Wenn das Stückchen mit dem Schlückchen …

Die Schokoladenseiten des Weins

Mit Natalie Lumpp

Die Badenerin hat als Sommelière in renommierten Restaurants wie der Traube Tonbach in Baiersbronn den Gästen die besten Tropfen empfohlen und kredenzt. Heute ist sie als freie Weinberaterin tätig, sie schreibt Kolumnen und gibt ihr Wissen als Weinexpertin auch im Fernsehen weiter – und in **Mein Ländle**.

Wein und Schokolade ergeben eine göttliche Kombination. Das kommt nicht von ungefähr. **Mein Ländle**-Sommelière Natalie Lumpp verrät, warum und wie Sie den himmlischen Genuss zuhause am besten zelebrieren.

Wein betrachteten schon die Griechen und Römer als nicht von dieser Welt und dasselbe galt für *Theobroma cacao*. Die lateinische Bezeichnung für den Kakaobaum bedeutet so viel wie „Speise der Götter“. Wein und Schokolade sind tatsächlich ein göttliches Gespann. In Maßen genossen sind sie erfreulicherweise gesund, denn dass sie zum Genuss verführen, steht außer Frage. Ich darf Ihnen verraten, dass ich bei Weinproben mit Schokolade grundsätzlich doppelt so viel Wein benötige wie sonst, ein spannendes Phänomen.

Es lässt sich leicht erklären. Wenn die Kombination passt, nimmt man einen Schluck Wein, etwas Schokolade, schließt die Augen – und möchte die himmlische Erfahrung gleich wiederholen. Weniger leicht erklärlich ist der Umstand, dass gerade diese Kombination lange Zeit als verpönt galt, vor allem in Deutschland. Das hängt nicht zuletzt damit zusammen, dass sich das Angebot früher auf Industrieschokolade beschränkte. Für die gilt auch weiterhin: am besten mit einem Schluck Kaffee oder warmer Milch genießen. Bei den hochwertigen Schokoladen hat man hingegen meist wenig Zucker, dafür einen hohen Kakaoanteil sowie das Wichtigste: hochwertigen Kakao.

Zitrusnote mit Aha-Effekt

Als sich der Trend „Wein und Schokolade“ in Deutschland zu etablieren begann, war vielfach Valrhona-Schokolade aus dem Vallée du Rhône in Frankreich mit von der Partie. Schon früh auf hochwertigen Kakao spezialisiert, brachten Schokoladen aus dieser Gegend einen hohen Kakaoanteil mit, dafür aber wenig Zucker. Schnell erkannte man, wie gut diese dunklen Sorten zu barriquegereiften Rotweinen passen. Die Röstaromen vom Barrique und Schokolade ergänzen sich perfekt. Kein Wunder, schließlich werden auch die Kakaobohnen geröstet.

Mir persönlich machte die Kombination schon früh große Freude, hatte ich doch schnell herausgefunden, wie sehr ein bisschen dunkle Schokolade in einer Fleisch- oder besser noch Wildsoße oder im Rotkohl den begleitenden, kraftvollen Rotweinen schmeichelt. Mein Aha-Erlebnis hatte ich allerdings mit Weißwein, und zwar als ich den Chocolatier Eberhard Schell kennenlernte. Er kreierte vor vielen Jahren eine Schokolade für Riesling. Bis dahin hatte eine Kombination mit Weißwein als unvorstellbar gegolten, der vielen Säure wegen. Aber der Schokoladenpionier aus Gundelsheim versetzte seine Milchschokolade mit Zitruszesten und Fleur de Sel, speziell gedacht als Begleiter zu Riesling. Letzterer zeichnet sich durch seine Mineralität und feine Zitrusaromen aus. Tja, was soll ich sagen? Ich weiß es noch wie heute, die Kombination schlug ein wie eine Bombe!

Chocolatiers haben Schokoladen kreiert, die sich besonders gut als Weinbegleiter eignen.

Seit damals hat Eberhard Schell nicht aufgehört, an den perfekten Kombinationen zu arbeiten. Unermüdlich erweitert er sein Repertoire, zu dem unter vielen anderen eine „Barrique“-Schokolade gehört. Auf der Rückseite seiner edlen Verpackung können Sie immer nachlesen, mit welchen Weinen die Schokolade besonders gut harmoniert. Sie können es aber auch ganz individuell ausprobieren. Und wenn Sie schon beim Ausprobieren sind: Die Schokoladen von Kevin Kugel haben mich zu einem großen Fan gemacht. Er hat kürzlich mit seiner Schokoladenmanufaktur ein neues Domizil in Sindelfingen bezogen.

