

UNSERE WIRTE

# Naschen wie die Götter

Immer freitags schauen wir oberbayerischen Gastronomen über die Schulter. Heute verzaubern uns Münchner Chocolatiers mit Schokoladen-Kunst.

VON STEPHANIE EBNER

Die „Schokoladenseite“ ist unsere beste. Unseren Liebsten nennen wir „Süßer“ und wenn wir etwas besonders zaubernd finden, sagen wir „süß“. Wir lieben das Süße. Deutschland gehört zu den Ländern mit dem größten Pro-Kopf-Verbrauch an Schokolade weltweit. Nur die Schweizer verzehren mit knapp zwölf Kilogramm pro Jahr noch etwas mehr. Da verwundert es nicht, dass sich immer mehr Läden auf Edelschokoladen und feine Pralinen spezialisiert haben.

Als Stewardess flog Kerstin Weise durch die Welt. Abends im Hotel angekommen, fand sie oft ein „Bethuperl“ in Form von Schokolade vor – „so lernte ich die beste Schokolade der Welt kennen“. Die Liebe zum schwarzen Gold wuchs und als sie den Beruf der Stewardess an den Nagel hängte, war schnell klar: „Ich will einen eigenen Laden mit den besten Schokoladen der Welt.“

## Schokolade – die Antwort auf das Rauchverbot

Nach zwei Jahren Recherche hat sich die gebürtige Dresdnerin im Herbst mit ihrem „Chokoin“ in Schwabing niedergelassen. Chokoin ist ein Fantasiewort – „eine Anspielung darauf, dass Schokolade auch ein bisschen süchtig machen kann“, sagt Kerstin Weise.

Das „Chokoin“ ist aber mehr als nur ein Schokoladen-Laden. Es ist eine Art Galerie, und das liegt nicht nur an den sinnlichen Schwarz-Weiß-Fotografien, die allesamt Menschen zeigen, die genussvoll Schokolade vernaschen.

In Kerstin Weises Laden spielt das Design eine große Rolle. „Mich muss auch die Verpackung ansprechen“, sagt sie. Eine Denkweise, die



Alles handgemacht: die Pralinen von Elly Seidl sind kleine Kunstwerke. FOTO: JÜRGEN SAUER



Call à Schoko-Törtchen: Lieferservice für exklusive Törtchen nach Hause bietet Mäser-Luksch.



Königlich Naschen: Kerstin Weise genießt in ihrem Laden eine Trinkschokolade.



Zuckersüße Telefonnummer – die will garantiert jeder haben.

hierzulande lange vernachlässigt wurde. In den Regalen liegen so Tafeln mit bunten Pin-up-Girls aus den USA neben handgeschöpfter Schokolade aus der Schweiz. Dazwischen viele Themenschokoladen – wie beispielsweise eine Zigar-

re in Schokoladenform. Für Karin Weise „die Antwort auf das Rauchverbot“.

Schokolade ist ein Genussmittel für die ganze Familie – vom wieder verschließbaren Fondue-Glas bis zu Schokostäbchen, die man in Ge-

würzmischungen taucht, um jedes Mal ein neues Geschmackserlebnis zu haben. „Das ist dann ein bisschen so wie beim Japaner, wo es auch auf die vielen Süßchen ankommt“, erklärt die Schokoladengaleristin.

Karin Weise arbeitet in ihrem Geschäft nicht nur mit optischen Reizen, sie will alle Sinne ansprechen. Sie sagt: „Wer bei mir ein Glas Trinkschokolade genießt, soll sich wie Gott in Frankreich fühlen“, auf einem bourbonroten

Sofa im Louis-XV-Stil Platz nehmen und durch die großen Schaufenster das bunte Treiben in der Nordendstraße beobachten.

Alles andere als trendig sind dagegen Elly-Seidl-Pralinen. Sie haben in München eine jahrzehntelange Tradition. Gerade jetzt vor Weihnachten bilden sich oft lange Schlangen vor den vier Geschäften in München.

Seit den 1920er Jahren produziert das Familienunternehmen – für viele die besten Pralinen in der Stadt. „Besonders beliebt sind die Sternpralinen zur Weihnachtszeit“, sagt Heidi Oswald, die die Filiale in der Maffeistraße leitet. 21 Sorten stellt das Unternehmen her, zurzeit sind gerade noch sechs Sorten vorrätig. „Wer noch welche will, muss sich beeilen, bis Weihnachten sind sie sicher nicht mehr vorrätig“, sagt Heidi Oswald.

Was sonst bei Elly Seidl noch besonders ist? „Wir sind irgendwie alle eine Familie“, strahlt Heidi Oswald. Nicht nur die Firma selbst, das Motto des Unternehmens gilt auch für die Kunden. „Viele kommen schon seit Jahren, um Pralinen zu kaufen und um ihr Herz auszuschütten. Das gehört bei uns mit dazu.“

## Für dem Schwarm: Telefonnummern aus Schoko-Pralinen

Ziffern spielen bei „Mäser-Luksch“ eine große Rolle. Das Konditorenpaar hat sich vor knapp vier Jahren mit seinem Schokoladen-Geschäft in der Theatinerstraße niedergelassen und macht mit höchster Qualität und ausgefallenen Ideen auf sich aufmerksam.

