

KAKAO UND SCHOKOLADE

Die zarteste Versuchung unserer Zeit



Schokolade tröstet: Jean Harlow in "Diner at Eight" von George Cukor (1933).

(in: l'ABCdaire du chochoat - Flammarion)

Ein Streifzug über den ersten "Salon mondial du cacao et du chocolat", der vor kurzem in Brüssel stattfand.

Surftipp: www.ambao.com

Nachdem sich die EU-Schokoladenwelt seit zwei Jahren mit der so genannten Billigfettdektive abfinden musste, durfte man gespannt sein, wie die Kakaoproduzenten in Afrika und die renommierten Schokoladenhersteller in Europa darauf reagieren würden. In Luxemburg scheint nach der "Quizaine du chocolat" des Außenministeriums im Dezember 2000 für die hiesige Schokoladenwelt kein weiterer Handlungsbedarf zu bestehen. Nicht so in Belgien. Die Elfenbeinküste, weltweit die größte Produzentin von Kakaobohnen, hatte für dieses Jahr den Impuls zu einer Erweiterung der belgischen Aroma-Masse gegeben. Dies ist eine Art "Fréijorsfoire" mit den Schwerpunkten Kaffee, Tee und Schokolade. So fand im Rahmen der diesjährigen Aroma-Ausstellung in Brüssel der erste "Salon mondial du cacao et du chocolat" statt.

Zur Verkostung gab es Schokolade à gogo: frische Ananaswürfel mit warmer Schokoladenkouverture am Stand der Elfenbeinküste, Schokodrops des renommierten Michel Cluizel, hergestellt aus Kakao von São Tomé, die Schokosorten mit hochprozentigem Kakaoanteil Sensations "fortes en cacao" von Côte d'Or oder die Dolfin-Schokolade mit frischem Ingwer und "au poivre rose".

Eine Schokoladenbüste des Präsidenten der Elfenbeinküste,

frische und getrocknete Kakaoschoten aus São Tomé und ein Modedefilé mit faszinierenden Schoko-Kleidern (gemeinsame Kreationen von Modedesignern und Chocolatiers) waren die Highlights dieses ersten Weltsalons. Vertreten waren neben kleineren Schokoladenherstellern vor allem der Marktführer Côte d'Or sowie die Eupener Traditionsmarke "Chocolat Jacques", die seit kurzem wieder verstärkt auf dem luxemburgischen Markt mit ihrer Werbung im 60er Jahre Look präsent sind. Doch Tradition ist auch im Wandel begriffen, denn "Côte d'Or", das belgische Flaggschiff in Sachen Schokolade, gehört mittlerweile zum weltweiten Konzern Philip Morris-Kraft-Jacobs-Suchard. Die Schokoladensorten mit dem berühmten Elefanten machen allein die Hälfte des belgischen Marktes für den Bereich der Tafelschokoladen aus.

Schokokleider und -Skulpturen

Auf die Frage, weshalb Côte d'Or im Zeitalter von Nachhaltigkeit und Antiglobalisierung nicht im Bereich der Bio-beziehungsweise FairTrade-Schokolade mitmacht, winkt der Côte d'Or-Verantwortliche an seinem Stand ab: "Kein Bedarf für solche Nischenprodukte und ohnehin weiß ja keiner, dass wir Mitglied eines 'antiglobalisierungsgefähr-

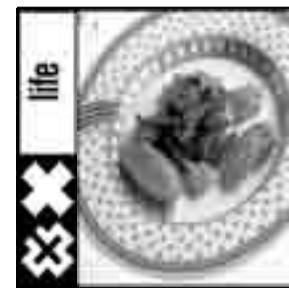
deten' Konzerns sind". Außer belgischen Herstellern fanden sich keine der renommierten Markenamen wie Valrhona oder Lindt-Sprüngli auf der Aroma-Messe.

Bei den Vertretern der Kakaoproduzenten traf die Bezeichnung "Salon mondial" schon weitaus eher zu. Neben der Elfenbeinküste war Ghana mit seiner im Ursprungsland hergestellten Schokoladenmarke "Golden Tree" vertreten. Und natürlich auch Indonesien, der asiatische Großproduzent, der über die Hälfte der Kakaoproduktion auf Großplantagen mit den entsprechend zweifelhaften Arbeitsbedingungen anbauen lässt. Aber auch kleinere Produzentländer wie Ecuador oder Kamerun waren vertreten, wobei der kleine afrikanische Inselstaat São Tomé durch seinen originellen Stand besonders auffiel: Neben dem Verkauf von frischen und getrockneten Kakaoschoten gab es eine "Rue des Siestes", die ausgerüstet mit einigen Liegestühlen ein bisschen Inselambiente aufgenommen ließ.

