

# Was eine gute Schokolade ausmacht

*Eberhard Schell lässt Stimme-Leser in den Genuss aromatischer Kakaosorten kommen*

Von unserer Redakteurin  
**Annika Heffter**

**GUNDELSHEIM** Eberhard Schell ist mit ganzem Herzen bei der Sache, das merkt man sofort. Der Geschäftsführer der Schokoladenmanufaktur Schell gibt am Freitagabend 15 Lesern aus der Region einen Einblick in seine Welt – und eine Kostprobe verschiedener Schokoladen-Sorten. Die Teilnehmer sind per Videokonferenz zugeschaltet und haben im Vorhinein ein Tasting-Päckchen geschickt bekommen. Eberhard Schell selbst sitzt in seinem Café in Gundelsheim.

**Sinne** „Wir genießen Schokolade mit allen Sinnen“, beginnt der Experte seine Ausführungen. Das erste Qualitätsmerkmal sei schon an der Bruchkante eines Rippchens zu sehen: Ist sie glatt und scharfkantig, ist die Schokolade hochwertig, ist sie rau und bröselig, handelt es sich vermutlich um Industriegeschokolade. Beim Brechen sollte man auch hinhören: Ist eher wenig zu vernehmen oder nur ein dumpfes Geräusch, spricht das nicht für gute Schokolade. Beim Riechen sollten Kakaonoten zu verzeichnen sein, nicht nur Süße und

Milch. „Das Fühlen ist auch wichtig: Wenn Sie die geschmolzene Schokolade zwischen Daumen und Zeigefinger reiben und es entstehen krümelig-ölige Würstchen, ist die Schokolade nicht besonders hochwertig“, erklärt Schell. Dann kommt der fünfte Sinn, der Geschmack, an die Reihe. „Haben Sie schon einmal so lange für zwei Rippchen Schokolade gebraucht?“, scherzt Schell, bevor alle die ersten beiden Sorten probieren.



Von uns  
für Sie

**Lehrreich** Insgesamt fünf leckere Sorten und eine Industriegeschokolade werden durchprobiert, wobei den Lesern schnell der Unterschied zwischen aromatischen und industriellen Kakaobohnen klar wird. Zwi-

schendurch zeigt Eberhard Schell Bilder von seinen zahlreichen Besuchen bei Kakaobauern, erläutert den Einfluss des Klimawandels auf den Lebensmittelanbau und die schlimme wirtschaftliche Situation vieler Kleinbauern. Er sagt den Teilnehmern deutlich: „Schuld an der Entwicklung ist auch der Verbraucher. Die Nachfrage nach industrieller, billiger Schokolade hat zugenommen“, bedauert er.

Nach einem interessanten und lehrreichen Vortrag und natürlich einem sehr genussvollen Abend stellen die Leser noch weitere Fragen. „Wie findet man beim Einkaufen denn heraus, wo der Kakao herkommt?“, fragt zum Beispiel Heike Kümmler. Das, berichtet Schell, sei tatsächlich nicht leicht. Bei wirklich guter Schokolade stünde die Kakaosorte und das Herkunftsland aber meist auf der Verpackung. „Außerdem bin ich mir sicher, dass Ihnen nach unserem Abend hier keiner mehr ein X für ein U vormachen kann“, ergänzt der Experte.



Eberhard Schell zeigt Lesern und der Redakteurin eine Kakaofrucht. Foto: Berger

@ **Bildergalerie**  
www.stimme.de