



# FRANKFURT VON DER *Schokoladenseite*

Vianne, alias Juliette Binoche, stimuliert als sinnliche Schokoladen-Zauberin die Sehnsüchte und Gelüste ihrer verknöcherten Mitbürger so lange, bis auch der letzte Moralist mit den Wonnen des süßen Lebens infiziert ist. Mit dem Film „Chocolat“ gelang der als Kalorienbombe verunglimpften Köstlichkeit ein sinnliches Comeback. **Von Barbara Goerlich**



*Dulce*



Als auch noch Wissenschaftler die Vorzüge bitterer Schokoladen zu rühmen begannen, gab es kein Halten mehr. Kaum ein Genußmittel wird so oft vernascht wie Schokolade. Denn Schokolade macht glücklich. Stoffe wie Theobromin, Koffein, Phenylethylamin (PEA), Serotonin sowie die antioxidative Eigenschaft der Flavonoide wirken positiv gegen Streß, stärkend und stimulierend zugleich. Schokolade ist also sinnliche Verführung und Nervennahrung zugleich. Nie gab es mehr Schokololiker, die sich mit Wollust dem samtigen Schmelz und den dichten Aromen hochwertiger Schokoladen hingeben.

Manche heißen Vianne, nach der Heldin im Film, manche heißen Schokolädchen oder einfach Bitter & Zart, wie der erste Frankfurter Schoko-Laden neuerer Prägung, der mitsamt seiner beiden Inhaberinnen längst ein Klassiker geworden ist. Denn Gaby Fürstenberger und Sabine Seidel sind an der auch in Frankfurt grassierenden „Schoko-mania“ nicht ganz unschuldig. Natürlich wurde Schokolade auch schon vorher vernascht. Doch nie zuvor fielen Auswahl und Vielzahl des süßen Sortiments mit über 500 Spezialitäten aus aller Welt so breit und originell aus wie bei Bitter & Zart. „Bitter und Zart ist das Flaggschiff unter Frankfurts Schokoladenläden“, lobt Schoko-Experte Andreas Eggenwirth von „GourmetConnect“. Mit Eröffnung ihres schmucken Geschäfts am Dom sorgten die beiden Schoko-Ladies aus der Möbelbranche für neuen Schmelz im hiesigen Schokoladen-Business. Neben Klassikern bekannter Chocolatiers finden Naschkatzen und -kater zahlreiche Raritäten wie Schokoladen mit Zimt, rotem Pfeffer, Ingwer, Chili, Limone oder Bergamotte. Nichts ist allein zu gut, als daß es nicht in Verbindung mit Schokolade noch ein Quäntchen besser würde, wie etwa weiße Schokolade mit Erdbeerstückchen, Schafmilchschokolade (lactosefrei!) mit Pistazien oder mit ►



*Bitter & Zart*

Earl-Grey-Tee. Und erst die Pralinentheke! Neben einer schier endlosen Auswahl an Schokoladen gibt es auch Bonbons und Lakritze, kandierte Rosen- und Veilchenblätter, Hochzeitsmandeln und Amarettini. „Hier werden Phantasien befriedigt, von denen man gar nicht wußte, daß man sie hat“, sagt ein bekennder Schokolaholiker. „Dieser Laden ist einfach nur gefährlich, gefährlich gut!“, urteilen Kunden.

Im Gefolge von Bitter & Zart eröffneten unzählige weitere Läden und tout Frankfurt genießt seither feinste Schokoladen, handgemachte Pralinés.

Man trifft sich zu Schokoladendegustationen, wo etwa die Aromen von Sao Tomé- und Java-Schokoladen diskutiert werden. Neue Schokoladenseminare des Gastroberaters Andreas Egenwirth finden ab 2009 in der restaurierten Villa Metzler des Museums für Angewandte Kunst und in der Genußmanufaktur an der Fressgass' statt.

Der Steigenberger Frankfurter Hof hat mit dem Schokolädchen eine eigene „Konditorboutique“. So nennt Confiseur Volker Schadeberg aus Bruchköbel sein süßes Paradies am Kaiserplatz. Spezialität sind handgeschöpfte Schokoladen und 35 Sorten Pralinen, darunter Apfelschaumweinpralinen mit Lokalbezug oder Honig-Balsamico-Trüffel. Wenn nötig, erledigt Schadeberg sogar innerhalb von zwei Stunden Spezialaufträge. Wie kürzlich, als der Emir von Dubai nach einer Geburtstags-torte verlangte, um sein Wiegenfest in der Hotelsuite zu feiern.

„SCHOKOLADE IST FASSBAR, GREIFBAR UND VOR ALLEM ESSBAR GEWORDENES GLÜCKSGEFÜHL.“

Wim Wenders

Bei Dulce haben die Existenzgründer Barbara und Matthias Schneider ihr süßes Jahr zweigeteilt. Während in der warmen Saison das hausgemachte Eis dominiert, setzen sie in ihren derzeit drei Dulce-Shops in Herbst und Winter den Schwerpunkt bei Schokoladen und Pralinen. Vor allem als Präsent machen die dekorativen Bonbonnieren viel her. Augenschmaus und Gaumenfreude:

Modern gestylt, überzeugen die 24 Pralinen, die ein belgischer Pralinier für Dulce, den Newcomer im Eiscreme- und Schoko-Business, kreiert hat. Es gibt Klassiker wie Mandelkrokant, Nugat und Lübecker Marzipan, aber auch exotischeres wie Zartbitter mit Chili oder Ingwer-Marzipan.

