

KIRCHE IN KÜRZE

Online-Gebet für den Frieden

Elztal/Limbach/Fahrenbach. Solange der Krieg in der Ukraine andauert, lädt die katholische Seelsorgeeinheit Elztal-Limbach-Fahrenbach jeden Donnerstag um 21 Uhr zum Online-Friedensgebet ein. Wer dabei sein möchte, kann über den Direktlink den Zoom-Gebetsraum betreten: <https://tinyurl.com/friedensgebet-elf>. Der Raum wird ab 20.45 Uhr geöffnet sein. Wer mag, kann eine Kerze bereitstellen und eigene Gebete vorlesen. Weitere Informationen bei Diakon Thomas Galm, E-Mail: diakon.galm@kath-elf.de.

Heimatverein lädt Senioren ein

Neckarelz. Der Heimatverein Neckarelz-Diedesheim richtet am Samstag, 9. Juli, im evangelischen Gemeindehaus Neckarelz einen Seniorennachmittag aus. Beginn ist um 14 Uhr. Die Senioren erwarten ein buntes Programm; auch die eine oder andere Überraschung soll für Kurzweil sorgen. Für das leibliche Wohl wird gesorgt sein.

Dankgottesdienst für Ehejubilare

Mosbach. (zg) Die katholische Kirchengemeinde Mose lädt alle Ehepaare, die im vergangenen Jahr 2021 oder in diesem Jahr ein Ehejubiläum feiern dürfen beziehungsweise noch feiern dürfen, am Freitag, 22. Juli, um 15 Uhr zu einem Begegnungsnachmittag in den Pirminsaal von St. Josef in Mosbach ein. Anschließend, um 18 Uhr, findet ein Dankgottesdienst statt. Zur besseren Planung wird um Anmeldung im katholischen Pfarrbüro St. Cäcilia, Tel.: (0 62 61) 24 23 oder St. Maria, Tel.: (0 62 61) 72 33 gebeten.

Schatzsuche im Steinbruch

Gundelsheim. (cao) Beim Tag der offenen Tür im Gundelsheimer Steinbruch erfahren die Besucher am Samstag, 9. Juli, von 10 bis 18 Uhr Wissenswertes über den Abbau von Muschelkalk, Emissionen und Renaturierung der Waldflächen. Die Werksanlagen mit modernster Aufbereitungs- und Steuerungstechnik können besichtigt und bei Bus-Touren viel über das weitläufige Gelände gelernt werden. In einem „Riesen-Sandkasten“ warten versteckte Schätze auf glückliche Gewinner. Kinder können sich zudem auf der Hindernisbahn mit Klettertische austoben. Und sogar ein Minibagger steht bereit. Für das leibliche Wohl wird ebenso gesorgt sein wie für einen Shuttleservice am Bahnhof (Eisenbahnstraße / Ecke Wörthstraße) sowie vom Sportplatz in der Kolpingstraße.

„So billig wie heute war Schokolade noch nie“

Zum Welttag der Schokolade kritisiert Chocolatier Eberhard Schell die Ausbeutung von Bauern und fordert bewussteren Konsum

Von Caspar Oesterreich

Gundelsheim. Europa kam spät in den Genuss von Schokolade. Erst im 16. Jahrhundert brachten Abenteurer die Bohnen aus der „Neuen Welt“ mit in die Herrschaftshäuser der Adligen. In Tafelform gegossen naschen wir sie sogar erst seit Mitte des 19. Jahrhunderts. Die Tradition von Kakao reicht aber viel weiter zurück, wie Eberhard Schell berichtet. Zum heutigen Welttag der Schokolade hat die RNZ mit dem Gundelsheimer Chocolatier, Unternehmer und Autor gesprochen.

„Bei den Olmeken in Mittelamerika war Schokolade bereits 1500 v. Chr. im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde“, erzählt Schell. Das Wort „Kakawa“ stammt aus ihrer Sprache, wurde von den meisten Stämmen wie den Mayas und Azteken übernommen und schließlich zu unserem heutigen „Kakao“. Die Indios maßen den bitteren, sehr energiereichen Bohnen eine tieferreligiöse Bedeutung bei. Für die Azteken galt der Kakaobaum als „Baum der Erkenntnis“ und ein Geschenk ihres Gottes Quetzalcoatl. „Kein Wunder, dass der schwedische Naturwissenschaftler Carl von Linné ihm den lateinischen Namen ‚Theobroma cacao‘ gab, was ‚Speise der Götter‘ bedeutet“, sagt Schell.

