

Über die Autorin:

Désirée Nick, bekannt, beliebt und gefürchtet für ihre stets offene und direkte Art, gehört zu den populärsten Schauspielerinnen und Autorinnen Deutschlands. Doch damit nicht genug, als Tänzerin, Sängerin, Kabarettistin und nicht zuletzt Teilnehmerin diverser Reality-TV-Formate ist sie eine feste Größe im deutschen Entertainment-Geschäft.

DÉSIRÉE NICK

SCHOKOLADE

VERBOTEN
gut!

KNAUR 

DER SÜNDIGSTE MANN IM LEBEN EINER FRAU

Kurz nach den Sommerferien steht er wieder da: Liebaugelnd platziert, erwartet er uns in Reih und Glied, frisch in die Regale der Supermärkte einsortiert, und wir finden den Kerl zum »Anbeißen«: den Weihnachtsmann aus Schokolade!

Wir hatten noch gar nicht mit ihm gerechnet, da wir doch im Juni gerade mal mit dem Unterboden des 250-Gramm-Osterhasen, der in der Backschublade zwecks Resteverwertung aufbewahrt wurde, fertig waren. Nur um die Pfoten war am Ende noch etwas Stanniol gewickelt. Der Rest wurde in kleine, mundgerechte Schokobröckchen zerkrümelt in der Hoffnung, die Last der Schuldgefühle, die mit diesem Genuss einhergingen, würde proportional zu den Schokotrümmern stehen. Und Hasenkenner wissen: Das Geheimnis eines jeden Schokoladensockels besteht darin, dass er als Auffangbecken für die Krümelage der gesamten Figur dient und man dort – gleich einer Goldmine – auf ungeahnte Fundstücke und bizarre Formationen stößt. Um sich an den letzten Falten und Furchen eines Schokoladenfundamentes zu laben, kann eine Zunge nicht spitz genug sein ...

Natürlich animiert eine saisonale Figur aus Schokolade völlig andere sinnliche Genüsse, als es dieselbe Menge Hüftgold in Form einer platt gewalzten, pragmatischen Tafel täte. Die wir uns quasi das ganze Jahr über ständig verkneifen – weil mal

eben in fünf Minuten 558 Kalorien zu verputzen auf unserer individuellen Skala der Todsünden ganz oben steht. Solche Orgien von handlichen 100 Gramm muss man sich schließlich redlich verdienen! 'ne Tafel Schoko, ja, das gab es einst, wenn man auf dem Treppchen mit goldener Schärpe beim Eislauf gelandet war, wirklich nichts als Einser auf dem Schulzeugnis stehen hatte oder in einem heimtückischen Komplott gegen die Eltern die Omma zum Kauf der Lieblingssorte bestochen hatte.

Es ist nun einmal streng verboten! Und genau deshalb lässt es uns nie wieder los: Ist es doch allein das Schuldgefühl, das Weihnachtsmänner so delikat macht! In späteren Jahren kann man an ihnen außerdem ganz herrlich seinen Männerfrust austoben: Welcher Mann lässt sich sonst so schamlos demolieren? Ja, es ist die Sündhaftigkeit, die das Vernaschen eines 250-Gramm-Mannes so unwiderstehlich macht. Denn einladend sind nur die Großen! Mit denen setzt man sich emotional anders auseinander als mit den mickrigen Exemplaren, die bloß die Lücken auf dem bunten Teller füllen.

Was so winzig ist, dass es sich nicht einmal verstümmeln lässt, bringt unseren unterbewussten Killerinstinkt einfach nicht zum Schwingen. Die schmalen Billigdinge sind ja viel zu flach, um mit dem Spiel der Zunge die Dreidimensionalität sündiger Schokoladenmänner auszukosten. Denn genau das ist es doch, was Schokofiguren zum Guilty Pleasure macht: Sei es Osterhase oder Weihnachtsmann, vom Scheitel bis zur Sohle begibt sich die Zunge auf eine abenteuerliche Reise.

