

# Beißen verboten

Am 7. Juli ist „Tag der Schokolade“ – wenn das kein Grund ist, einem Meister seines Fachs einen Besuch abzustatten. Roswitha Fitzinger im Schokoladenparadies von Maitre Chocolatier Helmut Wenschitz in Allhaming.

**D**ie braune, dickflüssige Masse fließt durch das nach unten gebogene Nirosta-Rohr wie aus einem Wasserhahn. Fast ist man versucht, den Finger darunter zu halten. Doch die Masse landet, wo sie hingehört: in einer Hohlform, die bereits nach wenigen Sekunden überquillt. Mit einem Wisch wird sie glattgestrichen und voilà, fertig ist die handgeschöpfte Schokolade: 100 Gramm Zartbitter. So einfach ist Schokolademachen freilich nicht, aber schön anzuschauen.

Wo vor knapp 60 Jahren Bäckermeisterin Maria Wenschitz begann, Brotteig zu kneten und die Semeln in den Backofen zu schieben, bringt seit 25 Jahren Sohn Helmut Rohschokolade zum Schmelzen und veredelt sie. Aus der Bäckerei in Allhaming wurde eine Schokoladenmanufaktur. Vieles hat sich verändert, und doch: Handwerkskunst bleibt Handwerkskunst.

Hochwertige Schokolade zu fabrizieren ist das Ding von Helmut Wenschitz. Jede seiner Pralinen hat ihr ausgetüfteltes Rezept, jede wird mit Hand verziert. Konservierungsstoffe gibt es längst nicht mehr, dafür nur die besten Rohstoffe, wie er betont. Ein Purist sei er, so der Allhaminger über sich: „Ich nehme Geschmäcker, die die Natur bietet, und versuche sie so gut wie möglich zu interpretieren.“

Doch gibt es auch für ihn Grenzen. Essig, Salz und Pfeffer zur Unterstützung, das interessiere ihn. Wurst, Speck oder Weihrauch, das ist jedoch so gar nicht sein Ding. Exotik hin oder her, Edel-Schokolade soll auf alle Fälle richtig genossen werden. „Schokoladen beißt man nicht“, klärt der Experte auf, „bei uns Chocolatiers ist das sogar verboten, sondern man lässt ein Stück auf der Zunge zergehen.“ Nur so könne sich die gesamte Bandbreite an Geschmacksrichtungen im Mund ausbreiten.

## Drei Grundzutaten

20,9 Grad zeigt das Thermostat in der Manufaktur. Sommer wie Winter. „Bei 21 Grad fühlen sich die Menschen wohl, bei 21 Grad fühlt sich auch die Schokolade am wohlsten“, sagt Wenschitz und öffnet den Deckel zur Conchiermaschine. Hier wird die Rohschokolade geschmolzen und mit Kakao-Butter und Zucker vermischt, die klassischen drei Zutaten einer Zartbitter-Schokolade. Ist das alles? „Ja, mehr braucht es nicht.“

Obwohl viel Handarbeit in den schokoladigen Köstlichkeiten steckt, sind Maschinen für einen Chocolatier unerlässlich. Einer dieser Helfer fertigt etwa Pralinen-Rohlinge. Aus kleinen Düsen wird die Schokolade in eine Hohlform gespritzt. Das Besondere daran: Hülle wie Fülle der Praline werden in einem Arbeitsgang eingefüllt. „Das erspart uns, den Hohlkörper zuzukaufen, und wir können eine besondere Frische garantieren“, sagt Wenschitz.

Es ist mitten am Vormittag. Edith Himpf macht gerade das Walnusskonfekt perfekt. Die Nuss ist platziert, nun muss nur noch der Boden der Praline in Schokolade getunkt werden. Vorsichtig nimmt sie Stück für Stück von einem Nirosta-Blech, setzt eins ums andere auf ein mit Schokolade getränktes



- 1 Mehrere Tonnen Rohschokolade werden im Hause Wenschitz jährlich verarbeitet.
- 2 Das Pralinenortiment besteht aus 70 Sorten.
- 3 Jede Praline wird mit Hand verziert.
- 4 Hülle und Fülle des Pralinenrohlings werden in einem Arbeitsgang hergestellt.
- 5 Die Schokoladenmischmaschine, genannt Conchiermaschine
- 6 Der Sommer ist die Zeit, in der neue Formen entwickelt und ausprobiert werden.