Michis Schokoatelier ist ein Traum in Braun und verleiht dem öden Sandweg einen Hauch von Klasse: mokkabrauner Boden, karamellfarbene Wände, Regale in Zartbitter. Edelste Trüffel und Pralinen in den ausgefallensten Variationen – von Champagnertrüffeln, Basilikumherzen, Nugat Pralinen, Absinth-Trüffeln bis hin zur Frankfurter Sandwegkugel (Hessens Antwort auf die Mozartkugel). Alles ist handgemacht, direkt an den kleinen Laden grenzt die Manufaktur, wo der Meister mit seinem Azubi werkelt und Sorten wie „Apamate“ aus 73,5 % feinem Kakao aus Venezuela mit getrockneten Rosenblüten oder kristallisierten Veilchen kreiert. Verkaufshits sind die Saisonfiguren – Osterhasen und Nikoläuse. Bei Michael „Michi“ Kitz sind sie natürlich aus besten Schokoladen gegossen. ▶

Michis Schokoatelier ist ein Traum in Braun und verleiht dem öden Sandweg einen Hauch von Klasse: mokkabrauner Boden, karamellfarbene Wände, Regale in Zartbitter. Edelste Trüffel und Pralinen in den ausgefallensten Variationen – von Champagnertrüffeln, Basilikumherzen, Nugat Pralinen, Absinth-Trüffeln bis hin zur Frankfurter Sandwegkugel (Hessens Antwort auf die Mozartkugel). Alles ist handgemacht, direkt an den kleinen Laden grenzt die Manufaktur, wo der Meister mit seinem Azubi werkelt und Sorten wie „Apamate“ aus 73,5 % feinem Kakao aus Venezuela mit getrockneten Rosenblüten oder kristallisierten Veilchen kreiert. Verkaufshits sind die Saisonfiguren – Osterhasen und Nikoläuse. Bei Michael „Michi“ Kitz sind sie natürlich aus besten Schokoladen gegossen. ▶

Fotos: TOP Magazin Redaktion



Michis Schokoatelier



Konditorei Jamin

## WIE SCHOKOLADE GEMACHT WIRD

Die weiß-gelben Samen der Kakaofrucht, ihre Herkunft und Weiterverarbeitung bestimmen die Qualität des fertigen Produktes. Nach der Ernte werden die Kakaobohnen fermentiert, das heißt sie gären, bis sie ihre braune Farbe und das typische Kakao-Aroma angenommen haben. Nach dem Rösten werden die Schalen aufgebrochen, ihr Inhalt fein gemahlen, heraus kommt eine braune Kakaomasse. Sie ist Grundlage für die Produktion von Kakaopulver, Kakaobutter und Schokolade. Kakaopulver entsteht durch das Entziehen der Kakaobutter. Damit aus der Kakaomasse Schokolade werden kann, kommen Zucker und Zutaten wie Gewürze und Milchpulver dazu. Danach wird die Mischung gewalzt, das berühmte „Conchieren“: Unter Zugabe von Kakaobutter und Milchfett wird die Masse permanent gerührt und geknetet, damit die nicht erwünschten Bitterstoffe entweichen können. Je länger das Conchieren dauert – bis zu 80 Stunden – desto besser schmeckt die fertige Schokolade. Gute Schokolade sollte butterweich schmelzen und dabei Zunge und Gaumen schmeicheln. Der Bittergeschmack einer hochwertigen Schokolade hängt von ihrem Gehalt an Kakaomasse ab: Je höher der Kakaoanteil, desto weniger Zucker ist enthalten und desto bekömmlicher ist die Schokolade. Entscheidend ist das Verhältnis von Kakaomasse zu Kakaobutter. Dunkle Schokolade enthält wesentlich mehr Kakaomasse und damit „gute“ Flavonoide und ergo ein höheres antioxidatives Potenzial.

Schokolade selbst zu machen ist ungemein aufwändig. Deshalb kaufen Konditoren die Grundprodukte ein, also Kuvertüre unterschiedlichster Provenienz, die sie weiterverarbeiten. Kinder lieben Milkschokolade: süß und mit zartem Schmelz. Bitterschokolade ist die Schokolade für Erwachsene, vollmundig, herb und kakaobetont: erst süß auf der Zunge, dann herrlich bitter im Nachgeschmack.