Ganz neu im Programm haben Ralf Mäser und seine Frau seine Nummern-Pralinen. Wen die Sehnsucht nach Sommer plagt, der greift zur Nummer „8“, ein provenzalischer Lavendelröllchen, Hunger nach Fernweh stillen die Nummern „2“ (mit australischen Rumrosinen) und „7“ (Safranröllchen). Sehr beliebt sei, seinem Schwarm eine Pralinen-schachtel mit seiner Telefonnummer zuzustücken.

„Wer kann dazu schon nein sagen?“, sagt Mäser mit einem breiten Grinsen.

## DIE TÄGLICHE MEDIZIN

### Heute: Gesund durch Gewürze

Ob Nelken, Ingwer, Kardamom oder Zimt: Schon beim Geruch der Gewürze läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Sie geben Speisen ein starkes Aroma und wirken sich positiv auf das Wohlbefinden aus. Gewürze enthalten ätherische Öle, Spurenelemente, Mineralstoffe und Vitamine. Dennoch ist nicht jedes Gewürz unbedingt gesund – vor allem nicht im Übermaß.

Ihrer Inhaltsstoffe wegen sind Gewürze seit Jahrhunderten begehrt: „Sie sind im Mittelalter gar nicht unbedingt zum Wür-



Gewürze fördern die Verdauung und das Wohlbefinden. FOTO: DPA

zen benutzt worden, sondern als Heilmittel und als Aphrodisiakum“, sagt Viola Vierk, Geschäftsführerin des Gewürzmuseums „Spicy’s“ in Hamburg. So stärkte Ingwer, zum Beispiel als Tee getrunken, das Immunsystem. In Nelken, Wacholderbeeren und Zimt versteckten sich natürliche Insektizide. Und Myristicin aus der Muskatnuss hat in hochdosierter Form halluzinogene Wirkungen.

### Gewürze fördern die Verdauung

Viele Gewürze gelten zudem seit jeher als förderlich für die Verdauung. Wie die Gewürze wirken, konnten jüngst Mediziner der Universität München zeigen. Wie die Forscher im Fachmagazin „Gastroenterology“ berichteten, fanden sie im Dünndarm sogenannte Sensorzellen, die die Darmtätigkeit steuern und von den Aromastoffen, die typisch für Thymian und Gewürznelken sind, aktiviert werden. Die Gesundheit gefährdet sehr scharfes Essen übrigens nicht. Allenfalls kann ein empfindlicher Magen gereizt reagieren. Doch sind scharfe Gewürze auch gesund – sie wirken antibakteriell. So schützt Pfeffer vor Darminfektionen und Parasiten.

### Zu viel kann ungesund sein

Dass Gewürze auch schädlich sein können, zeigte die 2006 ausgesprochene Warnung deutscher Behörden und Verbraucherschützer vor zu viel Zimt. Auslöser waren Untersuchungen des Bundesamtes für Risikobewertung, das in zahlreichen Zimtproben zu viel Cumarin gefunden hatte. Der Aromastoff kann bei besonders empfindlichen Menschen Leberschäden verursachen, die allerdings heilbar sind.

Die einzige Quelle für Cumarin, die im Lebensmittelbereich in Deutschland von Bedeutung ist, ist der aus China stammende Cassia-Zimt. „Der Cayenne-Zimt ist weitgehend frei von Cumarin“, sagt Ulrike Gonder, Ernährungswissenschaftlerin aus Hünstetten. Als Verbraucher könne man das aber nicht immer klar erkennen. So stehe zwar bei Zimtstangen die Herkunft auf der Verpackung. Bei Zimtpulver sei es allerdings schwierig. sog/dpa

## Schokoladen-Zauber

Was haben Schokolade und Musik gemeinsam? Sie verwöhnen die Sinne. Unter diesem Motto veranstaltet der Kulturpfeifer am Sonntag, 16. Dezember, eine musikalisch-sinnliche Verführung. Das Ensemble Salzburg Barock interpretiert ab 15 Uhr im Nymphenburger Schloss die schönsten Adagios der Musikgeschichte. Davor (ab 13 Uhr) und in der Pause wird ein Schokoladen-Menü serviert (Salat mit weißem Schokodressing und marinierten Flusskrebse, Mangosüppchen mit dunklen Schoko-Spänen, Hähnchenbrust mit Kakaosoße, Schokoküchlein mit gehackten Pistazien, 32 Euro). Die Menüs müssen im Voraus reserviert werden. Karten unter Telefonnummer (089) 55 96 86 13.



Kochen mit Schokolade DPA

## Einst ein Genuss für die Reichen

Weil Schokolade als bezauberndes Lebensmittel eingestuft wurde, verboten die Azteken ihren Kindern und Frauen den Genuss von Kakao.

