Ressort: Lifestyle

Zu Besuch in einer Schokoladenmanufaktur: Das “Atelier Cacao“ in Berlin

“Schokolade ist ein sensibles Produkt

Berlin, 09.03.2014, 16:39 Uhr

GDN - Vor zwei Jahren eröffneten Nina Engel und Katharina Kraft in Berlin den neuen Standort ihrer Schokoladenmanufaktur. Sämtliche Schokoladen, Pralinen, Kuchen und weitere süße Versuchungen entstehen hier in liebevoller Handarbeit und ausnahmslos in Bio-Qualität.

Erinnern sie sich noch an den Film “Chocolat“? An einem eisigen Wintertag erreicht eine ruhelose Dame mit ihrer Tochter ein verschlafenes, französisches Provinzstädtchen. Sie eröffnet eine Chocolaterie und verzaubert mit ihren Produkten nach und nach das gesamte Dorf, inklusive des, ihr zunächst feindlich gesinnten, Bürgermeisters und Johnny Depp. Nina Engel und Katharina Kraft sind nicht Mutter und Tochter und Berlin auch kein Dorf, aber die beiden kennen ebenso wie die mysteriöse Fremde in dem Erfolgsfilm, das Geheimnis der Schokoladenherstellung. Mit den süßen Köstlichkeiten, die in ihrer Manufaktur entstehen, verführen sie nicht nur ihre unmittelbare Nachbarschaft.

Als ich das Café im Zentrum von Berlin betrete, bin auch ich sogleich betört von der ungeheuer gemütlichen, entspannten Atmosphäre, die es verströmt. In einer reichlich gefüllten Glasvitrine warten handgefertigte Kuchen, Torten und Pralinen und in den weißen Regalschränken sowie auf kleinen Beistelltischen, stapeln sich verschiedenste Sorten Schokoladentafeln und Schokoladenherzen mit individuellen Aufschriften. Dunkle und weiße Lollis, in Form des Berliner Bären, winken mir zu. Ich erblicke das nachgebildete Brandenburger Tor, das in den Sorten Vollmilch, Zartbitter und Weiße Schokolade erhältlich ist, Kästchen mit Nougatpralinen in verschiedensten Größen und Beutel, gefüllt mit, in Mandel gehüllten, Marzipankugeln.

Ich setzte mich mit Geschäftsführerin Nina Engel in das angeschlossene Café, wo sie mir von den Anfängen ihrer Unternehmertätigkeit berichtet. Sie habe zunächst Modedesign studiert, aber stets das Gefühl gehabt, dass das nicht wirklich das richtige Metier für sie sei. Mit einem Lächeln fügt sie an, dass sie die komplette Einrichtung des Cafés selbst entwickelt habe, womit sich das Studium letztlich doch gelohnt habe.

Was Frau Engel hier geschaffen hat, ist in der Tat überaus gelungen. Vom dunklen Holzfußboden, über die Kissen, die auf den gemütlichen Sitzbänken drapiert sind, bis zur Wandgestaltung, ist innerhalb der Räumlichkeiten alles perfekt aufeinander abgestimmt und sorgt für eine ausgesprochen angenehme, unaufdringliche Atmosphäre. Ein Ort, an den man sich mit einem dicken Schmöker zurückziehen und, bei Cappuccino und einigen Nougatpralinen, der Hektik des Tages entfliehen möchte.

Im Anschluss an ihr Studium habe sie dann eine Konditorlehre gemacht, erzählt Frau Engel weiter, bei der sie ihre Freundin Katharina Kraft kennengelernt habe. Mit ihr gemeinsam sei dann die Idee für die Schokoladenmanufaktur entstanden. “Das ist eigentlich der pure Wahnsinn“, lacht Frau Engel, als könne sie selbst noch immer nicht glauben, was sich aus dieser spontanen Idee entwickelt hat. Nachdem sie zunächst ausschließlich Schokolade produziert und verkauft hatten, seien sie dann vor zwei Jahren hierher umgezogen. Das Warensortiment wurde in dem Zuge erheblich ausgebaut und die Manufaktur um das Café erweitert.

Vom ersten Moment an haben die beiden Geschäftsfrauen großen Wert auf die handwerkliche Fertigung und die reine Bio-Qualität ihrer Produkte gelegt. “Unser Ziel war es, gute Schokolade, ohne viel Schnickschnack herzustellen.“ Eigentlich benötige eine Schokolade lediglich Kakaobutter, Rohrzucker und Kakao, erklärt mir Frau Engel. Bei industriell gefertigten Schokoladen, werden in der Regel jedoch zusätzlich hoch erhitzbare Fette wie Sojalecithin beigemengt. Durch den Einsatz von solchen Zusatzstoffen wird die Viskosität, und in der Folge die Bearbeitungszeit, herabgesetzt und zudem Kakaobutter eingespart. Daneben verlängert es die Haltbarkeit der Schokolade und verleiht dem Endprodukt einen schönen Glanz.

