

Slow Food® Deutschland



Convivium Göttingen

Kontakt: Dinah Epperlein

Adresse: Schlagenweg 8, 37077 Göttingen

Fon: (0551) 37 59 24

Fax: (0551) 37 10 00

E-Mail: goettingen@slowfood.de

[Startseite](#) > [Convivien](#) > [Göttingen](#) > [Rückblick 2006](#) > [Schokoladenverkostung](#)

Schokoladenverkostung bei CONTIGO in Göttingen

Enttäuschung für Schokoladenfans: Nach einer gründlichen wissenschaftlichen Auswertung widerspricht Prof. Gordon Parker vom staatlichen Depressionsforschungszentrum Black Dog Institute in Sydney der gängigen Annahme, dass Kakaoprodukte die Stimmung heben. Nur wer Schokolade aus purem Essvergnügen nascht, wird vom Hirn mit einer Glückserfahrung belohnt. Am Mittwoch den 22. März 2006 konnten sich die Göttinger Slow Food Mitglieder und Gäste bei einer Verkostung der Schokolade des Chocolatiers Sepp Zotter von der Richtigkeit dieser These überzeugen. Wir trafen uns an diesem Abend bei CONTIGO in der Langen Geismarstrasse in Göttingen und hatten Gelegenheit, die Vielfalt der unterschiedlichsten Kreationen der Schokoladenmanufaktur Zotter zu verkosten.



Doch vor dem Genuss stand erst einmal die Theorie. Keine „graue“, sondern eine für Laien gut verständliche Erklärung der Kakaogewinnung und Schokoladenherstellung. Beim Vortrag von Ingo



Schwierig war es, zu entscheiden, welche Sorten man zuerst kosten und welche der ersten folgen sollten. Erst die Schokoladen-Exoten, wie Ananas und Paprika, Bergkäse mit Walnüssen und Trauben oder Kaffee/Senf oder lieber doch zunächst die „Klassiker“ wie Marc de Champagne, Nougatvariation, Scotch Whisky Single Malt oder Simply Cacao, um nur einige zu nennen. Für viele war dies der erste Kontakt mit den Schokoladen der Manufaktur Zotter, genauer gesagt: das erste Geschmackserlebnis dieser Schokolade. Durch die raffinierte Kombination unterschiedlichster Zutaten erfolgt beim langsamen Zergehenlassen der Schokolade im Mund ein Feuerwerk der Geschmacksvariationen. Ein Genuss der besonderen Art!



Herbst spürte man die Leidenschaft, mit der er für natürliche und fair gehandelte Produkte eintritt. Anschaulich, mit vielen Fotos auch von seinen eigenen Reisen in die entsprechenden Anbauggebiete erläuterte er uns den Unterschied zwischen industriell hergestellter und in Handarbeit gefertigter Schokolade.



Doch dann kam der Genuss! Um dem Geheimnis des Schokoladengeschmacks auf die Schliche zu kommen, ist es wichtig, dass die Schokolade vor dem Verzehr eine Weile bei Zimmertemperatur „atmen“ kann. Das Team von Ingo Herbst hatte die diversen Schokoladen deshalb schon gleich zu Beginn der Veranstaltung klein geschnitten auf dem langen Verkaufstresen angerichtet. So lag die ganze Zeit während des Vortrags von Ingo Herbst ein betörender Duft von Schokolade in der Luft, der nochmals verstärkt wurde, als dann die verschiedenen Trinkschokoladen zubereitet wurden.

Nicht viel anders war es bei den Trinkschokoladen. Schon die Zubereitung ein Erlebnis für sich. Einzelne Schokoladenstückchen wurden durch leichtes Rühren in warmer Milch gelöst, so dass schon der aufsteigende Duft die Nase betörte und den Gaumen auf den kommenden Genuss vorbereitete. Eine solche Schokolade muss warm getrunken werden.

Am Ende des Abends konnte die These von Prof. Gordon Parker nur bestätigt werden. Es war einzigartig, die Schokoladen der Manufaktur Zotter zu genießen, und man ging mit dem Gefühl, einen vergnüglichen, genussvollen Abend gehabt zu haben nach Hause. Den Gegenbeweis der Parkerschen These aber kann man mit Zotter Schokolade nicht antreten, denn es ist unmöglich, diese Schokolade ohne Vergnügen zu verspeisen, und das wäre ja die Voraussetzung für den Gegenbeweis.

Wer an der Verkostung nicht teilnehmen konnte, hat immer Gelegenheit, sich bei CONTIGO in Göttingen mit einer entsprechenden Menge der Schokoladen der Manufaktur Zotter einzudecken und zuhause eine Verkostung für sich oder mit Freunden durchzuführen. Es sei aber gewarnt: wer diese Schokolade erst einmal probiert hat, wird süchtig danach und kann so schnell davon nicht mehr lassen.

Weitere Fotos von der Schokoladenverkostung finden Sie [hier](#)