

REISE

NAH ERHOLEN · FERN ERLEBEN

ISRAEL

Auf neu entdeckten Pilgerpfaden

In Israel gibt es viel mehr zu entdecken als Jerusalem, das Tote Meer und die biblischen Stätten. Im Süden des Landes lockt die Geschichte des Weihrauchhandels und des Weins auf Wege abseits der Touristenrouten. Seite 15

Schoki-Genüsse aus der Schweiz

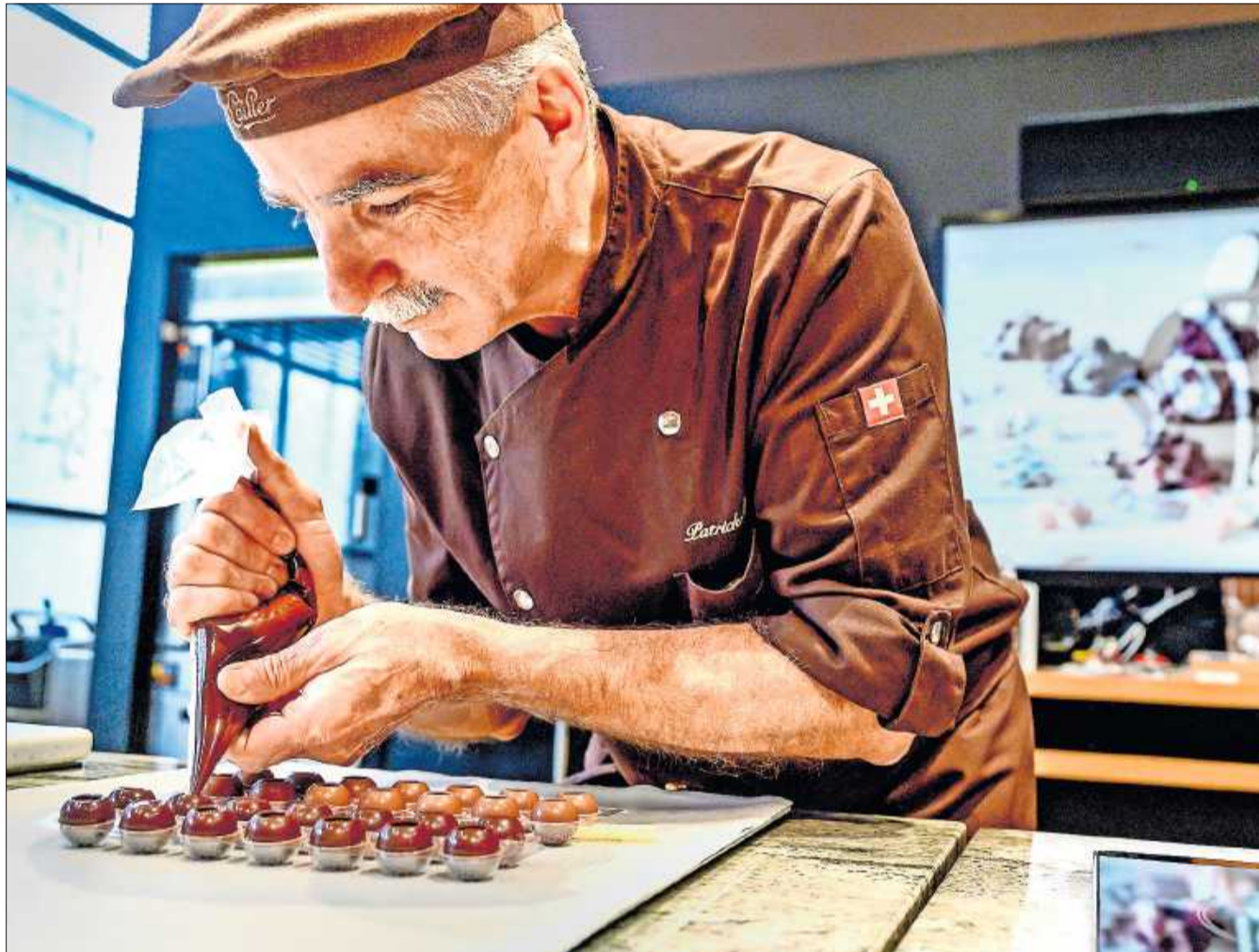
Schokolade, wie man sie in Deutschland kennt, ist ein Produkt der Schweiz. Besucher können dort verschiedenen Herstellern über die Schulter schauen oder gleich selbst bei der Produktion von Trüffeln und Tafeln mithelfen. Eine Schokodysee. Von Martin Wein

