



Aromaproben beim Schoko-Revolutionär

Südtirols erster „Bean-to-Bar“-Hersteller entlockt der Bohne ungewohnte Aromen

Menschen in den Dolomiten

GARN BEI FELDTURNS. Schokolade hat weit mehr zu bieten, als gemeinhin vermutet. Das zeigt der Besuch in der Werkstätte des Südtiroler Schokopioniers und Weltenbummlers Armin Untersteiner.

„Dolomiten“: Was bestärkt Sie im Glauben, dass es hierzulande noch einen weiteren Schokoladenhersteller brauchen könnte?
 Armin Untersteiner: Das bekomme ich öfter mal zu hören. Wenn ich den Leuten dann erkläre, dass ich in einer absoluten Nische tätig bin, werden sie hellhörig. Von den gewöhnlichen Schokoladenherstellern – sind es nun große Firmen wie auch kleinere lokale Realitäten – unterscheidet mich, dass ich von der Kakaobohne bis hin zur fertigen Tafel die vollständige Verarbeitung selbst übernehme. Die dafür nötige Maschine zum Brechen der Kakaobohnen und Absaugen der Schale habe ich sogar selbst zusammengeschaubt. Genau genommen stellt ja fast niemand wirklich eigenhändig Schokolade her. Tausende Hersteller kaufen die Schokoladenmasse, im Fachjargon Kuvertüre, in großen Mengen ein, weil einem die Verarbeitung absurd viel Arbeit abverlangt und teuer ist.

„D“: Warum aber tun Sie sich freiwillig absurd viel Arbeit an?
 Untersteiner: Es ist ein ungemein spannender Prozess und es eröffnen sich dabei völlig neue Welten. Ich meine damit Geschmackswelten. Es geht darum, die Essenz aus der Bohne zu extrahieren und vollständig auf den Rohstoff zu setzen. Das ist ähnlich wie bei besonderen Apfel- oder Tomatensorten, die alle einen anderen Geschmack haben. Nur gilt es, diese Vielfalt erst zu entdecken, weil unser Geschmackssinn ein Leben lang auf die Massenware – also den relativ flach schmeckenden Industriekakao – konditioniert wurde.

„D“: Schokolade hat also mehr zu bieten als eine Skala von Süß- und Bitterstoffen?
 Untersteiner: Die Edelkakaos, beispielsweise die Criollo- und Trinitario-Kakaos, beeinflussen das Aromaspektrum soweit, dass man aus der Schokolade florale Noten, fruchtige Noten, Nussnoten, Zitrusnoten und weiteres mehr herauschmecken kann. Dabei wird nur mit der Bohne und ohne Zusatzstoffe gearbeitet.

„D“: Die reine Bohne macht folglich den Geschmack aus?

Untersteiner: Die Genetik der Bohne, der Boden und die Fermentation sind die 3 Faktoren, welche das Aromaspektrum von Edelschokoladen ausmacht. Ich stelle derzeit 3 von diesen reineren Schokoladen her, verzichte dabei auf die üblichen Hilfsstoffe wie Lecithin. Auch die verwendete Kakaobutter wird aus Edelkakao gepresst, versüßt wird die 70-prozentige Kakao-masse mit biodynamisch angebauten Demeter-Rohrzucker. Der allein schon kostet das Zehnfache des herkömmlichen Zuckers. Die Edelkakaobohne ist etwa 4 bis 5 mal so teuer wie die herkömmliche, die hochwertige Kakaobutter mindestens 3 mal so teuer wie die aus Industriekakao hergestellte Kakaobutter.

„D“: Was verlangen Sie dann für eine Tafel Schokolade?
 Untersteiner: Wir sind seit Oktober in einigen Südtiroler Fachläden vertreten, die Tafel kostet mehr als 5 Euro. Dennoch ist es vorläufig nur ein Nebenerwerb und ein langer Weg, denn die Investitionen rechnen sich erst nach einigen Jahren.

