkte: 93,00  
Preis/Menge: 200 JPY / 1,78 EUR / 14 g  
Mit japanischem Hokkaido-Milchpulver. Milchig-cremig, schokoladig und mit Kakaoscharakter.  
Aromaprofil: (Milch-)Kaffee, Tropenfrüchte, Toffee.



- Produkt: (Milch) Nr. 33: Chuao & Milk, Punkte: 91,80  
Preis/Menge: 200 JPY / 1,78 EUR / 14 g  
Mit australischem Milchpulver. Sehr aromatisch, leicht würzig und mit einem Hauch Räucheraroma.  
Aromaprofil: Rahm, Pflaume, Torf.
- Produkt: (Milch) Nr. 29: Sur Del Lago & Milk, Punkte: 90,60  
Preis/Menge: 200 JPY / 1,78 EUR / 14 g  
Mit japanischem Hokkaido-Milchpulver. Frisch-milchig und cremig, toller Kakaochaarakter.  
Aromaprofil: Butterfudges, Rahm, Haselnuss, rote Beeren, Gewürze.
- Produkt: (Milch) Nr. 30: Madagascar & Milk, Punkte: 86,90  
Preis/Menge: 200 JPY / 1,78 EUR / 14 g  
Mit europäischem Milchpulver. Milchig-cremig, schokoladig und mit Kakaochaarakter aus Madagaskar.  
Aromaprofil: Rahmkaramell, Toffee, Zitrusfrüchte.
- Produkt: (Milch) Nr. 31: Ecuador & Milk, Punkte: 85,00  
Preis/Menge: 200 JPY / 1,78 EUR / 14 g  
Mit japanischem Milchpulver. Milchig-cremig, schokoladig und mit dem Charakter Ecuador-Kakaos, herb und nicht sehr süß.  
Aromaprofil: Blumig (Jasmin), nussig, malzig.
- Produkt: (Weiße) Nr. 37: Maccha Punkte: 87,50  
Preis/Menge: 200 JPY / 1,78 EUR / 14 g  
Sensationelles Aroma von Matcha-Tee aus Kyoto. Milchig, cremig. Sehr gelungen.
- Produkt: (Weiße) Nr. 39: Strawberry, Punkte: 84,00  
Preis/Menge: 200 JPY / 1,78 EUR / 14 g  
Sehr erdbeurig. Fruchtig-sauer, mit Erdbeerfruchtpulver und angenehmer Süße.

- Produkt: (Weiße) Nr. 214, Punkte: 53,00  
Preis/Menge: 300 JPY / 2,66 EUR / 14 g  
Halb weiße Champagner-Schokolade, halb pinkfarbene Pfirsich-Schokolade. Sehr aromatische Frucht, einen Tick zu süß. Mit echtem Champagner, leider aber auch mit künstlichem Champagner-Aroma. Daher massive Abwertung in der Bewertung.
- Produkt: (Veredelt) Nr. 53: Collagen, Punkte: 93,50  
Preis/Menge: 200 JPY / 1,78 EUR / 14 g  
Eine unglaubliche Milchsokolade, die 500 mg Collagen enthält. Schmeckt etwas nach Orange und hat ein einzigartiges Mundgefühl. Wenn die Schokolade schmilzt, wird sie etwas geleeartig. Muss man einfach einmal probiert haben, kurios und eine echte Besonderheit. Japanische Frauen lieben diese Schokolade, da Collagen für die Schönheit förderlich sein soll.
- Produkt: (Veredelt) Nr. 42: Black Pepper, Punkte: 82,50  
Preis/Menge: 200 JPY / 1,78 EUR / 14 g  
62 %ige dunkle Schokolade mit würzigem Pfeffer, knusprig, dezente und angenehme Schärfe.



- Produkt: (Veredelt) Nr. 35: Cheese, Punkte: 83,00  
Preis/Menge: 200 JPY / 1,78 EUR / 14 g  
Was für ein Käsearoma, verblüffend! Die Cheese ist abartig intensiv käsig, aber grandios gelungen. Muss man natürlich mögen, aber es steht ja unübersehbar groß „Cheese“ auf der Verpackung. Die Milchsokolade beinhaltet eine Mischung verschiedener Sorten Käsepulver.
- Produkt: (Nougat) Nr. 38: Almond Praline, Punkte: 72,00  
Preis/Menge: 200 JPY / 1,78 EUR / 14 g  
Nougattafel mit knusprigen Mandelstücken. Schmeckt, aber der Nougat könnte etwas aromatischer sein.

