

Kakao, Schokolade, Kuvertüre

Die Kakao-Rezepte der Maya

Teil 1: Zurück zu den Wurzeln – Kakao in Mesoamerika

11

Klassischer könnte eine Journal-Culinaire-Ausgabe nicht beginnen: Ein Blick in die Anfänge der Kakao-Geschichte. GUIDO KREMPEL navigiert kenntnisreich durch praktische, wirtschaftliche, kulturelle und religiöse Aspekte und eröffnet eine Welt, die uns fast so fremd ist wie zu Kolumbus' Zeiten.

Die Sache mit der Qualität

Kulturgeschichtliche Aspekte zur Schokolade

19

Objektivität scheint bei der Qualitätsbeschreibung von Lebensmitteln eine wichtige Kategorie. Doch ist sie facettenreicher, als auf den ersten Blick vermutet. Anhand dreier Aspekte illustriert MARKUS SCHRECKHAAS divergierende Qualitätsperspektiven und lädt dazu ein, die eigene Position kritisch zu bestimmen.

Vom Kult zum Konsum

Wie der Kakao in den Kapitalismus gekommen ist

24

Kakao ist schon von seinen Ursprüngen her ein Handelsgut. In Windeseile durchschreitet HARRY ASSENMACHER einige tausend Jahre Kakao-Wirtschaftsgeschichte – mit vielfältigen, häufig nicht wirklich positiven Entwicklungen. Sein weiter Blick auf die Fakten führte ihn dazu, ein eigenes Konzept zum Kakaoanbau zu entwickeln.

Hoher Kakaovertrag auf Kosten der Umwelt

Ein lösbarer Konflikt

34

Das Wirtschaftlichkeitsargument schlägt in der Landwirtschaft häufig ökologisch sinnvolle Handlungsweisen. In einem Projekt auf der indonesischen Insel Sulawesi konnte eine Göttinger Arbeitsgruppe mit YASMIN ABAOU RAJAB, DIETRICH HERTEL und CHRISTOPH LEUSCHNER nachweisen, dass sich ökologische Vernunft und wirtschaftlicher Erfolg bei Kakaoanbau nicht ausschließen.

Craft Bean-to-Bar

Eine Schokoladenrevolution

42

GEORG BERNARDINI ist ohne Zweifel ein Kenner der internationalen Kakaoszene. In zwei Büchern mit den keinesfalls übertriebenen Titeln »Der Schokoladentester« und »Schokolade – Das Standardwerk« hat er sein Wissen vorbildhaft zusammengetragen – und bietet hier einen strukturierten Überblick der gegenwärtig explodierenden Kakaokultur.

Schokolade für Lutscher

Über die Entstehung einer neuen Schokoladenkultur

51

Der scharfen Gegenüberstellung zwischen der Schokoladenindustrie und der neuen Beschäftigung mit Schokoladen wohnt ein aufklärerischer Impetus inne. Obwohl selbst Produzent, spricht PHILIPP KAUFFMANN nicht nur für sich, sondern für eine ganze Generation engagierter Aktivisten. Sie wissen, dass und wie sie die Konsumenten überzeugen und gewinnen müssen.

Château-Schokolade

Das Geheimnis der Einzellagenschokolade

65

NIKLAUS BLUMER und PASCAL WIRTH sind im Schokoladenmetier Quereinsteiger. Sie gehen mit einer hohen Konsequenz ihren Weg und orientieren sich am Terroir-Gedanken des Weinbaus. Sie kennen ihre Möglichkeiten und Grenzen und lassen ihre Schokoladen aus detailliert beschriebenen Lagen von einem der besten Schokoladenmacher herstellen.

Kakao-Fermentation

Sorgfalt hat ihren Preis

78

Nach dem Sammeln der Kakaofrüchte entscheidet sich die Qualität einer Schokolade maßgeblich in der Fermentation der Kakaobohnen. Es lassen sich bei aller Methodenvielfalt Grundmuster unterscheiden, aber auch neuere Ansätze liegen im Blick des österreichischen Bio-Schokoladen-Pioniers JOSEF ZOTTER.

