Der Salon du Chocolat 2012 in Zürich

Die feinen Ostereier von Chocolat du Rhône, Genf

Un peu de douceur dans un monde de brutes. Etwas Sanftheit in einer brutalen Welt… So hätte die erste Schweizer Auflage des Salons du Chocolat heissen können, welche zwischen dem 29. März und dem 1. April 2012 in Zürich stattfand. Diese Veranstaltung konnte einen grossen Erfolg verzeichnen (über 15‘000 Besucher kamen, gegen 10‘000 waren budgetiert). Erstmals wurde solch ein Anlass vor 18 Jahren durch die Franzosen Sylvie Douce (die Tochter des Gründers von Havas) und ihren Ehemann, dem Architekten François Jeantet, durchgeführt. Seitdem besuchen über 1 Million Schokoladenliebhaber jährlich diese Messe weltweit, welche an verschiedenen Orten auf der Welt stattfindet. Paris, Tokio (und sieben weitere japanische Städte), Kairo, New York, Shanghai, Bordeaux, Baiha, Madrid, Bologna stehen dieses Jahr auf dem Fahrplan der beiden vielschichtigen Talente, welche seit 1994 bereits 120 unterschiedliche Messen und Veranstaltungen organisiert haben. Eine davon ist nichts weniger als der prestigeträchtige, 2006 gegründete Salon des Grands Vins (heute Grand Tasting) im Auftrag von Michel Bettane und Thierry Desseauve. Anfangs Dezember 2011 nahmen mehr als 350 der besten WinzerInnen der ganzen Welt am zweitägigen Anlass teil.

Für Zürich bot sich dank den beiden Organisatoren zum ersten Mal die Möglichkeit, eine Messe internationalen Formats im gastronomischen Bereich zu organisieren. Dies jedoch nicht nur aus zufällig zustandengekommenen Umständen. In der Tat konsumierten die Schweizer gemäss den offiziellen Statistiken 2011 nicht weniger als 11.9Kg Schokolade pro Person (auch, wenn etwa 20% ins Ausland als Geschenke oder Wegzehrung ausreisten....). Also gilt die Schweiz als unbestrittenes Schokoladenland. Auch im Ausland, abgesehen von Belgien wo die heutigen Handwerker wie der geniale Pierre Marcolini durch die Finesse, die Kreativität und die Erlesenheit seiner Spitzenprodukte weltweit brillieren. Die Frage, wer schliesslich die besten Schokoladen der Welt herstellt, fällt trotzdem schwer. Denn es hängt alles davon ab, was schliesslich als Schokolade bezeichnet werden darf. Kakaobutter (welche die belgischen Chocolatiers oder der französische, prestigeträchtige Club des Croqueurs de Chocolat bis 2003 mit der Genehmigung der E.U. verbieten lassen wollten, während u.a. Grossbritannien und die Schweiz für deren Legalisierung waren), Milchschokolade (Gianluca Franzoni, der Gründer, von Domori erklärte vor ein paar Jahren, dass das Problem der Schweizer Schokolade die Kuh sei – gemeint war, dass die Milchschokolade zu viel Milch enthielte), weisse Schokolade (die Nestlé Erfindung von 1930, welche eigentlich auf der Schöpfung der Fry Brothers von 1847 in Bristol beruht, besteht mehrheitlich aus Kakaobutter, welche dieser sog. Schokolade völlig andere Eigenschaften verleiht) gehören tatsächlich alle der Kategorie der Schokolade an. Auch wenn die Zürcher Messe noch keine abschliessende Bewertung ermöglichte (die Anzahl ausländischer Künstler blieb noch relativ gering, wobei die französischen Chocolatiers durch einige der grosse Namen wie Patrice Chapon, Jean-Paul Hévin, Christophe Roussel, Fleur de Xocoatl uvm. vertreten wurden), konnte sich das zahlreiche Publikum durch die köstlichen Kreationen der Schweizer Honold, (unverzichtbare Lotti’s Best), Chocolaterie du Rhône, Les Gourmandises de Miuko, Stettler, usw. verführen lassen.

