

Schokoladen(t)räume

Ein Besuch im Hamburger Chocoversum

Wenn ich mir einen Raum voll Schokoladenduft vorstelle, muss ich sofort an den großartigen Schoko-Wasserfall im Zuckergarten von Willy Wonka denken. Während der aber leider nur in Literatur und Film („Charlie und die Schokoladenfabrik“) existiert, ist es in Hamburg ganz real möglich, in Schokoluft einzutauchen: im Chocoversum von Hachez. Dieses moderne Museum stellt die Schokolade und ihre Herstellung in den Mittelpunkt – und produziert zu Ansichtszwecken vor Ort auch gleich kleine Mengen. Davon konnte sich eine ganze Reihe von FEC-Mitgliedern im September selbst überzeugen, die der Einladung des Chocoversums zu einer Infoveranstaltung mit anschließender Verkostung gefolgt waren. Kurz vorweg: Es war köstlich!

Denn wir wurden nicht nur mit Informationen über Schokolade gefüttert, sondern häppchenweise auch mit den Zutaten aus der Produktion. Das fing gleich mit einer frischen Kakaofrucht an, die Ausstellungsleiterin Anne Stribeck extra für uns besorgt hatte:

Wer hätte gedacht, dass die Kakaobohnen von wirklich köstlich schmeckendem Fruchtfleisch umgeben sind, dessen Geschmack an exotische Früchte von Mango bis Litschi erinnert? Während dieses die Zunge umschmeichelte, war die innen liegende Bohne so frisch eine Enttäuschung: Sie schmeckt herb, leicht nussig und etwas bitter und noch gar nicht nach Kakao. Dafür, so erklärte Anne Stribeck, muss sie mit dem Fruchtfleisch erst fermentieren und aromatisch aufgeschlossen werden.



Wie aus solch fermentierten Bohnen nach und nach fein schmelzende Schokolade wird, kann in der Ausstellung direkt verfolgt werden, denn hier stehen alle Geräte, mit denen die Verwandlung der Bohnen vorgenommen wird. Sie sind für den wunderbaren Duft im Ausstellungsraum ebenso verantwortlich wie für interessante Verkostungsmomente.

Aus dem Melangeur, in dem Kakao und Zucker miteinander verrieben werden, duftet es zwar schon gut, aber die Masse, die wir probieren durften, hat auf der Zunge noch eine ziemlich körnige Konsistenz und ist damit noch weit entfernt von Schokolade.



Nach dem Durchlaufen durch die große Walze ist zwar dieser Zustand behoben, dafür ist das resultierende Gemisch aber sehr pulverig und lässt den geliebten Schmelz vermissen. Dieser entsteht erst abschließend in der Conche, in der die Schokolade nun gerührt wird – je länger, desto schmelzender das Ergebnis. Wir lernen jedoch, dass das optimale Erlebnis für Zunge und Gaumen nach ca. 72 Stunden Rühren erreicht ist – danach steigert sich der Schmelz zwar weiter, aber zugleich kann sich beim Rühren das Aroma verflüchtigen.

Nach den leckeren Kostproben für Geist und Gaumen übernahm der preisgekrönte Patis-
sier Stephan Franz die Regie und führte uns in einer Verkostung rund um den Globus:

Wir probierten sechs Schokoladen, die jeweils sortenrein aus nur einer Kakaobohnen-Sorte hergestellt wurden und lernten dabei die eigenen Geschmacksvorlieben und -abneigungen in Sachen Schokolade kennen. Auch wenn Letzteres eigentlich kaum zu erwarten war, schieden sich an der Java-Schokolade tatsächlich die Geister: Auch ich als bekennender Schokofan mochte diese Sorte nicht und ließ daher sogar ein Stück Probetäfelchen zurück.



Ein großes Lob an Stephan Franz: Nicht nur, dass er uns während der Verkostung mit reichlich Infos versorgte, er hatte auch zu jeder vorgestellten Schokoladensorte eine Praline für uns vorbereitet. Diese waren durchweg köstlich und brachten die vorgestellten Schokoladen optimal zur Geltung. Und selbst die Praline mit Java-Schokolade war ein ungetrübter Genuss, der zum einen Franz' Können unter Beweis stellte und zugleich zeigte, dass Schokolade manchmal erst in Kombi mit anderen Aromen richtig perfekt schmeckt.

Abgerundet wurde der Abend von einem Besuch im gegenüberliegenden Restaurant Slowman mit einem leckeren kleinen Menü (Tomatensüppchen, vegetarisches Sushi und ein aromatisches Gemüse-Allerlei).

Das Slowman ist für sein soziales Engagement bekannt – es bietet jungen Menschen aus schwierigen Zusammenhängen eine Ausbildung – und punktet zugleich mit einer frischen, regionalen Küche aus nachhaltig produzierten Lebensmitteln. Ein überzeugendes Konzept und ein schöner Abschluss für einen rundum gelungenen Abend.

Karen Schulz

Chocoversum: Meßberg 1, 20095 Hamburg, Tel. 040-41 91 230-0; www.chocoversum.de

Stephan Franz: Schokofoto, Industriestraße 25, 22880 Wedel/Holst., Tel. 04103-70 310- 74; www.schokofoto.de

Slowman: Burchardsstraße 13c, 20095 Hamburg, Tel. 040-33 75 61; www.slowman.de