Die Kakaobutter

Perfekte Kristallisation und genussvolles Schmelzen von Schokolade

86

In Freising hat GOTTFRIED ZIEGLER über viele Jahre das Kakaoforschungszentrum Deutschlands aufgebaut. Zusammen mit WOLFGANG DANZL, seinem Nachfolger im Fraunhofer IVV, gewährt er Einblicke in die faszinierende Welt der Kakaobutter.

Schokoladengenuss unter molekularer Kontrolle

Ein Spiel zwischen sensorischen und physikalisch-chemischen Parametern

92

Was passiert, wenn wir uns ein Stück Schokolade in den Mund stecken, es langsam Temperatur annehmen lassen und mit unserem Speichel vermischen? Die Antwort, die THOMAS VILGIS entwickelt, führt tief in die Sensorik und gibt Antworten auch auf nicht gestellte Fragen.

Das Conchieren

Die Entstehung des feinen Schokoladengeschmacks

104

Mit dem Conchieren steht das Herzstück der Schokoladen- und Kuvertürenherstellung im Mittelpunkt eines weiteren Beitrags von GOTTFRIED ZIEGLER und WOLFGANG DANZL. Erst vor 137 Jahren wurde die erste Conche in Betrieb genommen. Seither ist die Entwicklung nicht stehen geblieben.

Eine kleine Schokoladengeschichte

110

PIERRE LINGELSER zählt schon so lange zur führenden Gruppe der deutschen Pâtissiers, dass man geneigt ist, ihn als Altmeister zu bezeichnen. Doch weit gefehlt – regelmäßig steht er an der Spitze, wenn Titel und Ehren zu verteilen sind. In diesem Beitrag profitieren wir von seiner fast vier Jahrzehnte währenden Berufserfahrung mit der Kuvertüre.

Die Suche nach dem ursprünglichen Schokoladengeschmack

Bean-to-Bar-Produktion aus historischer Perspektive

114

Wie könnte ein ursprünglicher Schokoladengeschmack sein? Diese Frage stellten sich THOMAS MICHEL und seine Frau LYUDMYLA. Heute geben sie mit ihren Produkten eindeutige Antworten.

Kuvertüertechniken

Die zeitgenössische Verarbeitungspraxis

118

Kuvertüre hat nicht nur einen vielfältigen Geschmack. Könner ihres Fachs haben die diesem Werkstoffe innewohnenden technischen Eigenschaften herausgearbeitet und kommen zu faszinierenden Ergebnissen. MATTHIAS MITTERMAIER hat einiges zusammengestellt.

Cartoon

125 BERND ZELLER

Forum

Nahrungsfette

Ihre orale Wahrnehmung

127

WOLFGANG MEYERHOF hatte zusammen mit RENÉ NACHTSHEIM im JC No. 14 die Frage gestellt: Fettig. Die sechste Geschmacksqualität? In ihrer Antwort bezeichneten sie fettig tendenziell als »flavour«. In seinem gemeinsam mit MAIK BEHRENS verfassten Beitrag werden die neuesten Forschungsansätze und -ergebnisse zusammengetragen. Nach wie vor bleiben Fragen offen. Die Forschungen sind nicht abgeschlossen.

Der Geschmack der Beziehung

Kochen – Beziehung – Nachhaltigkeit

135

Was passiert, wenn ein gelernter Koch und studierter Philosoph aus Europa in einem Restaurant in Kyoto bei einem anerkannten japanischen Spitzenkoch Feldforschung betreibt? Die Antwort gibt MALTE HÄRTIG selbst – und sieht einige japanische Grundgedanken in Berlin schon am Werk.

Rezensionen

Eine Tomate setzt sich nicht

Eine ethisch fragwürdige Abhandlung über den Umgang mit Lebensmitteln

143

LUDGER FISCHER zu Harald Lemke, Ethik des Essens

Aufräumarbeiten

Verlässliches zu einem umstritten gemachten Thema

146

WERNER BESSEI zu Ulrike Weiler, Fleisch essen?

Autoren

150