

Herr Bernardini, ein Drittel der Deutschen ist davon überzeugt, dass Osterhasen zu Weihnachtsmännern eingeschmolzen werden und umgekehrt. Stimmt das?

Nein, das ist Unsinn. Zum einen ist das gesetzlich nicht erlaubt, zum anderen wäre das Einschmelzen teurer, als wenn man das ganze Zeug auf die Müllkippe wirft. Die Hersteller haben einen anderen Weg gefunden: Osterhasen, die übrig bleiben, werden zu günstigeren Preisen etwa nach Osteuropa verkauft.

Für Ihr Buch „Schokolade – das Standardwerk“ haben Sie neun Monate lang jeden Tag probiert. Das klingt nach einem Traumjob ...

Im Gegenteil, es war oftmals eine Tortur! Ich habe viel mehr schlechte Schokolade verkostet als gute. Nur 20 Prozent der 6000 Produkte waren so gut, dass ich sie noch mal kaufen würde. Es hat mich wirklich überrascht, wie viele schlechte Erzeugnisse es auf dem Markt gibt – auch bei den sehr teuren Schokoladen.

Was hat Ihre Geschmacksnerven am meisten strapaziert?

Das Schlimmste ist für mich der ausufernde Einsatz von Aromen in der Schokoladenindustrie. Egal ob natürlich oder künstlich, sie zerstören unseren Geschmackssinn. In der Massenproduktion werden sie benötigt, weil nur so eine lange Haltbarkeit gewährleistet werden kann. Ich finde aber, wenn man eine Heidelbeerpraline herstellt und Aromen verwenden muss, damit sie auch tatsächlich nach der Frucht schmeckt, sollte man es einfach lassen.

„Wenn man eine Heidelbeerpraline herstellt und Aromen verwenden muss, damit sie tatsächlich nach der Frucht schmeckt, sollte man es einfach lassen.“

In Ihrem Buch haben Sie etwas geschrieben, was die meisten sehr überraschen, wenn nicht gar schocken wird: Die USA seien mittlerweile das Schokoladenland.

Bei den kleinen, feinen Manufakturen sind die USA führend. Es gibt inzwischen rund 200 kleine Hersteller, von denen etwa 50 sehr gut sind. 50 großartige Schokoladenhersteller haben wir noch nicht mal in Europa. Die Amerikaner geben aber auch gerne mal zehn Dollar für eine gute Schokolade aus.

Der wissenschaftliche Name für die Kakaopflanze lautet Theobroma – das heißt übersetzt „Speise der Götter“. Warum können die meisten Menschen von Schokolade nicht genug bekommen?

Schokolade hat eine gewisse Sinnlichkeit. Es ist einfach schön, ein Stück Schokolade auf der Zunge zergehen zu lassen. Außerdem gibt es sie in allen möglichen Formen und Strukturen, als Pralinen, Dragees, in Desserts, zum Beispiel als Moeleux au Chocolat – ein Kuchen mit einem flüssigen Schokoladendekorn.

Speise der Götter

Zu Ostern wird jeder Deutsche im Schnitt ein Pfund Schokolade essen. Warum passen Mensch und Kakao so gut zusammen? Und welcher Schokohase schmeckt am besten? Georg Bernardini hat weltweit 6000 verschiedene Schokoladen verkostet und kennt die Antworten. Ein Interview von Anna Heidt



SCHOKOHOLIC
Georg Bernardini, 50, ist Mitbegründer der Confiserie Coppeneur. Er hat zwei Bücher über Schokolade geschrieben. Seit 2015 führt er in Bonn das Schokoladengeschäft „Georgia Ramon“. FOTOS: IMAGO

Dann weihen Sie uns doch bitte in die Geheimnisse der Schokoladenherstellung ein. Auf was kommt es an?