#### Fazit:

Bunt, minimalistisch, ästhetisch, vielfältig und ansprechend. Klein, mit wenig Inhalt und teuer. Dennoch bin ich durchweg begeistert. Nicht nur das Konzept ist klug und durchdacht (da hat sich jemand richtig Gedanken gemacht), auch die Schokoladen schmecken (fast) alle besonders gut. Alle Ursprungsschokoladen sind gelungen. Auch wenn 62 % Kakaanteil relativ wenig ist, der typische Kakaogeschmack ist immer erkennbar. Die eine oder andere Schokolade hätte natürlich etwas herber sein können, Ihre Farben sind aber sehr unterschiedlich – so wie es auch sein muss. Die Milchsokoladen sind rundum gelungen, man schmeckt nicht nur die unterschiedlichen Kakaosorten heraus, sondern auch die Milchpulver verschiedenen Ursprungs. Alle Schokoladen besitzen einen fantastischen Schmelz. Kompliment an 100%ChocolateCafe, tolle Leistung! Schade, dass es die Schokoladen außerhalb Japans nicht zu kaufen gibt.

#### Empfehlung:

Bei 100%ChocolateCafe kommt jeder auf seine Kosten: Puristen, Liebhaber von Milch- oder von veredelter Schokolade und sogar Gesundheitsbewusste. Einfach zugreifen, man kann beim Einkauf kaum etwas falsch machen.

## A XOCO BY ANTON BERG

### Dänemark (Frederiksberg)

www.axoco.com



#### Verarbeitungsstufe: **Bean-to-bar und Standard-Schokolade**

Anfang 2007 wurde ich von Stine Kjær Lomholt kontaktiert. Sie arbeitet für die dänische Toms Group, zu der u. a. die Marke Anthon Berg gehört. Bekannt geworden ist Anthon Berg durch seine Präsenz in Duty-free-Shops an Flughäfen auf der ganzen Welt. Die bekanntesten Produkte dürften die mit Markenspirituosen gefüllten Schokoladenfläschchen sein. Voller Enthusiasmus erzählte mir Stine von dem neuen Projekt A Xoco, bei dem eine bean-to-bar-Herstellung von Schokoladen geplant war. Nachdem ich Muster von fünf verschiedenen Sorten erhalten hatte, konnte ich ihren Enthusiasmus teilen. Das waren sehr gelungene Schokoladen mit einer eigenen Identität. Anlässlich des Salon du Chocolat im Oktober 2007 in Paris haben wir uns dann getroffen. Bei diesem Treffen habe ich auch mehr über die vom Cocoa Research Institute of Ghana entwickelte Fermentationsmethode „Tray 10“ erfahren: Traditionell werden Kakaobohnen samt Pulpe in Mengen von ca. 50–70 cm Höhe in Kisten fermentiert. Zum Lüften werden die Bohnen regelmäßig umgeschichtet. Bei der „Tray 10“-Fermentation werden die Bohnen in Kisten in einer Höhe von 10 cm einlagig fermentiert. Die einzelnen Kisten werden übereinander gestapelt. Das ermöglicht eine kontinuierliche und regelmäßige Fermentation und soll eine deutlichere und intensivere Entwicklung der Aromen zur Folge haben. Die erste Ghana-Schokolade, die ich aus dem Hause A Xoco probiert habe, war tatsächlich etwas ganz Besonderes, äußerst aromatisch, mild und perfekt weiterverarbeitet. Leider wurde das Sortiment von fünf auf drei verschiedene Ursprungsschokoladen reduziert. Sehr bedauerlich ist, dass diese wunderbaren Schokoladen in Deutschland nur in einem einzigen Fachgeschäft erhältlich sind, nämlich bei Chocoholic in Bad Soden.

Auf das bean-to-bar-Projekt folgte dann konzeptionelles Konfekt, aufgeteilt in drei Kategorien: Pure, mit Konzentration auf eine Hauptzutat, Symbiosis, bei der zwei oder mehr Aromen eine perfekte Balance von Aroma und Geschmack bilden, und Fusion, bei der sich die gastronomische Welt mit Schokolade verbindet. Hier entstand Konfekt ausgefallener Aromen, wie beispielsweise reifer Ziegenkäse mit Honig und Thymian.

Außerdem fertigt die Firma eine Neuinterpretation der traditionellen Flødeboller, den mit Schokolade überzogenen und frisch hergestellten Schaumküssen.



#### Produktbewertungen

- Produkt: (Dunkel) Superior Fermentation 64 % – Ghana, Punkte: 90,50  
Preis/Menge: 49 DKK / 6,80 EUR / 100 g  
Tolles Aroma und sehr guter Schmelz, etwas zu süß im Abgang.  
Aromaprofil (Herstellerangabe): Blumig bis kräftig fruchtig, Noten von Joghurt. Eine sehr schöne und stimmige Beschreibung.
- Produkt: (Dunkel) Original Trinitario 68 % – Trinidad, Punkte: 84,50  
Preis/Menge: 45 DKK / 6,30 EUR / 100 g  
Voller Aromen, leicht fruchtig und nicht zu süß.  
Aromaprofil (Herstellerangabe): Komplexe Fruchtigkeit, Noten von Nüssen und einem Hauch Vanille.

