

Badische Neueste Nachrichten | Karlsruhe | KARLSRUHE | 11.08.2014

Süße Versuchungen mit pikanter Note

Zusammen mit Axel Becker kreieren BNN-Leser eigene sommerliche Schokoladensorten

Von unserem Redaktionsmitglied
Patrizia Kaluzny

Was soll es sein? Vollmilch, Weiß oder doch lieber Zartbitter? Bei Axel Becker müssen sich die Naschkatzen gar nicht entscheiden. „Wir machen alle drei Sorten“, verspricht er gut gelaunt. Am Mittwoch, 20. August, heißt Becker BNN-Leser in seinem „Schokoladenwohnzimmer“ in der Südstadt willkommen. Bei der dritten BNN-Ferienaktion dreht sich alles um die „Speise der Götter“, die Schokolade.

Unter Beckers Anleitung können die Teilnehmer der Ferienaktion eigene Bruchschokolade herstellen. „Wir werden mit frischen und sommerlichen Zutaten arbeiten“, sagt Becker, zu viel will der Schoki-Liebhaber aber noch nicht verraten. Normalerweise ist die Schokoladenherstellung ein aufwendiges und zeitintensives Verfahren. Beim „Zuckerbecker“ gehen die BNN-Leser einen etwas einfacheren Weg. „Wir werden mit fertigen Schokoladendrops arbeiten, die man nur zu schmelzen braucht“, berichtet Becker. Wobei nur schmelzen – so einfach ist das auch wieder nicht. Da geht es auch um das richtige Temperieren. Denn nur wenn das richtig gemacht wird, bekommt die Schokolade nach dem Abkühlen ihren schönen Glanz.

Los geht die Aktion um 18 Uhr. Rund drei Stunden werden sich die Teilnehmer der Schokoladenherstellung widmen. Daneben streut Becker jede Menge Schoki-Wissen ein – angefangen bei den Bohnen über die Anbaugebiete bis hin zur Herstellung von Schokolade. Becker,

der seit über zehn Jahren die Schokoladenmanufaktur „Zuckerbecker“ am Werderplatz betreibt, hat sich längst ein immenses Fachwissen angeeignet.

Schokolade und Sommer – passen die eigentlich zusammen? Becker lacht. „Klar, Schokolade geht immer, nicht nur in der kalten Jahreszeit.“ Man könne die Zutaten entsprechend auf die warme Jahreszeit abstimmen. So findet man bei seinen selbst gemachten Schokoladen etwa Sorten wie weiße Schokolade mit Basilikum oder mit Cranberrys, oder auch Vollmilch mit Fleur de Sel. „Der Renner ist auch die Schokolade mit Tonkabohne, ein Klassiker“, so Becker.

Natürlich dürfen die Teilnehmer ihre eigene Schokolade mit nach Hause nehmen, allerdings nicht am selben Abend. Die Kreationen müssen nämlich über Nacht im Pralinenschrank aushärten. Dann darf die Schoki aber mit Genuss verascht werden.

i Bewerbung

BNN-Leserinnen und -Leser, die mitmachen wollen, sind zur Teilnahme an der dritten von insgesamt sechs Touren der diesjährigen BNN-Ferienaktion eingeladen. Bewerbung ist möglich bis Donnerstag, 14. August – per Fax unter (07 21) 78 91 57, per Postkarte an BNN-Redaktion Karlsruhe-Stadt, 76147 Karlsruhe oder per E-Mail an die Adresse redaktion.ka-stadt.aktionen@bnn.de. Gibt es mehr Interessenten als Plätze, entscheidet das Los. Die Gewinner werden von der Redaktion benachrichtigt, deshalb bitte die Telefonnummer angeben.



BNN-Ferienaktion



SÜSSMÄULER werden bei ihm schwach: Zusammen mit Axel Becker können zehn BNN-Leser Sommerschokolade herstellen.
Foto: jodo