Allein schon das knisternde Entkleiden der Silberfolie will strategisch geplant sein. Beginnt man vorsichtig oben an den

Schlappohren bzw. der Zipfelmütze, um möglichst noch die Form zu wahren, oder beißt man gleich in Blume oder Po?

Okay, ich gebe zu, ich bin Kennerin und verrate, wie man das meiste aus der stattlichen Proportion eines ordentlichen deutschen Weihnachtsmannes mit Glocke herausholt:

Es kommt ganz klar auf die Größe an! Wer mich wirklich überraschen will, liefert gleich das 1000-Gramm-Format für 30 Euro – ein Investment, das in etwa einem passablen Blumenstrauß entspricht. Nur ganz abgebrühte Foodporn-Junkies setzen sich mit so was Vulgärem wie dem 3800-Gramm-Exemplar und seiner 65-Zentimeter-Länge auseinander. Das wäre mir echt zu ordinär: Allein dieser Sack wiegt schon ein Pfund! Ein solcher Exzess käme einem Unfall gleich und endete womöglich in der Notaufnahme mit der Diagnose »Zuckerschock«.

Obendrein gewöhnt man sich am Ende noch an den Kerl. Das Ding zieht ja quasi in den Haushalt ein. Startt einen an, drängt sich in den Mittelpunkt, nimmt eine zentrale Position ein, wird ständig thematisiert, erinnert an verbotene Leidenschaften, wird Zeuge intimster Vorgänge wie dem Fußnägelschneiden auf der Couch, ist bei langen Abenden bei Kerzenschein und Serienmarathon zugegen, wohnt irgendwann mietfrei in unserem Kopf. Der lebt mit uns! Hiiiilfe ... Die ganz teuren Dinger sind ja so konstruiert, dass sie einen permanent mit den Augen verfolgen, einen geradewegs anstarren wie der Mann mit dem Goldhelm!

Ja, so unfassbar es klingt, ohne auch nur ein einziges Wort zu sagen, naht irgendwann das bittere Ende: Der Schokoweihnachtsmann beherrscht uns! Er besiegt unsere Triebhaftigkeit.

Wir werden uns ihm unterwerfen und wieder mal die Schwächeren sein. Das ist der Moment, an dem wir kapieren, dass in dem Schweinehund ganze 30 Tafeln Schokolade stecken, also quasi die kontrollierte Dosis eines ganzen Jahres.

Gut, die mentale Leistung, dies im Schokoladenrausch noch zu ermitteln, deutet auf ein Minimum an Restverstand hin und liegt intellektuell knapp über den Kunststückchen eines zirzensisch dressierten Schimpansen.

Mit dem nächsten Happen, den wir uns auf der Zunge zergehen lassen, setzt allerdings der völlige Zusammenbruch ein: *Das* ist just die Sekunde, in der Bauch über Hirn siegt. Der Moment der absoluten Unterwerfung! Schon lange pappsatt, ja, quasi randvoll abgefüllt, haben wir eigentlich längst genug von der Sache – sprich, es wurden umgerechnet schon ganze acht Tafeln verputzt. Doch nun erfolgt die endgültige Kapitulation, da sich ein in der tiefsten Kammer unserer Seele verborgenes Monster zu Wort meldet, das uns verstohlen zuflüstert: »Jetzt bist du so weit gekommen, jetzt friss das ganze Ding auf, damit es um Gottes willen endlich weg ist!«

Und so verleiben wir uns mal eben noch zwei weitere abenteuerlich geformte Tafeln ein, nur damit wir alles sauber hinterlassen und der Schoko-Gangbang endlich sein Ende hat! Wir wollen ja nicht, dass uns noch mehr Weihnachtsmänner, brutal eingeschmolzen und zu Osterhasen umgeformt, im nächsten Jahr wieder stalken!

SCHOKOLADE IN ALL IHREN FACETTEN

Ja, Schokolade ist eindeutig eine meiner großen Leidenschaften. Wie klassisches Ballett, Theater, Oper, Operette, Musical, Antiquitäten, Jazz, Gartenkultur, Haute Couture, Trash-TV und alte Gemäuer, auch Schlösser und Burgen genannt. Klar, auch ein guter Wein und ein saftig paniertes Brathendl mit lauwarmem Kartoffelsalat aktivieren in mir Purzelbäume sämtlicher Glückshormone.