- Produkt: (Dunkel) Ocumare 67 % – Venezuela, Punkte: 83,00  
Preis/Menge: 45 DKK / 6,30 EUR / 100 g  
Fruchtig-nussig, volle Aromen mit angenehmer Süße, sehr schöner Schmelz.  
Aromaprofil (Herstellerangabe): Fruchtig, leichte Noten von Roggen und Joghurt.
- Produkt: (Konfekt) Piemonteser Haselnüsse mit Lakritze und Himbeeren, Punkte: 95,10  
Preis/Menge: 49 DKK / 6,80 EUR / 125 g  
Extrem gut gelungene Dragees. Tolle Kombination, fantastisches Geschmackserlebnis, leicht fruchtig mit viel Aroma. Geschmacklich zu Beginn himbeerig, dann kommt die Lakritze.
- Produkt: (Konfekt) Marcona-Mandeln in dunkler Schokolade 64 %, Punkte: 92,00  
Preis/Menge: 49 DKK / 6,80 EUR / 125 g  
Dragees. Köstliche Mandeln, Schokolade nicht zu süß und nicht zu bitter. Passt sehr gut zur Mandel.
- Produkt: (Konfekt) Minzpastillen in dunkler Schokolade 72 %, Punkte: 89,00  
Preis/Menge: 49 DKK / 6,80 EUR / 125 g  
Dragees. Sehr erfrischend, sehr minzig, gelungen.
- Produkt: (Konfekt) Pure-Sortiment  
Preis/Menge: 1,12 EUR / Stück  
Gelungenes Sortiment mit zwei Highlights, sehr schmackhaft und ästhetisch.  
Konfekt-Einzelbewertungen:  
Karamell mit Læsø-Salz: Punkte: 85,00  
Gutes Karamellaroma, leicht gesalzen, weich, angenehm herb und cremig.  
Passionsfrucht: Punkte: 80,50  
Cremig-weiche Füllung, leicht fruchtig-sauer, angenehm herb.  
Marcona-Marzipan: Punkte: 77,50  
Etwas trocken und bröckelig, aber gutes Aroma und nicht zu süß.  
Piemont-Nougat: Punkte: 75,50  
Guter Nougatgeschmack, knusprige und feste Füllung.



Earl Grey und Jasmintee: Punkte: 71,50  
Feste, cremige Füllung mit gutem Teegeschmack.

- Produkt: (Konfekt) Fusion-Sortiment  
Preis/Menge: 1,12 EUR / Stück  
Innovativ, gewagt und sehr gut gelungen. Alleine die Bacon-Tomate gefällt nicht so sehr, da nicht sehr aromatisch.  
Konfekt-Einzelbewertungen:  
Ananas-Roquefort: Punkte: 83,70  
Helle Füllung, gutes Ananas- (zu Beginn) und Käsearoma (folgend). Leicht salzig, aber etwas zu süß.  
Foie-gras-Himbeere: Punkte: 79,50  
Leicht bröckelige Füllung. Zu Beginn Foie-gras-, dann deutliches Himbeeraroma.  
Ziegenkäse-Thymian: Punkte: 78,50  
Gutes Käsearoma, der Thymian ist etwas zu dezent. Fest und cremig, herb, leicht süß und salzig.  
Bacon-Tomate: Punkte: 71,50  
Zu wenig Aroma, besonders von der Tomate, leicht salzig-karamellig.

- **Produkt:** (Konfekt) Symbiosis-Sortiment  
**Preis/Menge:** 1,12 EUR / Stück  
Progressives und innovatives Sortiment. Sehr gelungene Kombinationen, die zumeist sehr harmonisch sind.  
**Konfekt-Einzelbewertungen:**  
**Apfelsine-Chili:** Punkte: 80,50  
Marzipanfüllung. Nicht süß, weich, körnig, dezente Apfelsine und dezentes Chili. Harmonisch.  
**Erdbeere-Basilikum:** Punkte: 79,50  
Fest und dunkle, wenig cremige Füllung. Erdbeerig-fruchtig, sehr dezentes Basilikumaroma.  
**Kaffee-Kardamom:** Punkte: 77,50  
Feste, dunkle und cremige Ganache. Herb und

- nicht süß. Leider zu wenig Aroma beider Geschmacksträger.  
**Apfel-Rosmarin:** Punkte: 77,50  
Dunkle Füllung, fest und cremig. Dezentes Rosmarin-, aber zu wenig Apfelaroma.  
**Lakritze-Karamell:** Punkte: 74,50  
Nicht zu süß, aber gutes Karamellaroma. Lakritze zu dezent, cremig-weiche, mittelhelle Füllung.  
**Nougat-Bergamotte:** Punkte: 70,00  
Zu wenig Füllung und etwas zu süß. Cremig, aber nicht weich, Karamellaroma gut, Bergamotte zu dezent.  
**Granatapfel mit Minze:** Punkte: 66,50  
Feste Füllung, leider wenig aromatisch.

