

111 Gründe,
SCHOKOLADE
zu **LIEBEN**

Ella Derndorfer



Wissenswertes und Anekdoten

über den süßen Genuss

Eva Derndorfer

111 GRÜNDE, SCHOKOLADE ZU LIEBEN

**Wissenswertes und Anekdoten
über den süßen Genuss**

SCHWARZKOPF & SCHWARZKOPF

Einleitung

LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN! 9

Kapitel 1

SCHOKOLADE FÜR UNTERWEGS 11

Weil Schokolade ein idealer Begleiter beim Wandern ist | Weil Schokolade Marathonläufer und Kletterer zu Höchstleistungen motiviert | Weil Schokolade ein guter Grund für eine Reise nach Belgien ist | Weil es in verschiedenen Ländern Schokofestivals gibt | Weil das Wort »Schokolade« in vielen Sprachen verständlich ist | Weil die gleiche Schokomarkte, in unterschiedlichen Ländern gekauft, unterschiedlich schmeckt | Weil Schokolade die Notration von Autofahrern ist | Weil Schokolade zum Gelingen eines Urlaubs beiträgt | Weil selbst Astronauten nicht auf Schokogenuss verzichten können

Kapitel 2

SCHOKOZEIT IST JEDERZEIT 29

Weil Schokolade auf Faschingskostümen von Schleckermäulern vorkommt | Weil Fasten den (Schoko-)Genuss steigert | Weil man Schokolade grillen kann | Weil man Früchte mit Schokolade einkochen kann | Weil manche zu Halloween Scho(c)kolade lieben | Weil auch Erwachsene einen Adventskalender mit guter Schokolade mögen | Weil viele Weihnachtskekse ohne Schokolade aussterben würden | Weil Schokolade am Christbaum hängt | Weil Schokolade zu Silvester dabei ist | Weil Schokolade ein Produkt für alle Jahreszeiten ist

Kapitel 3

MIT SCHOKOLADE GUTES TUN:

SICH SELBST, ANDEREN UND DER UMWELT 49

Weil Schokoladeessen keinen Zweck erfüllen muss | Weil Schokoladeessen ein kleines und persönliches Genussritual ist | Weil Kakaobutter und Schokolade gut für die Körperpflege sind | Weil sich Schokolade als Geschenk eignet | Weil Schokolade Teil einer grandiosen Geburtstagsüberraschung sein kann | Weil Schokolade ein Produkt ist, das man gerne teilt | Weil es Schokoladenduft sogar in Form von Blumen gibt | Weil an-

hand von Schokolade die Geschlechtergleichstellung zunehmend erkennbar ist | Weil Schokolade eines der Pionierprodukte war, um Fair Trade bekannt zu machen | Weil Schokolade zur politisch-korrekten Bewusstseinsbildung beitragen kann | Weil es viele Bioschokoladen gibt | Weil es auch Schokoladen für Veganer gibt | Weil sich Kakaobohnenschalen als Dünger und als Teezusatz bewähren | Weil Schokolade wohl eines jener Lebensmittel ist, die am seltensten weggeworfen werden

Kapitel 4

SCHOKOLADE IST GESCHMACKSSACHE 75
Weil wir alle von Geburt an süß lieben | Weil im Alter der Geschmacksinn zwar nachlässt – die Wahrnehmung von Süßem aber am besten erhalten bleibt | Weil es einen neuen Trend zu bitteren Lebensmitteln und Getränken gibt | Weil der perfekte Schokogenuß erst beim Konsum entsteht | Weil unterschiedliche Kakaobohnensorten und ihre Herkünften den Geschmack variieren | Weil die Vielfalt enorm ist: von der Salzsokolade bis zur Safranschokolade | Weil man Schokolade sogar mit Käse essen kann | Weil viele Schokoladen Vanille – den Lieblingsduft der Welt – enthalten | Weil Haselnüsse in Schokolade wunderbar schmecken | Weil Schokolade mit Kaffee harmoniert | Weil Schokolade mit Wein interessante Kombinationen ergibt | Weil Schokolade mit Bier eine Symbiose eingeht | Weil dunkle Schokolade mit manchem Whisky mithalten kann | Weil Wein- und Kaffeebeschreibungen lustvoller klingen | Weil Konsumenten eine einheitliche Schokosprache sprechen | Weil sich Schokolade bestens zur Demonstration von Sensorikmethoden eignet

