



Frauenmorgen zum Thema Schokolade

Interessantes zu Geschichte und Herstellung erfahren

REKINGEN (mz) - Passend zur kommenden Osterzeit, wo in manchem Osternest ein „Schoggihase“ zu finden sein wird, handelte der Vortrag von Stephan Leutwyler von der Geschichte und Herstellung der Schokolade.

Von Mittelamerika nach Europa gebracht, war der Genuss von Schokolade ein Privileg der Adligen und Reichen. Obwohl ja in hiesigem Klima die Kakaobäume nicht gedeihen können, wurde die Schweiz zum "Schoggiland". Dazu beigetragen haben zwei innovative Schweizer: einerseits Lindt, welcher das "Conchiieren" erfand, einen Verarbeitungsprozess, welcher der Schokolade die cremige, feine Konsistenz beschert, und andererseits Cailler, welcher durch die Zugabe von Milchpulver die erste Michschoggi hergestellt hat. Jeder Schweizer isst im Schnitt 12 Kilogramm Schokolade pro Jahr!

Verarbeitung qualitativ hochwertiger Schokolade
Die Confiserie Leutwyler in Bad Zurzach hat sich auf die Verarbeitung von qualitativ

hochwertiger, meist sortenreiner Schokolade spezialisiert. Die Kakaobohnen dafür werden mit viel Handarbeit gepflückt, dann in mit Bananenblättern ausgekleideten Kisten gelegt, wo sie einen Gärprozess durchlaufen. Anschliessend werden sie zum Trocknen ausgelegt, für den Transport verpackt und dem Schokoladefabrikanten ausgeliefert. Bei der Firma Felchlin, wo Leutwyler die verarbeiteten Schokoladeprodukte bezieht, werden die Bohnen geröstet, gemahlen und zu Kakaobutter verarbeitet. Kakaobutter, Kakaomasse, Zucker und andere Zutaten werden vermischt und dann conchiert, d.h. während 60 bis 72 Stunden gewalzt. In diesem Prozess erwärmt sich die Masse durch Reibung, sie wird ganz fein und zart schmelzend.

Mit diesen Produkten, die je nach Sorte und Kakaogehalt unterschiedliche Geschmacksnoten haben, stellt *Stephan Leutwyler* seine eleganten Schokoladetafeln her, indem er die Masse langsam erwärmt, wieder abkühlen lässt und wieder

erwärmt, bis sie sich giesen lässt. Durch Zugaben von Geschmacksstoffen wie z.B. Chili oder Fleur de Sel bekommt die Schokolade ihre ganz spezielle Note, welche die Kunden ganz besonders schätzen. Während seinen Ausführungen wurden immer wieder Kostproben herübergereicht und die Frauen konnten die Schoggitafelchen zwischen Gaumen und Zunge zerfliessen lassen, um die speziellen Geschmacksnuancen selber zu erleben. Die Degustationen bescherten manch sinnliches Geschmackserlebnis.

Zum Ausklang wurde Kaffee ausgeschenkt und Zopf herübergereicht und es blieb Zeit, die Kontakte untereinander aufzufrischen oder neu zu knüpfen. Jeden Monat findet in Rekingen der Frauenmorgen statt und es sind alle Frauen jeden Alters aus der Umgebung herzlich eingeladen. Das Programm wird jeweils in der Presse und auf www.frauenmorgen.ch angekündigt.