

Schokoladenverkostung - Von der Bohne bis zur Tafel – 17. Mai 2021

Schokolade macht glücklich – dass haben uns die Gesichter und Kommentare unserer Teilnehmer*innen bei der online Verkostung bestätigt.

Schokolade verbindet als Genussmittel Menschen, Kontinente und Kulturen. Der ungeahnte Geschmacks Reichtum vielfältiger Kakaobohnen bietet Höchstgenuss in der Küche. Bei **Fermentation, Röstung** oder **Veredelung** geschieht einiges von der Bohne bis zur Tafel. Korrekterweise muss man sogar bei der Schokolade Fliege und der Blüte beginnen.

Patrick von Vacano ([Original Beans](#)) nahm uns mit auf diese Reise und teilte mit uns viele spannende Informationen über die Kakaopflanze, den Anbau und nicht zu vergessen die Menschen, die sich um Anbau, Ernte, Röstung etc. kümmern.

Die Momente der Verkostung waren wunderbar in seinen Vortrag integriert.

Folgende Schokoladen wurden verkostet:

- Cusco 100%
- Piura 75%
- Virunga 70%
- Udzungwa 70%
- Beni 66%
- Esmeraldas 42%



Die vielfältigen Geschmacksnuancen reichen von fruchtigen Noten über erdig-würzigen bis hin zu floralen Noten. Bei der Verkostung von zwei 70%igen Schokoladen wurde sehr deutlich, wie unterschiedlich die Nuancen sein können.

Bei all den interessanten und schönen Momenten kamen die ernsthaften Themen hinsichtlich des Anbaus sowie der unfairen Bezahlung der industriellen Massenproduktion nicht zu kurz. Die meisten Massen-Schokoladen stammen nämlich aus Monokulturen, die Kakaobohnen werden falsch gelagert und verarbeitet, überröstet und dazu noch niedrige Kakaopreise an die Kakaobauern gezahlt.

Anders bei Original Beans, die den Kakao von dort beziehen, wo er wirklich in seinen natürlichen Lebensräumen wächst. Die Zusammenarbeit mit den Kakaobauern vor Ort findet hier auf Augenhöhe statt, es werden faire Preise für die Kakaobohne gezahlt und den Bauern dadurch auch die Wertigkeit von Kakao vermittelt. Darüber hinaus

spielen auch viele Faktoren nach der Ernte eine wichtige Rolle, die die Qualität der Bohnen bestimmt, z. B. der Fermentationsprozess (der wichtigste Punkt in der Geschmacksbildung bei Kakao).

Die Welt mit besserer Schokolade besser zu machen, war das Gründungsmotiv von Original Beans. Es ist für uns alle Zeit zu handeln und eine Welt zu schaffen, die uns gefällt, indem wir zurückgeben, was wir konsumieren oder indem wir nachhaltig agierende Unternehmen genau dabei unterstützen. Denn mit großem Genuss geht große Verantwortung einher. (Quelle: <https://originalbeans.de/mit-schokolade-machen-wir-uns-die-welt-wie-sie-uns-gefaellt/>)

Die Verkostung wurde aufgezeichnet. Wer Interesse daran hat, sich die Verkostung anzusehen, kann sich gern per E-Mail an uns wenden (essen@slowfood.de).

Foto: Original Beans / Bericht: Mirjam Seeger & Patrick von Vacano