Der Weiler Broc liegt dort, wo die Schweiz am schönsten ist. Sattgrüne Wiesen zu Füßen verschneiter Gipfel zwischen Fribourg und Lausanne nähren ringsum Tausende glückliche Kühe, und in den Fonduetöpfen der nahen mittelalterlichen Stadt Gruyère köchelt jeden Mittag der sämige Käse aus dem Greyerzer Land für hungrige Touristen. Mittendrin steht die weiß getünchte Fabrik von Alexandre-Louis Cailler. Seit 1898 produzieren sie einen Exportschlager der Schweiz – Schokolade. Der Duft nach Kakao und Zucker empfängt die jährlich 400.000 Gäste des Besucherzentrums gleich an der Tür.

Im Atelier zeigt Patrick Schneider, wie aus der süßen Masse unwiderstehliche Kreationen werden. Seit 40 Jahren macht der gelernte Konditor in Schokolade. Routiniert kocht er frischen Rahm (Schlagsahne) auf, lässt die angehenden Chocolatiers mehrere Tafeln Schoki zerbröckeln und schaut lächelnd darüber hinweg, wenn das eine oder andere Stück nicht in der Schüssel landet. Dazu kommen ein ordentlicher Schuss Grand Marnier und ein Klumpen weiche Butter. „Schokolade ist ein Genussmittel. Sie braucht Zeit – bei der Herstellung und beim Verzehr“, sagt der Maître Chocolatier. Also langsam rühren und dann ganz vorsichtig die Masse mit der Spritztüte in die Hohlformen für Trüffel gießen. Später kommt noch ein Deckel aus Zartbitterschokolade drauf, ein Mantel aus flüssiger Schokolade und ein Dekor aus Salzkaramell, Kakaosplittern oder Puderzucker.

Die Geschichte von Cailler und der Schweizer Schokolade beginnt gut 40 Kilometer weiter südlich in Vevey am Nordufer des Genfer Sees. In der stillen Gasse hinter dem Quai de Copet ist nichts mehr zu sehen von dem Wasserlauf, der im 19. Jahrhundert eine kleine Mühle antreibt. Der gelernte Kolonialwarenhändler François-Louis Cailler nutzt sie nach Lehrjahren bei Turiner Konditoren ab 1819, um Schokolade erstmals mechanisch in Tafeln zu gießen. Der Luxusartikel wird zum Konsumprodukt. Aber die Kakao-Lieferungen sind unregelmäßig und teuer. Gut ein halbes Jahrhundert später mischt deshalb Caillers Schwiegersohn Daniel Peter Kondensmilch dazu. Auf die Idee hat ihn sein Nachbar und Apotheker Heinrich Nestlé aus Frankfurt am Main gebracht. Nestlé hat Milchpulver und Zwiebackbrösel zu einer Ersatznahrung für Säuglinge vermischt. Seine Firma wird 1929 die beiden anderen aufkaufen und ist heute das größte Industrieunternehmen der Schweiz. Die Zentrale liegt nur ein paar Schritte von Caillers erster Fabrik entfernt, während die Schokolade seit 1898 in Broc entsteht.

Ein Stück weiter nach Norden steht in Kilchberg am Ufer des Zürichsees



das zweite Mekka für Schokoladenjünger. Seit 2020 betreibt dort die Lindt Chocolate Competence Foundation das größte Schokoladenmuseum des Landes. Im weißen Foyer des spektakulären Gebäudes fließen 1,3 Tonnen allerdings ungenießbare Schokolade aus dem mehr als neun Meter hohen Schokoladenbrunnen.

„Lange schmeckte die Schokolade noch ziemlich sandig“, erklärt Gästebetreuerin Elisabeth Warnez und reicht ein Probiertäfelchen herum. Zuckerkrystalle knirschen zwischen den Zähnen. Zart schmelzend ist da gar nichts. Zum Glück habe Firmengründer Rodolphe Lindt kurz nach Gründung seiner Manufaktur 1875 eine Tranche Schokoladenmasse über Nacht in der Rührmaschine vergessen. Am nächsten Morgen hatten sich Kakaopulver, Kakaobutter und Zucker zu einer einheitlichen Masse vereinigt. Das Conchieren war erfunden. Seither glänzt die Schokolade verführerisch und lässt sich in alle denkbaren Formen gießen.

