

# Spätnovemberschokolade

Es gibt Momente in denen bin ich kein Freund blumiger Worte. Wenn die Spätnovembertage blumenleer in diesem nebelverhangenen Grau die Sicht von einem Ende meines Gewächshauses zum anderen verwehren und blattkarge, fast blanke Stängel mit letzten unreifen Chilifrüchten die Hoffnung auf einen verspäteten „indian summer“ verschlingen, schweige ich gerne.

In jener melancholischen Stimmung eines nur mit Herzenswärme geheizten Spätnovembergewächshauses konzentriert sich die Erinnerung an die nun, mit den ersten starken Nachfrösten jäh zu Ende gehende Chilisaison. Ein Gefühl des Reichtums lässt vereinzelt, jenseits der Zeit, tief wurzelnde Blumen sprießen.

Es ist Samstag Morgen, Ende November und bitterkalt. Erdschwer wälzen Nebelschwaden durch die geöffnete Tür meines Chiligewächshauses, der Ruf einzelner Kraniche durchdringt die Gewächshauswand und spürbar absorbiert die umgebende Natur mein kleines Sommerland des südlichen Feuers. Von dieser Szene achtend berührt, ernte ich die letzten Chilis der Saison, die gleich, in Apfelessig eingelegt, so manchen Wintertag erwärmen.

Das Feuer im Ofen lodert und mit einem Eimer Erntegut eile ich zurück zum Haus, betrete die Küche und bin allein mit den Schätzen des Morgens. Die nächsten Gäste kommen erst in einer Woche und selbst meine Familie isst außerhalb. Tage wie diese inspirieren zum Experiment. Inspiriert, doch ideenlos greife ich zum Küchenschrank, in dem eine großzügige Sammlung unterschiedlicher Schokoladen auf den Genuss wartet. Spontan entscheide ich mich für ein zweitagegroßes Stück, gegossen aus wildem venezolanischem Criollo.

Schmelzend berühren die Aromen die Seele, die sogleich in einen Zustand des freien Falls verfällt. Bodenlos eröffnet sich der Raum, dessen Weite Ferne und einziger Halt Zufriedenheit ist.

Tiefem Atems steht die Zeit oder ich in ihr, meinen Eimer Chili noch in der Hand. Ein Blick hinein zwingt zur Handlung. Zu oberst leuchten noch grüne, doch saftig, frische, wilde Cumarichilis, die die perfekte Symbiose mit den aromatischen Impressionen des Augenblicks versprechen. Einige Perlen dieser, in ihrem Schärfeverhalten ergreifend und leicht treibenden, nasal von durch und durch fruchtigen Aromen durchzogenen Chili sollten genügen.

Kurzgeschlossen greife ich die immer bereitstehenden Utensilien zum schmelzen veredelter Abgüsse des Theobroma cacao und fast zeitgleich zerfließen die Formen der meine Aufmerksamkeit immer noch fesselnden Schokolade im Wasserbad.

Eine kleine Hand voll Cumarichili, im Mörser frisch verrieben verströmen ihren Duft und mischen sich mit den verhalten fruchtigen Klängen der verflüssigten Schokolade. In einem letzten Schritt vereint sich dann, was für sich allein schon glücklich macht.

Frisch, doch nicht flüssig will ich mein Extrakt genießen und so gieße ich alles in Adventskeksausstechformen, die vom gestrigen Tag noch auf dem Küchentisch liegen. Die Masse reicht für einen sehr großen Tannenbaum, einen kleinen Halbmond und einen ebenso kleinen Weihnachtsmannschlitten voll geladen mit Geschenken.

Die Zeit, die die neue Komposition nun kühlen wird lädt zu einem ausufernden Gedankenstrom ein und so sinne ich über die Ursprünge der scharfen Chili im heutigen Bolivien und die voraussichtlichen venezolanischen Wurzeln des Cacao. Entwerfe mögliche Wanderrouten über und entlang der Anden, auf denen früheste Menschen ihre Natur gegebenen Schätze transportierten und frage mich, wann wohl der erste Mensch die Cacaobohne in den Dialog mit der Chili stellte und welcher Inspiration er folgte. Jahrtausende sich entfaltender Kulturschichten rinnen dem Amazonas gleich und gerade, als mein Geist auf einem dieser wahrscheinlichen Handelsflöße entlang der Westküste von Ecuador auf seinem Weg gen Guatemala verweilt, um dort in Vorfreude durch frühzeitigste Cacaoplantagen zu schweifen, fällt mein Blick auf die sich leicht spannende Oberfläche meiner, in Weihnachtsform gegossenen Spätnovemberschokolade.