Rauschmittel, Geld, Medizin – die Verwendung der Kakaobohnen ist vielfältig. Vom Volksstamm der Olmeken erstmals 1500 vor Christus als Getränk genutzt, dauerte es noch gut 3000 Jahre, bis die Europäer erstmals mit der Kakaobohne in Berührung kamen: Der spanische Eroberer Hernán Cortés brachte das schwarze Gold 1528 nach Europa.

Ungesüßte Schokolade schmeckte den Europäern nicht, sie mischten Honig und Rohrzucker darunter. Statt Wasser verwendeten sie Milch.

Da Schokolade sehr teuer war, konnten sich nur Adelige das Getränk leisten. Erst im 18. Jahrhundert wurden größere Mengen Kakaos gehandelt. Noch bis ins 19. Jahrhundert galt Schokolade als „Kräftigungsmittel“ und wurde ausschließlich in Apotheken verkauft. 11,1 Kilogramm Schokola-



Trinkschokolade gab es bis ins 18. Jahrhundert nur für den reichen Adel. FOTOS (4): KLAUS HAAG

de vernaschten die Deutschen 2005 pro Kopf. Tendenz steigend. Schokolade ist in, das Geschäft boomt. In München wächst die Zahl der Chocolatiers ständig. Eine (unvollständige) Auswahl:

**Elly Seidl:** Maffeistraße 1, Mo-Fr 9 bis 18.30 Uhr; Sa 9.30 bis 18 Uhr.

**Götterspeise Chocolaterie & Café:** Jahnstraße 30, Mo-Fr 8 bis 19 Uhr; Sa 9 bis 18 Uhr.

**Franz – Kontor für Schokolade:** Brunnstraße 5, Mo-

Fr 10 bis 18.30 Uhr; Sa 10 bis 14.30 Uhr.

**Chocolate & More:** Westendstraße 15, Mo-Fr 10 bis 18 Uhr; Sa 9.30 bis 16 Uhr.

**Becks Cocoa:** Kazmaierstraße 24, Mo-Sa 8 bis 20 Uhr; So 10 bis 18 Uhr.

**Chokoin:** Nordendstraße 52, Mo-Fr 10 bis 19.30 Uhr; Sa 10 bis 14 Uhr (im Dezember bis 18 Uhr).

**Mäser-Luksch:** Theatinerstraße 32, Mo-Sa 10 bis 19 Uhr, So 13 bis 18 Uhr. se

## Kochen mit Schokolade

### Weiße Trinkschokolade:

0,4 l Milch, 50g weiße Schokolade (von Felchlin aus der Schweiz), 2 EL Ingwersirup.

**Zubereitung:** Milch erwärmen, Schokolade in eine Tasse geben, etwas Milch dazugeben und glatt rühren, dann die restliche Milch langsam dazugeben und weiter verrühren. Mit Ingwersirup abschmecken. **Tipp:** Um mehr Schaum zu bekommen, Schokolade mit einem handelsüblichen Milchaufschäumer verrühren. Ingwer wirkt anregend, wärmend, reinigend und ist ein vorzügliches Hausmittel gegen Wetterfühligkeit und Unwohlsein bei Reisen und stärkt die Abwehrkräfte.

### Wildente mit Marsala Schokolade in Granatapfelsauce:

2 Wildenten mit Leber und Innereien, 2 EL Olivenöl, 1 kleine Zwiebel, 1 Möhre, 2 EL Butter, 50g roher Schinken, 20g Marsala Schokolade (von Meisterwerk aus Landsberg), 1 großer reifer Granatapfel, Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**Zubereitung:** Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Wildente säubern, mit etwas Olivenöl einstreichen und innen und außen mit Salz einreiben. Ca. 1/2 Stunde im Ofen garen, danach wenden und eine weitere halbe Stunde garen. In der Zwischenzeit die Zwiebel klein hacken und die Möhren in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und das Gemüse darin anbraten. Die Innereien und die Leber in Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben. Unten Röhren einige Minuten mitbraten, dann die Schinkenscheiben dazugeben. Den Granatapfel rundherum einschneiden, mit beiden Händen auseinanderbrechen und die Kerne herausnehmen. Sobald die Wildenten gar sind, aus der Pfanne nehmen, überschüssiges Fett abgießen und mit 1 EL Wasser ablöschen. In dieser Flüssigkeit die Zwiebelmischung und die Granatapfelkerne geben. Die Marsala Schokolade darin schmelzen, gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten. Die Wildenten tranchieren und zusammen mit der Granatapfelsauce servieren.

**Tipp:** Um das volle Aroma der Schokolade zu erhalten, die Schokolade sehr spät dazugeben. Als Beilage hausgemachte Spätzle oder Butternudeln reichen.

### Weitere Rezepte

finden Sie unter [www.merkur-online.de/unsere-wirte](http://www.merkur-online.de/unsere-wirte)