Mit mehr als neun Kilogramm Schokolade im Jahr greifen vor allem die Deutschen gerne zu. Wirklich glücklich werden sie damit nicht. „Das im Kakao gelöste Theobromin entfacht seine anregende Wirkung erst in deutlich höherer Dosierung“, so Warnez. Wer viel Schoki isst, bei dem trübe Übergewicht das Glücksgefühl. Dunkle Schokolade sei nicht besser, da sie mehr Fett enthalte.

Die Unterschiede im Geschmack dagegen seien riesig, betont Kai Keusen. Der Unternehmensberater empfängt Besucher in seiner Hinterhofmanufaktur in Adliswil bei Zürich. Taucherli hat er seine Marke genannt, nach den Blesshühnern auf dem Zürichsee. Mit fünf Angestellten und

drei Praktikanten wäscht, mahlt und verarbeitet der Chef die Kakaobohnen, mischt sie mit Kakaobutter und Bio-Rohrzucker und gießt daraus 4000 Tafeln täglich. Ein unkompliziertes Tasting mitten im Warenlager ist ein Geschmackserlebnis mit Anspielungen von Zitrusfrüchten, Kaffee

▷ **VERFÜHRERISCH**
Patrick Schneider zeigt Neugierigen in seinem Atelier im Maison Cailler professionelle Kniffe bei der Trüffelproduktion.

FOTOS: MARTIN WEIN

▷ **HOCHGESTAPELT**
In Kilchberg sprudelt im Lindt Home of Chocolate seit 2020 der höchste Schokoladenbrunnen der Welt. Probieren darf man aber nicht.



— ANZEIGE —

— ANZEIGE —

HURTIGRUTEN
Das Original

WELTPREMIERE

HURTIGRUTEN SPITZBERGEN-LINIE

Juni–September 2023

Norwegische Fjorde, Nordkap & Spitzbergen

16-Tage-Reise inkl. Vollpension mit Getränken, Hotelübernachtung in Bergen und Flügen ab/bis Deutschland **ab 4.449 € p.P.***

JETZT BUCHEN im Reisebüro, Tel. (040) 874 090 61 oder unter hurtigruten.de/spitzbergen-linie

Inklusive
Flug



Hurtigruten GmbH • Große Bleichen 23 • 20354 Hamburg
Veranstalter der Reisen ist die Hurtigruten Global Sales AS • Langkaia 1 • 0150 Oslo • Norwegen *Limitiertes Kontingent. © Mette C. Strøksnes

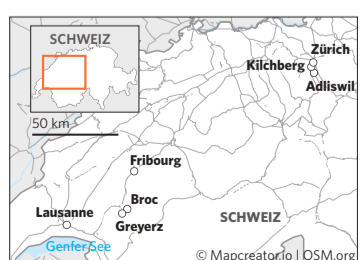
SCHWEIZ

ANREISE

Per Bahn mit dem Swiss Travel Pass für Züge, Busse und Fähren, www.sbb.ch.

UNTERKUNFT

Das **Boutique Hotel Helvetia** in Zürich ist ein familiär geführtes Haus; Doppelzimmer/Frühstück ab circa 192 Euro, www.hotel-helvetia.ch.
Vom **Gasthof Hôtel de Ville** in Broc



hat man einen hübschen Blick aufs Château de Gruyères, Doppelzimmer/Frühstück ab circa 116 Euro, www.restaurant-pizzeria-hotel-broc.ch.

Hotel Astra in Vevey mit Panorama-Spa. Doppelzimmer/Frühstück ab circa 182 Euro, www.astra-hotel.ch.

AKTIVITÄTEN

Lindt Home of Chocolate in Kilchberg, geöffnet täglich 10-18 Uhr, Eintritt circa 15 Euro, ermäßigt 13 Euro, www.lindt-home-of-chocolate.com.

Maison Cailler in Broc, geöffnet täglich 10-17 Uhr, Eintritt circa 15 Euro, ermäßigt 12 Euro, www.cailler.ch.

ALLGEMEIN

www.myswitzerland.com.