Der 59-Jährige spricht gerne über die Erfolgsgeschichte der Schokolade, über ihre vielen Aromen und wie man sie richtig – am besten in Verbindung mit Wein – genießen kann. Stundenlang könnte er über die Herstellung und Besonderheiten von Xocolatl referieren, erklärt, wie die Azteken ihr „bitteres Wasser“ mit scharfen Gewürzen abschmeckten. „Sie hatten auch spezielle Kulturkrüge, aus denen die flüssige Labals aus einem Meter Höhe permanent umgegossen wurde, damit sich die Kakaobutter absetzen konnte und einen weißen Schaum bildete, der den Indios besonders köstlich mundete.“

Im Gegensatz zu dieser fast vergessenen Hingabe für die braunen Bohnen „ist Deutschland in Sachen Schokolade immer noch Entwicklungsland“, bedau-



Legen viel Wert auf Nachhaltigkeit und eine Produktion von der Kakaobohne bis zur Schokolade: Eberhard, Anette, Michaela und Agnes Schell (v. l.) in ihrem Vertriebslager in Gundelsheim. Fotos: Caspar Oesterreich

ert Schell. Während Schokolade jahrhundertlang getrunken wurde, „liegen in den Regalen unserer Supermärkte viel zu billige und meist minderwertige Tafeln, mit Zucker und Aromen vollgestopft“, kritisiert er.

Für die Süße in unserer heutigen Schokolade sorgten übrigens Nonnen aus einem Kloster auf der Halbinsel Yucatán, die 1560 auf die Idee kamen, Xocolatl mit Rohrzucker und Orangenblüten zu vermengen. „Von da an war der Siegeszug der Schokolade nicht mehr aufzuhalten.“ Sogar in der Kirche wurde Kakao getrunken, was den Bischof von Chiapas in Mexiko, Don Bernardo de Salazar, so verärgerte, dass er dafür gar mit Exkommunikation drohte. Doch sein Verbot überlebte – ebenso wie der Geistlich – nicht lange. „Sein Leibdiener brachte ihn mit vergifteter Schokolade um“, erzählt Schell. Salazars Nachfolger setzte das Interdikt dann schnell wieder außer Kraft.

Lange war der Genuss von Schokolade in Europa dem Adel und reichen Bürgertum vorbehalten. Bis im Zuge der Industrialisierung der Guss zur Tafel und die Erfindung der Milchsokolade die Süßigkeit für die Massen erschwinglich und begehrter wurde.

Doch „so billig wie heute war Schokolade noch nie“, der Handel zeuge von „absoluter Ausbeutung, was Schokolade eigentlich zur sozialsten Süßigkeit der Welt macht“, sagt Schell. „Vor 20 Jahren lag das Jahreseinkommen eines Kakaobauern durchschnittlich noch bei 1200 US-Dollar. Heute sind es mit Glück 700.“ Längst seien die Ursprungsländer des Kakaobaums nicht mehr Haupterzeuger. Mehr als 70 Prozent des Exports entfallen auf Ghana und die Elfenbeinküste und fast überall dominierten Monokulturen, die zahlreichen Tieren, darunter vielen Orang-Utans, schon zum Verhängnis wurden. „Mit Glück bekommen die Kakaobauern 1,60

Dollar pro Kilogramm. Und hier sind die 25 Cent extra unter dem ‚Fairtrade‘-Label schon eingerechnet“, erklärt Schell und schüttelt missachtend den Kopf. „Um vom dem Kakaoanbau aber leben zu können, müssten sie mindestens 2,50 Dollar pro Kilogramm bekommen.“ Er selbst zahle bis zu zehn Dollar für ganz besondere Arten, mindestens jedoch 4,90 Euro.

Eberhard Schell ist es wichtig, dass der Konsum von Schokolade wieder bewusster geschieht. „Früher hatten die Tafeln 30 kleine Stücke – für jeden Tag eines“, sagt er. Doch heutige Billigprodukte würden sich die Menschen meist einfach auf der Couch hineinstopfen. Was gute Schokolade ausmacht und welche Qualität in den Kreationen von Lind steckt, darüber spricht Eberhard Schell am 9. August im „Marktcheck“ im SWR-Fernsehen.

