Ein göttliches Getränk

Wenns draussen kalt und grau ist, sorgt eine heisse Schokolade für perfekte Wärme – nicht nur für Kinder

Eine heisse Schokolade ist das perfekte Mittel gegen Alltagsgrau und Liebeskummer. «Der Sonntag» hat fünf verschiedene Sorten getestet.

VON GERALDINE CAPAUL

Schon Louis XIV. und Goethe haben sie geliebt. Und lange hatte sie den Ruf eines Adelsgetränkes. Heute ist die heisse Schokolade bei allen Schichten und Altersklassen gleichermassen beliebt. Gerade in der kalten Jahreszeit wärmt sie wunderbar Magen – und auch Seele. Nicht umsonst ist sie das perfekte Getränk gegen Liebeskummer. Die Wärme, die milchig-cremige Konsistenz und die schokoladige Süsse wirken in verschiedenen Lebenslagen tröstlich. Darüber hinaus ist sie ein nahrhaftes Frühstücksgetränk, ein leckeres Dessert oder einfach eine Stärkung zwischendurch auf der Skipiste. Für Kaffeeverweigerer ist sie eine willkommene Abwechslung zum Tee. Diejenigen aber, die als Kind zwar heisse Schokolade getrunken, dann aber auf Kaffee umgestiegen sind, ist das Getränk eine süsse Kindheitserinnerung.

JE NACH LAND wird das Getränk anders serviert. In Frankreich beispielsweise wird auf Schokolade mit einem hohen Kakaoanteil zurückgegriffen. Das schmeckt etwas bitter und weniger süss. In Spanien dagegen kommt die heisse Schoggi sehr dickflüssig und mehr als heisse Schokoladencreme auf den Tisch. Dazu werden Churros serviert, die man in die Creme tunkt. Noch süsser mögen es die Amerikaner: Sie streuen Marshmallows auf die heisse Milch.

In der Schweiz kann man das Getränk mit geschlagenem Rahm zu einer Schoggi Melange anreichern oder mit Schnaps versetzt dem Kafi Luz Konkurrenz machen. Gerne wird für Letzteres auch Rum, Baileys oder Amaretto verwendet. Zubereitet wird die Schokolade hierzulande meistens aus Pulver, das in der warmen Milch oder auch – kalorienarmer – im Wasser aufgelöst wird (siehe Test). Wer es exklusiver mag und genug Zeit hat, der kauft sich seine Lieblingsschokolade und raspelt sie. Die Schokoladenraspeln in wenig warmer Milch auflösen, mit der restlichen Milch auffüllen und fertig. Wenn das nicht genug wärmt, kann man mit ein wenig Chilipulver würzen. Ebenfalls passend ist Zimt oder Vanille. Wer es noch süsser mag, fügt etwas Honig bei.

Übrigens: Der botanische Name des Kakaobaums lautet Theobroma cacao. Theobroma heisst übersetzt so viel wie Speise der Götter. Demzufolge ist die heisse Schokolade das Getränk der Götter – und das scheint doch passend.

BILD: FOTOLIA.COM

Schokolade-Pulver, Milch – und kräftig umrühren

PERLES DE CHOCOLAT GRAND CRU
Trotz des hohen Kakao-Anteils von 70 Prozent ist diese Schokolade überhaupt nicht bitter, sondern angenehm süss und sehr schokoladig. Die Perlen werden unter Rühren in der warmen Milch aufgelöst, dadurch wird das Getränk cremig.
Platz 1
Coop, Fr. 14.90/300 g

RÊVE DE CACAO
Diese heisse Schokolade ist so, wie man sie kennt und wie man sie gerne trinkt: Sie riecht sehr gut, schmeckt süss und ist gleichermassen milchig und schokoladig. Sie ist schnell zubereitet und man braucht nicht allzu viel Pulver.
Platz 2
Migros, Fr. 7.90/200 g

