

Herrlich herb

Bitterschokolade ist nicht nur gut für die Seele, sondern auch fürs Herz. Und sie entfaltet ein intensives Kakao-Aroma.



Schokoladenfans überbieten einander im Verzehr von immer dunklerer Schokolade, ganz nach dem Motto: «Ist sie zu stark, bist du zu schwach!» Bitterschokolade, wie die dunkle Schokolade auch genannt wird, enthält in der Regel um die 60 Prozent Kakao. Manche auf dem Markt ange-

botenen Tafeln enthalten sogar bis zu 99 Prozent. Mit lieblicher Süsse hat solcher Schokogenuß nichts mehr gemein: Die Seele dunkler Schokolade ist herb.

Doppelt so viel Kakao, weniger Zucker
Im Vergleich zur Milkschokolade enthält dunkle Schokolade etwa dop-

pelt so viel Kakaomasse und Kakaobutter, dafür kaum oder kein Milchpulver und etwas weniger Zucker. Alle Sorten von Schweizer Schokolade – ob schwarz, braun oder weiss – dürfen per Gesetz fast nur aus diesen vier Grundzutaten bestehen. Erlaubt ist lediglich ein geringer Zusatz von fremden Pflanzenfetten wie beispielsweise Sheabutter, Palm- oder Mangokernöl.

Kakao schützt Herz und Hirn

Wie für die Milkschokolade wird auch die Masse für Bitterschokolade lange geknetet und gewalzt, um eine homogene Konsistenz zu erreichen. Wegen ihres hohen Kakaogehalts wird die Masse für Bitterschokolade am Schluss des Herstellungsprozesses aber nochmals länger gerührt beziehungsweise «conchiert», wie es im Fachjargon heisst. Durch das tagelange starke Bewegen verflüchtigen sich die herben Duftkomponenten und die Masse wird noch feiner und zartschmelzender.

Mit Süsse hat solcher Genuss nichts gemein: Die Seele dunkler Schokolade ist herb.

Dunkle Schokolade wird immer beliebter, wie Franz Schmid, Direktor von Chocosuisse – dem Verband Schweizerischer Schokoladefabrikanten –, bestätigt. Den aktuellen Marktanteil schätzt er auf 25 Prozent. Zum Trend beigetragen haben auch Meldungen aus der Wissenschaft. Eine neue Studie belegt etwa, dass bereits 40 Gramm Schokolade mit einem Kakaoanteil von über 70 Prozent die Herzkranzgefässe erweitern und die Aktivität der Blutplättchen verbessern. Denn Kakao ist reich an natürlichen Antioxidantien, welche oxidativen Stress vermindern. Dieser spielt eine wichtige Rolle beim Alterungsprozess und bei Atherosklerose, und er kann zu Herzinfarkt oder Hirnschlag führen. Die flavonoide Polyphenole im Kakao hemmen zudem entzündliche Veränderungen in den Zellmembranen.

Hauptproduzent ist Westafrika

Der Schokoladengenuss hat aber auch eine dunkle Seite. Zwei Drittel des Kakaos, der in der Schweiz verarbeitet wird, stammt aus Westafrika; dort sind Kinderarbeit und Kindersklaverei immer noch gängig. Die Kakao- und Schokoladenbranche hat vor neun Jahren zwar eine freiwillige Selbstverpflichtung unterzeichnet, geändert hat sich seither allerdings wenig. Sicherheit bietet hier Fair Trade Schokolade.

Bio-Bitterschokoladen

Claro Mascao

Mascao ist die erste Fair Trade Schokolade der Welt. Sie ist glutenfrei und überzeugt auch durch ihren intensiven, aromatischen Kakaogeschmack (73 %).
www.claro.ch



Saveurs & Nature

100 % Bio-Kakao, ohne Zucker, Lezithin oder andere Zusätze – eine Schokolade für wahre Aficionados.
www.saveursetnature.com



Pacari

Die Premium-Schokolade aus Ecuador mit Kakao- und Kaffeebohnenstückchen. Fair Trade, natürlich.
www.pacarichocolate.com



Rapunzel

Die feinherbe Edelbitterschokolade mit dem leichten Hauch von Vanille. Hergestellt nach Schweizer Tradition.
www.rapunzel.de



Schönenberger

Die Kuvertüre mit dem herrlichen Schmelz wird in Schweizer Handwerks-tradition gegossen. 100 % Fair Trade.
www.schoenenberger-choco.ch



Naturata

Sortenreine Edelbitterschokolade mit dem kräftigen Geschmack der raren Trinitario-Kakaobohnen Panamas.
www.naturata.de



In Fachgeschäften erhältlich.