**Fazit:**

Das Gesamtkonzept ist überzeugend, stimmig und verständlich, teilweise experimentell und verspielt, aber von guter bis sehr guter Qualität. Manche Geschmackskompositionen sind gewöhnungsbedürftig, aber durchaus interessant. Den Mut dazu sollte man belohnen. Die Ghana-Schokolade ist ein Paradebeispiel dafür, dass auch Afrika-Kakao voller Aromen sein kann. Auch die Ocumare und die Trinidad sind gute Schokoladen und können sich im oberen Qualitätssegment etablieren. Einzig auf die eingesetzte Vanille bei den Ursprungsschokoladen hätte man verzichten sollen. Das hat keine der drei verwendeten aromatischen Kakaosorten nötig. Die dragierten Nüsse sind sensationell, besonders die Piemonteser Haselnüsse, dragiert in Himbeerpulver und Lakritze. Köstlich! Ein ganz großes Manko war lange Zeit die Verwendung von Vanillin in der Milch- und in der weißen Schokolade. Alle Produkte mit diesen Schokoladen wurden dadurch bei der ersten Verkostung massiv abgewertet. Erfreulicherweise hat sich die Geschäftsführung im Jahr 2011 dazu entschlossen, Vanillin aus sämtlichen Schokoladen zu verbannen und durch natürliche Vanille zu ersetzen. Dadurch konnten sich die Noten deutlich verbessern. Meine kritischen Anmerkungen konnten scheinbar zu der Entscheidung beitragen, mich freut es jedenfalls sehr. Die Preise der hochwertigen Konfekt-Schachteln betragen 89 DKK (ca. 11,90 EUR) für 9 Stück, 129 DKK (ca. 17,30 EUR) für 16 Stück, 199 DKK (ca. 26,70 EUR) für 25 Stück und 285 DKK (ca. 38,20 EUR) für 36 Stück.

**Empfehlung:**

Liehabern reiner dunkler Schokolade empfehle ich die Ursprungsschokoladen, besonders die liebliche Ghana sollte man probiert haben. Für Experimentierfreudige eignet sich auf jeden Fall das Konfekt der Fusion-Linie, aber auch alle anderen Konfektsorten.

## ADI CHOCOLATE FIJI

**Fiji (Savusavu, Vanua Levu)**

www.chocolatefiji.com

**Verarbeitungsstufe: Bean-to-bar**

Tom Ohito und Harumi Zukoshis kulinarische Geschichte beginnt mit der Eröffnung eines japanischen Restaurants im Herzen von Savusavu Town auf der Insel Vanua Levu. Dort entdeckten sie wunderschöne Zeichnungen von koko pods (Kakaofrüchten). Schnell überkam sie die Leidenschaft zum Kakao. Sie experimentierten und schon bald verkauften sie ihren Gästen mehr Schokoladeneis als Sushi. Im Jahre 2006 entschieden sie sich zur Herstellung von Schokolade von der Bohne weg. Aufgrund der isolierten Lage Fijis gestaltete sich die Beschaffung der Maschinen schwierig, aber auch die Suche nach genügend Kakaobohnen erwies sich als nicht einfach. Dennoch nennt Tom Vanua Levu die „Kakaoinsel des Süd-Pazifiks“, da die Briten die ersten Kakaopflanzen schon im Jahre 1883 aus Sri Lanka (Ceylon) und zusätzlich Trinitario-Kakaobohnen aus Trinidad dorthin brachten. Von Beginn an half Adi Chocolate den Kakao-Bauern, alte Kakaobäume wieder ertragreich zu machen, um ausreichend Kakaobohnen zu erhalten. 50 Meter hohe, von Efeu überwachsene Cundeamor-Trinitario-Kakaobäume wurden beschnitten und gepflegt. Die Früchte der Amelonado-Forastero- und der sehr widerstandsfähigen Calabachillo-Forastero-Bäume waren voller Narben von Fledermäusen, die sich daran labten. Tom und Harumi suchten die Insel nach alten vergessenen Plantagen ab und begannen, eine nach der anderen wieder zu beleben. Im Jahre 2008 reichte der Ertrag erstmals zur Herstellung von Schokolade aus. Adi Chocolate baut bei seiner Produktion auch selbst Kakao an, fermentiert und trocknet ihn, um dann von der Bohne weg Schokolade herzustellen. Auch die Kakaobutter wird selbst gepresst. Hierfür wird der Amelonado-Kakao verwendet. Aber auch der Zucker kommt von der Insel, sein Produktionsort liegt nur eine halbe Stunde von Adi Chocolate entfernt. Somit bestehen diese Schokoladen zu 100 Prozent aus heimischen Zutaten.

**Produktbewertungen**

- **Produkt:** (Dunkel) Toto-A 80 % – Bitter Sweet, Punkte: 74,40  
**Preis/Menge:** 17,00 FJD / 6,66 EUR / 35 g  
Sehr mild im Geschmack, leicht bitter, würzig-waldiges Aroma. Schmelz ist angenehm.  
**Aromaprofil:** Feuchter Waldboden, Humus, Torf, Datteln, Pilze.
- **Produkt:** (Dunkel) Ami-Ami-Ca 72 % – Semi-Sweet, Punkte: 73,30  
**Preis/Menge:** 17,00 FJD / 6,66 EUR / 35 g  
Würziges Aroma, kaum bitter, überhaupt nicht sauer, dennoch leicht fruchtig im Abgang.  
**Aromaprofil:** Gewürze (Vanille, Zimt, Ingwer), getrocknete Feigen, Nüsse.
- **Produkt:** (Dunkel) 60 % Cocoa, Punkte: 69,60  
**Preis/Menge:** 17,00 FJD/6,66 EUR/35 g,  
Würzig-waldiges Aroma, kaum bitter und mit etwas sandigem Schmelz. Interessant und kurios.  
**Aromaprofil:** Feuchtes Heu, Laub, Nadelwald, Harz.