Aber die Schokolade ist, im Gegensatz zu den übrigen Leidenschaften, mein Mantra. Oder mein Nirwana. Je verbotener, desto besser. Es gibt nichts, was ich NICHT verspeisen würde, wenn es nur einen Hauch dieser dunklen, bittersüßen Delikatesse enthält.

Und ich rede hier nicht von ein paar golden verpackten Pralinen, die fein arrangiert auf einem Silberteller zum Abschluss eines edlen Menüs zum Kaffee gereicht werden. Ich rede hier von den richtigen Sauereien. Und die gehen – wie fast alles, was uns nicht loslässt – auf unsere Kindheit zurück.

Es gibt nämlich noch viel Abgründigeres als den Schokoweihnachtsmann. Die Einstiegsdroge per se ist nämlich Schokolade in ihrer verführerischsten Konsistenz: flüssig! Welcher Satan hat das bitte schön über uns gebracht?

In der Retrospektive stellt Nutella so etwas wie einen Angriff der Kulinarik auf die Drogenkartelle dar: ein Match, bei

dem sich zwei Giganten gegenüberstehen und in gewisser Weise mit denselben Mitteln kämpfen.

Der erste Schuss ist bekanntlich immer gratis! Und so sitzt man da irgendwann als Kleinkind, greift geschickt nach einem großen Esslöffel, taucht diesen in ein Glas zähflüssige, samtig weiche Nougatcreme, und nein, man muss sie nicht einmal herunterschlucken. Man lässt die Creme einfach genussvoll im Munde dahinschmelzen. Dieser Flash der Geschmacksknospen bündelt sich zu einem Rinnsal, das dann praktisch ganz von selbst die Kehle hinabgleitet. Bis sich die Synapsen in den Freitod stürzen. Was die Leidenschaft einem antun kann, wird dadurch besiegelt, dass man als Kind eine weitere Entdeckung macht: Denn wie geil ist es, abschließend den Esslöffel im Mund herumzudrehen und seine Ausbuchtung mit der Zunge auch noch auszuschlecken? So geil nämlich, dass besagter Vorgang gleich noch mal wiederholt werden muss. Die Bedeutung des Wortes »Genuss« erübrigt sich fortan für alle Zeit.

Diese passionierte Aktion geschieht relativ unauffällig vor aller Augen im Kreise der Familie am Küchentisch, und die entweichenden lustvollen Seufzer treffen dort auch noch allseits auf Bestätigung: »Gib mal her, ich will auch.«

Hallo? Man sollte, denke ich, als verantwortungsbewusster Elternteil wirklich kein Nutella kaufen und seinem Kind diese moralische Herausforderung vor die Nase setzen. Was macht ein raffinierter Creme-Dealer nun also? Er entwickelt eine Werbekampagne, in welcher gleich noch der individuelle Name des Kindes im Stile der Corporate Identity in fetten Lettern quer auf dem Gefäß prangt. Es ist unverschämt. Ein

handliches Nutellaglas mit dem eigenen Namen in fetten Lettern drauf? Wenn ein Kind *dem* nicht verfällt, dann hat es ein Herz aus Stein.

Es soll ja Familien geben, in denen jeder sein namentlich individuell ausgewiesenes Glas vor sich stehen hat. Dann ist es sowieso nur noch eine Frage der Zeit, bis das Glas nicht etwa im Kühlschrank aufbewahrt wird, sondern unter dem Bett: für Notfälle, in denen man dringend einen Schuss braucht! Und ein frühkindlicher Schokojunkie lässt sich nicht betrügen: Gnade Gott, wenn die Oma einem statt Nutella gar Nusspli aus dem Discounter unterjubeln will. Solche Schummeleien münden zwangsläufig in ein Drama, das mit der fatalen Erfahrung einhergeht, einem Kind zu Weihnachten ein elektronisches Spielzeug zu schenken und die Batterien zu vergessen. Man muss diese schmerzlichen Erfahrungen unter Brutalität an der kindlichen Seele verbuchen. Wer Nutella will, der lässt sich nicht mit irgendeiner Symphonie aus Milch und Kakaomousse aus dem Supermarkt foppen. Derlei Frust Erfahrung hinterlässt nämlich genau jene Narben in unserer Brust, die uns selbst immer ein Mysterium bleiben werden. Bis eines Tages der Partner moniert: »Ich verstehe gar nicht, warum du so aggro reagierst, nur weil ich beim Bäcker die Croissants mit der Schokofüllung vergessen habe. Das ist doch kein Drama!« Doch. Genau das ist es. Auch wenn uns keiner verstehen will: Wir fühlen uns um den perfekten Sonntagmorgen betrogen!