Anzeige

DAS NEUE YOGI TEA® TRIO

Ingwer Tee

Lakritz Minze

Ingwer Orange mit Vanille

BELLA BARBERA VON FRATELLI ROVERO



Der Weiler San Marzanotto, Heimat der Roveros. Im Hintergrund die Stadt Asti.

Die Familie Rovero ist ein Phänomen. Sie bewohnt einen ganzen Weiler mitsamt Kirchlein und Fussballplatz. Und alle in der grossen Sippe legen Hand an: die einen im Rebberg, die andern in der Schnapsbrennerei, die dritten im Agroturismo mit Zimmern und in einem weitherum bekannten Restaurant. San Marzanotto heisst die Siedlung, sie liegt in Sichtweite zur Stadt Asti. In diesem Gebiet wird vor allem die Barbera-Rebe kultiviert. Die Böden, das Klima, die Menschen scheinen ihr gut gesinnt, jedenfalls sind die Roten aus dieser Gegend hinreissend. Wie der Barbera von Fratelli Rovero, den die Weinhandlung am Küferweg seit bald zehn Jahren für die Linie «Vinothek» selektioniert. Die Kollektion mit den Vogelbildern aus der Feder von Tomi Ungerer beinhaltet eine Sammlung authentischer Weine aus den drei weltweit bedeutendsten Weinbauländern Frankreich, Italien und Spanien. Roveros schnörkelloser Barbera rückt die Vorzüge der Sorte trefflich ins Licht: Saftigkeit und Rasse. Das ist der Stoff, aus dem ideale Essensbegleiter beschaffen sind. Italienische Klassiker wie Pasta, Polenta oder Parmigiano harmonieren vorzüglich. Vom Brasato ganz zu schweigen.

Die Weine aus dem Weingut Il Milin der Fratelli Rovero sind seit vielen Jahren biozertifiziert. Der Betrieb zählt zu den Vorreitern im Piemont.



OKTOBERAKTION

**BARBERA D'ASTI «VINOHEK»
2009, DOC BARBERA D'ASTI
IL MILIN DI FRATELLI ROVERO,
SAN MARZANOTTO**
75 cl

Vom 1.10. bis 31.10.2011
zum Preis von Fr. 10.80
(statt 12.50) inkl. MWSt.



Weinhandlung am Küferweg · Küferweg 3 · 8912 Obfelden · T 043 322 60 00 · F 043 322 60 01 · www.kueferweg.ch

Neue Adresse ab 3. Oktober 2011

Seetalstrasse 2 · 5703 Seon · T +41 (0)43 322 60 00 · F +41 (0)43 322 60 01 · weinhandlung@kueferweg.ch · www.kueferweg.ch



Begehrte Früchte: Die Jahresweltproduktion von Kakao beträgt 3,6 Millionen Tonnen.

Kinderarbeit wird ausgeschlossen und die Kooperativen bezahlen den Bauern zur Sicherung ihres Existenzminimums einen höheren Preis als die lokalen Zwischenhändler. Einen Teil des Mehrerlöses wird für Gemeinschaftsprojekte wie den Bau von Schulen und Strassen verwendet. Eine umweltschonende Produktion ist durch das Fair Trade Label ebenfalls garantiert.

Fair Trade Schokolade schützt Kinder und sichert die Existenz der Bauern.

Für Bio-Schokolade werden nur Zutaten aus 100 Prozent biologischer,

kontrollierter Herkunft verarbeitet. Auf den Emulgator Sojalezithin wird verzichtet und damit ausgeschlossen, dass keine möglicherweise genveränderten Pflanzen in die Produkte gelangen. Die meisten Hersteller setzen bevorzugt Rohrohrzucker ein, weil er mehr Mineralstoffe als raffinierter weisser Zucker enthält.

Im Trend liegt Schokolade mit Kräutern, Salz, Gewürzen und kandierten Blumenblüten. René Gautschi, Leiter Marketing/Verkauf/Export der Chocolat Schönenberger AG, berichtet: «Hochprozentige Schokolade wird auch im Biobereich immer stärker nachgefragt. Was die Form betrifft, sind dünne Tafeln im Trend. Diese schmelzen sofort auf der Zunge und entfalten ihre vielfältigen Aromastoffe optimal.» Iwona Eberle

VERSUCHUNGEN
SOLLTE MAN
NACHGEBEN.
WER WEISS,
OB SIE
WIEDERKOMMEN!

OSCAR WILDE (1854 – 1900)
IRISCHER DRAMATIKER
UND SCHRIFTSTELLER