Kapitel 5

SCHOKOLADE UND GESUNDHEIT 109
Weil Schokolade als Dickmacher ein Mythos ist | Weil der Trend zu kleinen Portionsgrößen geht | Weil Schokolade munter macht | Weil Schokolade als Brainfood wirkt | Weil Schokolade in der dunklen Jahreszeit das Gemüt erhellt | Weil dunkle Schokolade den Blutdruck senkt | Weil dunkle Schokolade gegen Stress hilft | Weil Schokolade den Cholesterinspiegel sogar positiv beeinflusst | Weil Schokolade als Aphrodisiakum gepriesen wurde und wird | Weil Schokolade kein (illegales) Doping ist |

Weil Schokolade eine gute Magnesiumquelle ist | Weil Kakao vor Karies schützt | Weil Ärzte und Pflegepersonal Schokolade brauchen | Weil viele Schokoladen laktosefrei sind | Weil Schokolade alle fünf Elemente enthält | Weil Genießen nachweislich gesund ist

Kapitel 6

SCHOKOLADE UND KULTUR 139

Weil man mit Schokolade sein historisches Wissen aufbessern kann | Weil Schokolade vor der Oper nicht haltmacht | Weil Schokolade auch in der Unterhaltungsmusik den Ton trifft | Weil es Bonbonball, Zuckerbäckerball & Co gibt | Weil man ganze Museen damit füllen kann | Weil Schokolade in der Kunstfotografie und der Malerei besticht | Weil Schokolade im Zeichentrickfilm wirkungsvoll eingesetzt wird | Weil man in Krimis immer wieder auf Schokolade stößt | Weil in vielen Blogs über Schokolade berichtet wird

Kapitel 7

SCHOKOLADE IN WIRTSCHAFT, WISSENSCHAFT UND SCHULE 157

Weil Schokolade ein Jobmotor ist | Weil Schokoladenverkoster ein eigener (Neben-)Beruf ist | Weil Schokolade Innovationen fördert | Weil es essbare Verpackungen aus Schokolade gibt | Weil man bei »Bean to Bar« weiß, dass der Hersteller seine Schokolade von der Bohne weg produziert | Weil Conchieren die Qualität von Schokolade verbessern kann | Weil es Schokoladenprämierungen gibt | Weil man durch den Raw-Trend eine neue Schokoseite kennenlernt | Weil gegen Fettreif auf Schokolade zwar kein Kraut gewachsen, aber ein EU-Projekt durchgeführt worden ist | Weil Schokolade formbar ist | Weil die Möglichkeiten, Schokolade anzupreisen, schier unerschöpflich sind | Weil sich Schokolade für innovativen und fächerübergreifenden Schulunterricht eignet

Kapitel 8

MIT SCHOKOLADE KOCHEN 181

Weil die Dessertkarte ohne Schokolade kurz und die Kuchenitrine ziemlich leer wäre | Weil es Spaß macht, alte Rezepte wie Linzer Torte aus vergangenen Jahrhunderten zu backen und zu kosten | Weil Pralinenher-

stellen entschleunigt | Weil man mit Schokolade auch pikante Gerichte kochen kann | Weil Schokolade tolles Fingerfood ist | Weil Schokolade den Frühstückstisch bereichern kann | Weil Schokolade im Buchstabenmenü nicht fehlen darf | Weil Schokolade ein guter Aufhänger ist, um kochen zu lernen | Weil man aus Schokolade Seifenblasen, Kaviar und Schüsseln machen kann | Weil Schokolade bei Staatsbanketten serviert wird | Weil Schokolade eine schöne Verzierung ist | Weil Schokoladendesserts auf fast jedem Geschirr schön aussehen | Weil Schokolade zur Resteverwertung eingesetzt werden kann

Kapitel 9

EIN SAMMELSURIMUM AUS SCHOKOLADE 205

Weil das Spiel »Schokolade schneiden« süße Kindheitserinnerungen weckt | Weil Katzensungen ein skurriles Produkt sind | Weil Nugat eine nette Bedeutung hat | Weil Schokolade kein Blut enthält | Weil es unzählige Sprichwörter und Lebensweisheiten zu Schokolade gibt | Weil die Farbe Schokoladenbraun sogar im Duden verankert ist | Weil Schokolade einen Hinweis auf ihren Aufbewahrungsort gibt | Weil es sogar Briefmarken gibt, die nach Schoko riechen und schmecken | Weil die Sollbruchstelle bei Schokolade positiv besetzt ist | Weil wir Serien lieben | Weil es mehr als 111 Gründe gibt | Weil Gründe individuell sind

DANKE 227

ANMERKUNGEN 229

Lassen Sie es sich schmecken!

