

Gala

WOCHE DER WOCHE



CAMERON DIAZ
LIEBES-
COMEBACK
MIT JUSTIN?

GEFANGEN IM GOLDENEN KÄFIG

Wie lange hält
MARION COTTEVILLE das
Gefangen an der Seite
von **TOM CRUISE** noch
lang? Sein Kontrollwahn
kennt keine Grenzen
mehr. Jetzt verbietet er
den Umgang mit
seinen engsten Freunden

MIT GRATIS-CD
LUXURY MOMENT –
START IN DIE
PARTY-NACHT
MIT DER MUSIK
VON GALA



**DAS PARTY-HIGHLIGHT**

Im wahrsten Sinne des Wortes Schokolade im Überfluss: zum Dippen mit Früchten oder fürs pure Naschen (von Giles & Posner, ab ca. 350 Euro, www.thechocolatefondue.de)

**DAS BUCH**

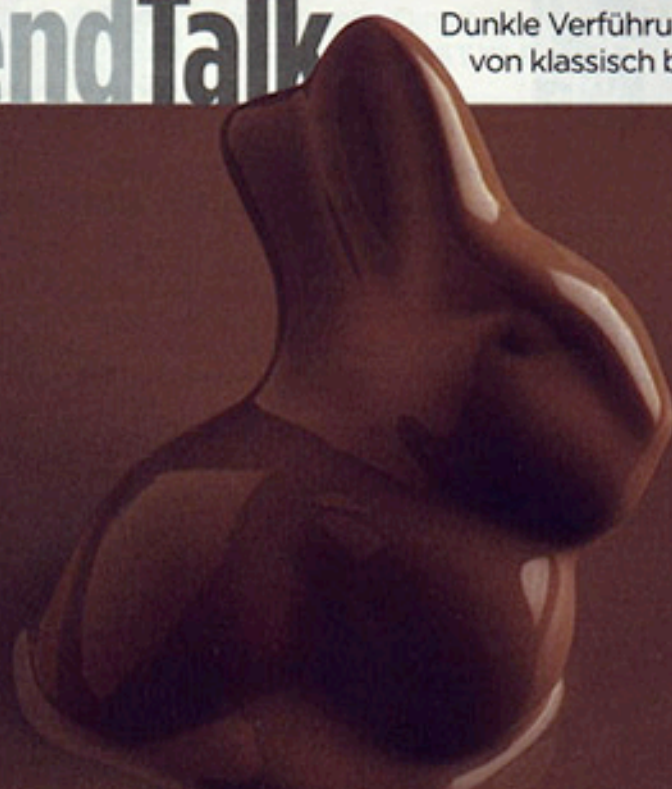
80 zart schmelzende Rezeptideen lassen die Herzen wahrer Schokofreunde höher schlagen. Außerdem: Reportagen über die Kakao-Ernte, interessante Warenkunde und eine Anleitung zur richtigen Degustation (von GU, 168 S., 24,90 Euro, www.gu-online.de)

DAS KUNSTWERK

Der Glücksdrache ist aus Schokolade – und ein Einzelstück des Bildhauers und Konditormeisters Gerhard Petzl, der Schoko-Skulpturen nach Wunsch fertigt (www.foreverart.at)



DIE CD Bei zartbitteren Disco-Songs wie „Every 1's A Winner“ oder „It Started With A Kiss“ schmilzt man einfach dahin („Golden Hits“ von Hot Chocolate, MCP Sound & Media)



Köstlich cremig: der Osterhase (l.). Appetitanregend: Vom 5. bis 10. April findet im Berliner KaDeWe eine Oster-Ausstellung von Lindt statt (o.)

Zum Vernaschen gemacht

Die Vielfalt an **SCHOKO-KREATIONEN** ist so groß wie nie. Und Spürnase Horst Mohr verspricht: Das Angebot wird in Zukunft noch vielfältiger

Hat die gute alte Vollmilch-Schokolade ausgedient? Hoffentlich nicht. Aber Schokoladensorten werden immer exotischer: „Limette/grüner Pfeffer“ oder mit Chili verfeinerte Tafeln und Pralinen sind keine Seltenheit mehr. Einer, der den Trends auf der Spur ist und die Schokolade der Zukunft kreiert, ist Horst Mohr, seit zwölf Jahren Produktentwickler bei Lindt & Sprüngli.

Es heißt, es gibt Schokoladen-Beißer und -Lutscher. Was sind Sie?

Oh, ich bin ein Beißer. Obwohl ich die Mischung mag. „Guave“, „Sauerkirsch-Chili“ – die Sorten werden immer ausgefallener.

Der Konsument ist neugieriger auf Geschmacks-erlebnisse geworden. Der Trend bei Schokolade ist die Kombination der unterschiedlichsten Zutaten wie Früchte und Gewürze im Zusammenspiel mit Kakaoaromen. **Welche Geschmacksrichtungen harmonieren besonders gut mit Kakao?**

Kakao allein enthält schon etwa 400 verschiedene Aromen. Somit sind der Kombination mit anderen Aromen kaum Grenzen gesetzt.

Was war die ungewöhnlichste Kreation, die Sie je gekostet haben?

In Mailand habe ich einmal frischen Ziegenkäse in einem Mantel aus fein-herber Schokolade probiert – ein interessantes Geschmackserlebnis.

Schokolade ist also mittlerweile mehr als nur eine Nascherei.

Ja, für viele ist es eine Belohnung für das, was man am Tag geleistet hat. Mit Schokolade und zum Beispiel einem Glas Wein kann man abschalten. Sie funktioniert ja auch als Seelentröster und weckt Kindheitserinnerungen.

Hat man als Produktentwickler überhaupt noch Appetit auf Schokolade?

Auf jeden Fall. Wir verkosten ja täglich neue Sorten, da wäre es schlecht, wenn ich keine Lust auf Schokolade hätte.

In welche Sorte beißen Sie am liebsten?

Ich bevorzuge knuspriges Gebäck mit zartschmelzendem Nougat.

Wie geht der Trend weiter?

Hoher Kakaoanteil ist zunehmend gefragt, aber es wird weiterhin ungewöhnliche Kreationen geben – wie Preiselbeere auf Zabaione-Trüffel.

LAURA DUNKELMANN



Mann mit Traum-beruf: Schokoladen-Experte Horst Mohr

IN
SIDE

Lindt & Sprüngli
1845 fertigt David Sprüngli-Schwarz als einer der Ersten Schokolade in Tafelform an. 1879 erfindet Rodolphe Lindt die „Conche“, ein Rührwerk zur Herstellung. Seit der Fusion 1899 gehört Lindt & Sprüngli zu den besten Süßwarenherstellern der Welt.