

Dossier – Essen

Vom Mehlspeistiger zum Schokoholic

Im Land des Apfelstrudels und der Malakoff-Torte wächst die Liebe der Konsumenten zur edlen Tafelschokolade und raffinierten Praline. Die Köstlichkeiten kommen immer öfter aus kleinen Schokolademanufakturen.

Den Party-Schokobrunnen gibt es beim Diskonter, die delikate gefüllte Schokotafel beim Fleischhauer, und im Wellnessstempel wird die süße Köstlichkeit auf pflegebedürftige Körper gegossen: Das Geschäft mit der Schokolade boomt. Auch hierzulande, wo Leckermäuler traditionellerweise auf die Vertilgung riesiger Tortenstücke mit Schlag konditioniert sind, wächst das Interesse an subtileren Genüssen wie der Bio-Schokolade aus Dänemark oder der feinen Champagnertrüffel.

Wiener Herzen

9,1 Kilogramm pro Kopf und Nase betrug der heimische Verbrauch an Schokoladeprodukten 2004. Damit liegt Österreich ein ordentliches Stück über dem europäischen Durchschnitt, der laut IOCCC (International Office of Cocoa, Chocolate and Confectionery), dem Dachverband der Schokoladeproduzenten, bei 5,5 Kilogramm liegt. Der süße Genuss stammt natürlich auch aus der Massenproduktion internationaler Großkonzerne, in letzter Zeit konnten sich aber immer mehr kleine, feine Manufakturen mit ihren erlesenen Kreationen auf dem Markt etablieren.

„Die österreichischen Feinschmecker haben die feine Schokolade entdeckt“, sagt Wolfgang Leschanz. Der gelernte Zuckerbäcker, der bei den führenden Konditoren der Welt, unter anderem im Sacher und bei Demel, arbeitete, ist ein Paradebeispiel für den neuen Trend. Leschanz gründete 1995 seine „Wiener Schokoladen Manufaktur“, wo man neben klassischen Torten auch verführerische Eigenkreationen herstellt: die mit feinem Haselnusskrokant gefüllten „Wiener Herzen“, „Katzenzungen“ und „Hundepfoten“ auf Vollmilch- und Bitterschokolade sowie ein umfangreiches Trüffel-Sortiment.

Das Geschäft mit den Köstlichkeiten aus der Manufaktur lief so gut, dass ein Verkaufsgeschäft hermusste. Den idealen Standort dafür fand Leschanz in der Freisingergasse in der Innenstadt. „Ich habe immer von einem kleinen, alten Geschäft in einer Seitenstraße geträumt“, erzählt Leschanz. Der bekennende Anhänger des „Sidestreet-Shoppings“ schätzt an diesem Standort den speziellen Charme, den es auf den

großen Geschäftsstraßen nicht gibt – und natürlich auch den in Vergleich zu den prominenten Adressen noch relativ günstigen Mietpreis.

Die ehrlichen Sachen ...

Der ehemalige „Knopfkönig“, wo jetzt sein „Schokoladekönig“ residiert, war trotz der etwas versteckten Lage eine heiß umkämpfte Adresse. Leschanz bekam den Zuschlag, weil er sich mit der damaligen Betreiberin auf Anhieb verstand: „Wir haben den gesamten Bestand inklusive aller Knöpfe übernommen.“ Mit großem Respekt gegenüber dem Bestehenden wurde die Einrichtung für das süße Geschäft adaptiert, nur einige wenige Details wie die Glasvitrinen und die Beleuchtung sind neu. Und noch etwas hält die Erinnerung an die „Knopfkönigin“ wach: die von Leschanz kreierten weißen und braunen Schokoladeknöpfe.