In einer französischen Umfrage bezeichneten sich 33% der Französinnen als „verrückt nach Schokolade“ (quelle: Die Welt). Sylvie Douce gibt selber zu, dass sie jährlich 20Kg Schokolade verschlänge). Wir haben sie mit grosser Freude getroffen und uns mit ihr über eine gemeinsame Leidenschaft unterhalten. Selbstverständlich haben wir auch die Annäherung zwischen Wein und Schokolade angesprochen. Nicht zuletzt besitzen Sylvie Douce und François Jeantet, neben ihrer Eventsagentur Event International und dem Schokoladenhersteller Maison Boissier, ein Chateau in Bordeaux, L’Isle Fort, welches bereits wiederholt u.a. durch den Wine Spectator ausgezeichnet wurde.

Die Maury von Mas Amiel

Jean-Claude Jeanson, Talent ohne Grenzen

Wein und Schokolade… Wir unterhielten uns mit **Jean-Claude Jeanson** (Foto links), „Maitre Patigoustier“ wie er sich bezeichnet, über Wein und Schokolade, eine Kombination, welche viele Weinliebhaber überfordert. In der Einleitung des vorliegenden Berichts fragen wir uns, was Schokolade überhaupt ist. J.C. Jeanson, dessen Hauptgeschäft sich im französischen „Norden“ befindet, (in Lens, bei den „Ch'tis“) und dessen Kundschaft weltweit verteilt ist, erklärte mir mit den glänzenden Augen der Neugier, dass er bereits probiert habe, die verrücktesten Kreationen (mit Lavendel oder mit Fenchel oder, auf Auftrag, mit Busnes-Schalloten) zu schöpfen. Spezialitäten, welche nicht einfach so gekostet werden könnten. Schnell sei es ihm aufgefallen, dass sich solche Kreationen mit dem Wein sehr gut, ja sogar perfekt kombinieren lassen. Im Rahmen des Zürcher Salon du Chocolat schenkte Jean-Clade Jeanson ein Glas Maury aus und bot das Publikum auf, zusammen mit einer Praline den Wein genüsslich zu kosten). Die Gelegenheit für uns, die Maury vom Mas Amiel vorzustellen.

Wenn die Süssweine der Appellationen Banyuls und Rivesaltes dank ihrem unsterblichen Charakter (Rancio) und der qualitativ hochstehenden Qualität der Arbeit gewisser Weingüter (Domaine de la Rectorie, Domaine du Mas Blanc, Sarda-Mallet, Domaine Cazes) stets viel Erfolg gehabt haben (IdealWine bot letztlich verschiedene Jahrgänge an, welche mit einem 2 in der Jahreszahl enden, also rückwärts 1982 bis 1932), musste die 1700ha grosse AOC Maury bis 1999 warten, damit Olivier Decelle das Weingut Mas Amiel erwarb und der Appellation eine neue Chance gab.

Diese zwölf Jahre erklären es auch, dass die Weine vom Mas Amiel in der Schweiz verkannt bleiben. Das 170ha grosse Weingut befindet sich in der Gemeinde Maury, „im Herzen des Agly-Tals und ist im Norden durch die Corbières-Berge und im Süden durch die Pyrenäen geschützt“ (Quelle: Mas Amiel). Die kultivierten Rebsorten sind Grenache (zu 70%), Syrah (zu 13.5%), Carignan (zu 7.5%), während die weissen Rebsorten Muscat von Alexandria, Grenache Blanc und Roussane „nur“ 9% der gesamten Rebfläche ausmachen. Claude Bourguignon, welcher sich einen beneidenswerten Ruf als Bodenmikrobiologieexperten erworben hat, und Stéphane Derenoncourt, der weltweit berühmte Önologe, beraten das Weingut, welches seine Weine in sechs Kategorien aufteilt. Die Süssweine sind international bekannt und werden u.a. durch Parker mit sehr anständigen Noten (89/100 und mehr) bewertet.

