

# Paarfekt

Wein und Schokolade-  
passt nicht.  
Das jedenfalls galt  
lange als Regel.  
Dabei können sich die  
beiden wunderbar  
ergänzen.  
Ein Grundkurs

VON BERND MATTHIES

Doch auch in der vermeintlichen Schokoladen-Provinz Berlin werden neue Akzente gesetzt. Esther Kurtz, die Chefin von „Estrellas Chocolaterie“ in Berlin-Schöneberg, arbeitet zwar nicht wie Eberhard Schell mit Kakao, sondern mit hochwertigen Fertigprodukten. Sie geht aber an anderer Stelle einen Schritt weiter: Wenn sie die Schokolade dem Wein und seinen Aromen anpasst, dann erweitert sie das Aromenspektrum weit über den klassischen Gewürzkatalog hinaus. Ihren ganz persönlichen Zugang fand sie, als sie begann, mit Blüten- und Kräuterölen zu experimentieren, die eigentlich für die Aromatherapie entwickelt wurden. Sie nimmt einen bestimmten Wein als Anhaltspunkt und versucht dann, dessen charakteristische Aromen mit Hilfe der Aromenöle in eine passende Schokoladengrundmasse einzupflanzen.

In einem „Verdicchio di Matelica“ aus den italienischen Marken, einem diskreten, sanften, aber kraftvollen Weißwein, entdeckt sie vor allem Zitrus- und Blütendüfte – und stimmt eine weiße, sehr zurückhaltend gesüßte und aromenfreie Grundmasse der französischen Edelmarke Cluizel mit ein paar Tropfen Blütenöl, beispielsweise Ylang-Ylang und Jasmin, subtil darauf ab. „Paradiso“ heißt diese Kreation, die sie in ihrem Laden in flachen, handgegossenen Tafeln verkauft. Sie ist pur ein Genuss – aber die Verbindung mit dem Wein eröffnet eine neue Dimension. Und überraschenderweise passt die sanfte Süße der Schokolade gut zum trockenen Wein, weil er eben nicht vordergründig säuerlich ist.

Eine ganz andere Paarung, die aus der Entfernung ebenso exotisch wirkt, gelingt Esther Kurtz mit dem roten „Angheles“ der Tenuta de Angelis, ebenfalls aus der Region Marken. Die barriquebetonte, dichte Cuvée aus Cabernet, Sangiovese und Montepulciano hält unbeirrbar die Balance zu einer Bitterschokolade von Michel Cluizel mit 65 Prozent Kakaoanteil; den besonderen Reiz liefert aber erst die aromatische Brücke, die die Chocolatière mit Aromen von Weihrauch und Myrrhe baut. Sie korrespondieren perfekt mit den balsamischen Würznoten des Weins – eine Idee, die die Weihnachtstage mühelos überstanden hat und den restlichen Winter über das Herz erwärmen kann.