Wie es echten Leidenschaften zu eigen ist, so gehört auch der Zugriff auf Ersatzbefriedigungen zur Schokoladenpassion. Man muss ja schließlich sein Überleben absichern. Und so entwickelt sich – gleich einer auf wundersame Weise

sprießenden Blume – automatisch die Suche nach Äquivalenten. In meinem Falle das persönliche Rezept für Schokoladenmilch! Um wenigstens die sinnliche Verbindung zum Nutellaglas am Leben zu erhalten, wenn ein solches mal nicht verfügbar ist:

Man nehme ein halbes Glas kalte Kuhmilch, Eiswürfel und 50 Prozent Kakao! Ab in den Mixer. Und zum Schluss eine fette Haube aus geschlagener Sahne obenauf! Hilft einem garantiert durch Zeiten erbarmungsloser Nutella-Dürre.

Es ist wirklich ein Wunder, dass ich nicht zum Cast von »Mein Leben mit 300 kg« gehöre.

FOODPORN OHNE SCHULDGEFÜHLE

Aber dafür habe ich etwas anderes entdeckt. Schokolade ist gar nicht ungesund! Ganz im Gegenteil: Im Vergleich zu Rinderwahn, Vogelgrippe, Schweinepest, mit Pestiziden verseuchtem Gemüse, TK-Obst, das mehr Farbstoffe als Früchte enthält, ist an Schokolade noch niemand gestorben. Stattdessen belegen Studien, dass Schokolade sogar den Blutdruck senkt, Krebs und Herzinfarkten vorbeugt und Kakao als solcher ein wahres Wunder der Natur ist.

Hormon-, Immun- UND Nervensystem werden durch den Schokoladenkonsum gestärkt, und ihre entgiftende Wirkung ist unbestritten. Heute gerne als Antioxidantien bezeichnet. Ich würde es mal so beschreiben: Schokolade hält das Hirn auf Trab! Wollen wir sie nicht gar unter Healthfood verbuchen?

Und weil wir intuitiv spüren, was gut für uns ist und was nicht, wissen wir: Schokolade macht uns glücklicher! Glücklicher zumindest als ohne. Und wer glücklich ist, ist nun mal motivierter, sich an eine gesunde Diät zu halten. Man hat einfach bessere Laune. Ja, wir können erstaunlich brav sein, wenn man uns ein Betthupferl aus Schokolade aufs Kopfkissen legt. Das wussten wohl schon die Großeltern, dass man mit dem süßen Schmelz auf der Zunge sanft und glücklich hinwegschlummert.

Und wir ahnen doch im Grunde längst: Was wirklich dick macht, das ist Stress! Meine Damen und Herren, entspannen Sie sich und sagen Sie Ja zum klassischen Betthupferl. Ich weiß, da sind die Zähne meist schon geputzt ... aber bei wem sind die Zähne denn heutzutage überhaupt noch echt? Veneers macht ein Betthupferl absolut gar nix aus.

Als passionierter Schokojunkie habe ich natürlich eine Vielzahl von Argumenten parat, welche mit einem Federstreich meine Schuldgefühle auslöschen: Ladies and Gentlemen, die Kakaobohne gehört biologisch nämlich zur Gattung der Gemüse! Bohnen sind doch Gemüse, oder?