## SCHOKO-DUFT

Für alle, die selbst nach Schokolade duften möchten, haben renommierte Marken das passende Parfüm kreieren lassen. Sie heißen „Blue Note“ von Bulgari oder „Eau Charlotte“ von Annick Goutal. Etwas ganz besonderes ist der Duft Musc Maori vom „jungen Wilden“ der Parfumeure, dem erst

30-jährigen Pierre Guillaume, der biologische Naturesenzen mit High-Tech Methoden verfeinert. Das feine „Gourmand“-Parfüm beruht auf einem kontrastierenden Akkord von Schokolade, Moschus und Amber.



Montezuma II (manchmal anders geschrieben) war ein despotischer Herrscher Mexikos, der zur Zeit der Eroberung seines Landes durch Cortez (1521) lebte. Montezuma schätzte den Kakao sehr; er soll bei Festgelagen 50 Krüge serviert bekommen haben.

Wenn die Schwestern Nicole und Catherine Jamin ins „kleine Schwarze“ schlüpfen, dann ist es nicht schwarz, sondern braun. Schokoladenbraun. In ihrem sachlich eingerichteten Laden am Schweizer Platz spielen wohlgeformte Kalorienbombchen die Hauptrollen: Ob Trüffel-Pralinen von Champagner bis Basilikum, Marzipankugeln mit Walnüssen, Schokomandelsplittern oder die berühmten Römerpralinen, die den berühmteren Bethmännchen Konkurrenz machen, sowie Kuchen und die Frösche, kleine Törtchen mit Erdbeermousse gefüllt.

Der Niederräder Konditormeister Jochen Opitz hat vor gut einem Jahr einen schönen Laden neben dem Café Karin am Großen Hirschgraben eröffnet. Mit Gebäck, Kuchen und Torten ist Opitz seit langem in Frankfurter Hotels präsent, das benachbarte Szenelokal Walden gehört zu seinen Kunden wie auch die Gerbermühle, für deren Hotelgäste Opitz die Betthupferl liefert. In seiner Chocolaterie verkauft er feine Kuchen - Spezialität ist ein duftiger Schokoladenkuchen - und Pralinen, Petit Fours in allen Farben bis hin zum Mini-Frankfurter Kranz. Für ausgefallene Gelüste hält Patissier Opitz ein Bodypaint-Set mit flüssiger Schokolade bereit.

Viele Fans hat auch die Konditorei Ahmendt an der Hülgerstraße, mit eigener Schokoladenkollektion und hervorragenden Kuchen und Torten. Die japanische Konditorin Tomomi Sugimoto macht im Cafe Siesmayer mit ihren fantasievollen Törtchen in französischer Tradition Furore. Zierliche Beerentörtchen liegen neben der mit Blattgold verzierten Opéra-Schnitte oder dem St. Marc-Törtchen aus Mousse au Chocolat und einer luftigen, mit Kirschwasser getränkten Vanille - Nuß - Masse. Wer sich durchprobiert, wird feststellen, daß die Qualität auch in den beiden Imori Patisseries eine eigene Klasse erreicht. Atsuko Imori, die Ex-Stewardess und Inhaberin dreier japanischer Restaurants in Frankfurt und Paris, läßt ihre Gäste in Kreationen französischer Provenienz schmelgen. Klassisches wie Schwarzwälder Kirschtorte und Baumkuchen gelingt ihr so perfekt wie die entzückenden Küchlein auf Basis von Grünem Tee. Auch die japanisch inspirierten Kuchen auf Basis von Sojabohnen sind einen Versuch wert.

„KEIN ZWEITES MAL HAT DIE NATUR EINE SOLCHE FÜLLE DER WERTVOLLSTEN NÄHRSTOFFE AUF EINEM SO KLEINEN RAUM ZUSAMMENGEDRÄNGT WIE GERADE BEI DER KAKAOBOHNE.“

*Alexander von Humboldt (1769-1859)*



Fotos: TOP Magazin Redaktion, Info-Zentrum Schokolade

Lange bevor Juliette Binoche als Vianne mit ihren Rezepturen den Menschen in der französischen Provinz das Sündigen beibrachte, gab es mit dem Café Heller in Oberursel aber schon einen ungekrönten „Pralinenkönig“. Im markanten Glashaus am Epinayplatz pulsiert das süße Herz der Region. Ob vierstöckige Hochzeitstorten, ganz normale Schwarzwälder Kirschtorten

oder Pralinen wie die weithin berühmten „Meraner Nüsse“ aus feinstem Pistazienmarzipan mit Kirschwasser und halbierten Walnüssen. Heller hat Fans in aller Welt. Weshalb internationale Businessstraveller einen Zwischenstop in Frankfurt dazu nutzen, um mit dem Taxi vom Flughafen nach Oberursel zu düsen und sich bei Heller mit Pralinés einzudecken. ■

picco filigrano ... **Design**  
hochglanz lack weiß poliert ... **ART**

Durchgängige Linienführung  
und schwebend wirkende Kochinsel  
prägen das klare Design.



**allmilmö**<sup>®</sup>  
designwerk



www.allmilmo-frankfurt.de

Gutleutstraße 89 • Parkhaus Baseler Platz • 60329 Frankfurt am Main • Fon 069.25624790 • Fax 069.25624766