Bereits in vierter Generation bringen die Schells in Gundelsheim Schokolade bis zur Perfektion. Karl Schell legte mit der Konditorei den Grundstein, Sohn Theo führte die Erfolgsgeschichte fort. 1995 erfand Anette und Eberhard Schell dann das „Essigschleckerle“ und landeten mit der patentierten Praline einen Glücksgriff. Mittlerweile sind auch ihre Töchter Agnes und Michaela fest verwurzelt im Familienbetrieb, stellen in Vertrieb und Produktion mit die Weichen. In absehbarer Zeit soll die Produktion in Gundelsheim komplett auf „Bean to Bar“ umgestellt werden, die Herstellung der Schokolade bereits beim Rösten und Zerkleinern der Bohnen in eigener Hand liegen. „So haben wir den besten Einfluss auf das Endprodukt“, sagt Eberhard Schell.

Nicht nur Schokoladentafeln und Pralinen gehören dazu, sondern auch ganz ausgefallene Dinge wie Schokoladenkonfekt für den Grill oder Schokoladensalz zum Würzen beim Kochen. „Man muss immer die Augen offen haben und sich weiterentwickeln“, sagt Anette Schell. Die Geschichte der Schokolade scheint also längst noch nicht fertiggeschrieben zu sein.

Mord am Bischof

ANZEIGE

REWE
Dein Markt

27. Woche. Gültig ab 06.07.2022

10% Rabatt*
beim Kauf von mindestens zwei der über 1300 REWE Beste Wahl Produkte

Jetzt downloaden

App Store | Google Play

Chrysanthemenschale¹
für die Außendekoration, versch. Farben, je Topf

Aktion 3,33

Kinder Maxi King
je 3 x 35-g-Pckg. (1 kg = 9,24)
oder **Pingui**
je 4 x 30-g-Pckg. (1 kg = 8,08)
oder **Milchschnitte**
je 5 x 28-g-Pckg. (1 kg = 6,93)

Sensationspreis 0,97

REWE Regional
Deutschland: Kirschen⁶
Kl. I, je 100 g

Aktion 0,59

Le Gruyère AOP
Schweizer Hartkäse, mind. 49% Fett i.Tr., je 100 g

Aktion 2,19

Nur in der Bedienungstheke

Werz Heidelberger Schlossschinken
je 100 g

Aktion 1,59

Miree Französische Kräuter
60% Fett i.Tr., je 150-g-Becher (1 kg = 5,27)
oder **Exquisa Der Sahnlige**
70% Fett i.Tr., je 200-g-Pckg. (1 kg = 3,95)

Knaller 0,79

Langnese Cremissimo Schokoladen Traum
je 900-ml-Becher (1 l = 1,94)
oder **Cremissimo Bourbon Vanille**
je 1300-ml-Becher (1 l = 1,35)

Knaller 1,75

5 Grillfackeln
Schweinebauchscheiben, am Spieß umwickelt, Haltungsform 2, SB-verpackt, je 450-g-Pckg. (1 kg = 13,31)

Aktion 5,99

Schweine-Nackensteaks
in versch. Marinaden, Haltungsform 2, je 320-g-Pckg. (1 kg = 9,34)

Aktion 2,99

Senseo Kaffeepads Classic
je 111-g-Btl. (1 kg = 15,23)
oder **Jacobs Crema Pads**
je 118-g-Btl. (1 kg = 14,32)

Knaller 1,69

Pfanner IceTea
versch. Sorten, je 2-l-Pckg. (1 l = 0,50)

Aktion 0,99

Alwa Mineralwasser
versch. Sorten, je 12 x 1-l-Fl.-Kasten (1 l = 0,36) zzgl. 3,30 Pfand

Knaller 4,29

Heller Seggl
je 20 x 0,5-l-Fl.-Kasten (1 l = 1,30) zzgl. 3,10 Pfand

Aktion 12,99

Wöchentlich mehrfach punkten.

20FACH PUNKTE

beim Kauf von **GRANINI PRODUKTEN** im Gesamtwert von über 2 €*

Exklusiv bei REWE mit PAYBACK

*Die Punktegutschrift kann erst ab einem Mindestumsatz von 2 € (ohne Pfand) in der angebotenen Kategorie geltend gemacht werden. Angebote sind bis zum 10.07.2022 gültig. (Mobile) PAYBACK Karte an der Kasse vorzeigen. Alle Abbildungen beispielhaft.

Druckfehler vorbehalten. Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Aktionspreise sind zeitlich begrenzt. Verkauf nur solange der Vorrat reicht. Artikel sind nicht ständig im Sortiment. In fast allen Märkten erhältlich. Abbildung beispielhaft.