Meiner Meinung nach sollte Schokolade sowieso auf keinem Diätplan fehlen, sorgt sie doch dafür, dass wir nicht den Verstand verlieren. Sie sorgt für innere Balance, und das besser und vor allem schneller, als homöopathische Kügelchen oder Bachblüten es je bewirken könnten. Gut, es gibt diese Zeiten, in denen wir selbst am besten wissen, dass wir über die Stränge geschlagen haben und mal wieder den Gürtel enger schnallen müssen, weil die Bikinisaison ansteht. Und auch hier können Sie sich auf mich verlassen, wenn ich als Hohepriesterin aller Schokojunkies eine ganze Palette von bewährten Ausflüchten parat halte: Was halten Sie von mit Schokolade überzogenen Kaffeebohnen? Mit Schokolade ummantelten Erdnüssen? Schokobananen? Kandierten, mit Schokolade überzogenen Orangen und Erdbeeren? Meine Güte, auf diese Weise weiß man als Schokoladealerin doch sogar kleinen Kindern gesunde Vitamine unterzuschummeln.

So erweist sich die Strategie, mich ohne jegliches Schuldgefühl dem Schokotrieb hinzugeben, doch als äußerst erfolg-

reich. Ausflüchte, Entschuldigungen, Notlügen, Verbindungen zur Schokomafia ... Das volle Programm.

Doch diese Mafia ruht nicht, und sie kennt ihre Kundschaft ganz genau. Mit all ihren Schwächen.

Und so beobachte ich in den letzten Jahren einen Angriff auf die allerletzte Bastion meiner verbliebenen Schokoladen-Restmoral. Eine Obszönität geradewegs, von der ich mich unsittlich provoziert fühle: SCHOKOLADENBRUNNEN mit rosafarbenem Stecker für nur 39 Euro. Ein Schokoladenfondue, das sich endlos, wie bei einem Wasserfall, über fette Brocken von Marshmallows, Erdbeeren, Kiwis und Bananen ergießt. Zum Stippen. Von Sachen, die an sich schon zuckerreich und delikat sind.

Zu Weihnachten hatte ich fünf Stück davon verschenkt. In Rosa natürlich. An all die Wegbegleiter, Freunde und Unterstützer, denen man eine Überraschung, verbunden mit einem Appell an die sinnlichen Genüsse, gönnt. So ein Präsent, von dem man weiß: Es wollen zwar alle haben, aber niemand wagt es, es sich selbst anzuschaffen, aus bloßem Selbstschutz. Somit also die beste Vorlage, um diesen hehren Plan zu zerstören!

Die Schokoladenfontäne verspricht, DAS Highlight auf jedem Kindergeburtstag, Teenagerparty, Hochzeitsempfang, familiären Zusammentreffen zu sein. Da kann keine Schwarzwälder Kirschtorte der Welt mithalten! Dass sich geschmolzene Schokolade kaskadenartig über auserwählte fruchtige Leckerbissen ergießt, ist nun nämlich nicht nur ein *sinnliches* Spektakel, sondern ein *optisches* zugleich.

Ein Wasserfall sämiger Schokolade, in den ganz nach persönlicher Vorliebe Delikatessen eingetunkt werden, krönt

jede Feierlichkeit und wird zum meditativen Essensexperiment. Gespräche verstummen. Aaahs und Ooohs begleiten die tief eingetauchten großen Stücke saftiger Ananas, gewürfelten Orangenkuchens, praller Orangen, kleiner Minimuffins, cremiger Cheesecakewürfel. Ganz nach dem kollektiven Motto: »Heute darf gesündigt werden!«

Ja, ich spreche von Foodporn, auch so eine Ausgeburt von Social Media, die darauf abzielt, dass sich das Auge schon allein am Genuss der Bilder labt – und zwar in höchst obszöner Form. Oder wie will man vor Fett triefende Fritten, dreifach gestapelte, überdimensionierte Hamburger, gigantische, von Sirup überquellende Eierkuchentorten und XXL-Currywürste, die in einem See aus roter Soße und Currypuder ertrinken, sonst nennen? Warum wird immer genau das am verlockendsten präsentiert, was auf der schwarzen Liste der Food-Polizei und religiösen Superfood-Verfechter steht? Vulgär! Verbotene Früchte sozusagen, an denen sich das Auge laben soll. Hilfe, das halten meine Synapsen nicht aus, denn durch derlei Gaumenfreuden suggeriert man doch der Hirnrinde, dass sich Gaumen und Magen auf Empfangsbereitschaft einstellen sollen, was eine komplette Fehlinformation ist, wenn man maximal an einem bitteren grünen Smoothie aus Ingwer und Spinat nuckeln darf.