**Fazit:**

Es war nicht einfach und sehr teuer, die Schokoladen zu bekommen. Aber solch schöne Geschichten wie die von Tom und Harumi müssen erzählt werden, sie sind authentisch und ehrlich. Es macht Spaß, solche Menschen zu unterstützen.

Die Schokoladen sind recht primitiv und einfach, besitzen aber einen eigenen Charakter und Charme und sind geschmacklich und aromatisch kaum mit anderer Schokolade vergleichbar. Der Bruch und der Schmelz sind zwar ungewöhnlich, aber akzeptabel. Unter den mühseligen und einfachsten Umständen, unter denen Adi Chocolate begonnen hat, kann ich den Produkten nur ein respektvolles Lob aussprechen. Ich bin mir sicher, dass die Qualität steigen wird. Man sollte sie unterstützen und ihnen die nötige Zeit lassen.

**Empfehlung:**

Alle Produkte sind uneingeschränkt empfehlenswert, besonders für Chocoholics. Die Schokoladen sind nicht nur kurios, sondern einmalig auf der Welt.

## ÅKESSON'S

**Schweiz (Zug)**

[www.akessons-organic.com](http://www.akessons-organic.com)

**Verarbeitungsstufe: Fremdproduktion**

Die Firma Åkesson's einem bestimmten Herkunftsland zuzuordnen, stellt eine Herausforderung dar. Bertil Åkesson ist gebürtiger Schwede, seine Kindheit hat er hauptsächlich in Madagaskar verbracht, nun lebt er in Paris, London und New York – und in Brasilien, wo er an einer Plantage beteiligt ist. Das Unternehmen AO GmbH, das als Distributor seiner Schokoladen fungiert, hat er in der Schweiz gegründet, die Schokolade allerdings wird von einem französischen Chocolatier hergestellt. Der Ordnung halber bleibe ich meiner Linie treu und ordne auch dieses Unternehmen dem Land zu, in dem sich der Firmensitz befindet, also der Schweiz.

Die Familie Åkesson besitzt seit Jahrzehnten mehrere Kakaoplantagen in Madagaskar. Diese Plantagen sind mir bestens bekannt, da Coppeneur von einer dieser Plantagen, Menavava (ausgesprochen Menavav), Bohnen bezieht. Auch Domori und Amedei und andere namhafte Chocolatiers beziehen von dort ihre Kakaobohnen. Bei mehreren Besuchen konnte ich mich von der hervorragenden Arbeit auf den Plantagen überzeugen.

Die Plantagen liegen direkt am Sambirano-Fluss, in unmittelbarer Nachbarschaft zu der Millot-Plantage. Ursprünglich gab es im Sambirano-Tal eine große Plantage, die schon vor langer Zeit dreigeteilt wurde: In eine kleinere (Millot) mit einem wunderschönen Herrenhaus und zwei größere (Cenia und Sagi). Der Kakao aller drei Plantagen ist also mehr oder weniger desselben Ursprungs. Einzig die Pflege der Plantagen und die Art und Weise der Weiterverarbeitung der Bohnen unter-

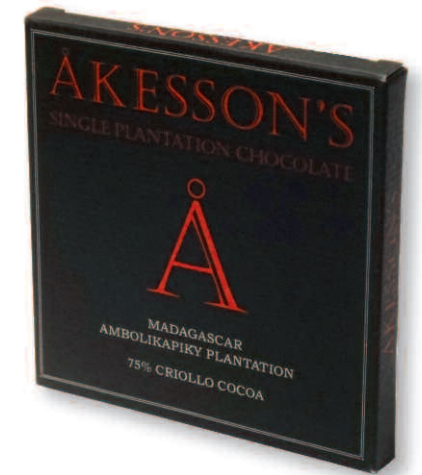
scheiden sich. Cenia wurde zwischenzeitlich verstaatlicht. Die Plantage Millot ist mehrheitlich in Händen eines madagassischen Großunternehmers. Millot und Sagi bewirtschaften die Plantagen sehr professionell. In der Mehrheit handelt es sich um die Kakaosorte Trinitario, vereinzelt aber auch um Criollo. Sagi unterteilt sich noch einmal in vier kleinere Plantagen: Madirofolo, Menavava, Bejofo und Ambolikapiky. Von der letztgenannten Plantage kommt der Kakao, den Bertil Åkesson für seine Madagaskar-Single-Plantation-Schokoladen verwendet.