Als mich mein Literaturagent ansprach, ob ich gerne ein Buch mit 111 Gründen, Schokolade zu lieben, schreiben würde, dachte ich sofort: Ja, das hört sich spannend an! Aber 111 Gründe sind auch viel. Also habe ich mich hingesezt und alles notiert, was mir spontan eingefallen ist. Nach ein paar Stunden hatte ich bereits mehr als 70 Stichwörter auf dem Papier! Da wusste ich, dass ich kein Problem haben würde, genügend Gründe zu finden. Und so war es dann auch!

Ich habe für dieses Buch keinen Selbstversuch gescheut. Ich habe gefriergetrocknetes Astronautenschokoladeneis bestellt und gekostet, mir Schokoladenmasken auf das Gesicht geschmiert und zu Räucherforelle keinen klassischen Sahnemeerrettich gegessen, sondern Meerrettich mit weißer Schokolade verfeinert. Ich habe Schokolade gegrillt und mit ihr eingekocht. Das Schreiben war für mich eine Bereicherung, eine Erweiterung meiner persönlichen kulinarischen und literarischen Entdeckungen!

Als Genussmittel hat Schokolade den Ruf, ungesund zu sein. Dem möchte ich widersprechen. Dunkle Schokolade hat sogar positive gesundheitliche Auswirkungen, wenn man den Konsum nicht übertreibt. Und Schokolade eignet sich für viele Situationen, beim Sport ebenso wie auf Reisen.

Dieses Buch ist ein Plädoyer für das Genießen, für den entspannten Schokoladengenuss, eine Absage an die Genussfeindlichkeit! Schokolade muss man einfach lieben, und 111 Gründe dafür lesen Sie in diesem Buch. Ich bin mir aber sicher, dass es noch viel mehr davon gibt!

Ich wünsche Ihnen eine genussvolle und spannende Lektüre,

Ihre Eva Derndorfer

Kapitel 1

SCHOKOLADE FÜR UNTERWEGS



Weil Schokolade ein idealer Begleiter beim Wandern ist

Am Anfang einer Wanderung fühlt sich fast jeder Rucksack leicht an. Wer wie ich gerne weit wandert – also tagelang wandert und abends nicht zum Ausgangspunkt zurückkehrt, sondern sich kontinuierlich fortbewegt –, weiß jedoch, wie trügerisch das ist. Der anfangs ach so leichte Rucksack entpuppt sich unweigerlich immer mehr als Last. Auch Wiederholungstäter in Sachen Wandern, die ohnehin kein überschüssiges Zeug einpacken, wissen: Der Rucksack ist am Abend schwer!

Gewisse Dinge müssen einfach mit. Keine Regenjacke ist bei mehrtägigen Wanderungen ebenso ein No-Go wie kein zweites Paar Schuhe. Dazu kommen Kulturbeutel, Kleidung, Getränke. Das Einzige, bei dem sich theoretisch Gewicht sparen lässt, ist das Essen. Und so kehrt man in einer idealen Welt in Hütten oder Gasthäuser ein oder kauft bei Talwanderungen Brotzeit im Geschäft. Allein, wer nicht gerade auf dem Jakobsweg im Großraum Santiago de Compostela wandert, wo Hunderte Pilger unterwegs sind und die Infrastruktur darauf eingerichtet ist, weiß um die reale Welt abseits der ausgetretenen Pfade Bescheid. Geschlossene Hütten, Ruhetage oder eingeschränkte Öffnungszeiten von dörflichen Geschäften sind keine Ausnahmerecheinungen. Und machen das Wandern zu einer Art persönlichen Jakobsweg.

Wie oft ist es mir beim Weitwandern so ergangen, dass ich mit entsprechender Vorfreude und Hunger ausgestattet an etlichen Gasthäusern vorbeigewandert bin, aber jedes Mal »Ruhetag«- oder »Wir sind auf Urlaub«-Schilder vorgefunden habe. Und das im Sommer! Das Glück im Unglück war immer das Gleiche: Irgendjemand aus dem Freundeskreis konnte etwas aus dem Hut zaubern. Meist waren das Schokolade oder Neapolitaner-Waffeln mit einer Haselnuss-Kakao-Creme gefüllt. Viel Energie bei we-

nig Gewicht! Guter Geschmack! Und nebstbei das Gefühl, etwas Gutes zu teilen.

Das ist aber nicht das einzige Argument für Schokolade im Wandergepäck. Am Berg ist es meist kühl, die Schokolade schmilzt im Gebirge nicht. Sie ist kompakt und daher auch platzsparend, nicht nur leicht. Sie ist gut verpackt. Sie lässt sich häppchenweise essen, wenn man zwar langsam energiedefizitär wird, aber noch keinen Hunger verspürt. Wir sind mit ihr am Berg vertraut, war sie doch Begleiter zahlreicher Wandertage, als wir noch Kinder waren. Die meisten meiner Freundinnen und Freunde sind mit einer bestimmten Marke Neapolitaner-Schnitten groß geworden und assoziieren diese auch heute mit Wandern. Kein Schulwandertag ohne zahlreiche Verpackungen in Rosa.

