

Ein feines Mittel gegen den Winterblues: Trinkschokolade – angerührt aus bestem Kakao, gewürzt oder pur, selbst gemacht oder aus der Confiserie

VON CARO MAURER

Der alljährliche November-Blues ist im Anflug. Diese grauen verregneten Herbsttage können einem ja auch wirklich die Stimmung vermiesen, so nasskalt und trüb, wie es draußen gerade zugeht. Dagegen hilft nur ein mächtiges Antidepressivum, etwas das direkt von innen heraus wirkt und keine Nebenwirkung mit sich bringt – naja, ein paar Gramm mehr auf den Hüften sind dabei noch akzeptabel: Trinkschokolade ist der Glückmacher der Stunde. Sie wärmt, schmeckt und setzt angeblich auch Endorphine frei, körpereigene Opiate, die für gute Laune sorgen.

Den Zeiten von Kaba, dem Plantagentrunke, oder Nesquik sind wir allerdings schon längst entwachsen, geschmacklich wie auch vom Anspruch an Qualität und Geschmack. Denn jeder Löffel dieser Instant-Pulvermischungen enthält vor allem viel Zucker und im Vergleich dazu sehr wenig Schokolade, weshalb vorsorglich auch nur kakaohaltiges Getränk auf der Verpackung steht. Nein, hier ist die Rede von echter, verführerisch feiner, unwiderstehlicher Trinkschokolade aus bestem Kakao, angerührt aus Pralines oder selbst gemacht nach appetitlichen Rezepten.

Trinkschokolade ist tatsächlich eines der ältesten Getränke der Welt. Schon vor Tausenden von Jahren wurde sie von den Mayas und den Azteken zubereitet aus zerstoßenen Kakaobohnen, Gewürzen und heißem Wasser. Sicher, dies muss damals ein Gebrauchsgetränk sein, das nicht jeden auf den ersten Schluck überzeugen konnte. Christoph Kolumbus beispielsweise fand es viel zu bitter, als ihm Ureinwohner von Honduras 1502 eine Kostprobe anboten. Erst der Spanier Hernando



## Eine Tasse voll Glück

Ganz einfach selbst gemacht: Schokolade mit Meersalz

Oliver Coppeneur bereitet seine ganz private Trinkschokolade immer noch am liebsten nur mit Wasser zu, schäumt die Mischung auf und genießt sie eher lauwarm: „Dann ist die Aromendichte am größten.“ Und wie anno dazumal heißt die Trinkschokolade aus seiner Manufaktur in Bad Honnef „tchocolat“. Auch sind die Trinkpralines eher klassisch gewürzt: mit Chili, Ingwer oder Vanille. Heute, sagt Coppeneur, geht es den Kunden nicht mehr nur darum etwas „noch Exotischeres und überraschend anderes“ zu probieren: „Es muss einfach gut sein, die natürlichen Aromen spielen inzwischen eine große Rolle.“

Anzeige  
**Genuss im Ahrtal**  
Historisches Gasthaus  
[WWW.SANCT-PETER.DE](http://WWW.SANCT-PETER.DE)

Bei Autorin Hannah Miles darf es dagegen ruhig ein bisschen mehr sein, und zwar von allem. In ihrem kleinen Büchlein „Heiße Schokolade“ geht sie in ihren Rezepten großzügig um mit Sahne und Milch. Sie hat sich von internationalen Klassikern inspirieren lassen wie einer schmelzigen Wiener Variante oder der dickflüssigen italienischen Version, in die Maistärke eingehört wird und die dadurch eine fast pudringähnliche Konsistenz annimmt. Aber Miles serviert auch viele neue und animierende Ideen wie beispielsweise den Kürbis-Latte, der jetzt gerade, rund um Halloween, Hochsaison hat: angerührt aus Kürbispüree und weißer Schokolade.

Da Weihnachten nur noch acht Wochen entfernt ist, möchten wir in Hannah Miles' Sinne auch schon mal die Clementinenschokolade mit Zimt oder den Orangen-Schokoladen-Traum vorschlagen, in den ganz am Ende Marshmallows gegeben werden: eine Tasse voll Glück.

### Buchtipps

Hannah Miles:  
Heiße Schokolade  
Hädecke Verlag  
64 S., 12,95 Euro



Cortez kam ein paar Jahre später auf den Geschmack von „tchocolat“. Es gibt unterschiedliche Interpretationen, was das Wort nun genau bedeutet. Die eine besagt, es würde sich von dem aztekischen Wort ableiten für die Substanz, die man einst aus dem Kakaobaum gewann.