Auf derartige Hilfsmittel verzichtet man im Atelier-Cacao jedoch gänzlich und ersetzt überdies weißen Zucker durch hochwertigen Bio-Rohrzucker. Diese Ablehnung von Zusatzstoffen erschwert die Produktion erheblich. “Schokolade ist ein ganz sensibles Produkt“¦ Man muss das schon können“, schmunzelt Frau Engel, während sie mich in das Kellergeschoss - das Herz des Atelier-Cacao - führt. Hier unten entstehen all die süßen Köstlichkeiten und durch eine große Glasscheibe kann dort jeder interessierte Gast bei der Herstellung der Schokoladen zuschauen. Dass diese auch ohne Hilfsmittel stets einen feinen Glanz und eine mustergültige Festigkeit besitzen, entstehe allein durch die Kunst des Temperierens, erklärt mir Frau Engel.

Beim sogenannten Temperieren wird die Schokolade zunächst vollständig geschmolzen, dann abgekühlt und anschließend erneut leicht erwärmt. Dieser Prozess ist notwendig, da sich beim Abkühlen der Masse, teils unerwünschte, Kristalle bilden, die sich beim erneuten Erwärmen wieder auflösen. Neben der Verwendung von hochwertigen Produkten liegt in diesem Vorgang die Ursache für Qualitätsunterschiede bei Schokoladen. Insbesondere wenn man auf die genannten Zusatzstoffe verzichtet, ist beim Temperieren die Achtsamkeit und das Können des Chocolatiers von entscheidender Bedeutung.

Mein Blick fällt auf ein großflächiges Tablett, auf dem, wie ich zunächst fälschlicherweise annehme, Schokoladenlollis angeordnet sind. “Das ist Trinkschokolade am Stiel“, erklärt mir Frau Engel. “Die rührt man in heiße Milch.“ Was für eine tolle und verlockende Idee, denke ich mir und nehme mir sogleich vor, davon später einige mitzunehmen. Wobei mir die Wahl sicherlich schwerfallen wird, denn neben der Trinkschokolade, hat das Atelier-Cacao ein wahrlich beeindruckendes, wie verführerisches Sortiment zu bieten. Schokoladen mit Ingwer, Chili, Sesam, Nüssen, Mohn, Früchten, Cranberrys, Lakritz, Senfsamen und vieles mehr. Auf Wunsch werden Schokoladentafeln, Pralinen oder Torten auch ganz individuell gestaltet.

Ich frage Frau Engel, wie die Ideen für neue Sorten entstehen. “Das geht auf jeden Fall nicht auf Knopfdruck. Man muss einfach sehr aufmerksam sein. Es kann sein, dass ich irgendetwas esse und dadurch inspiriert werde. Das kann aber zum Beispiel auch über eine Farbe passieren. Ich sehe ein schönes Grün, denke an Minze und schon ist die Idee da: weiße Schokolade mit Minze.“ Derzeit tüftele man gerade an einer weißen Schokolade mit Bourbonvanille. Ansonsten lasse sie sich natürlich auch von der Saison beeinflussen. Zur kommenden Osterzeit wird sicherlich der ein oder andere süße Osterhase, mit ansprechender Verzierung und verführerischen Zutaten, aus den Kellerräumen der Manufaktur hervorkommen.

Preislich kann das Atelier-Cacao natürlich nicht mit den gängigen Supermarktschokoladen konkurrieren. Das erklärt sich durch die hochwertigen Zutaten, die ohne Ausnahme biozertifiziert sind, wie auch durch die gewissenhafte, handwerkliche Fertigung. Aber sieht man Schokolade als das, was sie sein sollte, nämlich ein Genussmittel, das man sich nicht täglich in unbegrenzter Menge gönnt, darf einem die Gaumenfreude das durchaus gelegentlich wert sein, denn wie sagte die deutsche Autorin Sonja Blumenthal: “Schokolade ist Liebe, die man sich selbst schenkt.“

Bericht online:
https://www.germandailynews.com/bericht-31296/zu-besuch-in-einer-schokoladenmanufaktur-das-atelier-cacao-in-berlin.html

Redaktion und Veranwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Mario Graß

Haftungsausschluss:
Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich. Mario Graß

Editorial program service of General News Agency:
UPA United Press Agency LTD
483 Green Lanes
UK, London N13NV 4BS
contact (at) unitedpressagency.com
Official Federal Reg. No. 7442619