„D“: Wie kann das funktionieren, wenn Leute gewohnt sind, eine Tafel für einen Euro zu erwerben?
 Untersteiner: Ich bin guter Dinge, dass es funktioniert, weil immer mehr Leute sehr wohl zu trennen wissen. Natürlich muss ich mir oft anhören, wir seien vollkommen verrückt. Aber hier handelt sich um eine Nische, die sich ganz klar von der Massenware abhebt. Man muss nur tiefer in die Materie reingehen und beispielsweise wissen, dass der Industriekakao an der Börse gehandelt wird und den Mechanismen der Spekulation unterworfen ist. Da geht es ganz klar um die Menge, um schädlings- und pilzresistente Züchtungen



für hohen Ertrag und nicht um Aromen. Wenn nun eine durchschnittliche 100-Gramm-Tafel Industrioschokolade einen Euro kostet, dann liegt der Rohstoffpreis grob geschätzt zwischen 10 bis 15 Cent, der Rest geht für Produktion, Verpackung, Marketing, Steuern, Verteiler und Gewinnmargen drauf.

„D“: Wie ist das bei den handwerklichen „Bean-to-Bar“-Herstellern?
 Untersteiner: Das krasse Gegenstück dazu sind eben die speziellen Edelkakaos, hocharomatische Sorten vor allem aus Südamerika, aber auch aus anderen Anbaugeländern. Das sind fast ausschließlich Mikrostrukturen und umfassen nur 5 Prozent des Weltmarktes. Ich bezahle jedenfalls 8 bis 9 Euro das Kilo für die Bohne, das sind ethisch korrekt gehandelte Biokakaos aus den besten Anbaugeländern der Welt.

„D“: Die Bierbraukunst hat in den vergangenen 5 bis 10 Jahren auch einen Hype erlebt, auch dort hat sich neben den etablierten Herstellern eine lebendige Nische für experimentierfreudige Craftbier-Brauer entwickelt. Ist jetzt die Schokolade dran?
 Untersteiner: Das ist absolut vergleichbar, beim Kaffee kam die Entwicklung vor 15 bis 20 Jahren, beim Wein eben noch früher. Weltweit gibt es nach Erhebungen eines US-Amerikaners momentan 650 handwerklich tätige Schokoladenhersteller, die so wie wir dieser „Bean-to-Bar“-Szene zugerechnet werden können, in Italien sind wir lediglich eine Handvoll. Diese muss man natürlich von den Chocolatiers trennen, die sich mit der Verarbei-

tung und Veredelung des Produkts beschäftigen – davon gibt es allein in Italien Tausende. Manche sprechen nun sogar von einer Schokoladen-Revolution, weil das Interesse groß ist und wir erst am Anfang ungeahnter Möglichkeiten stehen.

„D“: Eine Schokoladen-Revolution – im Ernst jetzt?
 Untersteiner: Blicken wir doch nur in die Anbaugelände. Ich bin von Agronomen eines Kakao-hunter-Projektes in Mexiko kontaktiert worden, dort durchstreifen einige Fachleute die Gebiete auf der Suche nach alten, wilden, vergessenen und auch kultivierten Kakao-bohnen. Werden sie fündig, so analysieren sie die Frucht sensorisch und im Labor. Vor 4 Jahren haben sie in Sierra Madre del Chiapas bis zu 200 Jahre alte Mutterbäume gefunden und waren sich einig: Hammer, da müssen wir etwas tun. Stecklinge wurden gesetzt, der Wiederaufbau ist geglückt – und nun können 3 Dörfer davon leben. 17 Tonnen können jetzt produziert werden, 5 davon bekommen die Mikroproduzenten, und ich bin einer von 4 Handverlesenen, die sie kontaktiert haben. Eine Probe zum Verkosten habe ich bereits bekommen.

„D“: Und wie schmeckt diese Sensation dann?
 Untersteiner: Es hat was von einem Butterkeks, Vanille, leichten Frucht- und Holznoten und ist leicht rauchig. Diese Bohne ist quasi frei von Bitterstoffen, des-

wegen werde ich den Kakaoanteil auf 80 bis 85 Prozent rauffahren. Eine weitere Bohne habe ich aus dem Hochplateau in Bolivien in Aussicht, das ist ein sogenannter Heirloom-Kakao – ähnlich wie der Doc beim Wein. Mittlerweile konnte ich auch einige bekannte Südtiroler Gourmets von der handwerklich hergestellten Schokolade begeistern.



