

ZU BESUCH ...



## ... in der hand- werklichen Chocolaterie

*»Handgemachte Schokolade schmeckt einfach anders«,*

sagt Esther Kempa. Die ehemalige Tänzerin und Kulturwissenschaftlerin betreibt zusammen mit der Konditorin Nicole Guigand eine kleine Chocolaterie in Berlins Szenebezirk Schöneberg.

*»Der Rhythmus des Arbeitsprozesses ist beim Menschen weniger festgelegt, kann sich während der Arbeit verändern und der Konsistenz der Schokolade anpassen«,*

beschreibt Kempa den Unterschied zwischen handwerklicher und industrieller Herstellung. Die flüssige Schokolade wird beim Rühren gelüftet.

*»Ein kleiner Pott Schokolade, den man 20 bis 50 Mal durchrührt, wird viel feiner als in der Conchiermaschine«,*

so die Schokoladenfrau. Und außerdem gibt es da auch noch so etwas wie einen Zauber, wenn man Süßigkeiten mit der Hand bearbeitet.

*»Als würde man mehr Geschmack*

*reinrühren«,*

findet Kempa. So wie bei einem von Hand gekneteten Kuchen. Auch für die Schokoladenmacher sei die handwerkliche Arbeit schöner, erzählt Kempa.

*»Es gibt so viele traurige Konditoren, die nur noch an der Maschine stehen und einen Knopf drücken.«*

Im Laden duftet es intensiv nach warmer Schokolade. Als Kunde kann man in den offenen Raum schauen, in dem die

beiden Frauen die wohlriechende kakaobraune Masse im Wasserbad schmelzen, mit dem Holzlöffel rühren, ausstreichen oder in Formen gießen.

*»Man kann uns beim Schokolademachen über die Schulter schauen«,* beschreibt Kempa das Konzept.

*»Das ist für uns schön, weil wir nicht so isoliert arbeiten – viele Leute kommen mit ihren Geschichten, denn Schokolade weckt Erinnerungen«,* sagt sie.

Etwa 30 bis 35 Kilo Schokoladenmasse verarbeiten die beiden im Durchschnitt pro Woche zu Pralinen oder Schokoladenplatten, die von Hand in kleine Stücke zerbrochen und verpackt werden.

*»Wir lassen uns immer etwas Neues einfallen«,* sagen die beiden. Wie das geht?

*»Meist indem wir erstmal Quatsch machen und dann nicht mehr damit aufhören«,* erklären sie und lachen. So entstehen Pralinen mit Gesichtern, Schokoherzen mit Wunschbeschriftung, aber auch neue Kom-

binationen der Schokoladenmasse mit natürlichen Aromen: Schokolade mit Ingwer-Limette oder Lavendel und Minze. Schokolade mit Blumenessenzen wie Rose, Lotus oder Magnolie. Auch Schokolade mit Sandelholzöl. Oder frische Kräuter, kandiert und in Schokolade gebadet. Dabei verwenden die beiden nur natürliche Zutaten, zum Beispiel ätherische Öle.

*»Je hochwertiger die Öle, desto besser.*

*Umso reicher ist ihr Aromenspektrum«,* berichtet Kempa. Die Kaffeeschokolade machen sie mit Kaffee-Splittern. Dadurch ist sie knusprig und beide Geschmäcker vermischen sich nicht zu sehr.

Überhaupt soll der Geschmack der Schokolade noch zur Geltung kommen und nicht hinter anderen Aromen verschwinden.

*»Richtig gute Schokolade erkennt man an der feinen Konsistenz«,* erklärt Kempa,

*»und daran, wie sie im Mund schmilzt. Am leicht kühlen Eindruck, der zuerst auf der Zunge entsteht und natürlich an dem berühmten klaren Knacken, wenn man sie teilt.«*

Und dann ist da noch der besondere Duft, der besonders schön ist, wenn das echte Kakaoaroma im Fordergrund steht und die Eigenschaften der Bohnen nicht durch zum Beispiel billiges, künstliches Vanillearoma verdeckt sind.

Aus dem kulturellen Bereich kommend bringt Kempa ihre eigene Philosophie in die Arbeit mit der Schokolade ein: Sie möchte auch Schokoladenkultur zelebrieren. Und die soll so ursprünglich wie möglich sein. Die Balance halten zwischen Schokoladenkunst und dem Bewusstsein, dass es sich um ein Lebensmittel handelt.

*»Wir wollen natürlich etwas Schönes fürs Auge machen«,* erzählt Kempa.

*»Aber etwas, was sagt: ‚ich verführe dich, iss mich auf‘.«*

Etwas Vergängliches, etwas für den Augenblick, nichts übermäßig Gestaltetes. Also eigentlich doch keine Schokoladenkunst? Denn Kunst wolle etwas Bleibendes schaffen, philosophiert die Genussexpertin. Wie auch immer, die Schokoladen der beiden Frauen zergehen im Mund und vollführen Kunstwerke auf der Zunge. Vielleicht jedoch mehr im Sinne von Tolstoi, der sagte:

*»Wenn Kunst kein Leben atmet, wirkt sie gekünstelt.«*

([www.estrellas-chocolaterie.com](http://www.estrellas-chocolaterie.com))