



DER SCHOKOLADENTESTER

GEORG BERNARDINI

Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt
Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten

Fazit:

Es war nicht einfach und sehr teuer, die Schokoladen zu bekommen. Aber solch schöne Geschichten wie die von Tom und Harumi müssen erzählt werden, sie sind authentisch und ehrlich. Es macht Spaß, solche Menschen zu unterstützen.

Die Schokoladen sind recht primitiv und einfach, besitzen aber einen eigenen Charakter und Charme und sind geschmacklich und aromatisch kaum mit anderer Schokolade vergleichbar. Der Bruch und der Schmelz sind zwar ungewöhnlich, aber akzeptabel. Unter den mühseligen und einfachsten Umständen, unter denen Adi Chocolate begonnen hat, kann ich den Produkten nur ein respektvolles Lob aussprechen. Ich bin mir sicher, dass die Qualität steigen wird. Man sollte sie unterstützen und ihnen die nötige Zeit lassen.

Empfehlung:

Alle Produkte sind uneingeschränkt empfehlenswert, besonders für Chocoholics. Die Schokoladen sind nicht nur kurios, sondern einmalig auf der Welt.

ÅKESSON'S

Schweiz (Zug)

www.akessons-organic.com



Verarbeitungsstufe: Fremdproduktion

Die Firma Åkesson's einem bestimmten Herkunftsland zuzuordnen, stellt eine Herausforderung dar. Bertil Åkesson ist gebürtiger Schwede, seine Kindheit hat er hauptsächlich in Madagaskar verbracht, nun lebt er in Paris, London und New York – und in Brasilien, wo er an einer Plantage beteiligt ist. Das Unternehmen AO GmbH, das als Distributor seiner Schokoladen fungiert, hat er in der Schweiz gegründet, die Schokolade allerdings wird von einem französischen Chocolatier hergestellt. Der Ordnung halber bleibe ich meiner Linie treu und ordne auch dieses Unternehmen dem Land zu, in dem sich der Firmensitz befindet, also der Schweiz.

Die Familie Åkesson besitzt seit Jahrzehnten mehrere Kakaoplantagen in Madagaskar. Diese Plantagen sind mir bestens bekannt, da Coppeneur von einer dieser Plantagen, Menavava (ausgesprochen Menavav), Bohnen bezieht. Auch Domori und Amedei und andere namhafte Chocolatiers beziehen von dort ihre Kakaobohnen. Bei mehreren Besuchen konnte ich mich von der hervorragenden Arbeit auf den Plantagen überzeugen.

Die Plantagen liegen direkt am Sambirano-Fluss, in unmittelbarer Nachbarschaft zu der Millot-Plantage. Ursprünglich gab es im Sambirano-Tal eine große Plantage, die schon vor langer Zeit dreigeteilt wurde: In eine kleinere (Millot) mit einem wunderschönen Herrenhaus und zwei größere (Cenia und Sagi). Der Kakao aller drei Plantagen ist also mehr oder weniger desselben Ursprungs. Einzig die Pflege der Plantagen und die Art und Weise der Weiterverarbeitung der Bohnen unter-

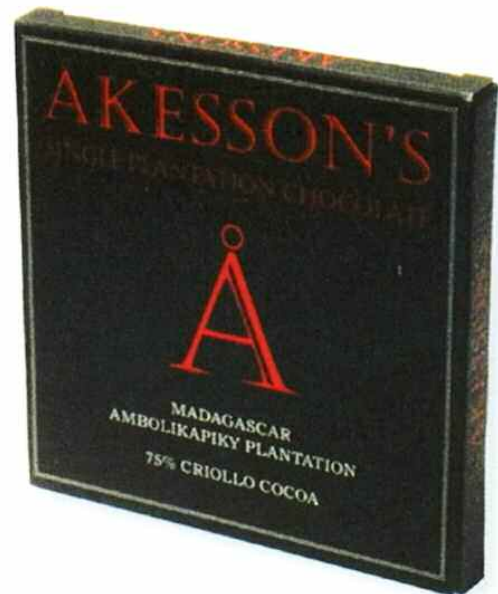
scheiden sich. Cenia wurde zwischenzeitlich verstaatlicht. Die Plantage Millot ist mehrheitlich in Händen eines madagassischen Großunternehmers. Millot und Sagi bewirtschaften die Plantagen sehr professionell. In der Mehrheit handelt es sich um die Kakaosorte Trinitario, vereinzelt aber auch um Criollo. Sagi unterteilt sich noch einmal in vier kleinere Plantagen: Madirofolo, Menavava, Bejofo und Ambolikapiky. Von der letztgenannten Plantage kommt der Kakao, den Bertil Åkesson für seine Madagaskar-Single-Plantation-Schokoladen verwendet.