Eines der Geheimnisse, warum Schokolade im Mund so unvergleichlich zart zergeht, liegt im Schmelzpunkt der Kakaobutter – er liegt bei etwa 34 Grad Celsius und damit knapp unterhalb der menschlichen Körpertemperatur. Das richtige Temperieren ist ganz wichtig: Erwärmen auf ca. 45 Grad, abkühlen auf 26 bis 27 Grad und wieder erwärmen auf etwa 31 Grad. Durch das Durchlaufen der unter-

schiedlichen Temperaturen können die Fettkristalle der Kakaobutter eine stabile Struktur aufbauen. Nur so ist es möglich, alle gewünschten Eigenschaften der Schokolade zu erhalten. Geringe Abweichungen der Temperaturkurve können bei der Weiterverarbeitung gravierende Folgen nach sich ziehen.

Kann ich Schokolade auch selbst machen?

Ja, wenn Sie einen guten Mixer haben. Die geschälten und gebrochenen

Bohnen müssen nach dem Rösten solange gemahlen werden, bis sie flüssig werden. Dann am besten Puderzucker von Rohrzucker begeben und gut vermengen. Probieren Sie es am Anfang mal mit einer dunklen Schokolade mit 70 Prozent Kakao, fünf Prozent Kakaobutter und 25 Prozent Rohrzucker. Da kann man nichts falsch machen.

Auf der Süßwarenmesse wurden im Januar Algenshokolade und Proteinpralinen als die neuen Trends präsentiert. Wird Schokolade jetzt gesünder?

Algenshokolade habe ich schon vor zehn Jahren gemacht, das ist nicht wirklich was Neues. Aber es wird tatsächlich immer wieder versucht, Schokolade mit Gesundheit in Verbindung zu bringen. Für mich ist Schokolade aber ein Genussmittel. Sie soll Freude bereiten, und ich würde sagen, sie soll keine negativen Auswirkungen auf die Gesundheit haben. Auch beim Zucker kommt es ja immer auf das richtige Maß an.

Viele greifen ja auch zu Raw Chocolate, der angeblich gesünderen Schokolade.

Der Trend zur Rohkostschokolade ist für mich absoluter Unsinn. Bei der Herstellung darf keine der Zutaten höher als auf 47 Grad erhitzt werden – aber dadurch entstehen doch erst die Aromen, bei der Fermentation und beim Rösten.

Schokolade hat auch eine bittere Seite, etwa Kinderarbeit in Westafrika. Jetzt hat der Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie angekündigt, der Anteil des nachhaltig erzeugten Kakao soll bis 2025 auf 75 Prozent steigen.

Ich glaube nicht, dass das möglich ist. Zumindest bei den großen Herstellern, die den Massenkakao aus Westafrika beziehen. Ein Chocolatier, der etwas auf sich hält, würde nie Kakao von der Elfenbeinküste verarbeiten. Das ist eine Qualität, die uns gar nicht interessiert. Wir kaufen unsere Bohnen vor allem in Süd- und Mittelamerika sowie der Karibik. Solange die meisten Kunden aber nur 39 Cent pro Tafel zahlen wollen, kommen wir bei dem Thema auch nicht weiter. In Deutschland geht's immer nur um billig, billig, billig.

Trotzdem gab es in den vergangenen Jahren einen Bewusstseinswandel, auch in Deutschland. Immer mehr Menschen kaufen fair gehandelte Schokolade.

Ja, manche Kunden sind fast schon zu siegelfixiert. Das geht so weit, dass sie bei uns im Laden eine Schokolade nicht kaufen, wenn kein Fairtrade-Siegel auf der Verpackung ist. Und das, obwohl wir den Kakaobauern ein Vielfaches pro Kilo zahlen im Vergleich zu Fairtrade. Die Nachfrage für Edelpkakao ist sehr hoch. Wenn Sie da ankommen und sagen, ich will für zwei Euro ein Kilo Bohnen kaufen, dann lachen die Sie aus. Diese Bauern sind nicht auf Fairtrade angewiesen.

Und zum Schluss noch die Frage aller Fragen: Welcher Schoko-Osterhase schmeckt denn nun am besten?

