

Schokolade – Chocolate – Xocolatl

Quelle: www.photocase.com/photo/191105-stock-photo-red-black-nutrition-vegetable-dish-brown

Der Schritt in den Schokoladen-Laden kapultiert selbst gestandene Männer und Frauen in die Welt der Kinderträume: auf einem Tisch liegen grobe Brocken weißer Schokolade mit dicken Macadamia-Nüssen neben der guten alten Vollmilch-Tafel. Pralinenkreationen mit Rosen-Ingwer- und Thymian-Cointreau-Aroma locken den Blick in eine Vitrine. Hinter der Theke stehen kleine Gläser mit dunkler Mousse-au-Chocolat, auf der Blattgold glänzt. Nirgendwo ist Pluralisierung so geschmackvoll wie in der Schokoladen-Manufaktur. Die einsti-

ge Götternahrung der Maya ist zur universalen Nervennahrung geworden. Sie hilft gegen Frühjahrmüdigkeit und Liebeskummer. Sie macht glücklich.

Kaum vorstellbar ist ein Leben ohne Schokolade, von dem Oma immer erzählte, die nach dem Krieg ihren ersten Riegel von einem amerikanischen GI geschenkt bekam. Heute gibt es sie in einer unüberschaubaren Fülle an Formen, für jeden Geschmack und vor allem: für jedes Bewusstsein. Es gibt die quadratisch-praktische für Beißer, die zarte für Schmelzer. Die kompakte für Schokololiker, die schnell ihren Stoff brauchen und den Quader am Holzstäbchen für diejenigen, die ihre Tasse Kakao wieder zelebrieren möchten. Es gibt sie als Schokolade für die Bodenständigen, die einfach genießen wollen, als Chocolate für Menschen, die bevorzugt über die feinen Unterschiede zwischen Criollo, Forastero oder Trinitario fachsimpeln. Und es gibt sie als Xocolatl für diejenigen, die den Dingen gerne auf den Grund gehen und die Herkunft der Bohnen bis auf die Plantage zurückverfolgen möchten.

Egal ob mit oder ohne S: es grenzt an ein Wunder, was die Chocolatiers an Süßem aus den bitteren Bohnen des Kakaobaumes zaubern können. Maschinen bekommen das nicht hin. Die Künstler zeigen: je individueller die Geschmäcker, desto wichtiger wird das Handwerk.

Wie in der Seelsorge.

Bernhard Spielberg