Außer den Unmengen an Schokolade, die man ausprobieren konnte, gab es an einem Stand direkt ein ganzes Paket mit sechs Meeresfrüchten der bekannten Guylian-Marke neben zahlreichen Infomaterialien zu begutachten. Das Besondere daran aber war, dass es auf diesem Stand der "Traditional and Quality Chocolate Association" nicht um Produktwerbung für die Guylian-Marke ging, sondern um das Label, mit dem diese Schokolade gekennzeichnet ist: "Ambao". Das Ambao-Label wurde eigens als Antwort der belgischen Regierung auf die EU-Schokoladendirektive ins Leben gerufen und untersagt durch sein Lastenheft nicht nur den Gebrauch von pflanzlichen Ersatzfetten in der Schokolade, sondern auch den Einsatz von gentechnisch manipulierten Einsatzstoffen. Neben Guylian und anderen belgischen Schokoladenherstellern nutzt mittlerweile auch "Chocolat Jacques" das Ambao-Label, so dass auch hier weiterhin Schokolade mit Kakaobutter garantiert bleibt. Nur "Côte d'Or" verzichtet nach gewohnter Konzernmanier auf solche Garantien einer unabhängigen Kontrollinstanz.

Wer auf den Schokoladengeschmack gekommen ist, es jedoch nicht bis zum nächsten "Salon mondial du cacao et du chocolat" aushält, kann sich zwischendurch die Zeit mit einem lohnenswerten Besuch im Kakao- und Schokoladenmuseum auf der Grand-Place in Brüssel versüßen. Im Übrigen ist eine nächste Ausgabe des "Salon mondial du cacao et du chocolat" im Rahmen der im November in Luxemburg stattfindenden Weltmesse "Expo-gast" angesagt.

Jean-Louis Zeien



Kachkéis, Boune-schlupp & Bacalhau

(rg) - In der Luxemburger Küche ist die Post-Ketty-Thull Ära angebrochen. Einige Zeit nach Hausemers Monumentalschinken "Luxemburgisch Kulinarisch"

wartet nun die Fernsehköchin **Maischi Tibesart** mit einem praxisorientierten Kompendium **Die Luxemburger Küche heute** auf. Die traditionellen Rezepte sind zeitgemäßer und leichter geworden, das Spektrum von deftigen Ardenner Speisen wurde um französische, italienische und gar portugiesische Zusätze bereichert. Das Kochbuch der versierten Gastropädagogin besticht durch die Übersichtlichkeit der Präsentation, die Klarheit der über 150 vorgestellten Rezepte und den weiten Fächer von mehr oder weniger schwierigen Komponenten eines Luxemburger Menüs. Die perfekten Fotos von Guy Hoffmann geben selbst der "Kachkéiseschmiér" eine gewisse Eleganz und machen Lust auf "Tierteg". Ein Buch, das in keiner großherzoglichen Küche fehlen darf.

Maischi Tibesart: Die Luxemburger Küche heute, Editions Guy Binsfeld, 155 S., zahlreiche Farbfotos, 19,80 €.



Macadamia Cowboys

(fs/rg) - Die Macadamia-Nüsse aus Costa Rica sind ein besonders wertvolles Lebensmittel. Sie haben einen hohen Anteil an Eiweiß und hochwertigem Fett. Sie sind zudem sehr lecker,

denn die Röstung in Nussöl verleiht ihnen ein ganz besonderes Aroma und unterstreicht den nussigen Geschmack.

Die Nüsse stammen u.a. von der Kooperative Coopetila, deren Mitglieder Kleinbauern sind, die vor allem Kaffee anbauen. Die Kooperative bietet Setzlinge aus der eigenen Baumschule und berät die ProduzentInnen beim Anbau der schattenspendenden und erosionsbremsenden Bäume.

Weiterverarbeitet werden die Nusskerne vom Dachverband Coocafe, der die Abhängigkeit vom Kaffee reduzieren möchte und Maßnahmen zur Diversifizierung der Produktion durchführt. Durch die Verarbeitung der Nüsse in Costa Rica entstehen zusätzliche Arbeitsplätze. Die Nusskerne werden lediglich in den Niederlanden geröstet und verpackt.

Macadamia-Nüsse: in allen Weltläden erhältlich, jedoch noch nicht TransFair gelabelt.



Dynamite Wine

(roga) - La Californie, terre du soleil avec un potentiel de vins puissants. S'il y en a de toutes sortes, en règle générale la qualité des vins est excellente.

D'emblée, ce cru ne tient pas son nom de sa puissance, mais du fait qu'il fallait utiliser la dynamite pour égaliser des terrains accidentés dans les vignobles appartenant à la "Carmenet Winery" de Green Ellen, en Californie. Nonobstant, le nom **Dynamite** se prête bien pour caractériser ce Cabernet Sauvignon labellisé "North Coast", puisque les raisins proviennent de vignobles des appellations Napa, Sonoma, Lake et Mendocino. C'est comme si toute la puissance de ces terroirs était concentrée dans ce cru explosif, mais d'une étonnante complexité. En plus, une certaine finesse n'est pas absente. Décidément, les Américains sont prêts à et capables de tout faire dans la vinification.

Dynamite: Cabernet Sauvignon North Coast 199, Carmenet Winery (www.carmenetwinery.com), imp. Weingarten Eden D-94167 Bad Griesbach/Tettenweis.