Von den großen Herstellern empfehle ich die bayerische Confiserie Riegelein. Und es mag komisch klingen, aber die Zutatenlisten von den Discountern sind oft besser als die der Markenhersteller. Dort sind weniger Zucker und künstliche Aromen enthalten. Aldi und Lidl haben im Bezug auf die Zutatenlisten gut bei meinem Test für das Buch abgeschnitten.

www.georgiaramon.com

BEZIEHUNGSKISTE

Grenzverletzung

Nicht so einfach, das Miteinander – Leser fragen, zwei Familien- und Paartherapeutinnen antworten.

MIT GABRIELE ENGEL UND URSULA KLOTMANN

„Vor unserem Grundstück spielen Vater und Sohn regelmäßig Fußball, obwohl es ganz nahe geeigneter Plätze gibt. Oft fliegt der Ball auf unser zaunloses Areal und die beiden Nachbarn holen ihn einfach wieder raus, obwohl wir verdeutlicht haben, dass wir das nicht wollen. Wie können wir das ohne Streit lösen?“



Vielleicht gar nicht! Wir halten es für einen Mythos, dass man alle Probleme ohne Streit lösen kann. Bei Ihrer Frage geht es um zwei Themen: 1. Das Fußballspiel auf der Straße vor Ihrem Haus und 2. das unbefugte Betreten Ihres Grundstücks. Ersteres können Sie nicht verbieten. Dass jemand unbefugt Ihr Grundstück betritt, hingegen sehr wohl. Hierfür sollten Sie sich wirklich einsetzen. Ein offenes, direktes Gespräch mit dem Inhalt und dem Ziel, das Betreten Ihres Grundstücks nicht zu dulden, kann sich auf jeden Fall lohnen.

Darüber hinaus raten wir Ihnen zu einem Plan. Überlegen Sie, welche Maßnahmen Sie zu ergreifen bereit sind, sollte sich das gewünschte Ergebnis nicht einstellen. Mögliche Maßnahmen können sein: ein Schild „Betreten verboten“ aufstellen oder einen Zaun installieren bis hin zu einer Anzeige wegen Hausfriedensbruchs. Gute Nachbarschaft ohne Streit ist für Sie ein hoher Wert, dem Sie bisher vielleicht manches unterzuordnen bereit waren. Wir raten Ihnen: Nehmen Sie Ihre Position ernst und vertreten Sie sie nachdrücklich.

Liebe Leser, haben Sie ähnliche Fragen? Dann schicken Sie diese per Post an RHEINPFALZ AM SONNTAG, Beziehungskiste; Industriestraße 15, 76829 Landau oder per E-Mail an ras-beziehungskiste@rheinpfalz.de.

Gabriele Engel (links) und Ursula Klotmann praktizieren als systemische Therapeutinnen in Neustadt. www.ek-institut.de

TRAUM DER WOCHE

AN BORD DER NASA-SONDE PARKER SOLAR Der Sonne so nah



Mit Captain James T. Kirk zu den Sternen saunen, ist noch Zukunftsmusik. Doch bereits diesen Sommer schickt die Nasa ihre „Parker Solar Probe“ auf die Reise zu unserem Zentralgestirn. Die äußerst hitzebeständige Sonde soll sich bis auf etwas mehr als sechs Millionen Kilometer der Sonne nähern (dort herrschen Temperaturen bis zu 1300 Grad) und deren Korona erforschen. Mit an Bord: Captain Kirk respektive der Schauspieler William Shatner respektive sein Name auf einer Speicherkarte. Wer ebenfalls dabei sein will, muss sich lediglich bei der Nasa registrieren – was nichts kostet –, und dann fliegt zumindest der Name ins Licht. Zur Sonne, zur Freiheit. |arts FOTO: NASA www.parkersolarprobe.jhuapl.edu

ALBTRAUM DER WOCHE

ARTENSTERBEN

Ist da jemand?