Seit 2009 ist Bertil auch an der Plantage Sempre Firme in Brasilien beteiligt. Bis zur ersten Ernte wird die Brasilien-Schokolade aber aus Bohnen der Fazenda Monte Alegre in Brasilien hergestellt. Eine dritte Schokolade wird mit Kakao von Big Tree Farms aus Bali produziert. Das Unternehmen wird von Frederick Schilling, dem Gründer von Dagoba, und Blair und Ben Ripple, geleitet. Im September 2010 konnten wir gemeinsam die Kakaoplantagen auf Bali besichtigen. Hier, wie auch bei Diego Badaró in Brasilien, wird hervorragende Arbeit geleistet. Korrekterweise deklariert Åkesson's diese Schokolade nicht als Single Plantation, sondern als Single Origin, da die Bohnen von vielen kleinen Bauern stammen und von Big Tree Farms von der Fermentation bis zur Trocknung weiter verarbeitet werden.

Eine Besonderheit ist Åkesson's Faible für Pfeffer. Nicht nur, dass Bertil Åkesson auch mit Pfeffer handelt, seine veredelten Schokoladen enthalten ausschließlich Pfeffer als weitere Zutat.

**Produktbewertungen**

- Produkt: (Dunkel) Madagascar Ambolikapiky Plantation 75 % Criollo, Punkte: 90,00  
Preis/Menge: 5,40 EUR / 60 g  
Aromareiche Schokolade. Fruchtig und angenehm herb, mit feinem Schmelz.  
Aromaprofil: Zitrusfrucht, rote Beeren.
- Produkt: (Dunkel) Brasil Fazenda Monte Alegre 75 % Forastero, Punkte: 80,50  
Preis/Menge: 5,40 EUR / 60 g  
Die Forastero-Bohnen sind nicht sehr aromatisch, dennoch eine harmonische Schokolade. Toller Schmelz und nicht zu herb.  
Aromaprofil: Tropenfrüchte, Zedernholz.
- Produkt: (Dunkel) Bali Sukrama Farms 75 % Dark Chocolate, Punkte: 79,00  
Preis/Menge: 5,40 EUR / 60 g  
Fruchtig-würzig, mit angenehmer Säure. Schmelz etwas schmierig.  
Aromaprofil: Milde Tropenfrüchte (Mango, Papaya, Litschi), Humus.
- Produkt: (Veredelt) Madagascar Ambolikapiky Plantation 75 % Trinitario Cocoa & „Wild“ Voatsiperifery Pepper, Punkte: 92,95  
Preis/Menge: 5,40 EUR/60 g  
Extrem aromatischer Pfeffer, sehr angenehm und harmonisch mit der fruchtigen dunklen Schokolade. Dezent Schärfe.



- Produkt: (Veredelt) Madagascar Ambolikapiky Plantation 75 % Trinitario Cocoa & Pink Pepper, Punkte: 83,15  
Preis/Menge: 5,40 EUR/60 g  
Dunkle Schokolade mit sehr intensivem Aroma des Rosa Pfeffers, aber auch angenehmer Schokoladengeschmack.
- Produkt: (Veredelt) Bali Sukrama Farms 45 % Milk Chocolate & Fleur de Sel, Punkte: 81,50  
Preis/Menge: 5,40 EUR/60 g  
Dunkle Milkschokolade mit eindeutigem Kakaoaroma. Der Kokosnusspalmzucker ist deutlich schmeckbar, ebenso das Salz. Aromaprofil: Malz, Karamell, Rahm.
- Produkt: (Veredelt) Madagascar Ambolikapiky Plantation 75 % Trinitario Cocoa & Black Pepper, Punkte: 80,15  
Preis/Menge: 5,40 EUR/60 g  
Angenehmes Aroma und dezente Schärfe. Das Kakaoaroma der dunklen Schokolade gerät aber etwas in den Hintergrund.

**Fazit:**

Bertil Åkesson verfügt über eine Quelle feinsten Rohstoffe, die er auch konsequent nutzt. Auf der Plantage Ambolikapiky wachsen sowohl Trinitario- als auch Criollo-Bohnen, die er fein säuberlich trennen lässt, um eine nahezu reine Criollo-Schokolade produzieren (lassen) zu können. Die Qualität der Rohstoffe spiegelt sich in der Güte der Schokoladen wider, ihre Herstellung ist optimal. Auch wenn Bertil Åkesson nicht selbst produziert, kann man ihm zum Ergebnis gratulieren, zumal er seine Rohstoffschätze mit Pralus einem renommierten Chocolatier anvertraut. Erfreulicherweise zeigen Åkesson's Schokoladen nicht das sonst bei Pralus übliche starke Röstaroma, sodass auch die pure Madagaskar-Schokolade einen individuellen Charakter besitzt. Die Milkschokolade aus Bali wird mit Kokospalmzucker (auch Kokosblütennektar genannt) hergestellt, der einen einzigartigen karamelligen Geschmack besitzt und mit dem Salz gut harmoniert.

**Empfehlung:**

Die pure Madagaskar ist für Liebhaber fruchtiger Schokolade empfehlenswert. Allen, die es leicht scharf und würzig mögen, empfehle ich die drei Pfeffer-Schokoladen, besonders jedoch die mit dem umwerfenden wilden Voatsiperifery-Pfeffer.

