



*Mit  
Natalie Lumpp*

Die Badenerin hat als Sommelière in renommierten Restaurants wie der Traube Tonbach in Baiersbronn den Gästen die besten Tropfen empfohlen und kredenzt. Heute ist sie als freie Weinberaterin tätig, sie schreibt Kolumnen und gibt ihr Wissen als Weinexpertin auch im Fernsehen weiter – und in **Mein Ländle**.

Wenn das Stückchen  
mit dem

# Schstückchen

.....  
Die Schokoladenseiten des Weins  
.....

Wein und Schokolade ergeben eine göttliche Kombination. Das kommt nicht von ungefähr. **Mein Ländle**-Fachfrau Natalie Lumpf verrät, warum – und wie Sie den himmlischen Genuss zu Hause am besten zelebrieren.

**W**ein galt schon bei den Griechen und Römern als nicht von dieser Welt und dasselbe galt für *Theobroma cacao*, die lateinische Bezeichnung für den Kakaobaum. Sie bedeutet so viel wie „Speise der Götter“. Wein wie Schokolade sind tatsächlich ein göttliches Gespann. In Maßen genossen sind sie erfreulicherweise gesund, denn dass sie zum Genuss verführen steht außer Frage. Ich darf Ihnen schmunzelnd verraten, dass ich bei Weinproben mit Schokolade grundsätzlich doppelt so viel Wein benötige wie sonst, ein spannendes Phänomen.

Es lässt sich leicht erklären. Wenn die Kombination passt, nimmt man einen Schluck Wein, etwas Schokolade, schließt die Augen – und möchte die himmlische Erfahrung gleich wieder-

holen. Weniger leicht erklärlich ist der Umstand, dass gerade diese Kombination lange Zeit als verpönt galt, vor allem in Deutschland. Das hängt nicht zuletzt damit zusammen, dass sich das Angebot lange auf Industrieschokolade beschränkte. Für die gilt auch weiterhin: am besten mit einem Schluck Kaffee oder warmer Milch genießen. Bei den hochwertigen Schokoladen hat man hingegen meist wenig Zucker, dafür einen hohen Kakaoanteil sowie das Wichtigste: hochwertigen Kakao.

### Zitrusnote mit Aha-Effekt

Als sich der Trend „Wein & Schokolade“ in Deutschland zu etablieren begann, war vielfach Valrhona Schokolade aus dem Vallée du Rhône in Frankreich mit von der Partie. Schon früh auf hochwertigen Kakao spezialisiert, brachten Schokoladen aus dieser Gegend einen hohen Kakaoanteil mit, dafür aber wenig Zucker. Schnell erkannte man, wie gut diese dunklen Sorten zu Barrique-gereiften Rotweinen passen. Die Röstaromen vom Barrique und Schokolade ergänzen sich perfekt. Kein Wunder, schließlich werden auch die Kakaobohnen geröstet.

Mir persönlich machte die Kombination schon früh große Freude, hatte ich doch schnell herausgefunden, wie sehr ein bisschen dunkle Schokolade in einer Fleisch- oder besser noch Wildsauce oder im Rotkohl den begleitenden, kraftvollen Rotweinen schmeicheln. Mein Aha-Erlebnis hatte ich allerdings mit Weißwein, und zwar als ich den Chocolatier Eberhard Schell kennenlernte. Er kreierte vor vielen Jahren eine Schokolade für Riesling. Bis dahin hatte eine Kombination mit Weißwein als unvorstellbar gegolten, der vielen Säure wegen. Aber der Schokoladen-Pionier aus Gundelsheim versetzte seine Milkschokolade mit Zitruszesten und Fleur de Sel, speziell gedacht als Begleiter zu Riesling. Letzterer zeichnet sich durch seine Mineralität und feine Zitrus-Aromen aus ... tja, was soll ich sagen? Ich weiß es noch wie heute, die Kombination schlug ein wie eine Bombe!





Seit damals hat Eberhard Schell nicht aufgehört, an den perfekten Kombinationen zu arbeiten. Unermüdlich erweitert er sein Repertoire, zu dem unter vielen anderen eine „Barrique“-Schokolade gehört. Auf der Rückseite seiner edlen Verpackung können Sie immer nachlesen, zu welchen Weinen die Schokolade besonders gut harmoniert. Sie können es aber auch ganz individuell ausprobieren. Und wenn Sie schon beim Ausprobieren sind: die Schokoladen von Kevin Kugel haben mich zu einem großen Fan gemacht. Er wird mit seiner Schokoladenmanufaktur demnächst von Nufringen nach Sindelfingen ziehen.