©Mas Amiel Die Mutage-Operation der Weine

Mas Amiel Vintage Blanc 2009

Ein genialer, reinsortiger Grenache Gris aus 60- bis 75jährigen Rebstöcken, mit einer umwerfenden Komplexität im Bouquet sowie im Gaumen. Dieser Wein dürfte vielen weissen Portweinen das Fürchten lehren. Der Schieferboden kommt perfekt zur Geltung und begleitet Aromen kandierter Zitrusfrüchte, Ananasscheiben, Quitten und Limetten sowie Noten von Ingwer und weiteren Gewürzen. Zunächst hätte man ein Standardwein erwartet, es entsteht aber eine ungeahnte Vollständigkeit, obwohl dieser Vintage Blanc bestimmt nicht für Laien ist. Der Antrunk zeigt sich frisch, lebhaft und sehr sauber und bereitet die Bühne, auf welcher sich der graziöse, mineralische und feinziselierte Gaumen entfaltet. Der Alkohol (16%) sowie der Restzucker sind perfekt eingebunden und der Wein wirkt nie klebrig. Langer Abgang. Kaufen und im Weinkeller reifen lassen! 17.5/20. Parker bewertet diesen raren Wein mit 90/100. Wir teilen seine Meinung aber nicht, dass der Vintage Blanc vor Ende 2013 zu trinken ist.

Mas Amiel Vintage 2009

David Schildknecht, mit dem wir Ende August 2011 ein Interview für unseren Newsletter geführt haben, vertritt Robert Parker für das Anbaugebiet vom Languedoc-Roussillon. Diesem Wein erteilt er 91/100 und bezeichnet ihn als „huge success“ im Wine Advocate N°195. Schieferboden und starke Steinigkeit. Reinsortiger Grenache Noir. 15- bis 35jährige Rebstöcke, Ertrag von 18hl/ha (genauso wie für den Vintage Blanc), manuelle Ernte Ende September und Mitte Oktober 2009. Hochentwickelter, reduktiver Ausbau mit u.a. vollständiger Entrappung und leichtem Zerquetschen, alkoholischer Gärung und Mutage. Animierende, dunkle Farbe mit violetten Reflexen. Moderat komplexe, reife Nase mit Schwarzbeeren, Blaubeeren, Johannisbeerenlikör, saftigen Kirschen, der ideale Begleiter zu vielschichtigen Dunkelschokoladen, weil der Wein im Hintergrund bleibt und somit die Schokolade voll zur Geltung kommen kann. Im frischen Gaumen bietet der Vintage 2009 eine klare, seidige Linie, eine tolle Konzentration und es ist langsam schwierig anzunehmen, dass es sich da um den Standard-Maury des Weinguts handelt. Eine besonders gelungene Eiführung in die Welt vom Mas Amiel. 16.5/20. Kaufen und als Begleiter einer Schwarzwälder Torte geniessen.

Mas Amiel Prestige 15 ans d’âge

Portweine aufpassen! Ein Vintage im Stil der 20jährigen Taylor’s. Also ganz grosses Kino! Äusserst komplexes Bouquet mit Kakao, Zimt, Feigenmarmelade, blondem Tabak, reifen Pflaumen, man könnte noch lange daran riechen und bestimmt eine Vielfalt weiterer Aromen entdecken. Beeindruckend. Der Antrunk wirkt akrobatisch und komplex, einfach versuchen und wieder versuchen und schliesslich der Versuchung nachgeben. Eine grossartige Assemblage von 90% Grenache Noir, 5% Macabeu und 5% Carignan. Schmackhafter, komplexer und verführerischer Gaumen mit trockenen Feigen und Schokolade (Kakao), einer Myriade hedonistischer Eindrücke und Dörrfrüchte (Orangen und Orangenschale). Eine gewaltige Klasse zu einem sehr Konsumentenfreundlichen Preis. Ein unendlicher Abgang. 18/20. Das Weingut beschreibt diesen Prestige 15 ans d’âge als einen Wikinger.