CAOTINA NOIR
Die bekannte Marke für Instantpulver gibt es als weisse, braune und auch schwarze Variante. Letztere hat einen hohen Kakaoanteil, ist wenig süss, schokoladig im Geschmack, aber etwas zu bitter.
Platz 3
Im Lebensmittelhandel, z. B. Coop, Fr. 7.50/500 g

TAUCHERLI
Das Stück Schokolade an einem Holzspiess sieht zwar hübsch aus und ist eine originelle Idee. Geschmacklich hält das Taucherli aber nicht, was sein Äusseres verspricht. Es schmeckt irritierend und entfernt nach Weihnachten.
Platz 4
In ausgewählten Verkaufsläden und Cafés Fr. 5.50/Stück

M-BUDGET INSTANT-KAKAOGETRÄNK
Dieses Getränk schmeckt vor allem sehr süss, aber wenig nach Schokolade, der Milchgeschmack sehr dominant. Ausserdem braucht es im Vergleich mehr Pulver, damit das Getränk nach etwas schmeckt. Aber der Preis für diese Riesenpackung ist sehr gut.
Platz 5
Migros, Fr. 5.35/1,5 kg

ENTKORKT

Novembersonne

Am vergangenen 19. November lud Simon Lambiel, der Direktor des berühmten Walliser Weinguts Domaine du Mont d'Or, zu einer Degustation der besonderen Art auf Château de Villa in Sierre. Anlässlich der Vorpremiere der seit 2001 erstmals wieder produzierten Grains-Nobles-Superselektion 1er Décembre hatte er in der Vinothek des Weinguts ältere Jahrgänge von Johannisberg-Spätlesen ausgegraben, die von 1999 zurück bis 1979 reichten. Es war einer jener altersmilden, sonnigen Martinisommertage in den Bergen, deren stille Schönheit kaum auszuhalten ist. Einen Tag später erfuhr ich, dass in der Nacht auf den 19. November mein Freund und Kollege, der bekannte Zürcher Weinpublizist Ernst Meier, verstorben war. Ein grosser Verlust für die Schweizer Weinszene. Der liebenswürdige Herausgeber vom «Grossen Westentaschen Weinkenner», der auf über 500 nur gerade 74-mal 105 Millimeter kleinen Seiten die ganze Weinwelt beschreibt, wird uns allen fehlen. Mit ihm degustierte ich unzählige Weine, manche davon auch für diese Kolumne. Deshalb möchte ich ihm den hier vorgestellten grossen Walliser Süsswein widmen. Ich bin sicher, dass er als ausgewiesener Kenner von Süssweinen begeistert gewesen wäre über diesen in der Novembersonne des Jahres 2008 zur letzten Süsse herangereiften 1er Décembre.

Der **Johannisberg 1er Décembre 2008** strahlt in goldenem Amber, duftet nach Mandarinenzesten, Korinthen, Nougat, Schwarztee mit einem Hauch Bienenwachs und hat einen wohlgeformten Körper mit präsenter Säure und markanter Restsüsse. Er ist ein komplexer Süsswein, der seine Raffinesse erst in einigen Jahren oder Jahrzehnten ausspielen wird. Nicht umsonst ist die Domaine Mont d'Or Mitglied der Winzervereinigung Mémoire des Vins Suisses, die das Alterungspotenzial von grossen Schweizer Weinen aufzeigen will. ANDREAS KELLER

JOHANNISBERG 1ER DÉCEMBRE 2008

Produzent Domaine du Mont d'Or, Pont-de-la-Morge (Sion)
Herkunft Wallis
Appellation Valais AOC
Rebsorte Johannisberg (Silvaner)
Beste Trinkreife jetzt bis mindestens Ende 2028
Passende Gerichte Foie gras, Trüffel-Soufflé, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin
Bewertung 19 Punkte
Bezugsquelle Domaine du Mont d'Or SA, Rue de Savoie 64, 1962 Pont-de-la-Morge (Sion), Tel. 027 346 20 32, www.montdor-wine.ch, Fr. 78.–

