



Jede Menge geschmackliche Aha-Erlebnisse: Vereinsvorsitzende Martina Leimbach-Gossen und der Kasseler Wein- und Genussexperte Michael Kugel (von links) führten Mitglieder und Freunde der Kasinogesellschaft durch den Verkostungs-Abend. Foto: Schwarz

Glückshormone mal zwei

Ein anregender Abend rund um Wein und edle Schokolade bei der Kasinogesellschaft

VON AXEL SCHWARZ

MELSUNGEN. Nach einem lehr- und genussreichen Abend in der Melsunger Pfarrscheune waren unter den Gästen nicht wenige, die dem schönen Schoko-Osterhasen wohl für immer abgeschworen haben. Gemeinsam mit dem Wein- und Geschmacks-Experten Michael Kugel erkundeten 40 Mitglieder und Gäste der Kasinogesellschaft, was gute Weine in Kombination mit kostbarer Spitzenschokolade den Geschmacksnerven alles mitzuteilen haben.

Das ging nicht ohne heitere Fehlstarts ab: Bevor Fachmann Kugel Gelegenheit hatte, sein Publikum mit detaillierten Beiß- und Lutsch-Anweisungen zu versorgen, hatten manche schon ein, zwei Stückchen Edelschokolade der Manufaktur Schell von den Degustationssternern genascht. Wer aber die Geduld für Reihenfolge und rechtes Maß aufbrachte, der wurde mit einem

Feuerwerk unerwarteter Aromenfülle belohnt.

„Unglaublich!“, raunte es an den Tischen, als ein Schokostück aus Neuguinea-Kakao unter dem Einfluss eines Schlucks Württemberger Riesling plötzlich feine Meersalz- und Zitrusaromen freisetzte.

Ein anderes Mal war es der Wein, der sich durch einen sorgsam gewählten Schokoladenbissen komplett veränderte: Der buttrige, holzlastige Chardonnay verlor auf einmal seine aromatische Wucht, wirkte ganz und gar filigran - wie gezähmt. Und die edelherben Tabaknoten, die kubanischer Kakao zum roten Lemberger im Glas entwickelte, verstüßte Rauchern im Publikum das Warten auf die Pause.

Kundig gab Michael Kugel Anweisung, wie die faszinierenden Effekte zu erreichen waren: Die Schokolade im Mund etwas schmelzen lassen, „dann einen Schluck Wein drüber gießen - und jetzt atmen Sie mal aus!“

So verging der Abend mit angeregter Konversation über Abenteuer im Geschmackskosmos. Die Effekte waren verblüffend - wie so oft, wenn man gewisse Erzeugnisse einmal in ihrer erstklassigen und lupenreinen Form probiert - und nicht industrielle Parodien aus dem Supermarktregal.

Meist nur Zucker und Fett

Aus allenfalls 18 Prozent Kakao, daneben nur aus Zucker und Fett bestehen laut Kugel die handelsüblichen Milchschokoladen, von denen die Deutschen so viel verzehren wie kaum eine andere Nation.

In manchen Melsunger Haushalten dürften nun andere Schoko-Sitten einkehren. Man habe eine Menge gelernt, bilanzierte Kasinogesellschaftsvorsitzende Martina Leimbach-Gossen, und sich „köstlich amüsiert“. Kein Wunder: Sowohl Rotwein als auch Schokolade beeinflussen positiv den Glückshormon-Haushalt, erläuterte Michael Kugel.

Wussten Sie...

• ... dass die Kakaopflanze bereits 1100 v. Chr. in Mittelamerika genutzt und Wein schon seit dem 6. vorchristlichen Jahrtausend in Kleinasien angebaut wurde?

• ... dass die hochwertigsten Schokoladen 70 bis 85 Prozent Kakao enthalten und entsprechend weniger Kakaobutter, die nichts ist als reines Fett?

• ... dass man unter „Götterspeise“ eigentlich keinen künstlichen Wackelpudding, sondern die Kakaopflanze versteht? Das bedeutet nämlich der lateinische Name „Theobroma cacao“.

• ... dass sowohl Rotwein als auch Schokolade Substanzen enthalten, die der Gefäßverkalkung und einem zu hohen Blutdruck entgegenwirken?

• ... dass Edelkakao zur Herstellung der feinsten Schokoladen nur fünf Prozent der weltweiten Kakaopflanze ausmacht?