

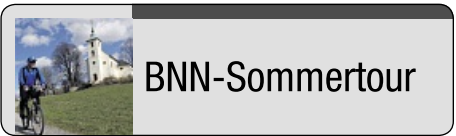
Süßer Genuss in Rot und Grün

BNN-Leser waren zu Gast bei Schokolatier Axel Becker in Karlsruhe

Von unserem Redaktionsmitglied
Martina Schorn

Karlsruhe. Die Schokoladenlinsen schmelzen unter ständigem Rühren sanft im Wasserbad vor sich hin, nebenan auf dem Herd mit den zwei Heizplatten rösten sachte Mandelspäne. „Vorsicht“, sagt Axel Becker, „das Wasser soll nicht kochen, die Masse darf nicht zu heiß werden.“ Schließlich wird die geschmolzene Schokolade auf ein Blech gegossen, etwas geschüttelt, damit die Luft entweichen kann, und: „Jetzt seid ihr dran“, gibt der Fachmann für den süßen Genuss das Kommando.

Die Teilnehmer, die bei der BNN-Sommertour in der Schokoladenmanufaktur von Axel Becker in Karlsruhe zu Gast waren, lassen sich das nicht zweimal sagen. Mit sichtlichem Vergnügen greifen sie in die bereit stehenden Schälchen mit kleinen Zuckerpastillen, Mandeln,



Kürbiskernen oder kandierten Rosenblättern und verzieren damit die Schokoladenmasse. Auch Pfeffer und grobes Meersalz geben den sommerlichen Schokoladenkreationen aus weißer, heller und dunkler Schokolade eine besondere Note. Auch pigmentierte Lebensmittelfarbe kommt zum Einsatz, und so färbt sich eine kleine Menge flüssiger Schokolade in Spinatgrün, die andere in Tomatenrot. „Am Geschmack ändert das nichts“, weiß der Fachmann.

Vor zehn Jahren hat Axel Becker seine Leidenschaft zum Beruf gemacht und am Werderplatz in der Karlsruher Südstadt seinen Laden mit dem Namen „Zuckerbecker“ eröffnet. „Beruflich komme ich aus einer ganz anderen Branche“, erzählt Becker. Der Handel mit Einbauküchen im traditionsreichen familieneigenen Unternehmen war sein erster Broterwerb. „Eigentlich ist es mir gut damit gegangen.“ Aber nur eigentlich. „Irgendwann wollte ich etwas an-



IMMER SCHÖN RÜHREN: Unter Anleitung von Schokolatier Axel Becker (rechts) kreierten BNN-Leser ihre eigene Sommerschokolade. Nebenbei gab es noch viel Wissenswertes über die kleine braune Bohne. Foto: Stieb

deres.“ Becker suchte sich ein Ladenlokal und folgte seiner Leidenschaft. Er erfüllte sich den Traum, Schokolatier zu werden. „Eine Entscheidung, die ich nie bereut habe.“ Schokolade, von der Bohne bis zum fertigen Produkt, das ist sein Ding.

Das spüren auch die Teilnehmer der BNN-Sommertour, denen Axel Becker die „Speise der Götter“ näher bringt. Sein immenses Fachwissen, das er sich im Laufe der Jahre angeeignet hat, gibt Axel Becker regelmäßig in Schokoladen- und Pralinenseminaren an interes-

sierte Schokoladeliebhaber weiter. Stundenlang kann der Schokolatier im gemütlichen Wohnzimmer-Ambiente seines Geschäfts über Schokolade erzählen, über die verschiedenen Anbaugebiete, über Kakaobohnen und wie man daraus Kakaobutter gewinnt, über Qualitätsmerkmale und über – manchmal auch gewagte – Geschmackskompositionen. Dunkle Schokolade habe einen hohen Tanningehalt, was den Blutdruck senke, erzählt Becker. In einer Kakao-bohne seien 240 Stoffe und Aromen enthalten, von denen allerdings nur ein

Bruchteil bekannt sei. „Schokolade ist etwas Lebendiges, auch wenn sie erstarrt. Aber durch die Ingredienzien erwacht sie zu kulinarischem Leben.“

Normalerweise ist die Schokoladenherstellung eine aufwendige und zeitintensive Tätigkeit. Mit den kleinen Schokoladenlinsen ist das allerdings ein Kinderspiel. „Auf diese Weise kann man in jeder Küche Schokolade machen“, sagt Becker, und erzählt, dass auch seine ersten Versuche als Schokoladenmacher in der heimischen Kochzentrale stattgefunden haben.