Unfair!

WARUM MICH SCHOGETTEN ZU EINEM GLÜCKLICHEREN MENSCHEN MACHEN

Die Welt zu retten ist im Grunde eine feine Sache. Ob das mit fair gehandelter Schokolade gelingen wird, bleibt aber zu bezweifeln, denn bei Schokolade – und ich weiß, wovon ich spreche – hört der Spaß auf. Ein Junkie lässt sich nicht so einfach verarschen. Er weiß genau, welchen Stoff er braucht. Gebt mir eine sehr gute Schokolade und ich zeige mich von meiner besten Seite: inspirierend, charmant, geistreich! Ein Gewinn für die Menschheit. Nehmt mir die Schokolade und ich werde schnell grantig. Eine typische Userin eben. Ein Junkie, der sich nicht einreden lässt, dass fair gehandelte Schokolade genauso cremig und verboten gut schmeckt wie die Tafel Alpenmilch von der lila Kuh, die er seit Kindheitstagen gewohnt ist. Hat sie einen denn nicht zuverlässig durch die Höhen und Tiefen des Lebens begleitet? Ich behaupte sogar, dass Schokolade schwer die Kreativität fördert. Vor allem in Richtung Illegalität. Was soll man auch machen, wenn man sie als Kind nur in kleinen Mengen zugeteilt und größtenteils vorenthalten bekommt? Man wird erfinderisch!

In unserem Hause waren seinerzeit Schogetten populär. Sie galten als cool, stellten sie doch haptisch eine Mischung aus Praline und Schokoladenrippe dar. Ich würde sagen, eine Tafel wurde unter drei Personen für eine Woche aufgeteilt. Also Völlerei stand nicht an meiner Wiege. Diese Verknappung – ein

wesentlicher wirtschaftlicher Aspekt – führte zu Strategien und Handelsmechanismen. Es wurde geschachert. Geborgt, geliehen, überlassen. Oder geklaut. Nun ja, besser: vergessen! Doch selbst da gelang es mir, noch eins draufzusetzen. Die Kreativität trieb mich dazu, den Genuss meiner spärlichen drei Schogettenstückchen zu optimieren. Hinauszuzögern. So bewahrte ich die Teilchen nicht nur an geheimen Stellen auf, nein, wenn der wohlverdiente Konsum nahte, wurde ich höchst erfinderisch: Sie wurden, in Folie verpackt, ins Eisfach des Kühlschranks gelegt. Circa 30 Minuten lang. Auf diese gekühlte Weise gelang es mir, sie nicht etwa barbarisch zu verschlingen, sondern den Genuss zu einem Spektakel von ganzen drei Minuten auszuweiten: Anfangs dem Gaumen die Erinnerung an schmelzendes Schokoladeneis vorgaukelnd, erreichte die Schogette wohlkontrolliert bald den Schmelzpunkt, der nur einen Hauch über der eigenen Körpertemperatur liegt. So verwandelte sich die süße Delikatesse alsbald in eine zähflüssige Creme, die an Eiskonfekt erinnerte. (Übrigens eine andere heiß geliebte Perversion.) Um sich dann über die ganze Zunge zart schmelzend auszubreiten, wobei es galt, den eigentlichen Kern, der wie ein Bonbon im Mund herumwanderte, mit der Zunge von allen Seiten zu umspielen. Es fühlte sich an wie eine große Performance von mehreren Minuten, die alles in allem ein süßes Feuerwerk der Spitzenklasse darstellten. Aus drei Schogettenstückchen machte ich eine große Oper in drei Akten! Spieldauer: 15 Minuten. Wie arm sind dagegen Kinder, die der liebe Gott mit endlosen Gaben aus dem Füllhorn der Konsumgüter zuschießt. Sie werden nie ermessen, was wahre Kostbarkeiten sind. Und natürlich auch nie zur spitzesten Zunge der Nation gedeihen.