AUFGETISCHT

Auch ohne Menükarte wird man hier satt

KaffeeKlatsch, Davos

EIN GEHEIMTIPP IST das «KaffeeKlatsch» in Davos zwar nicht mehr. Sonst müsste man in der Hochsaison nicht um einen Tisch ringen. Im rustikal eingerichteten Kaffeehaus an der Davoser Promenade trifft man sich eben nicht nur zum Klatschen und Kaffeetrinken. Obwohl man sich mit der Auswahl von gegen 50 verschiedenen Varianten durchaus eine Weile wachhalten könnte. Eine Menü-Karte gibt es bei Svea Meyer nicht und auch keine Convenience-Produkte. Dafür täglich wechselnde einfache Gerichte (vorwiegend vegetarische), die hinter dem Buffet à la minute zubereitet werden. Zum Beispiel währschafte Suppen wie die sehr schmackhafte Tomatensuppe (ab Fr. 8.90) oder der Caesar Salad (ab Fr. 11.90), den wir mit Ofenkartoffeln und Kräutercreme genossen haben. Die gelernte Barista setzt dabei auf Qualität, Nachhaltigkeit und kurze Wege – der Kaffee ist von Badilatti aus dem Engadin, das Räuchertofu aus Sargans. Beliebt ist das Lokal auch bei süssen Geniessern. Wir haben das Pastel de Nata (Fr. 3.20) gekostet, das noch warm auf den Tisch kam, und dazu als Krönung eine Tasse Cappuccino mit Herzchenschaum getrunken. SILVIA SCHAUB

BILD: HO

Svea Meyer und Orlando Caeiro Fernando vom Restaurant Kaffee-Klatsch, Promenade 72, 7270 Davos. Tel. 081 413 30 16, www.kaffee-klatsch.ch. Geöffnet: täglich 7.30–19 Uhr, Hochsaison bis 21.30 Uhr.

KÜCHE einfache, regionale, meist vegetarische Gerichte; feine Kuchen
SERVICE effizient und professionell
AMBIENTE rustikaler Alpenstil mit einer Prise Nordic-Look
PREISE auch fürs kleine Portemonnaie, Menüs ab Fr. 21.90

SO STIMMTS

Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Mitautorin der Bücher «Dressguide» und «Imagefaktor».

Wie rückt man eigentlich einem Muffin formvollendet zuleibe?

AM EINFACHSTEN ESSEN LASSEN SICH diese amerikanischen Küchlein, welche oftmals mit etwas Puderzucker bestäubt werden, wenn Sie sie zuerst aus dem Papierkleid schälen und dann erst abbeissen.

Es besteht natürlich durchaus die Möglichkeit, einem Muffin mit Messer und Gabel zu Leibe zu rücken, doch das wirkt dann etwas sehr affektiert und übertrieben. Eine Zwischenlösung ist es, den Muffin mit dem Messer in zwei Hälften zu schneiden und dann wie ein Stück Brot zu essen.

Nehmen Sie auf jeden Fall einen Teller oder eine Serviette zur Hilfe für allfällige Krumen, die herunterfallen könnten. So haben Sie eine saubere Sache und können die süsse Köstlichkeit in vollen Zügen geniessen.

Anders sieht es aus bei den Cupcakes, welche in letzter Zeit bei uns in Mode gekommen sind. Diese sind die adligen Verwandten der robusten Muffins: cremegekrönte und liebevoll dekorierte Mini-Kuchen. Und so isst man diese auch wie ein Stück Kuchen – nämlich mit einer Dessertgabel. Ist keine nicht vorhanden, dann reicht auch ein Kaffeelöffel.

Stellen Sie Ihre Fragen unter **sostimmts@sonntagonline.ch**