Fotos: Alex Schwarzl



Ich bin ein absoluter Genussmensch und würde sterben, müsste ich Quantität produzieren.“

Helmut Wenschitz, Maitre Chocolatier

Gitter, und im Anschluss rollen die Pralinen in den Kühlkanal. Noch wenige Stücke, dann ist Frau Himpf fertig. Sie ist eine von 20 Mitarbeitern, zu Spitzenzeiten sind es 40. Denn auch Schokolade kennt eine Hochsaison, und die beginnt im Herbst und dauert bis Ostern. Jetzt im Sommer ist Zeit, um kreativ zu sein, um neue Schokoladenformen vorzubereiten, an neuen Rezepten zu tüfteln.

Erst kürzlich hat Helmut Wenschitz sein Schokoladen-Sortiment um hochwertige Koch- sowie um laktosefreie und vegane Schokoladen erweitert. Aus 20 Sorten besteht es inzwischen, bei den Pralinen sind es 70. „Die optimale Größe“, findet der Chocolatier, „da ist für jeden Geschmack etwas dabei.“ Quantität ist nicht sein Ziel. Das gilt auch in wirtschaftlicher Hinsicht. Die optimale Betriebsgröße sei erreicht, versichert er. Weiter wachsen wolle er nicht. Zukunftspläne hat der Allhaminger aber sehr wohl. Eine Österreich-Schokolade will er etwa kreieren – gemeinsam mit einem österreichischen Kakao-Bauern in der Dominikanischen Republik. „Nächstes Jahr soll es die erste Ernte geben. Mal schauen, ob es etwas wird.“

## Edel-Schokolade richtig genießen

Wie Wein und Bier ist auch Schokolade inzwischen zum Genussmittel aufgestiegen und wird degustiert. Eines vorweg: Hochwertige Schokoladen beißt man nicht. Zumindest ist dies unter Chocolatiers verboten bzw. verpönt. Auch spricht der Profi nie vom Schokoladeessen, sondern vom -genießen. Und so degustiert man Schokolade: **Zwischen Daumen und Zeigefinger** wird das Schokoladenstück kurz gerieben, um die flüchtigen Duft-Komponenten zum Vorschein zu bringen.

**Auf der Zunge zergehen lassen:** Die Geschmacksrichtungen süß, sauer, bitter werden erkennbar. **Kurz den Atem anhalten und stoßweise ausatmen.** Dadurch wird die Wahrnehmung des Aromas gesteigert.

**Tipp:** Degustieren Sie Schokolade gegen Ende des Vormittags (11 Uhr) oder gegen 18 Uhr. Zu diesen Zeiten sind unsere Sinne am aufnahmefähigsten.



**Die Königin:** Die reinste Kakaobohne ist die „pure nacional“. Fast 100 Jahre lang galt sie als ausgestorben, bis sie kürzlich in einem kleinen Tal in Peru wiederentdeckt wurde. Helmut Wenschitz bezieht kleine Mengen exklusiv für Österreich. Zu Anschauungszwecken hat er die gelbe Kakaofrucht nachgebaut – aus Schokolade.

## Bloß nicht!

**Kälte:** Schokolade gehört nicht in den Kühlschrank. Man lagert sie am besten zwischen 12 und 18 Grad und verkostet sie bei Zimmertemperatur (21 Grad).

600

**Aromenvielfalt:** Bis zu 600 natürliche Aromen stecken in einer Kakaobohne. Die Palette reicht von nussig, würzig über blumig bis hin zu fruchtig und geröstet.

50

**Kakaobohnen:** In jeder Kakaofrucht befinden sich bis zu 50 Kakaobohnen. Etwa die gleiche Menge benötigt man für die Herstellung einer Tafel Schokolade (100 g) mit 70-prozentigem Kakaoanteil.