Der Engländer Thomas Gage, der im 17. Jahrhundert die Kolonien bereite, lieferte allerdings eine etwas schwärmerische Interpretation: zusammengesetzt aus „ate“, was in der Sprache von Mexiko Wasser bedeutet, und aus dem Geräusch

### Rezept für Schokolade mit Meersalz

Rezept von Hannah Miles aus „Heiße Schokolade“, Hädecke Verlag

**Zutaten** (für 2 Portionen)  
250 ml Milch, 250 ml Sahne, 100 g dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil), klein gehackt, 1 EL Zucker, ca. ½ TL Salz (Menge nach Geschmack), 1 Eigelb

**Zubereitung**  
In einem Stieltopf Milch, Sahne

und Schokolade mit Zucker und Salz sanft erhitzen. Dabei unablässig mit einem Schneebesen rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.

Abschmecken und eventuell noch etwas Salz hinzufügen. Topf vom Herd nehmen und zum An-dicken das Eigelb mit dem Schneebesen unterrühren.

Heiße Schokolade durch ein Sieb in zwei Becher abgießen und sofort servieren.

oder dem Laut, das Wasser in dem Gefäß erzeugt, in das man die Chocolate gibt, wo es klingt wie choco, choco, choco, wenn man sie ... umrührt.“ Oliver Coppeneur, Chocolatier aus Leidenschaft und von Beruf wegen, klärt auf: „Tchoco steht für würzig und atil für Wasser.“

So war es also keine Tafel oder Praline und weder Riegel noch Mousse, was die noble Gesellschaft an den Königshöfen von Spanien, Frankreich oder England eroberte, sondern etwas, das man trank, gewürzt mit Jasmin, Zimt, Vanille, Chili oder Ingwer und normalerweise angerührt mit Wasser. Manche mischten, um es schmackhafter zu machen, auch Eier und Milch hinein.

Trinkschokolade am Stiel: tchocolati von Coppeneur

### Gastro-Tipp

#### Treffpunkt für Genießer

Single Malt Whisky, Rum und Zigarren bei Feinkost Reifferscheid

Im Herzen von Mehlem gibt es eine der deutschlandweit größten Sortimente an schottischem Single Malt Whisky. Feinkost Reifferscheid wurde von der Fachpresse bereits 3 x als Deutschlands bester Whiskyladen ausgezeichnet und gilt sicher auch als internationale Top-Adresse. Bärbel und Lutz Reifferscheid betreiben das Familienunternehmen als Inhaber seit fast 2 Jahrzehnten. Ihr Sortiment umfasst heute ca. 2500 Weine und Spirituosen, darunter etwa 1500 Whiskys. Ein gepflegtes Rum- und Cognacsortiment, Obstbrände, Gin und Grappa runden das Sortiment ab. Feine Zigarrenschönheiten aus Cuba, Honduras, Nicaragua

und der Dominikanischen Republik, die im Klimarum gelagert werden, bieten für den geneigten Genießer eine perfekte Ergänzung. Feinkostartikel, Ingo Holland's Gewürze sowie hochwertige Schokoladen & Süßwaren, Olivenöle, Essige und Accessoires ergänzen das anspruchsvolle Angebot.

Die hauseigene Whiskyserie findet inzwischen weltweit Beachtung. Über 20 Abfüllungen der „Romantic Rhine Collection“ haben es wieder in die Whisky Bible 2017 von „Whiskypapst Jim Murray“ geschafft und wurden vom Kult- und Grappa runden das Sortiment ab. Feine Zigarrenschönheiten aus Cuba, Honduras, Nicaragua



Lutz Reifferscheid teilt seine Leidenschaft gerne und empfiehlt den richtigen Single Malt Whisky.

klärt Lutz Reifferscheid. Das Ehepaar und seine Referenten geben ihr Wissen jedes Jahr in rund 50 Tastings, Seminaren und Events rund um die Kultgetränke Whisky, Rum, Grappa etc. weiter. Die Formate reichen vom Anfängertasting über „Geisternacht“ bis zur Whiskywanderung. Für den Herbst wird kurzfristig noch einmal wegen der großen Nachfrage ein Rumtasting aufgelegt und das Seminarprogramm für 2017 wird

in Kürze auf der Webseite eingestellt. Kunden, die bereits im E-Mail-Verteiler sind, erhalten die Informationen etwas früher. Das renommierte Haus ist Ihr Experte für Whisky und Feines in der Region Köln/Bonn.

