

Zart schmelzender Genuss

Pfälzer Chocolatiers kombinieren Schokolade mit ausgefallenen Zutaten

Von Timo A. Meyer lässt man sich gerne in Versuchung führen. Seit November 2008 verkauft der Chocolatier in Freinsheim seine Pralinen und Schokoladenvariationen. Der gelernte Konditor verwendet dafür vor allem Zutaten aus der Pfalz. Über mehr als 115 Jahre Erfahrung verfügt dagegen das Familienunternehmen Stoffel in Bobenheim am Berg.

Er hat ein Faible für die Region, ihren Wein und Schokolade. Aus dieser Kombination entstehen in Timo A. Meyers Manufaktur und im Verkaufsraum in Freinsheim zum Beispiel Trüffel mit Riesling, weißer Beerenauslese oder Spätburgunder. Darüber hinaus greift der Chocolatier auf weitere Zutaten zurück, die typisch für die Gegend sind: Kräuter und Essig. Was im ersten Moment befremdlich wirken mag, entpuppt sich nach dem Probieren als feines und harmonisches Geschmackserlebnis. Allein die Namen seiner Kreationen machen neugierig: Lavendeltrüffel, Rosmarin-Karamell-Trüffel, Pralinen mit Ananas und Salbei, Mango und grünem Pfeffer, Schokolade mit salzigen gerösteten Mandeln

Der gelernte Konditor hat den Werkstoff Schokolade schon immer geliebt. Mit der Eröffnung der Chocolaterie im vergangenen Jahr konzentriert sich der 37-Jährige nun auf seine Lieblingszutaten. Und so entwickelt Meyer zusammen mit Winzern Trüffel, bei denen der Eigenge-

schmack des jeweiligen Weins erhalten bleibt, stellt für eine Ölhändlerin Trüffel mit kandierten Oliven her und experimentiert mit mediterranen Kräutern. „Meine Frau ist häufig Ideengeber, viele Rezepte bringe ich auch aus dem Urlaub mit“, verrät Meyer. Hauptsächlich produziert der Freinsheimer für Wiederverkäufer, also Gastronomen und Feinkostläden. Doch seit wenigen Monaten können Kunden die süßen Leckereien auch direkt in der Chocolaterie kaufen. Über das Internet sind die Kreationen ebenfalls erhältlich.

Seit 1893 produziert die Chocolaterie Stoffel in Bobenheim am Berg Pralinen, Schokoladentafeln und -figuren aller Art. Pralinhohlkugeln, süße Werbepresente für Firmen, Großpackungen mit Trüffeln für Wiederverkäufer – das ist das eigentliche Geschäft des Familienunternehmens in fünfter Generation. Die Aufgaben sind klar verteilt: Vater Frieder Stoffel leitet die Produktion, Sohn Jan kümmert sich um den Vertrieb. Neben der Mannheimer Filiale nahe des Wasserturms öffnet der Laden in Bobenheim am Berg freitagnachmittags und jeden Samstagvormittag. Wenn Familie Stoffel am ersten Adventswochenende zum traditionellen Belzenickelmarkt ihren Hof öffnet, dann drängen sich die Kunden auch dort, um zig Sorten Bruchschokolade mit Krokant, Ingwer oder Chili zu probieren und zart schmelzende Nikoläuse und Engel auszusuchen.

Rezept 1: Schokolade und Fleisch

Schokolade verfeinert dunkle Soßen und passt prima zu pikanten Fleischgerichten. Laut Chocolatier Timo A. Meyer gibt es dabei nicht viel zu beachten. Ganz gleich, ob Hasenrücken oder Rinderbraten, das Fleisch wird zunächst wie üblich zubereitet. Erst am Ende wird unter die fertige Soße ein wenig geriebene Schokolade gegeben. „Diese sollte einen Kakaoanteil von etwa 65 bis 72 Prozent haben“, empfiehlt Meyer. Die Schokolade verleiht der Soße einen schönen Glanz und eine intensive Farbe. „Die Aromen der Schokolade passen hervorragend zum Rotwein in der Soße und dem dunklen Fleisch“, meint der Freinsheimer Chocolatier. So kann auch eine Entenbrust mit Honig, Thymian und dunkler Kuvertüre in der fertigen Soße serviert werden. In der asiatischen und lateinamerikanischen Küche ist die Verwendung von Schokolade zu pikanten Gerichten Tradition. „Meyers Devise heißt: „Einfach mal ausprobieren und nicht von festgefahrenen Geschmacksmustern blenden lassen, sondern sich Schokoladenstück für Schokoladenstück herantasten.“

Timo A. Meyer,
Reiboldstraße 4,
Freinsheim,
Telefon 06353 915345,
www.chocolatier-meyer.com

Rezept 2: Schokolade und Obst

Chocolatier Jan Stoffel empfiehlt eine besondere Dessert-Variante: ein aromatisches Schokoladenfondue. Dazu wird ein Teil Schokolade mit einem Teil frischer Sahne im Fonduetopf erwärmt. Für die besondere Note kann die flüssige Schokoladenmischung mit frisch gemahlenem rosa Pfeffer oder Chili nach Belieben aromatisiert werden. Nun taucht man Früchte aller Art, wie beispielsweise Ananas, Trauben, Banane, Papaya, Birne und Kiwi in mundgroß geschnittenen Stücken ein und erlebt eine wunderbare Kombination aus heiß-kalten Schoko-Früchten mit süßwürzigem Geschmack. „Weil die exotischen Früchte süß sind, passt dazu eine Bitterschokolade mit mindestens 60 Prozent Kakaoanteil“, rät der 40-Jährige aus Bobenheim am Berg.

Chocolaterie Stoffel,
Leininger Straße 19,
Bobenheim am Berg,
Telefon 06353 93062



Verführerisch: Ausgewählte Zutaten machen Pralinen und Trüffel zu einem besonderen Geschmackserlebnis.