Mas Amiel Millésime 1975

Nicht jeder Besucher des Salon du Chocolat durfte diesen Wein (auch aufgrund seines Preises) verkosten. Ein absoluter Hit zu einem immer noch einigermassen bezahlbaren Preis, welcher sich nur durch den lächerlich kleinen Bekanntheitsgrad dieser Appellation begründen lässt. Dennoch auch ein Wein für Affizionados und Puristen. Glanzende, ja sogar wie lackierte Mahagonifarbe, unwahrscheinlich komplexe und tiefsinnige Nase mit Pflaumen, Pflaumenbranntwein, Honigkuchen, Magenbrot,… Grande Classe und Besonnenheit. Der Gaumen bestätigt diese verschiedenen Eindrücke, es herrscht rund um das Gefühl eines grossen Moments, die Frische des Weins bildet ein Gegengewicht zu dessen vollmundiger Struktur mit ihren ausgefeilten Tanninen. 5000 Flaschen wurden abgefüllt. 18/20.

Das Interview mit Sylvie Douce

Anna Hofmann, die Sprecherin des Salons, ermöglichte es, dass wir ein Interview mit Sylvie Douce und François Jeantet, den Gründern des Salons du Chocolat, führen konnten. Leider war François Jeantet, der Innendekorateur und ausgebildete Architekt zum Zeitpunkt des Gesprächs rund um die Schokolade beschäftigt. Sylvie Douce machte es dafür eine Riesfreude, unsere Fragen zu beantworten.

Das Interview wurde am 1. April 2012 in Zürich geführt.

J.F. Guyard im Gespräch mit Fr. Sylvie Douce

Vinifera-Mundi: Ist es das erste Mal, dass Sie in die Schweiz kommen?

Sylvie Douce: Wir sind bereits wiederholt in die Schweiz gekommen und beabsichtigten bereits seit längerem einen Salon du Chocolat aufzubauen. Obwohl wir, mein Mann François und ich, vor 18 Jahren den Salon in Paris gegründet haben, ist es uns stets ein Anliegen gewesen, eine Schweizer Auflage zu organisieren. Selbstverständlich kennen wir die richtigen Ansprechpartner hier. Es war uns bewusst, dass es eine Herausforderung sein könnte, weil die Schweiz bereits allein ein Schokoladenland ist. Vor 18 Jahren benötigte die Schweiz keinen solchen Salon. Der Markt war damals solid, die Schweizer waren die ersten Konsumenten auf der Welt, da sie bereits je um die 12kg Schokolade pro Jahr und Person verbrauchten. Wie man sagt, muss man den Konsumenten Zeit lassen, damit sich deren Mentalität verändert. Einerseits brauchten wir Zeit, um eine internationale Erfahrung zu sammeln, was wir auch in New York, Moskau, im Japan, in Bologna [der Hochburg der Schokolade in Italien, Anm. der Red.] gemacht haben –wir haben ja inszwischen 120 Salons du Chocolat durchgeführt-, andererseits mussten wir immer mehr lernen, immer mehr verstehen, was uns die Handwerker [„Artisans“, Anm. der Red.] und die Industriellen ermöglicht haben. Diese begleiten uns rund um die Welt. Sie haben uns schliesslich gefragt, warum wir uns nicht in die Schweiz wagen. Letztes Jahr haben wir uns reif dafür gefühlt und das Projekt begonnen. Wir waren bereit, mindestens physisch. Wir beherrschen auch die Organisation (Physionomie) der Salons, das hilft natürlich viel. Die engagierte Gruppe von Chocolatiers, welche uns begleiten, hat uns dazu bewegt, in die Schweiz zu kommen. Wichtig ist, dass Sie über mindestens 40 Aussteller verfügen, welche Sie zu begleiten. In Zürich haben wir 70 Aussteller. Wie Sie sehen können, ist das Publikum sehr zahlreich gekommen.