Fast könnte man sagen, ohne Schokolade wäre ich nicht die, die ich heute bin. Von der Schogette an war der Weg dann

ganz klar vorgezeichnet: Die kultiviertere Variante davon ebnete meinen Weg geradewegs in die gehobene Confiserie. Der meist eine Konditorei angeschlossen ist. Sagen wir mal, so was wie *Demel* in Wien. Der Übergang zu den harten Drogen verlief praktisch ganz von selbst. In Form von Sacher- und Nougattorte, Eisbomben und, Hiiiilfe, kaltem Hund! Eine Erfindung der 60er-Jahre und seither zum Kultklassiker avanciert. Das Palmfett, tiefend dick mit Kakao vermischt und sich schichtweise über die Leibniz-Kekse ergießend: halb Kuchen, halb Knusperpraline. Am besten noch mit Deko aus bunten Smarties und Liebesperlen versehen, der Hit an jedem Kindergeburtstag. Wäre es gesund, würde es niemals zur Passion werden. Und ich kenne mich wahrlich bestens aus, wenn es darum geht, den guten Geschmack frühzeitig zu implantieren, die Milchzähne zu schädigen und eine Liebe zur Askese gründlich zu versauen.

Was sind das für arme Kinder, denen man den gesellschaftlichen Zauber von Volksfesten mit ihren Standln, türkischem Honig, Zuckerwatte, Zuckerstangerln, roten Liebesäpfeln und Lebkuchenherzerln vorenthält? Gerade deswegen bleiben es ja Höhepunkte, weil der Rummel – ebenso wie der Zirkus – nur ein-, zweimal im Jahr in die Stadt kommt. Es sind sozialpädagogische Erfahrungen, die in uns die Passion für Schokolade wachsen lassen. So wird die Liebe zur Schokolade zum Mythos. Sagenhafte Erinnerungen an glückselige Momente, denen ein süßer Zauber innewohnt.

Und die Kenner wissen natürlich gute von schlechter Schokolade zu unterscheiden. Hingerissen sind wir, wenn sich uns auf einmal ganze Aromawelten eröffnen, wenn fruchtige Säure, leicht herbe Kaffeenoten und die Süße des Kakaos in Balance zu den unterschiedlichen Konsistenzen stehen. Bald

schon stellen sich beim Schokoladengourmet individuelle Vorlieben ein: Wir schwärmen von nussiger Note, Tonkabohne, Kurkuma, Zimt, Muskat, exotischen Rezepturen, Kreationen mit bitterer Note bis hin zur klassischen Herrensokolade. Da kann die einfache Scholette irgendwann nicht mehr mithalten.

Und nicht zu vergessen, dass mit jeder Stilrichtung auch ein olfaktorisches Erlebnis einhergeht: Wie bei der Weinverkostung wird auch der Geruchssinn durch vielfältige Aromen stimuliert und letztendlich verfeinert. Alles wird zur Inspiration, zum Schauspiel, zur Explosion, zum Feuerwerk auf der Zunge. Ja, es werden über genau dieses allumfassende Geschmackserlebnis bleibende Erinnerungen geschaffen.

Es müssen nicht einmal spektakuläre Geschmackskombinationen sein. Die Schönheit liegt oftmals in der Einfachheit. Es ist dennoch wirklich schade, nur extrem günstige, meist sehr süße Schokolade zu konsumieren, also solche, die aus der Fabrik kommt. Handwerkliche Genüsse vom Chocolatier eröffnen nämlich eine völlig neue Welt der Sinnesfreuden.

Für mich ist Schokolade »mein täglich Brot«. Ich brauche einmal am Tag etwas Herzhaftes, aber ansonsten brauche ich nur Schokolade. Das war schon als Kind so, und vielleicht bin ich deswegen einfach ein glücklicher Mensch geworden.