Die Probe aufs Schmecksempel

Aber wie zelebriert man das Traumduo nun am besten? Idealerweise haben Sie gleich mehrere Weine geöffnet (weiß, rot oder rosé – alle können Überraschungen bieten) und probieren verschiedene Schokoladen dazu. Am meisten macht das Spaß mit Freunden. Zu Beginn probiert man erst einmal den Wein pur. Dann nimmt man ein Stück Schokolade – und riecht daran! Kein Tier würde jemals etwas essen, was es nicht vorher gerochen hat. Die Schokolade im Mund langsam anschmelzen lassen und dann bitte einen Schluck Wein dazunehmen. Ganz schnell merken Sie, ob die Kombination klasse ist – oder auch nicht. Es bleibt spannend.

Die Schokolade sollte übrigens nicht zu kalt sein, idealerweise bewahren Sie sie bei Zimmertemperatur auf. Hochwertige Schokolade gehört ohnehin niemals in den Kühlschrank! Die Kakaobutter nimmt zu schnell fremde Gerüche auf, beispielsweise vom Käse. Am besten nur leicht kühl, trocken und in geruchsfreier Umgebung lagern.

Text: Natalie Lumpp, Fotos: Schell Schokoladenmanufaktur (3), Fotolia (2), Stock.adobe.com/raresb (1)

Schokolade und Rotwein, ein Traumduo. Doch auch Riesling wurde schon mit Schokolade gesehen …

Kakaohaltige Errungenschaften

Vom bitteren Wasser zur süßen Tafel

Die Entdeckung des Kakaos schreibt man am häufigsten den Azteken zu. Ihr Gott soll ihnen den Kakaobaum als einen „Baum der Erkenntnis“ geschenkt haben. Doch die Olmeken sollen schon viel früher von der Schokolade gewusst haben. Die Bezeichnung *kakawa* entstammt ihrer Sprache, auf die das Wort Kakao zurückgeht. Wer auch immer sie zuerst fand, bei den Indios galt die Schokoladenbohne als so wertvoll, dass sie als Zahlungsmittel eingesetzt wurde: Für 13 Bohnen bekam man ein Meerschweinchen, damals zum Essen gedacht, und für 1000 Bohnen ließ sich gar eine Sklavin erwerben.

Als der Kakao durch spanische Eroberer im 16. Jahrhundert nach Europa kam, wurde er als Stärkungsmittel und Medizin eingesetzt. Im darauffolgenden Jahrhundert kam dem Kakao beim Adel und in den Klöstern eine größere Bedeutung zu – das Heißgetränk wurde mit Zucker, Honig und Gewürzen wie Zimt und Anis verfeinert. Erst ab Mitte des 18. Jahrhunderts fand die Verbreitung im vornehmen Bürgertum statt, Schokolade und Zucker waren teuer.

In Deutschland entstand aus einer Konditorei in Halle 1804 die erste Schokoladenfabrik. In der Schweiz kreierten 1875 Henri Nestlé und Daniel Peter die erste Milchschokolade. Vier Jahre später entwickelte Rodolphe Lindt ein Verfahren zum sogenannten Conchieren der Schokolade, nach wie vor wichtig bei der Herstellung. Dabei wird sie zerrieben, erwärmt und gerührt und das spezielle Aroma erschlossen.

Wenn Sie mehr über die Geschichte, Herkunft und Herstellung erfahren möchten, lohnt sich ein Blick in Eberhard Schells Buch „Schokolade & Wein“, für Interessierte ein „Must-have“. Wenn Sie weniger lesen, dafür lieber eigene Erfahrungen sammeln und in eines der typischen Ursprungsländer wie Equador reisen, werden Sie vielleicht überrascht sein, keine Schokoladentafeln vorzufinden. Schokolade wird dort eher getrunken, und *xocolatl* bedeutet so viel wie „bitteres Wasser“. Die erste Schokoladentafel soll im englischen Bristol hergestellt worden sein. Wichtig war hierfür das Pressen der Bohnen, um die wichtige Kakaobutter zu gewinnen … Sie merken schon, Schokolade ist ein reichhaltiges Thema, genau wie Wein, und perfekt für Genießer.