Der Tannenbaum wirkt kahl und so gar nicht Weihnachtlich. Nach kurzer Zwiesprache, die sich inhaltlich mit der Frage, ob es Ende November erlaubt ist, einen Weihnachtsbaum zu schmücken, entscheide ich mich für ein definitives ja, mit Einschränkung. Lediglich rote Kugeln sind erlaubt und da schnelles Handeln Bedingung ist, greife ich nicht ohne Geschick die einzigen im Ernteeimer zu findenden roten Cumarichilis heraus und drücke sie in die unter der Oberfläche noch flüssige Schokolade meines Weihnachtsbaumes. Vier leicht ovale, rote Kugeln schmücken den Baum und sogleich wirkt er wie ein echter Weihnachtsbaum.

Zufrieden, doch auch ein wenig Nachdenklich bezüglich des vielleicht etwas überdimensionierten Schärfeverhalten meines Baumes lehne ich mich halt suchend an den Küchentisch und beobachte wieder vollkommen der Zeit enthoben, wie die Schokolade in den Formen zur optimalen Konsistenz reift.

Endlich ist es so weit, der Augenblick des Herauslösens der Schokolade aus den Formen ist erreicht und während dies ohne Bruch gelingt entströmt ihnen erneut ein unbeschreiblicher Duft, der die Ahnung kulinarischer Reichhaltigkeit beflügelt.

Meditativ gestimmt zünde ich eine Kerze an, mache es mir auf dem Küchenstuhl gemütlich und ergreife den tiefblauen Teller, auf dem ich die drei Schokoladen wie in einer kleinen Ausstellung arrangiert habe. Es klingelt !

Aus der Vorfreude gerissen, den tiefblauen Teller noch in der Hand öffne ich die Tür und blicke in die Augen des auch um diese Jahreszeit stets gut gelaunten Postboten, der sogleich, während sich seine Augen weiten zu lächeln beginnt.

Blitzartig drückt er mir die Briefe in meine noch freie Hand, so das ich handlungsunfähig bin, greift den so reich geschmückten Schokoweihnachtsbaum, mit Worten der Freude über so eine nette Geste, Adventspost mit Adventsgebäck zu entlohnen vom Teller und ehe sich mein Mund öffnen kann, verschwindet mein Weihnachtsbaum in Seinem. Mein Atem stockt, der des Postboten auch. Ich blicke in seine Augen deren Pupillengröße pfeilschnell die der Iris annimmt, bevor das Rot seiner novemberlich blassen Gesichtshaut meine Aufmerksamkeit fesselt. Ja ich muss sagen, sein ganzes Wesen leuchtet plötzlich in den Grundfarben des Farbkreises auf, wobei die Farbe seines Kopfes eine perfekte Ergänzung zur blaugelben Berufskleidung bildet. Als Maler begeistert mich eine derartige Phänomenologie, als Mensch will ich dem Postboten erklärende Worte mit auf den Weg geben, doch ehe ich auch zu sprechen vermag ist dieser im Grau des Spätnovembertages verschwunden, so dass ich allein, mit zwei Schokoladen und zwei Adventsbriefen in der Hand im Türrahmen verharre.

Es mögen Minuten gewesen sein, die ich so noch da stehe und als ich mich aufraffe, die Tür wieder zu schließen tritt unerwartet mein Nachbar schnellen Schrittes aus dem Nebel. Moin, und dann: Du hast gebacken! Toll! Ja, Eines ist Keines, und schon verschwand der Schlitten samt Halbmond in seinem Mund. Jow, das is mal schokoladig und gut scharf, genau das richtige für so´n Schittwettertag – wollte auch nur mal Tach sagen, muss schon wieder los.

Weg war auch der Nachbar und mit ihm die so schön arrangierte Ausstellung auf meinem tiefblauen Teller.

Es gibt Momente in denen bin ich kein Freund blumiger Worte. Wenn die Spätnovembertage blumenleer in diesem nebelverhangenen Grau die Sicht verwehren, bleibt zuweilen in der Luft nur jener Sehnsucht

erweckende  
Duft nach  
chiligewürzter  
Schokolade.



Die wilden  
Cumarichilis  
kommen aus  
dem Südwe-  
sten Brasiliens  
und zeichnen  
sich durch ihre  
eindrückliche  
Schärfe und  
ausgeprägte  
Fruchtigkeit  
aus, die sie zu  
einem einzigar-  
tigen Aromaer-  
lebnis machen.  
Theobroma ca-

cao ist die botanische Bezeichnung für den Cacaostrauch, der voraussichtlich seinen Ursprung in Venezuela hat und im Gepäck wandernder Volksgruppen seinen Weg bis nach Mexico fand, wo er wohl erstmals von den Olmeken in Kultur genommen wurde.

Boris Reinsch - Seminar, Chiliexperte und ehemaliger Mitarbeiter