Viele Schokoladenmarken weisen unmissverständlich auf die Berge hin: etwa Alpenmilchschokolade verschiedener Hersteller oder Schokolade in Form von Berggipfeln, die es abzubrechen gilt. Beim Genuss von BergEnzian- oder Almkräuterschokolade sind wir geistig im Gebirge, auch wenn wir gerade im Tal sitzen. Müsliriegel sind sowieso oft mit Schokolade überzogen und als haltbare Variante sehr dankbare Wanderkompagnons. Der Hinweis auf die Berge ist bei Schokoladen passenderweise auf die Alpenländer reduziert. Im flachen Belgien wird Schokolade völlig anders positioniert.

Als Kind bekam ich beim Wandern Traubenzucker, wenn ich müde wurde. Das war sinnlos, er macht kurz fit und dann, wenn der Blutzucker in den Keller fällt, erst recht müde. Schokolade ist die bessere Alternative. Da sie nicht nur Zucker enthält, sondern auch Fett, steigt der Blutzuckerspiegel weniger rasant. Und fällt auch weniger rasch. Und dass sie besser schmeckt als Traubenzucker, brauche ich wohl nicht näher auszuführen.

Weil Schokolade Marathonläufer und Kletterer zu Höchstleistungen motiviert

Sportliche Höchstleistung ist so eine Sache. Es bedarf nicht nur Veranlagung oder Talent, nicht nur Ehrgeiz und Willenskraft, nicht nur unfassbaren Trainingsaufwands und fachlicher Betreuung. Wer intensiv sportelt, muss es schaffen, genügend zu essen. Das klingt leichter als gesagt, denn wer intensiv trainiert, verspürt zwar die Notwendigkeit nach deutlich höherer Energieaufnahme, aber oft nicht ausreichend Hunger. Und eine üppige Mahlzeit vor dem Training ist auch nicht förderlich. Es ist sicher nicht umsonst so, dass viele Sportler auf Schokolade setzen, nicht während des Wettkampfes, aber davor, in der Trainingszeit, oder danach. Wer dann schon zu müde zum Kauen ist, kann sie schmelzen lassen. Manche schwören auch auf Weißbrot mit Schokohaselnussaufstrich als Marathonfrühstück.

Klappe, die erste: Wienmarathon 2014. Die deutsche Marathonläuferin Anna Hahner kommt als schnellste Frau ins Ziel, strahlt nach der Anstrengung übers ganze Gesicht und tanzt Walzer. Sehr beeindruckend, wo sie die Energie zum Tanzen auch noch hernimmt! Wenig später sehe ich auf YouTube ein Video, wie sie mit ihren Tempomachern nach dem Lauf Sachertorte isst. Ein Genussmittel, das sie offensichtlich liebt, aber auch eine Möglichkeit, viel Energie zu gewinnen. So schreiben die Zwillinge Anna und Lisa Hahner auch auf ihrer Webseite:

Als Marathonläufer haben wir einen sehr hohen Energieumsatz und die Energie bekommen wir durch das Essen. (...) Der Hauptanteil ist frisch, gesund und ausgewogen, und die obere Spitze des Berges besteht aus Kuchen und Schokolade. Unsere mittlerweile mehr oder weniger heimliche Leidenschaft ;-)¹

Damit sind die schnellsten Marathonzwillinge der Welt nicht die Einzigsten. Sängerin Helene Fischer besingt in ihrem Lied *Marathon* ebenso ihre Liebe zur Schokolade. Mit Laufen hat das Ganze nichts zu tun, wenngleich ihr Herz es so empfindet:

*Mein Herz läuft Marathon,
wenn ich in deine Nähe komm'
Ich geb' es nicht gern zu,
mein größter Schwachpunkt – bist du
Mein Herz läuft Marathon;
und die mich kennen, wissen schon
Wenn ich schlecht funktionier',
dann hab' ich Lust nur – nach dir
Für Schokolade sterbe ich
Was wär ein Tag denn – ohne Dich²*

Klappe, die zweite: Auch viele Kletterer haben Schokolade als probates Mittel für sich erkannt. Beim Klettern – im Gegensatz zum Laufen – ist der Schokokonsum auch zwischendurch möglich. Während sie beim Laufen den Mund verkleben würde, ist das beim Sportklettern nicht der Fall. Man schnauft beim Klettern weniger als beim Langstreckenlauf und hat keinen derart trockenen Gaumen. Verhältnismäßig kurze, intensive Belastungen wechseln mit Erholungsphasen zwischen den Routen, in denen man Schokolade essen kann, ab. Vor Jahren schrieb ich für die Kletterzeitschrift *Climax* einen Artikel über Ernährung beim Klettern.³ Als Jux machten wir eine Jausensackerl-Analyse von bekannten Kletterern. Schokolade, schokoüberzogene Riegel und Schokokekse waren gut im Proviant vertreten. Bei aller Liebe zur Schokolade sei aber gesagt: Essen kann Training nie ersetzen, kann weder mangelnde Muskelkraft noch fehlende Muskelkoordination, Ausdauer oder Technik kompensieren.

