

Schweizer Schoggi satt - für Genießer und Abhängige

Es gibt Menschen, die bekennen sich offen zu ihrer Hingabe an einen ganz besonderen Stoff: [Schweizer Schokolade](#). Für eine Tafel zarter Milkschokolade, oder eine der unzähligen Feinschmecker-Kreationen mit besonders viel oder wenig Kakao, Krokant oder Chili, Knusperkeks oder Trauben-Nuss, Noisette, Nougat und wie sie alle heißen – würden sie vielleicht nicht gerade morden, aber ziemlich viel geben.

Choco-Aficionados erkennen sich gegenseitig an der besonderen Sensibilität für bestimmte Schlüsselreize: das Rascheln von Stanniolpapier, das verheißungsvolle Krachen, mit dem man eine Schoggi-Tafel in mundgerechte Rippli teilt. Und niemand kann so traurig gucken wie sie, wenn das letzte Eckchen Sahne-Praliné auf einer fremden Zunge zerschmolzen ist. So mancher heißblütige Kuss galt möglicherweise gar nicht in erster Linie den Lippen des Gegenübers, sondern dem letzten Schokostück des Abends.

Für Schokofans zählt nur das Eine

So logisch wie man einem Pandabären Bambus oder einem Vampir dampfendes Blut serviert, darf bei einem Abend unter Schokosüchtigen das Eine nicht fehlen: [Schokolade](#), und zwar satt und nicht nur in Spuren. Wer das nicht verstanden hat und irgendwas mit Rindfleisch in Kakao oder Stracciatella auftischt, wird nach beendeter Mahlzeit suchende Augen und nervöse Nachfragen nach der nächsten Tankstelle ernten. *Ich brauche Schokolade*, das heißt, der Mund will überfließen, die Zunge will schon vom Ablecken des Schokobartes satt werden, es muss Zeit sein zum Abtauchen in den Rausch der Glückshormone und Synapsen, die da glücklich feuern: Belohnung, Belohnung, Belohnung. Dann ist es auch egal, ob einem hinterher schlecht ist, ob vier Wochen Fitnessstudio beim Teufel sind oder die besten Klamotten voller Schokoflecken.

Der Schokoladenbrunnen: Eintritt ins Schlaraffenland

Es gibt mehr Schokosüchtige als man denkt, und beim Anblick von Kaskaden duftend-fließender Schokolade, in die man ein Obstspießchen halten kann, werden nicht nur bei Kindern Träume wahr: Ein Schokoladenbrunnen, je größer desto verheißungsvoller, ist der Genussmagnet jeder Party. Man kann Schokoladenbrunnen ausleihen oder, vor allem kleinere Modelle aus Edelstahl, zu erschwinglichen Preisen kaufen.

Das Funktionsprinzip ist simpel: In einem Reservoir am Fuß des Brunnens wird die Schokolade gleichzeitig erwärmt und nach oben gepumpt, von wo sie in Kaskaden herunterfließt, zurück ins Reservoir.

Neben dem [Schokobrunnen](#) steht üblicherweise ein Tablett mit mundgerecht geschnittenen Obststückchen (z. B. Melone, Weintraube, Mango, Papaya, Apfel, ganze Erdbeeren) an Holzspießen, die man in die fließende Schokolade hält, und reichlich Servietten.

Für die Befüllung gilt: Im Schokobrunnen fließt streng genommen keine reine Schokolade, sondern Kuvertüre, die noch etwas fetthaltiger ist. Es gibt spezielle Mischungen von Kuvertüre-Drops für Schokofondue, die besonders schnell und sicher schmelzen. Es lässt sich aber eigentlich jede Art von Schokolade verwenden, vorausgesetzt, sie enthält keine Nüsse, Crisp-Stückchen etc. Der Geschmack kann im geschmolzenen Zustand etwas vom Gewohnten abweichen. Und Achtung! Es muss, damit die Schoggi richtig schön fließt, noch etwas Fett hinzugefügt werden, am besten geschmacksneutrales Palmfett oder Kakaobutter. Pro Person sollte man 70 bis 100 Gramm einplanen, und lieber reichlich als geizig, denn ein Schlaraffenland, in dem die Quelle des Besten nach dem ersten Ansturm versiegt, ist ein trauriger Ort.

Bewährt hat sich, wenn keine Fertigmischung verwendet werden soll, folgendes Rezept: Pro Person eine Tafel Zartbitter-Schokolade mit hohem Kakaoanteil (70 %), z. B. von Lindt. Pro 100 g Schokolade dann noch einen Klacks Palmfett oder Kakaobutter hinzugeben, fertig. Es geht auch mit Schlagsahne. Ebenso können Schoko-Fondue-Massen verwendet werden.

Noch mehr Genuss auf www.gourmetfuehrer.ch

Wer den Schweizer Spezialitäten auf den Grund schmecken will, wird auf der Internetseite www.gourmetfuehrer.ch fündig. Hier kann man durch die 26 Kantone schweifen, die mit ihren berühmtesten Spezialitäten aufgelistet sind. Man kann die Schweizer Küche auch nach ihren typischen „Elementen“ durchgehen, das wären neben Süßem Käse, Rösti und Fleischgerichte. Jeweils eigene Kategorien sind dem Käsefondue und der Schokolade gewidmet. In allen Kapiteln findet man die besten Rezepte aus den Kantonen, und vor allem viele Küchengeheimnisse, etwa die strittige Frage, ob die Schweizer Rösti aus rohen oder gekochten Kartoffeln hergestellt werden soll, die besten „Strafen“ für verlorene Brotstückchen im Fondue, eine kleine Warenkunde über Käsesorten und die Lagerung von Käse, ungewöhnliche Verwendungsweisen für Schokolade, und vieles mehr.

Pressekontakt

Verlag für Internetdienste und digitale Medien e. K.

Doris Fraccalvieri

Heilwigstraße 39

20249 Hamburg

Tel.: 0180 3203 232

E-Mail: web@gourmetfuehrer.ch

Webseite: <http://www.gourmetfuehrer.ch>