„D“: Welche?
 Untersteiner: Der famose Bozner Eismacher Paolo Coletto von der Eisdiele Avalon hat nur „eccezionale“ gesagt und wird im kommenden Sommer 2 Sorten Eis von unserer Schokolade anbieten, der Spitzenkoch Herbert Hintner hat mich hier besucht, ebenso der Käseaffineur Hansi Baumgartner, und mit dem Käsemeister und Biersommelier Hubert Stockner mache ich Verkostungen: Bier, Käse und Schokolade. Bei solchen Foodpairings bietet man den Leuten völlig neue Geschmackserlebnisse, wobei klar ist, dass man damit Feinschmecker anspricht.

„D“: Was hatte eigentlich das Leben vor der Kakao-Revolution für Sie so zu bieten?
 Untersteiner: Viele Reisen, viel Musik und eine abgebrochene Elektriker-Ausbildung. Lange Zeit war ich Verkäufer in einem Musikfachgeschäft in Bruneck,

ehe ich Katya, meine heutige Frau, kennenlernte. Sie war drauf und dran, als ausgebildete Friedensarbeiterin in Afrika zu arbeiten, aber dann verschlug es uns über Umwege nach Indien. Sie interessierte zunächst das Leben in einem hinduistischen Kloster und begann an Weihnachten 2007 mit Freunden eine kleine Straßenküche in Indien zu betreiben. Ich durchstreifte bereits als 19-Jähriger die indischen Bergriesen und begann 2009 bei Katyas Hilfsprojekt mitzuwirken. Unser Hilfsprojekt ist gewachsen, und heute werden 2 Mahlzeiten täglich an 200 bis 300 Bedürftige verteilt. Das Hilfsprojekt nennt sich „Prem Prasad“ (indisch für „liebvolles Essen“) und wird von unserem ehrenamtlichen Verein in Bruneck getragen.

„D“: Kam in Indien das Aha-Erlebnis mit der Schokolade?
 Untersteiner: Ja, meine erste Schokolade habe ich vor 5 Jahren in Indien gemacht. Später, nach ausgiebiger Recherche, habe ich gemerkt: Das macht in Südtirol ja noch niemand. Wir haben jedenfalls ein Leben aus dem Koffer gelebt, einige Monate in Indien und einige in Südtirol – sind immer hin- und hergejettet. Dann wurde vor dreieinhalb Jahren unser Sohn geboren, und so war die Zeit reif für dieses neue Projekt. Wobei: Ich wusste nur, es sollte was mit Kulinarik zu tun haben. So haben wir zunächst mal unser Catering für Veganer und Vegetarier aus der Taufe gehoben, seit etwa 2 Jahren bin ich mit Karuna Chocolate voll auf dem Schokotrip und seit Oktober 2018 sind unsere Produkte auch im Detailhandel erhältlich.

„D“: Und diese exotische Passion lässt sich auch im abgelegenen Weiler Garn gut verwirklichen?
 Untersteiner: Ja, sehr gut sogar. Die Bohnen und Rohstoffe bringt der Frächter, die neue Schokolade-Walze aus Russland ist soeben eingetroffen. Natürlich hilft die gesamte Familie mit: Katya in der Buchhaltung und Kommunikation, mein Bruder Lorenz hat das Design entwickelt, mein Vater Roman die Grafik.

„D“: Apropos Familie: Wie heißt euer Kind?
 Untersteiner: Unser Sohn heißt Karuna Prem. Der Name stammt vom Sanskrit und bedeutet: voller Barmherzigkeit und Liebe.
 Interview: Alexander Zingerle



Armin Untersteiner (40) in seiner Schokowerkstatt. Er bezieht Edelkakaobohnen aus Anbaugeländern in aller Welt, um im Liebhabersegment der handwerklich tätigen Schokoladenmacher mitzumischen. Roman Untersteiner



Seit über 10 Jahren läuft die von Katya und Armin begründete Straßenküche in Indien, wo 2 mal täglich über 300 Essen an Bedürftige verteilt werden (links). Im Bild oben einige der eigenhändig hergestellten Schokoladensorten.

Foto: Samrat S. Kumar / Roman Untersteiner