Derzeit tagt der Weltbiodiversitätsrat, also das Gremium mit dem Überblick über die Artenvielfalt, im kolumbianischen Medellín. Dazu einige Zahlen: Seit einem Jahrhundert sterben im Schnitt zwei Wirbeltierarten pro Jahr aus. In den vergangenen 30 Jahren starb die Hälfte der Korallenriffe ab. 5583 Tier- und Pflanzenarten gelten als akut bedroht. Unklar ist die Anzahl der Arten, die verschwinden, bevor sie überhaupt entdeckt sind. Innerhalb von fünf Jahren schrumpfte die Anzahl Afrikanischer Elefanten um ein Viertel. Bald sind wir ganz allein. |arts

Wunderbare Welt

ISLAND

Mann, oh Mann

„Männer nehm'n in den Arm, Männer geben Geborgenheit. Männer weinen heimlich, Männer brauchen viel Zärtlichkeit. Oh Männer sind so verletzlich. Männer sind auf dieser Welt einfach unersetzlich ...“ Singt Herbert Grönemeyer. Wie recht er hat, ist dieser Tage am Polarkreis zu sehen. Islands Männer, Inbegriff nordischer Maskulinität, begehren auf gegen lästige Geschlechter-Stereotype. Unter dem Hashtag #karlmennskan (#Männlichkeit) schildern sie auf Twitter, welche Erfahrungen sie damit gemacht haben, immerzu das männliche Rollenbild ausfüllen zu müssen – nämlich schlechte. Nicht weinen dürfen, keine Schwäche zeigen, keinen Sahnelikör trinken, nicht die eigenen Kleinen umarmen. Jungs, traut euch, keiner haut euch. Huh! |arts

BROTHERWERB

Der fromme Muslim Hussein Dschabar kauft einmal im Jahr dem Staat Israel dessen gesamte Vorräte an gesäuertem Brot ab – und hilft diesem so aus einer religiös bedingten Klemme. FOTO: DPA



HUSSEIN DSCHABAR
Saurer Segen

Hussein Dschabar wird an Gründonnerstag zum Millionär, wenn auch nur für zehn Tage. Denn der israelische Araber übernimmt eine wichtige Aufgabe für den mehrheitlich jüdi-

schen Staat: Der 53-Jährige kauft Israel für die Zeit des Pessach-Festes alles gesäuerte Brot ab, aber auch Kuchen, Kekse, Nudeln oder Bier, eben alle Nahrungsmittel, die gegärtes Getreide enthalten.

Denn in dieser Zeit, in der die Juden des Auszugs der Israeliten aus der Sklaverei in Ägypten gedenken, ist ihnen Verzehr und Besitz des sogenannten Chamez verboten. Der Handel wird am 29. März geschlossen und nach zehn Tagen wieder rückgängig gemacht. Die Ware, die Vorräte etwa von Armee, Kliniken und Schulen, wechselt zwar vertraglich den Besitzer, bleibt aber an ihrem Ort. Dschabar macht mit den Lebensmitteln nichts. Der Muslim hütet sie lediglich wie einen Schatz.

„Wenn ich ihnen helfen kann, warum nicht?“, fragt Dschabar, der aus Abu Goshch nahe Jerusalem stammt. Umgerechnet rund 4700 Euro zahlt er

für die Nahrungsmittel. Das Geld ist eine Anzahlung für Ware im Wert von schätzungsweise mehr als 200 Millionen Euro. Im Gegenzug erhält er eine genaue Aufstellung der Lebensmittel und auch die notwendigen Schlüssel. Anrühren tut er sie jedoch nicht. Und gerade weil er das nicht tut und auch den Handel nicht innerhalb von zehn Tagen abschließt, wird das Geschäft nach Verstreichen dieser Frist hinfällig – alles wird wieder so wie zuvor.

Den jährlichen Handel übernahm er vor rund 20 Jahren, weil ihn einer der Oberrabbiner schlicht darum bat. Es ist ein rechtliches Schlupfloch im Dienst der Religion: Ein Nicht-Jude kauft das Chamez und verkauft es später wieder zurück. Seine arabischen Nachbarn hätten mit seiner Hilfeleistung kein Problem, sagt Dschabar: „Wenn wir miteinander leben können, dann sollten wir das auch tun. |dpa