Vinifera-Mundi: Wie haben die Schweizer Handwerker (Chocolatiers) darauf reagiert, sich mit der internationalen Konkurrenz zu messen? Wir neigen meines Erachtens in der Schweiz dazu, die Schweizer Schokolade als die beste der Welt wahrzunehmen… Andererseits reisen wir auch sehr viel. Dementsprechend kennen wir die belgischen Chocolatiers. Ich denke insbesondere an die hervorragenden Produzenten, welche sich in Brügge befinden. In Frankreich sind die Schöpfer auch besonders bekannt [u.a. dank dem Club de Croqueurs de Chocolat und den spezialisierten Zeitschriften, Anm. der Red.]. Kurz gesagt, war es mir vor dem Salon nicht so eindeutig, dass ein so zahlreiches Publikum, die ausländischen Erzeuger kennenlernen möchte.

Sylvie Douce: Ich denke, dass die Schweiz ein Land ist, für welches Tradition besonders zählt. Im Schokoladenbereich stammen alle grossen Erfindungen, oder mindestens ein nicht zu unterschätzender Teil davon, aus der der Schweiz.

Zwar gibt es auch einen Engländer, einzelne Franzosen, einen Belgier mit Erfindungen in diesem Bereich. Nichtsdestotrotz trifft man alle seriösen Marken überall. In Moskau trifft man alle grossen Marken, welche qualitativ hochstehende Schokolade erzeugen. Die Schokolade hat sich demokratisiert, alle Leute können diese guten Schokoladen weltweit kaufen und geniessen. Dies ist eine Leistung der Schweizer Industriellen. Die Schweiz hat die hochstehende Schokolade demokratisiert. Was die Handwerker anbelangt, gibt es eine völlig neue Generation. Klar stellen sie die grossen, renommierten Häuser und Handwerker nicht im Schatten, wobei ein Teil der Grossen am aktuellen Salon nicht teilnimmt. Die Deutschschweizer sind dieses Jahr bestimmt untervertreten, während die Romands (Du Rhône, Stettler, ChoKacher, Philippe Pascoët,…) gut vertreten sind. Die neue Generation wird von jungen Chocolatiers, oft Ehepaare, gebildet, welche nicht nur über eine hervorragende Ausbildung, sondern auch über eine erfreuliche Kreativität verfügen. Nicht zu vergessen ist auch, dass die namhaften Schulen, welche sich um Lausanne befinden, nicht nur eine sehr gute Kompetenz, sondern auch eine völlig neue Annäherung zu diesem Thema haben. Sie sind „Citoyens du monde“ (Weltbürger). Als solche fürchten sie sich nicht, uns ins Ausland zu begleiten. Sie werden durch die Welt und insbesondere durch Japan fasziniert, wo neue Märkte –ausserhalb der grossen Firmen- erobert werden können. Läderach zum Beispiel begleitet uns in Japan oder Beschle nach Paris, solche Handwerker haben Spass daran, sich mit neuen Konsumenten auszutauschen, neue Horizonte zu entdecken, neue Produkte zu kosten, mit den Profis in neuen Ländern zu kommunizieren, ja sogar neue Ideen zu finden. In diesem Sinne hat sich der Salon ein wenig zum Trendsetter entwickelt. In der Schweiz bleibt der Salon ein Schweizer Salon. Wenn französische Erzeuger mitkommen möchten, sind sie natürlich willkommen, wir bleiben aber die Bauleiter, um so zu sagen, aber dieser Salon wird durch die Schweizer für die Schweizer organisiert. Das ist uns besonders wichtig. Hoffentlich wird es stets ein paar Franzosen geben, dieses Jahr haben wir sogar Italiener und natürlich Romands. Ich möchte wirklich viel mehr Deutschschweizer haben. Die Presse unterstützt uns, das war uns auch sehr wichtig in der Verwirklichung dieses Traums. Denn dieser Salon verwirklicht einen Traum. Wir schliessen nicht aus, dass dieser Salon grösser wird als derjenige in Paris [400 Teilnehmer, darunter über 200 Chefköche und Konditorchefe, sowie 160 Schokoladenproduzenten aus der ganzen Welt, Anm. der Red.]. François [Jeantet, Anm. der Red.] und ich sind allerdings ganz ergriffen.

