

Der süßeste Laden der Stadt

Bitter & Zart

Die Schokoladenseiten des Lebens

Im Four Seasons Hotel George V in Paris können die Gäste für 300 Euro eine Schönheitsbehandlung mit Schokolade bekommen. Das Hotel Adlon serviert ein köstliches Kännchen aus südamerikanischen Kakaobohnen für 12 Euro. In Frankfurt entdeckt man die Schokoladenseite des Lebens im wunderbar gestalteten Süßigkeitenparadies Bitter & Zart. So viel fein verpacktes Naschwerk findet man selten auf der Welt. Hier fühlt man sich wie Pu der Bär im Hundertsechzig-Morgen-Wald bei einem Griff in den Honigtopf.

Törtchen, Pralinen und reines Karamell können schon verführerisch sein, doch den Connaisseur entzückt vor allem Plantagen-Schokolade, die mit einem besonders hohen Kakaoanteil (75 %) für ein ganz ursprüngliches Genusserlebnis sorgt. Sie dürften am ehesten den Olmeken, Mayas und Azteken gefallen haben, welche die Schokolade in flüssiger Form mit Bittergeschmack schätzten. In diesen Kulturen war sie ein kostbarer Trunk der Götter und wichtiges Zahlungsmittel, der nur den Reichen vorbehalten war. Wenngleich sie sich heute jeder leisten kann, ist gute Schokolade noch lange kein Massenprodukt. Vor allem jene aus den kleinen und klassischen Manufakturen, bei denen man für die 100-Gramm-Tafel zwischen 2,90 und 4,50 Euro zahlen muss.



Einer der Spitzenerzeuger ist Bonnat in Voiron bei Grenoble, wo man seit 1884 das Konditoreihandwerk beherrscht. Anspruchsvolle Chocolatiers kaufen die Bohnen des Kakaobaums direkt von den Plantagen, um sie dann in meisterlicher Feinarbeit

zu verarbeiten. Da sich die Produkte der verschiedenen Herkunftsländer und ihrer Plantagen unterscheiden, lag es für Bonnat nahe, die Lagen-Idee aus der Weinwelt zu übernehmen und seine selektionierten Schokoladen als Grands Crus anzubieten, die aus Venezuela, Madagaskar oder Java stammen. Die Puerto Cabello ist eine komplexe Schokolade mit tiefgründiger schwarzer Seele, während die Chuao mit ihren etwas leichteren Tanninen und ihrem ungewöhnlichen Weinaroma gut zu einem Rotwein passt – Kakaobohnen enthalten ja hohe Anteile von Phenolen, wie sie auch im Rotwein vorkommen (und Arterienverkalkung verhindern sollen). Wer es weniger intensiv und doch hochwertig schätzt, ist mit der Milkschokolade aus Surabaya besser aufgehoben, da sie einen Kakao-Anteil von „nur“ 65 Prozent aufweist, wobei auch die normale Milkschokolade von Bonnat von feiner Machart ist. Die fetteste und mächtigste Milkschokolade der Welt, Lattenero, stammt vom toskanischen Traditionshaus Slitti und enthält 70 Prozent Kakao. Ein Hochgenuss mit der Lizenz zum Limit, da eine Ecke vollends genügt.

Milkschokolade weist gemeinhin lediglich 15 Prozent Kakaomasse auf, Vollmilch 30, Halb- oder Zartbitter 50 und bei Bitterschokolade beginnt es mit 60 Prozent. Bitterschokoladen sind alleine deshalb schon gesünder, weil man von ihnen nur ein kleines Stück benötigt, um ein sättigendes Glücksgefühl zu bekommen, wobei sie nach dem Essen besonders gut schmecken. Nur für Fortgeschrittene eignen sich die Hardcore-Versionen von Schokolade, wie sie von Domori aus Genua hergestellt werden. Die Kollektion tiefdunkler

Edelschokoladen zwischen 75 bis 100 Prozent Kakaoanteil birgt viele aufregende Geschmacksvarianten von Grüntee bis Carupano aus Nussaroma, schwarzem Pfeffer und Vanille. Die ungewöhnliche Barrique-Schokolade besticht durch einen Hauch von Zimt, rosa Pfeffer und Ingwer. Puristen zu empfehlen ist die Puro aus 100 Prozent Kakao.



Im besonders originell und liebevoll dekorierten Geschäft Bitter & Zart von Gaby Fürstenberger und Sabine Seidel ([siehe auch Artikel Die neue Kultur & Küchenmeile](#)) warten viele Überraschungen. Etwa eine klassische Ostschokolade namens Rotstern oder eine Schokolade mit Absinth-Geschmack vom Qualitätsproduzenten Venchi. Die handgeschöpfte Vollmilchschokolade mit Chili von Johannes Bachhalm aus dem österreichischen Kirchdorf an der Krems offenbart Schmelz mit Zungenprickeln und greift auf das Gewürz zurück, das bereits die Maya für ihre Schokolade benutzten. Nicht Columbus, sondern erst Cortés entdeckte die Schokolade, wobei das seinerzeit (rohr)zuckerversessene Europa dessen Versüßung vorantrieb, die bis heute vorherrschend ist. Wie man auch aus Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker und vielen anderen Ingredienzien in berückend neuen Kombinationen zu erstklassigen Ergebnissen kommen kann, beweist die österreichische Schokoladen-Manufaktur Zotter. Da gibt es Apfel mit Berberitze, Hanf mit Mocca, Käferbohnen mit Zwiebelconfit sowie Sellerie, Trüffel und Portwein, wobei es beinahe verwundert, dass alle schmecken. Besonders gut ist die Variation aus Kakao, Haselnüssen, Zimt, Vanille und Schweinsgrammeln, was nichts anderes als Tiroler Speck ist.

Bei Bitter & Zart schmecken sogar die Macarons ausgezeichnet, die immer freitags und samstags von Florian Köller (L'Art Sucré) aus Wiesbaden geliefert werden. Sie fallen zwar anders und nicht so filigran wie beim Primus Ladurée in Paris aus, jedoch mit viel Schmelz und superb abgestimmten Füllungen. Vanille, Kokos mit Mango und Karamellmousse mit gesalzener Butter sind fabelhaft, aber auch Rosencreme mit gelierten Himbeeren und sizilianische Zitrone mit konfiertem Ingwer. Die aktuelle Kollektion präsentiert zehn verschiedene Sorten – wer nicht alle probiert hat, macht sich der Ignoranz schuldig.



LF

Umzug und Neueröffnung am 23. Februar

Bitter & Zart zieht von der Domstraße in die benachbarte Braubachstraße, am Samstag (18. Februar) ist letzter Verkaufstag am alten Platz., am 23. Februar wird das neue große Geschäft mit Café und Salon eröffnet.

Bitter & Zart, Frankfurt, Braubachstr. 14 (zuvor Domstraße 4), Tel. 069 94 94 28 46. Chocolaterie Mo – Fr 10 – 19 Uhr, Sa 10 – 16 Uhr, Salon Mo – So 11 – 20 Uhr. www.bitterundzart.de