## Die Probe aufs Schmecksempel

Aber wie zelebriert man das Traumduo nun am besten? Idealerweise haben Sie gleich mehrere Weine geöffnet (weiß, rot oder rosé – alle können Überraschungen bieten) und probieren verschiedene Schokoladen dazu. Am meisten macht das Spaß mit Freunden. Zu Beginn probiert man erst einmal den Wein pur. Dann nimmt man ein Stück Schokolade – und riecht daran! Kein Tier würde jemals etwas essen, was es nicht vorher gerochen hat. Die Schokolade im Mund langsam anschmelzen lassen und dann bitte schon einen Schluck Wein dazu nehmen. Ganz schnell merken Sie, ob die Kombination klasse ist – oder auch nicht. Es bleibt spannend.



Die Schokolade sollte übrigens nicht zu kalt sein, idealerweise bewahren Sie sie bei Zimmertemperatur auf. Hochwertige Schokolade gehört ohnehin niemals in den Kühlschrank! Die Kakaobutter nimmt zu schnell fremde Gerüche auf, beispielsweise vom Käse. Am besten nur leicht kühl, trocken und in geruchsfreier Umgebung lagern. 🍫

Text: Nathalie Lumpp, Fotos: Schell Schokoladenmanufaktur (3), Stock.adobe.com / xxxxxx, xxxxxxxx, xxxxxxxxxx (je 1)



## Kakaohaltige Errungenschaften

### Vom bitteren Wasser zur süßen Tafel

Die Entdeckung des Kakao schreibt man am häufigsten den Azteken zu. Ihr Gott soll ihnen den Kakaobaum als einen „Baum der Erkenntnis“ geschenkt haben. Doch die Olmeken sollen schon viel früher von der Schokolade gewusst haben. Die Bezeichnung „Kakawa“ entstammt ihrer Sprache, auf die das Wort Kakao zurückgeht. Wer auch immer sie zuerst fand, bei den Indios galt die Schokoladenbohne als so wertvoll, dass sie als Zahlungsmittel eingesetzt wurde: Für 13 Bohnen bekam man ein Meerschweinchen, damals zum Essen gedacht, und für 1000 Bohnen ließ sich gar eine Sklavine erwerben.

Als der Kakao durch spanische Eroberer im 16. Jahrhundert nach Europa kam, wurde er als Stärkungsmittel und Medizin eingesetzt. Im 17. Jahrhundert kam dem Kakao beim Adel und in den Klöstern eine größere Bedeutung zu – das Heißgetränk wurde mit Zucker, Honig und Gewürzen, wie Zimt und Anis verfeinert. Erst ab Mitte des 18. Jahrhunderts fand die Verbreitung im vornehmen Bürgertum statt, Schokolade und Zucker waren teuer.

In Deutschland entstand aus einer Konditorei in Halle 1804 die erste

Schokoladenfabrik. In der Schweiz entstand 1875 unter der Zusammenarbeit von Henri Nestlé und Daniel Peter die erste Milkschokolade. Vier Jahre später entwickelte Rodolphe Lindt ein Verfahren zum sogenannten Conchieren der Schokolade. Dabei wird sie erwärmt und gerieben, nach wie vor wichtig für die Herstellung.

Wenn Sie mehr über die Geschichte, Herkunft, Herstellung erfahren möchten, lohnt sich ein Blick in Eberhard Schells Buch „Schokolade & Wein“, für Interessierte ein „Must have“. Wenn Sie weniger lesen, dafür lieber eigene Erfahrungen sammeln und in eines der typischen Ursprungsländer reisen wie Ecuador, werden Sie vielleicht überrascht sein, keine Schokoladentafeln vorzufinden. Schokolade wird dort eher getrunken und „Xocoatl“ bedeutet so viel wie „bitteres Wasser“. Die erste Schokoladentafel soll im englischen Bristol hergestellt worden sein. Wichtig war hierfür das Pressen der Bohnen, damit man die Kakaobutter und Kakaopulver abtrennen kann. Nun konnte man dem Kakaopulver statt Wasser die Kakaobutter zufügen ... Sie merken schon, Schokolade ist ein reichhaltiges Thema, genau wie Wein und perfekt für Genießer.