Auch Eduard Fruth kommt vom Handwerk. Der Konditormeister unterrichtete an der Berufsschule angehende Zuckerbäcker und fertigte sogenannte „Anlasstorten“ für Hochzeiten und Geburtstage. In der Pension wurde es Fruth dann zu langweilig. Er eröffnete seine „Chocolaterie Pâtisserie au Marché“ in der Kettenbrückengasse. Der renommierte Chocolatier wandelte das winzige Geschäft, in dem zuvor ein Handschuhmacher und ein Elektrohändler logierten, in einen entzückenden Süßigkeitenladen nach französischem Vorbild um und offeriert dort neben seinen Gâteaux Griottes und Anglaises verführerische Eclairs, Mini-Punschkräpfen, Palmiers und feinste Pralinen. Fruths besondere Leidenschaft gilt der Trüffel, die er mit ungewöhnlichen Zutaten wie Wasabi oder Pflaumenwein verfeinert. Der östliche Einschlag stammt aus den 1980er Jahren. Fruth errichtete damals im Auftrag der Großbäckerei Takaki Bakery in Japan eine Konditoreiabteilung und weihte die dortigen Mitarbeiter in die Geheimnisse der österreichischen Mehlspeisküche ein. In seinem eigenen Geschäft verwirklicht Fruth die Abkehr von Convenience-Produkten und Konservierungstoffen. „Ich will ehrliche, gute Sachen erzeugen, denn ich weiß noch, wie das geht.“ Rund 250 Kilogramm Schokolade verarbeitet er in einem Monat. Wie fast alle der heimischen Schokoladema-



Die süße Versuchung pur hat Hochkonjunktur. Österreich entdeckt, dass Schokolade nicht nur von der lila Kuh stammt. Eine Tradition wird wiederentdeckt. Man gönnt sich ja sonst nichts. Foto: Leschanz

nufakturen erzeugt Fruth das Grundprodukt für seine Köstlichkeiten nicht selbst, sondern kauft die Blockschokolade bei Großhändlern ein. Die Herstellung von Rohschokolade aus den Grundzutaten (Kakaomasse und Zucker, eventuell auch Kakaobutter und Milchprodukte) ist ein aufwendiger Prozess, der spezielle Maschinen erfordert, was sich bei kleineren Mengen nicht rechnet. In Wien produziert nur die Firma Manner selbst Schokolade zur Weiterverarbeitung.

Neben den Schokomanufakturen haben sich in Wien mittlerweile auch zahlreiche auf Schokolade & Co spezialisierte Shops etabliert. Einer der Ersten, die den Boom erkannten, ist das extrem gut sortierte „Xocolat“ (150 Sorten Tafelschokolade) in der Ferstl-Passage auf der Freyung, das es bereits seit 2001 gibt.

Das Geschäft ist übrigens auch Gründungsort des Wiener „Chocolate Lovers Club“, der sich die Verbreitung des Wissens um die gute Schokolade und „Versuche und Selbstversuche mit der guten Schokolade“ zum Vereinszweck auserkoren hat. Im „Grand Cacao“ beim Naschmarkt bietet Karl Peter Egger unter anderem Kakaonudeln aus der Toskana und Schoko-Lern-Pakete an. An den zwei Standorten von „Grand Cru“ in Wien können Schokoholics Kultschokoladen aus der ganzen Welt erstehen.

... und die Designer-Schoko

Ein echter Designer-Schoko-Shop ist das „Schokov“ in der Siebensterngasse am Spittelberg. Thomas Kovazh hat, so erzählt er, „immer darauf gewartet, dass jemand so ein Geschäft aufmacht“ – bis er es dann selbst eröffnete. In stylischem Ambiente findet man Spezialitäten wie die biologischen „Rococo Chocolates“ aus England, „Rembrandt's Chocolate Spread“ aus der Tube von der

dänischen Firma Summerbird oder heimische Extravaganzen wie die Erdäpfel-Schokolade aus dem niederösterreichischen Zeiselmauer vom dortigen Restaurant „Zum lustigen Bauern“.

Dass die Österreicher kapiert haben, dass Schokolade nicht nur von der lila Kuh kommt, führt Kovazh nicht zuletzt auf den steirischen Schokoproduzenten Zotter zurück,

der mit seinen fantasievollen Kreationen (derzeit rund 70 Varianten, darunter Bio-Bier- und Grammel-Zimt-Schokolade) die heimischen Gaumen lockt. 2005 produzierte Zotter 500 Tonnen Schokolade, er bezieht Kakao aus fairem Handel und stieg im Vorjahr auf Bio-Produkte um – zwei weitere Trends im boomenden Schokogeschäft.

Margit Wiener