Als Kletterer kann man aber auch auf andere Weise auf Schokolade stoßen. Denn so manche Kletterroute ist mit einem Namen

versehen, der Schokolade enthält! »Schokobauer«, »Schokokamin«, »Schoko intensiv«, »Es geht weiter, Schoko« und die leichteste in der Serie, »Schokoladenpudding«, sind sehr nette Routen in Niederösterreich. Hatte da jemand schon eine Fata Morgana von der Anstrengung am Fels? Oder saß derjenige nach vollendeter Erstbegehung und -benennung bereits bei der Belohnung? Wie auch immer: Die netten Bezeichnungen ermuntern vor der Anstrengung! Ein Österreich-Spezifikum ist das nicht. Eine Suche im Kletterportal *thecrag.com* zeigte eine erstaunliche Anzahl schokobenannter Routen, von »chocolate cream« über »chocolate reaction«, »chocolate coated parents« (eine durchaus eigenartige Vorstellung) oder »chocolate coated razor blades«, »chocolate to the bone« und viele mehr. Die Beste ist wohl: »Life is a chocolate cake«!

3. GRUND

Weil Schokolade ein guter Grund für eine Reise nach Belgien ist

Belgien ist ein Land mit ausgeprägter Esskultur. Es besitzt eine große Anzahl an Restaurants mit Michelin-Sternen. Es hat gute Käse und eine differenzierte und traditionsreiche Bierkultur. Bier wird in Belgien wie anderswo Wein getrunken, nicht halbliterweise, sondern glasweise, ja gar aus bierspezifischen Gläsern. Jedem Bier sein Glas. Und – sonst würde ich hier nicht über Belgien schreiben – es hat eine Schokoladenkultur!

Wussten Sie, dass die erste Praline vor gut 100 Jahren, genau 1912, in Brüssel erfunden wurde? Der Erfinder war angeblich Jean Neuhaus, Inhaber einer Confiserie und Chocolaterie. Die Bezeichnung »Praline« geht allerdings nicht auf Neuhaus, sondern auf den Koch des Grafen Plessis-Praslin (1598–1675) zurück, der »Pralinen« aus Zucker und Mandeln erfunden und nach seinem Herrn

benannt hatte. Die damalige Praline hat in ihrer Zusammensetzung mit der heutigen Praline wenig zu tun, weshalb Neuhaus als der eigentliche Pralinenvater gilt.

Wann ein Produkt als »Praline« bezeichnet werden darf? Sie muss zwei Dinge erfüllen: einen Schokoladenanteil von mindestens 25 Prozent aufweisen und mundgerecht sein. Hat sie weniger als 25 Prozent Schokoladenanteil, darf sie als »Konfekt« gehandelt werden. Die wohl bekanntesten belgischen Pralinen sind »Meeresfrüchte«. Das sind Pralinen, die außen marmoriert sind, aus Milkschokolade und weißer Schokolade bestehen und mit Nougat gefüllt sind. Sie haben Formen von Muscheln, Seepferdchen, Seesternen und Wasserschnecken. Meeresfrüchte gibt es als Massenware und als handgemachte Pralinen. Wenn jemand behauptet, Heißhunger auf Meeresfrüchte zu haben, ist wohl eher von der Schokolade als von echten Muscheln die Rede!

In Belgien findet man heute zahlreiche Chocolatiers und Pralinenboutiquen mit händisch hergestellten Kreationen. Und zwar nicht nur in Brüssel, auch in Brügge, Antwerpen und anderen belgischen Städten. In Brügge bewegt man sich regelrecht von Chocolatier zu Chocolatier, einigen kann man bei der Manufaktur zusehen! Ein Schokolademuseum gibt es als Draufgabe in Brügge.

