

Wer will da schon maß halten!

BNN-Leser kreieren zusammen mit Axel Becker eigene Sommerschokolade

Von unserem Redaktionsmitglied
Patrizia Kaluzny

Sich zurückhalten ganz nach der Devise „weniger ist mehr“? Vergessen Sie es. Nicht an diesem Abend, nicht wenn die BNN-Nachwuchs-Schokolatiers beherzt ans Werk gehen. Da gilt: Mehr ist mehr. Zehn Hände kreisen über dem Blech mit der glänzenden, weißen Schokolade. Die eine Hand lässt Pistazienkrümel fallen, die andere frisch geröstete Mandelsplitter. Getrocknete Berberitzen werden neben Walnüssen drapiert, Kokosraspeln versinken ne-

ben rosafarbenen Pfefferbeeren. Vielleicht noch etwas Krokant? Oder einen Hauch von Fleur de Sel? Oder auch beides?



Axel Becker lässt seine Schützlinge gewähren und in die Vollen greifen. Die BNN-Leser dürfen sich bei der Ferienaktion, die diesmal in Beckers

Schokoladenmanufaktur „Zuckerbecker“ am Werderplatz stattfindet, kreativ austoben und tun und lassen, was ihr Schokoladenherz begehrt. Ruckzuck ist die erste Schoki-Tafel in XXL belegt. Die Schokolatiers blicken bewundernd auf ihr buntes Werk. Das sieht zum Vernaschen schön aus. Doch da haben die Naschkatzen Pech. Axel Becker schnappt sich nämlich das Blech und verschwindet lachend in seiner Werkstatt, wo er die süße BNN-Kreation in den Pralinenschrank zum Aushärten stellt.

Welcher Schoki-Liebhaber träumt nicht davon einen ganzen Abend von zartschmelzender Schokolade umgeben zu sein, da zu kosten, dort zu schnuppern. Axel Becker hat es für die BNN-Leser möglich gemacht und für sie sein „Schokoladenwohzimmer“ in der Südstadt geöffnet. Die Teilnehmer bewundern nicht nur die vielen Leckereien, die sich in den Regalen stapeln und einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen, sie dürfen an diesem Abend ihre eigene Schokolade machen. Da es sich aber bei der Schokoladenherstellung um ein



FLÜSSIGES GOLD – so nannten die Azteken die Schokolade. „Zuckerbecker“ Axel Becker (Mitte) hat mehr als genug davon. Unter seiner Anleitung kreierten BNN-Leser ihre eigenen Tafeln – in Weiß, Vollmilch und Zartbitter.



NASCHKATZEN werden bei diesem Anblick schwach. Mit Früchten, Nüssen und Gewürzen verzierten die Teilnehmer der Ferienaktion ihre Schokolade. Fotos: jodo

sehr zeitintensives und aufwendiges Verfahren handelt, lässt sich das nicht mal rasch an einem Abend verwirklichen. Doch Axel Becker kennt den Trick: Schokoladenlinsen. Damit wird das Schokolademachen zum Kinderspiel.

Ein Wasserbad, eine Schüssel voll Schokoladenlinsen, ein Thermometer, ein Rührbesen und ein paar fleißige Hände zum Umrühren – mehr braucht es nicht. „Diese Schokolinsen sind eine gute Alternative für den Hausgebrauch. Man kann sie Gramm genau abwägen, zudem schmelzen sie schneller durch die gleichmäßige Fettverteilung“, sagt Axel Becker während er die nächste Ladung geschmolzener und richtig temperierter Schokolade – diesmal Vollmilch – auf ein Blech gießt. Ein bisschen klopfen, damit die Luft entweicht und schon greifen die BNN-Leser erneut nach Mandeln und Kokos, nach kandierten Ingwerstückchen und getrocknete Aprikosen, nach der Pistazienmühle und

dem Cayennepfeffer. Zuletzt wiederholt sich das Spektakel mit Zartbitterschokolade. Für jeden Geschmack ist also etwas dabei.

Nebenbei erzählt Becker Wissenswertes rund um die „Speise der Götter“, über Anbaugelände, über Kakaobohnen und wie man daraus Kakaobutter gewinnt, über Fermentation der Bohnen und was eine Qualitätsschokolade von Massenware unterscheidet.

Qualität zu erkennen, sei eigentlich einfach, sagt Becker: „Eine gute Schokolade hat nur ganz wenige Bestandteile.“ In diesem Fall zähle tatsächlich die Devise „weniger ist mehr“. Dass Schokolade immer gleich schmeckt, gelte nur für die Industrieware. Denn: „Kakao ist wie Wein und Kaffee ein Naturprodukt, das zum Beispiel Witterschwankungen unterliegt. Es gibt gute und schlechtere Jahrgänge“, so Becker.

Bei der BNN-Schokolade besteht aber kein Zweifel: Das war ein sehr guter Jahrgang.