Öffnungszeiten der Bibliotheken

Stutensee (dh). Die Stadtbibliothek Stutensee in Blankenloch in der Gymnasiumstraße 2 b bleibt im August geschlossen.

Die Bibliothek in Spöck (Heinrich-Heine-Straße 1) ist am 21. und 22. August sowie am 4. und 5. September mittwochs von 19 bis 20 Uhr und donnerstags von 16 bis 18 Uhr geöffnet.

Die Bibliothek Staffort in der Draisstraße 2 bleibt bis einschließlich 23. August geschlossen und ist danach dienstags von 16 bis 17 Uhr und freitags von 16 bis 18 Uhr geöffnet.

Die evangelische öffentliche Bücherei Friedrichstal in der Hirschstraße 22 ist bis einschließlich 10. September geschlossen.

Dies teilt die Stadtverwaltung Stutensee mit.

Behinderungen durch Bertha-Benz-Fahrt

Weingarten (BNN). Durch die Bertha-Benz-Fahrt kann es morgen von 14.30 Uhr bis 16 Uhr in Weingarten auf der B 3 zu kurzfristigen Behinderungen kommen, teilt die Gemeinde mit.

Liedernachmittag mit Helmut Seidel

Weingarten (BNN). Seinen 21. Liedernachmittag zugunsten notleidender Kinder veranstaltet der Tenor Helmut Seidel am Sonntag um 16 Uhr in der evangelischen Kirche in Weingarten.

Freie Plätze im Ferienprogramm

Pfintzal (BNN). Es gibt noch freie Plätze im Ferienprogramm der Gemeinde Pfintzal. Weitere Informationen gibt es auf der Website der Gemeinde unter www.pfintzal.de.

Aggressiver 17-Jähriger

Stutensee-Büchig (BNN). Ein alkoholisierter und offenbar unter Drogen stehender 17-Jähriger sorgte in der Nacht zum Donnerstag auf der Bahntrasse zwischen Karlsruhe und Stutensee für erhebliche Einschränkungen im Bahnverkehr. Ein Zeuge, so teilt die Polizei mit, hatte den 17-Jährigen kurz nach ein Uhr am Schienenbereich in Höhe des Büchiger Sandwegs entdeckt und die Polizei alarmiert.

Beim Eintreffen der ersten Beamten lag der junge Mann schreiend neben den Gleisen und beleidigte die Ordnungshüter bereits bei der Annäherung. Der Jugendliche war laut Polizei so aggressiv, dass er letztlich gefesselt werden musste. Ein Versuch, einen der Beamten ins Gesicht zu treten, misslang. In der Gewahrsamszelle des Polizeireviere Waldstadt kam es zu weiteren Widerstandshandlungen des erheblich alkoholisierten Jugendlichen.

Ein Alkoholtest hatte einen Wert von 1,8 Promille ergeben. Weitere Überprüfungen ergaben zudem Hinweise auf den Einfluss von Amphetamin. Wegen seiner labilen Verfassung und der Gefahr einer Eigengefährdung wurde der 17-Jährige gestern in einer geschlossenen psychiatrischen Einrichtung untergebracht.

Der Schienenverkehr war bis zur Beseitigung der Gefahrenlage zur langsamen „Fahrt auf Sicht“ eingeschränkt worden. Dies führte bei fünf Zügen zu einer gut halbstündigen Verspätung.

Konzept ist eingereicht

Walzbachtal-Wössingen (BNN). Das Lafarge Zementwerk Wössingen hat beim Regierungspräsidium Karlsruhe ein neues Qualitätssicherungskonzept für den Einsatz von 100 Prozent Ersatzbrennstoffen eingereicht. Dies war das wesentliche Ergebnis des Erörterungstermins, der im April 2013 stattfand.

Das Konzept umfasst Kriterien bei der Auswahl und Kontrolle von Lieferanten von Ersatzbrennstoffen, die Sicherung des Qualitätsprozesses ihrer Lieferung und Lagerung bis hin zu Verfahren der Emissionskontrolle.

Das Konzept enthält auch den Analyse- und Dokumentationsprozess der einzelnen Brennstoffarten. Ihre Herstellung erfolgt in externen Aufbereitungsanlagen. Schon bei den Zulieferern in diese Anlagen setze die Qualitätssicherung ein, so Lafarge, so dass über die gesamte Kette eine gleichbleibende Produktqualität gewährleistet sei.