Belgische Schokolade schmeckt nicht nur königlich. Seit 1916 gibt es auch einen königlichen Verband der Konditoren und Chocolatiers, die FENACO, oder NATIONAAL VERBOND DER SYNDICATEN VAN PATROONS SUIKERBAKKERS EN CHOCOLADEBEWERKERS VAN BELGIE. Essen Belgier denn mehr Schokolade als andere Europäer? Nein, Statistiken weisen den Schweizern den höchsten Pro-Kopf-Verbrauch zu, gefolgt von Deutschen, Briten und Skandinavien. Erst dann kommt Belgien. Quantität vor Qualität ist das Prinzip!

Was isst man sonst noch in Belgien? Verbreitet sind Pommes frites in Kombination mit Miesmuscheln. Reiskuchen aus Milchreis sowie Lütticher Waffeln, die wiederum gerne mit Schokolade ge-

gessen werden, zählen zum süßen Repertoire. Und Eis kommt auch in Belgien nicht ohne Schoko aus: Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne heißt »Weiße Dame«, auf Französisch »Dame blanche«, und ist ein typisches Dessert. Wird die Schokoladensauce aus dunkler belgischer Schokolade selbst gemacht, wird der Klassiker ein Genuss.

4. GRUND

Weil es in verschiedenen Ländern Schokofestivals gibt

In Deutschland wird es in der dunklen Jahreszeit besonders süß. Die »chocolART«, ein Schokoladenfestival, findet seit 2004 von Ende Oktober bis Anfang November in Wernigerode statt und seit 2006 im Dezember in Tübingen. Und dort wird einiges geboten! Es gibt einen Schokomarkt, Schokoladenverkostungen, Kochkurse und Pralinenkurse. Esskultur im wahrsten Sinne des Wortes versprechen Kakao-Malkurse, Theater, Lesungen und Vorträge. Spitzenchocolatiers aus mehreren Ländern sind vertreten. Und für Kinder gibt es eine Schokowerkstatt. Das Ganze ist eingebettet in nette Städte mit Fachwerkbauten, wo Flanieren ohnehin eine besondere Qualität hat. Besucher können sich die kurzen Wintertage und langen Winternächte selbst versüßen und rechtzeitig kleine Weihnachtsgeschenke kaufen. Im September 2014 fand zudem das erste Schokoladen-Gourmet-Festival in Hannover statt. Dort wurden Videos von den Plantagen gezeigt, man konnte der Pralinenherstellung live beiwohnen, es gab Vorträge, Segway-Touren mit Verkostung, eine Gesundheitszone und Kinderprogramm.

Wer es im Winter gerne ein paar Grade wärmer hat, reist indes nach Kroatien. Anfang Dezember ist es in der Küstenstadt Opatija in Istrien wieder so weit. In der K.-u.-k.-Zeit, also der österreichisch-ungarischen Monarchie, war Opatija Kur- und Urlaubsort,

und auch heute ist es eine Touristenstadt mit altem Charme. Passend zur k. u. k. Vergangenheit wird die größte Kaisertorte mit einer Höhe von 10,5 Metern für das Festival 2015 bereits angekündigt. Verkostungen an vielen Orten, Workshops und Schokoladenmenüs lassen süße Herzen höherschlagen. Und in der Vorweihnachtszeit ist ohnehin jeder auf süß eingestellt!

In der portugiesischen Kleinstadt Óbidos, die für den vollständigen Erhalt ihrer begehbaren Stadtmauern bekannt ist, findet seit 2003 jährlich ein Schokofestival statt – und zwar im Frühling. Aus eigener Erfahrung weiß ich, dass Frühling in Portugal noch durchaus frisch sein kann, vor allem abends, wenn die Sonne untergegangen ist. Das tut einer Reise aber keinen Abbruch. Auf dem Programm stehen Modenschauen, ein Wettbewerb zum besten Chocolatier des Jahres sowie ein internationaler Wettbewerb, bei dem das beste Schokorezept gekürt wird. Für Kinder gibt es ein Schokoladenhaus, für Erwachsene Kochkurse. Schokoladenskulpturen können bewundert werden.

All diese Veranstaltungen gab es im 20. Jahrhundert noch nicht. Die Gegenwart ist also reif für Schokoladegenuss. Mehr denn je!

5. GRUND

Weil das Wort »Schokolade« in vielen Sprachen verständlich ist

Reisen macht Spaß! Spaß macht auch, wenn man versteht, was man zum Essen bestellt. Und da gibt es bekanntlich schon im deutschen Sprachraum Sprachbarrieren. Beim Schreiben dieses Buches achte ich als Österreicherin darauf, Begriffe wie »Hefe« oder »Aprikose« zu verwenden. Man versteht sie auch in Österreich, während »Germ« und »Marille« in Deutschland kaum bekannt sind. Auch die Schweiz hat ihre kulinarischen Sprachausdrücke. Bei einem

Produkt verstehen wir drei uns aber prächtig: Schokolade wird in allen deutschsprachigen Ländern so bezeichnet!