## AL NASSMA

**Vereinigte Arabische Emirate (Dubai)**

www.al-nassma.com

Verarbeitungsstufe: **Fremdproduktion**

Al Nassma hat sich auf die Herstellung von Schokoladenprodukten mit Kamelmilch spezialisiert. Eine nicht unwesentliche Rolle in diesem arabisch-österreichischen Joint Venture spielt der Österreicher Georg Hochleitner. Er besetzt – wie es Al Nassma kommuniziert – die Position des „Spiritus Rector“. Damit ist wohl frei übersetzt die Produktentwicklung gemeint. Eine weitere wichtige Rolle spielt der deutsche Veterinärarzt Dr. Ulrich Wernery, der seit über 24 Jahren Chefveterinär des arabischen Scheichtums Dubai ist. Er konzipierte die weltweit erste Kamelmilchfarm und ermöglichte so die Erzeugung von ausreichend Kamelmilch zur Herstellung des für die Schokoladenproduktion benötigten Milchpulvers. Laut Dr. Wernery enthält Kamelmilch fünfmal so viele Vitamine wie Kuhmilch, aber lediglich halb so viel Fett. Sie ist bereits im Naturzustand homogenisiert und rahmt daher nicht. Da Kamelmilch nicht verklumpt, verursacht sie kein Völlegefühl. Kamelmilch ist auch für Menschen genießbar, die unter einer Kuhmilchunverträglichkeit leiden, da sie extrem allergenarm ist. Die Schokolade wird in Österreich produziert, und zwar bei dem für seine Waffelprodukte bekannten Unternehmen Manner.

**Produktbewertungen**

- Produkt: (Milch) Whole Milk 31 % Milk Chocolate, Punkte: 73,00  
Preis/Menge: 9,00 USD / 7,10 EUR / 70 g  
Diese Milkschokolade schmeckt schon anders als Schokolade mit Kuhmilch. Leider etwas wenig Kakaogeschmack und leicht zu süß. Dennoch keine schlechte Schokolade.  
Aromaprofil: Karamell, Malz, Nüsse, Mineralien.
- Produkt: (Veredelt) Dates 31 % Milk Chocolate, Punkte: 75,25  
Preis/Menge: 9,00 USD / 7,10 EUR / 70 g  
In der Milkschokolade könnten ruhig mehr Datteln enthalten sein, denn diese sind richtig schmackhaft.
- Produkt: (Veredelt) Arabia 31 % Milk Chocolate, Punkte: 73,75  
Preis/Menge: 9,00 USD / 7,10 EUR / 70 g  
Harmonisch abgeschmeckte Gewürze, die gut mit der Milkschokolade harmonieren.
- Produkt: (Veredelt) Macadamia-Orange 31 % Milk Chocolate, Punkte: 66,50  
Preis/Menge: 9,00 USD / 7,10 EUR / 70 g  
Milkschokolade mit Macadamia-Stücken, die man zu wenig schmeckt, dezentes Orangenaroma und kaum Fruchtcharakter.



**Fazit:**

Der Geschmack der Kamelmilch-Schokoladen ist schon anders als der mit Kuhmilch. Er ist ungewohnt, aber meiner Meinung nach nicht so unangenehm wie zum Beispiel der von Schokoladen mit Schafs- oder Ziegenmilch.

Alle Schokoladen weisen mit 31 % einen etwas zu geringen Kakaoanteil auf, für den man sich sicherlich im Hinblick auf die arabischen Hauptmärkte entschieden hat. Das Hauptaugenmerk liegt verständlicherweise auf der Milch, außerdem finden dunkle Schokoladen in den arabischen Ländern kaum Beachtung. Insgesamt sind die Schokoladen ordentlich gelungen, innovativ und eine Bereicherung für den Schokoladenmarkt.

**Empfehlung:**

Schokolade mit Kamelmilch ist nicht alltäglich, daher sollte jeder Liebhaber von Milchsokolade die Gelegenheit nutzen, sie zu probieren. Ich empfehle dann die pure Variante, bei den anderen Sorten wird das Kamelmilcharoma von den weiteren Zutaten überdeckt, besonders bei der Gewürzvariante. Kamelmilch-Schokolade ist Allergikern mit einer Kuhmilchunverträglichkeit zu empfehlen, stimmen Sie sich aber bitte vorher mit Ihrem Arzt ab.