Vinifera-Mundi:Was uns aufgefallen ist, als wir eingetroffen sind, war die Schlange der Besucher, welche auf eine Eintrittskarte warten. Draussen scheint die Sonne, irgendwie erinnert es uns an die Schlange für eine Kunstausstellung, wie wir es einmal z.B. für Klimt erlebten. Erwarteten Sie einen solchen Erfolg?

Sylvie Douce: Wir haben so viele Jahre gebraucht, weil wir Bedenken über das Besucherpotential hatten. Womit konnten wir das Publikum anziehen? Wichtig ist, dass unsere Gewinnschwelle in Zürich mit 10‘000 Besucher beginnt. Darum sind wir in Anbetracht der aktuellen Zahlen absolut begeistert. Hat man wirklich Lust, Schokolade zu essen, wenn das Wetter so schön und warm ist wie heute? Ausserdem handelt es sich um eine Premiere. Es ist nie sicher, wie das Publikum auf so eine Veranstaltung reagiert. Der Vergleich zwischen den Salons in Paris oder New York, welche durch die Medien aufgrund der Informationen aus erster Hand weltweit übertragen werden, und dem Salon in Zürich, wo sich das Publikum vielleicht mehr Aussteller hätte wünschen können, ist nicht einfach. Dennoch haben wir die scheinbare Lücke mit dem Bekanntheitsgrad der ausländischen Salons und demjenigen der Schweiz dann mit einer Vielfalt von Konferenzen, Animationen und Workshops kompensiert. Die Säle sind alle voll, wie auch immer das Thema lautet. Die grössten Chefs der Schweizer Hotelerie sind anwesend, der Austausch mit dem Publikum erfolgt effektiv, verschiedene Konferenzen sind äusserst interessant, es gibt sogar vier Ausstellungen wie u.a. über die Geschichte der Schokolade, Künstler sind da, es gibt Schokoladenbilder und –skulpturen, wir haben einen Kinderhort usw. Wir hoffen wirklich, dass sich das Publikum über diese Vielfalt freut. Es ist uns aber bewusst, dass wir wachsen und die Mittel unseres Wachstums erarbeiten müssen. Also, wir haben noch sehr viel vor.

Vinifera-Mundi: Unterhalten wir uns nun über das Thema der Ausbildung. Ich bin zwar über die Situation in der Schweiz nicht gut informiert. Irgendwie scheint mir dennoch so eine Ausbildung wie z.B. in Belgien oder in Frankreich zu fehlen.

Sylvie Douce: Ich würde die Sache differenzierter sehen. Die Schweizer sind sehr diskret, allerdings viel diskreter als die Belgier und die Franzosen Wenn wir den Bereich der Hotellerie be-