Wenn einer eine Reise tut, landet er aber nicht notwendigerweise im Nachbarland. Allein in der EU gibt es 28 Länder, also durchaus ein vielfältiges Reiseangebot, mit 24 Amtssprachen. Was glauben Sie: In wie vielen Sprachen kann man Schokolade beim Lesen verstehen?

In mindestens 22! Nur im Griechischen und Bulgarischen hapert es eventuell mit dem Verständnis. Wer das griechische oder bulgarische Alphabet beherrscht, hat aber auch da keine Schwierigkeiten. Schokolade können wir also überall kaufen oder schokoladige Desserts bestellen. Wörter für Milch, Brot oder Saft unterscheiden sich deutlicher zwischen den Sprachen.

Und so schreibt man Schokolade in der EU:

Bulgarisch: шоколад

Dänisch: chokolade

Deutsch: Schokolade

Englisch: chocolate

Estnisch: šokolaad

Finnisch: suklaa

Französisch: chocolat

Griechisch: σοκολάτα

Irisch: seacláid

Italienisch: cioccolato

Kroatisch: čokolada

Lettisch: šokolāde

Litauisch: šokoladas

Maltesisch: ċikkulata

Niederländisch: chocolade

Polnisch: czekolada

Portugiesisch: chocolate

Rumänisch: ciocolată

Schwedisch: choklad
Slowakisch: čokoláda
Slowenisch: čokolada
Spanisch: chocolate
Tschechisch: čokoláda
Ungarisch: csokoládé

Woher kommt das Wort »Schokolade« ursprünglich? Dafür machen wir eine Zeitreise und eine Reise über den Ozean. Es leitet sich vom mexikanischen Wort *xocolatl* ab, was »bitteres Wasser« bedeutet. *Xocolatl* hieß das Getränk nämlich bereits bei den Azteken, die scharfe Kakaogetränke mit Wasser herstellten.

6. GRUND

Weil die gleiche Schokomarke, in unterschiedlichen Ländern gekauft, unterschiedlich schmeckt

Gemeinsam essen und trinken hat immer schon verbunden. Gemeinsam verkosten tut es heute! Verkostungen sind immer interessant, aufschlussreich und kurzweilig. Und sie eignen sich als Abschluss für Fachtagungen, für berufliches Teambuilding, für die Familienfeier im kleinen Kreis oder den geselligen Abend mit Freunden.

Bei den jährlichen Fachtagungen des »Sensorik Netzwerk Österreich« in Wien organisieren einige Kollegen und ich immer eine »Taste-Party«. Einmal gab es einen Nuss-Nugat-Aufstrich zu verkosten, den eine Kollegin in den USA, in Frankreich, Deutschland und Österreich gekauft hatte. Es war die gleiche Marke, das Produkt sah vom Verpackungsdesign her völlig identisch aus, nur die Verpackungsgröße unterschied sich. Der Aufstrich schmeckte je nach

Land mal süßer, mal bitterer, war mal griefziger und mal cremiger in der Konsistenz. Jeder Teilnehmer musste einen Tipp abgeben, woher welcher Aufstrich stammte. Bei solchen Vergleichsverkostungen lernt man zum einen, dass Markenprodukte nicht unbedingt überall gleich sind, sondern sich an den Geschmack eines Landes anpassen. Und man lernt auch einiges über Vorlieben in den Ländern!

Warum unterscheiden sich die Vorlieben in unterschiedlichen Ländern? Das hängt von der Gewohnheit ab. Regional verfügbare Lebensmittel, aber auch die Zubereitung und Würzung von Speisen divergieren deutlich zwischen Regionen, Ländern und Kontinenten. Kaffee wird unterschiedlich stark geröstet, es wird je nach Land eine unterschiedliche Menge Kaffee auf die gleiche Wassermenge genommen und eine unterschiedliche Zubereitungsart gewählt. Ähnliches gilt für Speisen. Italiener leiden regelrecht, wenn sie sehen, was in anderen Ländern als »Risotto« serviert wird – aber dort kommt es gut an! Wer etwas Abertausende Male gegessen hat, ist dementsprechend geschmacklich geprägt. Klar, dass das auch auf Schokolade zutrifft. Japanische Schokolade mit Matcha-Tee trifft nicht den europäischen Durchschnittsgeschmack, Nussschokolade schon.

Der Aufwand solcher Verkostungen hält sich in Grenzen: Einfach aus dem Urlaubsland ein Produkt eines Markenherstellers mitnehmen und auch Freunde, Familie oder Kollegen bitten, das zu tun. Dann kann's schon losgehen! Es muss auch nicht alles von einer Marke sein. Eine dunkle Schokolade oder die am weitesten verbreitete Milkschokolade des jeweiligen Landes sind genauso möglich.