Auf einen Blick

Besuch bei der Polizei

Stutensee-Blankenloch. Den Polizeiposten Stutensee besichtigten die Kinder des Feriendorfs „Caribi“. Besonderen Eindruck machte die Zelle im Kellergeschoss des Gebäudes. (Seite 20)

Percussion-Workshop

Stutensee-Blankenloch. Einen Workshop bei der Guggemusik des Stutenseer Karnevalsclubs „Die Piraten“ erlebten die Ferienspaßkinder. Am Ende wurde ein Trommelstück präsentiert. (Seite 21)

60 Jahre Volksbildung

Kreis Karlsruhe. Die Volkshochschule im Landkreis Karlsruhe bietet vielfältige Weiterbildung in ihren heute 16 Außenstellen an. Früher waren Stenokurse beliebt, heute macht man Yoga. (Aus der Region)

Stadt der Inklusion

Karlsruhe. In der Fachwelt der Inklusion haben Karlsruher Experten über den deutschsprachigen Raum hinaus einen Namen. Auch die Stadt engagiert sich überdurchschnittlich. (Karlsruhe)

Zum Fest soll der Trunk die nötige Reife haben

Hansa-Herstellung in Berghausen wird dieses Jahr durch die verzögerte Vegetation besonders spannend

Pfintzal-Berghausen. Die Altvorreden auf dem Land waren Selbstversorger und genügsam. Da wurde mit dem, was Feld und Garten lieferten, ein wichtiger Teil des häuslichen Vorrats gebildet. Beispielsweise wurde von Äpfeln und Birnen Most hergestellt – in Regionen wie dem Pfingzgau das Nationalgetränk über Jahrhunderte. Jedoch bei einer schlechten Apfel- und Birnenernte reichte der Mostvorrat nicht. Da Wein rar und Bier teuer war, wurden rote Johannisbeeren gekeltert. Die ersten Johannisbeeren können im Juni, zur Sommersonnenwende um Johann, geerntet werden. Rechtzeitig, um den Getränke-Engpass bis zur Obstreife zu überbrücken.

„Hanseträuben“ waren Namensgeber

Im welchem Jahr erstmals Johannisbeerwein gemacht wurde, ist nicht bekannt. Sicher ist dagegen: Die „Hanseträuben“ waren Namensgeber der bis heute gängigen Kurzform „Hansa“. Ein Trunk, der in Berghausen im Ortsbuch steht, einem Steg über die Pfingz, der „Hansabrücke“, seinen Namen gab und dem alljährlich ein zweitägiges „Hansa-Fest“ gewidmet ist. Der Obst- und Gartenbauverein (OGV) Berghausen pflegt diese Tradition.

Seit 1980 machen sich die Hobbyobstbauern daran, den Natursaft selbst herzustellen. Jedes Frühjahr gilt das Kenners Blick der Blüte der Beerensträucher, der Bestäubung und dem Wetter sowieso, sagt Bernd Schaber. Heuer war das Frühjahr kalt und nass, mit der Folge, dass die Vegetation um zwei Wochen zurückblieb, fügt der Vereinsvorsitzende hinzu. Mit Blick auf das fix terminierte „Hansa-Fest“, am dritten Wochenende im August, zu dem der Trunk seine notwendige Reife ha-



FRISCH GEPRESST mit einem kräftigen roten Farbton, das ist der diesjährige Hansa. Zufriedene Mienen bei Lothar Keppler, Wolfgang Neumaier, Bernd Schaber, Peter Legner, Klaus Bisjak, Werner Appel und Horst Becker (von links). Foto: Ehrler

ben soll, war diese Verzögerung zugleich eine Herausforderung.

Beeren, Wasser und Zucker in einem bestimmten Verhältnis sind die Zutaten. Das Rezept für „Hansa“ lasse sich mit dem Reinheitsgebot für Bier vergleichen, heißt es. Dank kontinuierlicher Erweiterung der Fläche für Johannisbeeren ist der Lehrgarten im Gewann „Mickenloch“ der Hauptliefe-

rant. Wie Apfel- und Birnenmost vergärt auch der Johannisbeermost unter Abgabe einer feinen Gärungskohlensäure, hat aber durch die Zuckerzugabe einen wesentlich höheren Alkoholgehalt als Obstmost, erklärt Bernd Schaber. Nun gilt es, die Gärung des Mosts bis zum Ausschank beim Hansafest am 17. und 18. August so zu steuern, dass ein noch etwas süßes, zugleich

aber schon leicht wie Sekt prickelndes, aromatisches und in der Farbe ansprechendes Getränk entsteht, über die Gärtemperatur ohne Zusätze.

Die Helfer – 16 waren es beim Pflücken der spät reifenden Beerenorten, sieben beim Pressen und Ablassen der Maische in der Kelter – sind sich sicher: „So gut, wie wir sind, bringen wir das auch wieder hin.“

Emil Ehrler