## ALTER ECO

**Frankreich (Caudebec-en-Caux)**

[www.altereco.com](http://www.altereco.com)

Verarbeitungsstufe: **Fremdproduktion**

Alter Eco ist das französische Pendant zur deutschen GEPA. Alle Produkte sind sowohl Fair-Trade- als auch Bio-zertifiziert. Alles begann im Jahr 1999, als das erste Alter-Eco-Geschäft eröffnet wurde. Die Geschichte endete nicht erfreulich, denn nicht selten betrug der Tagesumsatz nur etwa 15 Francs, dafür wurde aber Ware im Wert von ca. 500 Francs gestohlen. Das Geschäft wurde wieder geschlossen und auch der zweite Versuch mit einem Geschäft scheiterte. Erst im Jahr 2002 und mit Hilfe der Supermarktkette Monoprix gelang der erste Erfolg. Wie es oft so ist, folgten weitere Händler dem Vorreiter Monoprix und entdeckten das Potenzial für Fair-Trade-Produkte. Weitere Supermarktketten wie z. B. Cora interessierten sich nun für die Alter-Eco-Produkte und der Erfolg war nicht mehr aufzuhalten. Heute ist Alter Eco sehr gut positioniert und bestimmt den Fair-Trade- und Bio-Markt in Frankreich. Die Schokoladen werden in der Schweiz von Chocolats Halba produziert.

**Produktbewertungen**

- Produkt: (Weiße) Blanc Éclats de Coco, Punkte: 63,00  
Preis/Menge: ca. 2,49 EUR / 100 g  
Schmeckt nach Kokos, aber durch den Aromastoff hat die Schokolade einen etwas künstlichen Charakter.
- Produkt: (Milch) Lait Doux & Fondant 32 %, Punkte: 60,00  
Preis/Menge: ca. 2,49 EUR / 100 g  
Milchig, mit wenig Kakaoschmelz und etwas zu süß. Aromaprofil: Sahnebonbon, Malz, Karamell, Honig.
- Produkt: (Riegel) Lait Praliné, Punkte: 62,00  
Preis/Menge: ca. 2,73 EUR / 100 g  
Milchsokolade mit viel zu süßer Füllung und recht dezentem Aroma. Einfach zu wenig Nougat.
- Produkt: (Veredelt) Noir Écorces d'Orange, Punkte: 55,50  
Preis/Menge: ca. 2,49 EUR / 100 g  
Wenig Fruchtcharakter, Orangenstückchen flach im Aroma und sehr trocken, leicht bitter. Dunkle Schokolade banal und mit wenig Aroma.

**Fazit:**

Das Design ist nicht überzeugend, aber auch die Verkostung der Produkte selbst animiert nicht, sie ein zweites Mal zu kaufen: sie sind banal und ohne Finesse. Gut, dass es beim Kauf von Schokolade noch einige Alternativen gibt, dem guten Zweck zu dienen. Von den Produkten lässt sich keines positiv hervorheben, daher belasse ich es bei den Kurzbeschreibungen.

**Empfehlung:**

Für alle geeignet, die beim Kauf der Schokolade auf Fair Trade und Bio achten.

## ALTEZA

**Ecuador (Guayaquil)**

[www.ecuacocoa.com](http://www.ecuacocoa.com)

Verarbeitungsstufe: **Bean-to-bar**

Alteza ist eine Marke des ecuadorianischen Schokoladenherstellers Ecuacocoa, der sowohl als Produzent von Massenware, als auch als Zulieferer für die Schokoladenhersteller vornehmlich Südamerikas tätig ist. Gegründet im Jahr 2000 begann das Unternehmen mit der Herstellung von Halbfertigprodukten, wie z. B. Kuvertüre und Kakaobutter. Seit 2005 ist Ecuacocoa auch Bio-zertifiziert. Die Produkte sind von keinem allzu hohen Niveau, obwohl man sich mit der neuen Marke Alteza die Bedienung des Mittelsegments verspricht.



- Das perfekte Handbuch zur Orientierung für Genießer, um beim Einkauf von Schokoladenprodukten die richtige Wahl zu treffen
- Umfangreicher Schokoladenguide mit über 2.700 Schokoladenprodukten von 271 Unternehmen und Marken aus 38 Ländern – getestet und bewertet.  
Mit übersichtlichen Best of-Listen zur schnellen Orientierung
- Insider-Informationen über Marken, Hersteller, Produkte, Herstellungstechniken und Zutaten
- Die Geschichte des Kakaos: Von den Olmeken 1500 v. Chr. bis zu den Top-Chocolatiers des 21. Jahrhunderts. Alles über die Anbauländer und der Verarbeitung von Kakao im Ursprungsland, mit ausführlicher Erklärung der unterschiedlichen Kakaosorten und deren Charakteristika
- Erklärung zu Herstellung von Schokolade, Nougat und Konfekt. Mit Länderprofilen aller wichtigen Herstellerländer der Welt
- Ethik, Fair Trade, Bio und Nachhaltigkeit sowie viele weitere Informationen rund um das Thema Kakao und Schokoladenprodukte

Georg Bernardini ist gelernter Konditor und Mitbegründer der Confiserie Coppeneur aus Bad Honnef. Nach 18 Jahren erfolgreicher Unternehmensleitung schied er im Jahre 2010 aus dem Unternehmen aus. In diesem Buch werden ausschließlich Produktkategorien besprochen und bewertet, die er während seiner aktiven Zeit selbst produziert hat. Für diesen Schokoladenguide nutze er seine Kenntnisse, Erfahrungen und Informationen, um den weltweiten Schokoladenmarkt zu analysieren.

ISBN 978-3-00-039820-9 € [D] 29,95



9 783000 398209