**Feinkost Reifferscheid**  
Mainzer Straße 186, 53179 Bonn  
Tel. 0228/9538070, Fax 0228/9538071  
E-Mail: info@whisky-bonn.de  
Öffnungszeiten: Mo.: 14.30-18.30 Uhr, Di.-Fr.: 9.30-13 Uhr und 14.30-18.30 Uhr, Sa.: 9-13.30 Uhr, www.whisky-bonn.de

### Weinprobe

Ein Schluck davon – und es funktioniert ganz einfach: Einmal kurz die Augen schließen und sich wegräumen aus dem trüb-sinnigen Oktober im Rheinland und ankommen in der herbstlichen Toskana. Zypressengesäumte Landstraßen führen zum bildhübschen Weingut, das auf einem Hügel bei Castellina in Chianti liegt, etwas südlich von Florenz. Drumherum erstrecken sich acht Hektar Weinberge auf sanft geschwungenen Hügeln; wo sie steiler ansteigen, wurden sie terrassiert. Vereinzelt ragen Olivenbäume zwischen den Rebstöcken auf. Die Rebsorte Sangiovese ist hier heimisch, auch Merlot wächst hier. Zusammen sorgen sie für eine feischige süße Frucht in dem 2014 Valetta mit Aromen von Kirsche und Pflaume, darüber liegen sich der Duft von Veilchen und ein Hauch von mediterranen Kräutern. Außerdem kommt noch eine



ganz zarte Andeutung von getrockneten Tomaten und Tabak dazu. Die kraftvolle Statur zitiert den warmen toskanischen Sommer, ohne dabei zu üppig zu erscheinen, denn die Säure des Sangiovese sorgt schon für eine straffe Linie. Das Tannin hält sich da fein zurück. Dem Zaubereffekt der toskanischen Landschaft und ihrer Weine konnte sich das Schweizer Ehepaar Monika und Thomas Bär nicht mehr entziehen. Sie haben sich ihren Traum erfüllt und das Weingut Gagliole gekauft, um dort mit einem erfahrenen Team aus Profis Weine wie den Valetta zu machen. Ihre Leidenschaft für Land und Wein lässt sich in ihm sehr schön nachvollziehen. Caro Maurer

► 2014 Gagliole Valetta, Toskana  
Preis: 19,95 Euro  
Bei Vinothek Broggitter, Max-Planck-Str. 1, 53501 Graftschaff  
Tel. (02225) 918111

## Weinprobe

Ein Schluck davon – und es funktioniert ganz einfach: Einmal kurz die Augen schließen und sich wegträumen aus dem trübsinnigen Oktober im Rheinland und ankommen in der herbstlichen Toskana. Zypressen gesäumte Landstraßen führen zum bildhübschen Weingut, das auf einem Hügel bei Castellina in Chianti liegt, etwas südlich von Florenz. Drumherum erstrecken sich acht Hektar Weinberge auf sanft geschwungenen Hügeln; wo sie steiler ansteigen, wurden sie terrasiert. Vereinzelt ragen Olivenbäume zwischen den Rebstöcken auf. Die Rebsorte Sangiovese ist hier heimisch, auch Merlot wächst hier. Zusammen sorgen sie für eine fleischige süße Frucht in dem 2014 Valetta mit Aromen von Kirsche und Pflaume, darüber legen sich der Duft von Veilchen und ein Hauch von mediterranen Kräutern. Außerdem kommt noch eine



ganz zarte Andeutung von getrockneten Tomaten und Tabak dazu. Die kraftvolle Statur zitiert den warmen toskanischen Sommer, ohne dabei zu üppig zu erscheinen, denn die Säure des Sangiovese sorgt schon für eine straffe Linie. Das Tannin hält sich da fein zurück. Dem Zauber der toskanischen Landschaft und ihrer Weine konnte sich das Schweizer Ehepaar Monika und Thomas Bär nicht mehr entziehen. Sie haben sich ihren Traum erfüllt und das Weingut Gagliole gekauft, um dort mit einem erfahrenen Team aus Profis Weine wie den Valetta zu machen. Ihre Leidenschaft für Land und Wein lässt sich in ihm sehr schön nachvollziehen. *Caro Maurer*

- 2014 **Gagliole Valetta**, Toskana  
Preis: 19,95 Euro  
Bei Vinothek Brogsitter, Max-Planck-Str. 1, 53501 Grafschaft  
Tel. (02225) 91 81 11