

Zum Wein mit Vanille-Note mundete Schokolade aus Madagaskar

Für Christiane Majer und Oliver Kreker stand der individuelle Eindruck im Vordergrund – In der Weinscheuer war Zeit für Genuss

Schriesheim. (sk) Es sollte nicht nur gefachsimpelt werden – die Veranstalter legten eher Wert auf einen Dialog mit den Gästen. Und so ging es bei „Wein und Schokolade“ nicht nur um die beiden Klassiker, sondern auch um das ganze „Drumherum“.

Für Christiane Majer und Oliver Kreker vom Mannheimer „Schokoladenhaus Rinderspacher“ stand denn auch nicht das fachkundige Urteil von Experten im Vordergrund, sondern der individuelle Eindruck. Passt die weiße Schokolade mit Früchten genauso gut zum St. Laurent wie zur Weißburgunder Spätlese? Mögen die Gäste lieber die Schokolade mit oder ohne Kaffeestückchen?

Gute dunkle Schokolade erkennt man am schönen Mahagoniton

Natürlich hatte jeder seine Favoriten, sowohl beim Wein als auch bei der Schokolade, aber dass das Thema beim Publikum ein Renner ist, merkten die Veranstalter nicht zuletzt an der Tatsache, dass das Seminar in der Weinscheuer Majer bereits zum vierten Mal veranstaltet wurde. Trotzdem gibt es für Wein und Schokolade natürlich auch Qualitätsmerkmale: „Gute dunkle Schokolade erkennt man an einem schönen Mahagoniton und am

„Sound“, also einem lauten Knacken, wenn man sie bricht“, erklärte Kreker. Sie sollte eine glatte Schnittkante haben und sich nicht biegen lassen.

„Riechen Sie an der Schokolade genauso wie am Wein“, forderte Kreker die Gäste auf und regte an, sich für den Genuss ein wenig Zeit zu nehmen. Pflücken,

trennen, fermentieren, trocknen, rösten, die Kerne aus der Hülle brechen, mahlen, mit Milchpulver und Zucker vermischen, conchieren und in die Form gießen – diese Arbeitsschritte sind zwar bei allen Schokoladen gleich, den Unterschied machen aber die Zutaten und die Art der Verarbeitung. Experimentierfreude und der Mut,

etwas Neues auszuprobieren, machen beim Weinbau ebensoviel aus wie der Ausbau oder die Lagerung des fertigen Tröpfchens. So sei sie in Schriesheim die erste gewesen, die sich an den Anbau von St. Laurent gewagt habe, berichtete Majer. „Die St. Laurent-Rebe wurde zunächst der Pinot-Familie zugeschrieben. Es faszinierte mich, herauszufinden, dass der St. Laurent eine eigenständige Sorte ist“, so Majer über die Traube, die erst vor etwa 50 Jahren nach Deutschland gelangte. Sie servierte einen fruchtig-frischen rubinroten Schriesheimer Kuhberg St. Laurent, der erst vor einem Monat abgefüllt wurde. Bis dahin durfte der 07er Wein im Fass reifen.

Experimentierfreude macht so viel aus wie der Ausbau

Ebenfalls frisch abgefüllt ist ein 07er Kuhberg Spätburgunder Rotwein, der durch die Reifung im Eichenholzfass eine zarte Vanille-Note bekam. Zu ihm schmeckte eine 70-prozentige Schokolade aus Madagaskar mit kleinen Kakaostückchen.

① **Info:** Mehr zum Thema Wein gibt es am 19. Februar 2009 mit „Sushi und Wein“, auch in der Weinscheuer Majer.



Oliver Kreker und Christiane Majer ging es nicht nur um „Schokolade und Wein“ sondern auch um das „Drumherum“. Foto: Kreuzer