Das Ganze ließe sich auch begleitend zu Fußballeuropameisterschaften oder -weltmeisterschaften kosten. Welches Land gewinnt mit dem Ball, welches bei der Schokolade? Ski-Affine konzentrieren sich auf das Schokopodest unter den Ski-Nationen, Biathleten schöpfen Schokolade aus den Teilnehmerstaaten. Kulinarisches versus sportliches Kräfteressen! Es könnte dabei durchaus Ge-

rechtigkeit geben. Wenn man als Land beim Sport verliert, kann man vielleicht süß punkten.

Eine richtige »Weltmeisterschaft der süßen Künste« gibt es aber auch. Die *Mondial des arts sucrés* findet jährlich im März in Paris statt.

7. GRUND

Weil Schokolade die Notration von Autofahrern ist

Ich bin einige Jahre selbst täglich zum Arbeitsplatz gependelt. Der am weitesten entfernte Arbeitsplatz war mit öffentlichen Verkehrsmitteln miserabel zu erreichen, und mit dem Auto dauerte die einfache Strecke 75 Minuten – wenn alles gut ging. Zweieinhalb Stunden am Tag im Auto war also das Minimum, und bei Schneefall oder Stau auf der Autobahn dauerte das Ganze entsprechend länger. Da sinken die Energie, die Laune, die Erholungszeit. Da steigen der Hunger, der Durst und der Grant. Was freilich gegen schlechte Laune hilft, ist Musikhören. Helfen würde auch das Telefonieren, aber das Handyfonieren am Steuer ist nicht umsonst in ganz Europa mit hohen Strafen versehen, ist doch das Unfallrisiko entsprechend hoch. In den Niederlanden kann man dafür den Spitzensatz von 230 Euro berappen.

Gegen den Energieeinbruch hilft aber weder das Radio noch eine gute CD noch das Telefongespräch. Und so hat mancher regelmäßige Autofahrer eine Notration im Kofferraum oder Handschuhfach so automatisch dabei wie das Pannendreieck. Ein paar Getränkeflaschen, etwas Süßes. Riegel und Kekse gehen das ganze Jahr, Schokolade in der kühleren Saison. Mancher hat im Winter sogar eine Decke im Kofferraum oder auf der Rückbank. Man weiß ja nie.

Wenn ich im Fernsehen Bilder von kilometerlangen Staus im Winter sehe, Chaos auf den Straßen, wo Helfer Decken und Tee

aus Thermoskannen an die gestrandeten Fahrer und Mitfahrer verteilen, dann verstehe ich gut, warum manche Menschen solche Notrationen dabei haben! In Extremfällen stehen die Autos Tag und Nacht auf der Fahrbahn! Staus sind nicht nur zu Beginn von Schulferien oder Feiertagen gehäuft, sie kommen auch bei besonders schlechten Bedingungen wie etwa Nebel zustande. Ist der Himmel besonders grau – gibt es Stau. Und ist dann auch der Magen flau – dann au! Dazu kommt die Kälte, denn Motor und Heizung die ganze Zeit laufen lassen geht nicht, da bleibt kein Benzin zum Weiterfahren übrig. Autofahrern wird bei schlechten Bedingungen daher empfohlen, immer frühzeitig zu tanken und nicht darauf zu warten, bis das Tanklicht leuchtet.

Natürlich ist Schokolade kein Ersatz für eine Mahlzeit! Aber wenn man Auto fahren muss, der Blutzucker und die Konzentration sinken, dann ist neben einer Pause ein Stück Schokolade Gold wert. Und noch wertvoller, wenn die Fahrdauer bzw. Stehdauer nicht mehr abschätzbar ist. Abgesehen davon, dass Schokolade nicht nur die Energie, sondern auch die Laune hebt. Bananen würden das vielleicht rein biochemisch auch tun, aber eine Notration Bananen im Koffer ist eben nicht lange haltbar. Auch im Winter nicht und das Frieren bekommt einer Banane gar nicht gut, während eine Schokolade auch das Einfrieren und Auftauen locker übersteht. Sie ist daher einfach die logischere »eiserne Reserve«.

Essen kann aber noch etwas leisten: Es nennt sich »nahrungsinduzierte Thermogenese«, was bedeutet, dass durch Essen Körperwärme entsteht. Das machen unterschiedliche Lebensmittel unterschiedlich gut, aber jedes macht es zu einem gewissen Grad. Auch Schokolade hilft daher beim Autofahren – nicht nur gegen Frost, sondern auch gegen Frost!