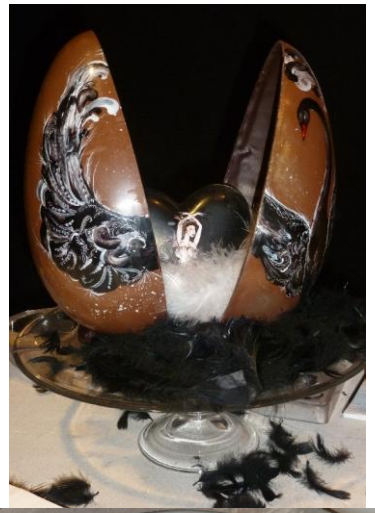
rücksichtigen, findet man die Schweizer auf der ganzen Welt. Heute erkennen wir eine neue Generation junger Leute, welche im Gegensatz zu dem, was vor zehn Jahren noch der Fall war, zuerst studieren, bevor sie sich spezialisieren. Schokoladenhersteller von Vater bis zum Sohn sind heute die Seltenheit, oder die „Söhne“ haben eben studiert. Vor zehn Jahren klammerte man sich an die Tradition fest, statt den neuen Talenten eine wahre Chance zu lassen. Die Sache hat sich ganz eindeutig entwickelt. Damals studierte man lieber Informatik oder etwas in einem „neuen“ Bereich… Anscheinend haben Fernsehsendungen diese neue Begeisterung für die Schokolade erweckt. Schokolade herzustellen war wieder in, ein positiver Wetteifer ist entstanden, die Qualität der Schokolade ist in den Vordergrund gerückt. In new York haben viele Freunde von uns, welche früher als Konditoren in der Grande Gastronomie oder in Luxushotels arbeiteten, ihre Kramläden gegründet, bevor sie berühmt geworden sind. François Payard, Jacques Torres und andere haben heute Schokoladenläden in Brooklyn, Las Vegas usw. Was die Schweiz anbelangt, werden Kurse durch grosse Unternehmen wie Barry Callebaut, Valrhona und andere immer öfter angeboten. Wie gesagt, entsteht somit eine gesunde Aufmunterung zu Gunsten der Schokolade. In zwei Jahren feiern wir unseren 20. Geburtstag. Wir glauben fest daran, dass der Salon zu dieser Wiederbelebung der Schokolade der gehobenen Qualitätsklasse entscheidend beigetragen hat. Wir möchten es jetzt erreichen, dass das Publikum nicht nur die Namen der Chocolatiers, sondern auch die Menschen im Hintergrund kennt, dass der effektive Link zwischen dem Liebhaber und dem fertigen Produkt wieder hergestellt wird, genauso wie es im Weinbereich passiert, wo die Winzer [die Menschen, Anm. der Red.] bekannt sind. Dies wird auch die Qualität des Austauschs zwischen „Schöpfern“ und Liebhabern verbessern. Das ist uns ein Anliegen.

Vinifera-Mundi: Eine letzte Frage, wenn ich darf. Sie organisieren seit etwa zehn Jahren das Grand Tasting [in Paris, Anm. der Red.], einen Salon, welcher dem Wein bzw. dem besten Wein der Welt gewidmet ist. [April 2011 wurde die dritte, asiatische Auflage des Grand Tasting in Hong-Kong organisiert, Anm. der Red.]. Was ist der Link zwischen Schokolade und Wein?

Sylvie Douce: Ursprünglich hiess die Messe „Salon des Grands Vins“. Diese wurde schliesslich in Grand Tasting unbenannt. Die Auftraggeber heissen Michel Bettane und Thierry Desseauve, sie sind zwei riesige Talente und Weinjournalisten. Sie haben die Messe entwickelt, welche heute einen beneidenswerten Ruf geniesst. Was nun Wein und Schokolade anbelangt, spricht man in beiden Fällen von Aussehen, Crus, Terroir, Workshops… Wein und Schokolade teilen eine unvorstellbare Menge von Werten und Begriffen. Genauso wie im Weinbereich streiten die Schokoladenexperten über die besten Quellen. Für die einen ist es der Äquator, für die anderen eine andere Provenienz. Was allerdings nicht verhindert, dass Wein und Schokolade nicht immer gut harmonieren. Es gibt Weine wie diejenigen vom Mas Amiel, ein Maury-Produzent, welche perfekt kombinieren. Sogar in Bordeaux passen gewisse Weine perfekt zur Schokolade.

Vinifera-Mundi: Vielen Dank Frau Douce für dieses besonders spannende Gespräch.

Autor: Jean François Guyard
Lektorat: Urs Senn
27. April 2012



Zwei Kunstwerke von Fleur de Xocoatl

La Cuillère Suisse, ein genialer Schweizer Chocolatier

Die Pastels von Thomas Müller (Schaffhausen)

Klicken Sie auf dem Film (©youtube)!

Honold (Zürich), die Perfektion

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.