Seit 2009 ist Bertil auch an der Plantage Sempre Firme in Brasilien beteiligt. Bis zur ersten Ernte wird die Brasilien-Schokolade aber aus Bohnen der Fazenda Monte Alegre in Brasilien hergestellt. Eine dritte Schokolade wird mit Kakao von Big Tree Farms aus Bali produziert. Das Unternehmen wird von Frederick Schilling, dem Gründer von Dagoba, und Blair und Ben Ripple, geleitet. Im September 2010 konnten wir gemeinsam die Kakaoplantagen auf Bali besichtigen. Hier, wie auch bei Diego Badaró in Brasilien, wird hervorragende Arbeit geleistet. Korrekterweise deklariert Åkesson's diese Schokolade nicht als Single Plantation, sondern als Single Origin, da die Bohnen von vielen kleinen Bauern stammen und von Big Tree Farms von der Fermentation bis zur Trocknung weiter verarbeitet werden.

Eine Besonderheit ist Åkesson's Faible für Pfeffer. Nicht nur, dass Bertil Åkesson auch mit Pfeffer handelt, seine veredelten Schokoladen enthalten ausschließlich Pfeffer als weitere Zutat.

Produktbewertungen

- Produkt: (Dunkel) Madagascar Ambolikapiky Plantation 75 % Criollo, Punkte: 90,00
Preis/Menge: 5,40 EUR / 60 g
Aromareiche Schokolade. Fruchtig und angenehm herb, mit feinem Schmelz.
Aromaprofil: Zitrusfrucht, rote Beeren.
- Produkt: (Dunkel) Brasil Fazenda Monte Alegre 75 % Forastero, Punkte: 80,50
Preis/Menge: 5,40 EUR / 60 g
Die Forastero-Bohnen sind nicht sehr aromatisch, dennoch eine harmonische Schokolade. Toller Schmelz und nicht zu herb.
Aromaprofil: Tropenfrüchte, Zedernholz.
- Produkt: (Dunkel) Bali Sukrama Farms 75 % Dark Chocolate, Punkte: 79,00
Preis/Menge: 5,40 EUR / 60 g
Fruchtig-würzig, mit angenehmer Säure. Schmelz etwas schmierig.
Aromaprofil: Milde Tropenfrüchte (Mango, Papaya, Litschi), Humus.
- Produkt: (Veredelt) Madagascar Ambolikapiky Plantation 75 % Trinitario Cocoa & „Wild“ Voatsiperifery Pepper, Punkte: 92,95
Preis/Menge: 5,40 EUR/60 g
Extrem aromatischer Pfeffer, sehr angenehm und harmonisch mit der fruchtigen dunklen Schokolade. Dezent Schärfe.



- Produkt: (Veredelt) Madagascar Ambolikapiky Plantation 75 % Trinitario Cocoa & Pink Pepper, Punkte: 83,15
Preis/Menge: 5,40 EUR/60 g
Dunkle Schokolade mit sehr intensivem Aroma des Rosa Pfeffers, aber auch angenehmer Schokoladengeschmack.
- Produkt: (Veredelt) Bali Sukrama Farms 45 % Milk Chocolate & Fleur de Sel, Punkte: 81,50
Preis/Menge: 5,40 EUR/60 g
Dunkle Milkschokolade mit eindeutigem Kakaoaroma. Der Kokosnusspalmzucker ist deutlich schmeckbar, ebenso das Salz. Aromaprofil: Malz, Karamell, Rahm.
- Produkt: (Veredelt) Madagascar Ambolikapiky Plantation 75 % Trinitario Cocoa & Black Pepper, Punkte: 80,15
Preis/Menge: 5,40 EUR/60 g
Angenehmes Aroma und dezente Schärfe. Das Kakaoaroma der dunklen Schokolade gerät aber etwas in den Hintergrund.

Fazit:

Bertil Åkesson verfügt über eine Quelle feinsten Rohstoffe, die er auch konsequent nutzt. Auf der Plantage Ambolikapiky wachsen sowohl Trinitario- als auch Criollo-Bohnen, die er fein säuberlich trennen lässt, um eine nahezu reine Criollo-Schokolade produzieren (lassen) zu können. Die Qualität der Rohstoffe spiegelt sich in der Güte der Schokoladen wider, ihre Herstellung ist optimal. Auch wenn Bertil Åkesson nicht selbst produziert, kann man ihm zum Ergebnis gratulieren, zumal er seine Rohstoffschätze mit Pralus einem renommierten Chocolatier anvertraut. Erfreulicherweise zeigen Åkesson's Schokoladen nicht das sonst bei Pralus übliche starke Röstaroma, sodass auch die pure Madagaskar-Schokolade einen individuellen Charakter besitzt. Die Milkschokolade aus Bali wird mit Kokospalmzucker (auch Kokosblütennektar genannt) hergestellt, der einen einzigartigen karamelligen Geschmack besitzt und mit dem Salz gut harmoniert.

Empfehlung:

Die pure Madagaskar ist für Liebhaber fruchtiger Schokolade empfehlenswert. Allen, die es leicht scharf und würzig mögen, empfehle ich die drei Pfeffer-Schokoladen, besonders jedoch die mit dem umwerfenden wilden Voatsiperifery-Pfeffer.