

Was Wein, Kaffee und Schokolade miteinander zu tun haben

Von Simone Hoffmann

Bei allen die sich enthusiastisch mit Wein beschäftigen, gab es diesen Augenblick der Initiation. Genau wie ihn das Lexikon beschreibt: «Die Aufnahme des Neulings in die Standesgemeinschaft oder den Geheimbund.» Der Moment in dem man erwachsen wird. Die Initiation ist meist verbunden mit einem Ritual, bei Naturvölkern manchmal auch mit Tänzen von spärlich begleiteten Verwandten und Freunden um ein Lagerfeuer. Die Weintrinker-Werdung ist von ähnlicher Tragweite. Das Lagerfeuer spielt bei ihr höchstens eine Nebenrolle. Sonst geht es leiser zu. Der entscheidende Schritt vom Neuling zum Weinenthusiasten ist ein

«Ich zeige Ihnen jetzt, wie Kaffee schmeckt.»

stillen, intensiver Augenblick mit sich selbst. Als Jugendliche sollte mein Wein vor allem preiswert sein. Es kam darauf an, mit einem dekorativen Glas Wein in der Hand dazusitzen und mich entspannt, erwachsen und den Biertrinkern intellektuell überlegen zu fühlen. Der Geschmack spielte keine Rolle, weil ich nicht darauf achtete. Bis zu dem Abend, an dem ich zufällig etwas Besseres im Glas hatte. Ein simpler, aber ungewohnt sauberer Landwein schaffte es, meine ganze Aufmerksamkeit vom Gespräch abzulenken. Die Erkenntnis traf mich unmittelbar, direkt über die Zunge ins Herz: Das ist kein Getränk, sondern eine ganz eigene Welt, die es zu entdecken gilt!

Jahre später besuchte ich eine handwerkliche Rösterei. «Ich zeige Ihnen jetzt wie Kaffee schmeckt», sagte der Röster und baute kleine Tässchen mit handgepflückten Spezialitätenkaffees vor mir auf. «Als wenn ich das nicht wüsste!» dachte ich. Aber gleich darauf sagte mir die Nase, dass ich im Unrecht war. Aus den Tassen duftete es nach Karamell, Schokolade, Zitrusfrüchten, Nüssen und weissen Blüten. Und mir wurde klar, dass ich vorher keinen Kaffee kannte. Die

russige, bittere Brühe, die mir jahrelang als Bürocaffee genügte, hatte mit dem Produkt, wie es sein kann, wenn man es auf seinem Weg bis zur Tasse gut behandelt, nicht das Geringste zu tun.

So ist es auch mit Schokolade. Die besondere Sorgfalt, die bei der Pflege der Pflanzen und der Verarbeitung des Produktes notwendig ist, hat sie mit Wein und Kaffee gemeinsam. Sie gehört zu der Trilogie der Produkte, die in der richtigen Qualität genossen nicht einfach nur besser schmecken, sondern neue Horizonte eröffnen.

Wein, Kaffee und Schokolade – keiner braucht sie zum Leben, aber jeder will sie für die Seele. Es gibt sie in so unterschiedlichen Qualitäten, dass man sie jahrelang in den Mund nehmen kann, ohne etwas von ihnen zu wissen. Oder man vertieft sich in das Wissen über sie und lernt nie aus. Alle drei umweht der Geist einer Jahrhunderte alten Tradition als Kulturgut. Die Azteken verehrten die Früchte des Kakaobaums als «Speise der Götter». Die Griechen verehrten in Dionisos den Gott des Weines. Und nach dem Genuss von Kaffee soll der Prophet Mohammed von einer Krankheit derart genesen sein, dass er vierzig Frauen beglückt haben soll.

Vor allem aber passen die drei wunderbar zusammen. Die feine Würze, die elegant eingebundenen Bitterstoffe, der Schmelz und die Fülle, die Fruchtsäuren, der grosse Genuss. Der Wein zur Schokolade, die Schokolade zum Kaffee, der Kaffee nach dem Wein. So wie man die Farbe, den Geruch und den Geschmack eines Weines erkundet, sollte man sich auch den beiden anderen widmen. Die Farbe der Schokolade zeigt an, wie hoch ihr Kakaoanteil ist – je dunkler desto grösser. Beim Kaffee erkennt man an der hell- und dunkelbraun gestreiften Crema eines Espressos, dass die Maschine professionell bedient wurde und der Mahlgrad stimmt.

Alles ist möglich, wenn man gute Schokolade probiert: Blumige, fruchtige, erdige, rauchige und nussige Geschmacksnoten. Manche Bitterschokoladen schmecken nach Rotwein, andere überraschend nach Zitrusfrüchten. Beim Kaffee sind Herkunftsland und Lage für das Aroma verant-

«Manche Bitterschokoladen schmecken nach Rotwein.»

wortlich. Obwohl es nur zwei Bohnensorten gibt, die wirtschaftlich eine Rolle spielen, Arabica und Robusta, sorgen die Böden und das Klima der verschiedenen Anbaugebiete für eine Aromenvielfalt, die sich mit der von Wein messen kann. Wie beim Wein, hat Kaffee einen kurzen oder langen Abgang. Genau wie Schokolade, wobei den die Fachleute da von einem «langen Spurt» sprechen. Am Schönsten ist es aber, mit den Kombinationen zu spielen. Denn bei Wein, Schokolade und Kaffee gibt es Traumpaare und solche, die sich im Wege stehen. So braucht ein Rotwein zur Bitterschokolade Kraft, um gegen die vollmundige Struktur der Schokolade anzukommen. Und weiche Tannine, um ein gleichberechtigter Partner für ihre bitteren Noten zu sein. Es gibt so viel zu entdecken! Die Initiation zum Weintrinker muss nicht die letzte sein.



Simone Hoffmann ist Weinjournalistin und Autorin in Berlin. Sie schreibt unter anderem für den «Berliner Weinführer», das «Slow Food Magazin» und «Apéro. Das kulinarische Esspapier». Nach ihrem Buch «Die Welt des Kaffees» erscheint im Herbst «Die Welt des Kakaos».