

Der grosse Schokoladen-Test

Wie schmeckt g

Bald kommt gesündere Schokolade in den Handel – mit Fruchtzucker oder dem Naturprodukt Stevia gesüsst. Aber wie schmeckt sie? Hier steht, was drei Experten nach einem breit angelegten SonntagsBlick-Test sagen.

VON CLAUDIA GNEHM (TEXT),
SABINE WUNDERLIN (FOTOS)

Für den Schweizer Schokoladehersteller Barry Callebaut war es eine süsse Woche: In Paris stellte der Konzern aus Zürich seine **erste Schoggi vor, die mit reinem Fruchtzucker gesüsst** ist. Gleichzeitig erhielt das Unternehmen für seine zweite «gesunde» Schokolade europaweit grünes Licht: Die EU-Kommission liess **das natürliche Süsmittel Stevia für den Lebensmittelmarkt zu**.

Der weltweit führende Kakao- und Schokoladeproduzent hat bereits Schokoladen mit Stevia-Süssung entwickelt – und verkauft sie in den USA.

Jetzt will Barry Callebaut den europäischen Markt erobern. In Belgien fanden die Zürcher bereits Abnehmer. Und es dürfte jetzt wohl auch nicht mehr lange dauern, bis die Schoggi, gesüsst mit dem Extrakt aus Stevia-blättern, **auch in der**

Schweiz erhältlich ist. Laut Barry-Callebaut-Sprecher Raphael Wermuth interessieren sich bereits bekannte Schokoladenkonzerne für die neuen Produk-

te. Das Unternehmen beliefert heute ausschliesslich Konzerne wie Nestlé, Kraft Foods, aber auch Confiseure.

«**Gesunde Schokolade**» ist seit Jahren ein Dauerbrenner-Thema», so Wermuth. Er betont allerdings, alternative Schokoladen hätten einen potenziellen Marktanteil um fünf Prozent – würden also nie den gesamten Markt erobern.

Die Chancen hängen natürlich vor allem davon ab, wie die neue Schoggi schmeckt. SonntagsBlick liess sich von Barry Callebaut erste exklusive Muster zuschicken. **Zwei Spitzenconfiseure sowie der Ringier-Food-Experte Michael Merz wagten den Test.**

Die Degustation fand im Atelier des international bekannten Confiseurs Eric Baumann in Zürich statt. Der Chef von Eric's Confiserie Baumann zeigte sich vor der Probe skeptisch: Wie soll Schokolade munden, wenn der natürliche Geschmacksverstärker Zucker fehlt? «Wir verarbeiten nur die besten Rohstoffe, und wenn wir für etwas Ersatz finden, dann nur Topqualität.»

Auch Roger von Rotz, renommierter Konditor aus Cham ZG, ist eher kritisch, ob die neue Schoggi höhere Qualitätsansprüche erfüllt. **Er glaubt aber, Stevia könnte für Zuckerkrankte ein guter Weg sein, Schokolade zu geniessen.** Neuentwicklungen steht der Geschäftsführer der Konditorei von Rotz offen gegenüber. «Die Schoggihersteller haben eine Verantwortung, die Süssigkeiten so gesund wie möglich zu machen – aber natürlich nicht auf Kosten der Qualität.»

Das erste Testexemplar ist das hellste: Die Milkschokolade «Sweet by Fruits» mit 30 bis 35 Prozent Kakaoanteil. **Der Zucker ist ersetzt durch das ganze Spektrum natürlicher Fruchtzucker** (Glucose bis Fructose) – sie hat zehn Prozent weniger Kalorien als normale Schoggi.

Experte Baumann begutachtet die Tafelchen, hält sie unter die Nase. «Sie haben einen schönen Glanz, duften leicht süsslich und nach Caramel.» Er bricht eines. «Schöner Bruch», findet er. Der Geschmack überzeugt den Experten, der Schoggi aus aller Welt kennt, allerdings nicht. **«Nicht nachhaltig, kein Kakaoaroma»**, kom-

mentiert er. «Das ist wie Schoggi, von der wir uns vor 15 Jahren verabschiedet haben.»

Sie bringe die Kakaonoten nicht genug hervor, sondern schmecke eher nach Caramel. Auch seinem Kollegen aus der Inner-



schweiz fällt Caramel beim Beschnuppern auf. Im Mund nimmt von Rotz zuerst Milchnoten wahr – der Abgang sei eher produktfremd.

Der Gourmet würde die Schoggi aber nicht ganz verschmähen. In einer Notsituation, zum Bei-

Roger von Rotz:
«Die Schoggihersteller haben eine Verantwortung, die Süssigkeiten so gesund zu machen, wie es geht – aber nicht auf Kosten der Qualität.»

Ringier-Food-Experte Michael Merz:
«Der Duft erinnert mich an Wurm-schoggi von früher.»

esunde Schoggi?

spiel, wenn der Skilift stehen bleibt, würde er sie sicher verspeisen. «Nicht schlecht, aber auch nicht gut», findet der anspruchsvolle Ringier-Feinschmecker Michael Merz nach einer Kostprobe.

2 Wie kommt die dunkle Stevia-Schoggi an, eine zuckerreduzierte Version mit zehn Prozent weniger Kalorien? Der Zucker ist ersetzt durch **eine Lö-**



sung aus Stevia und dem Zuckerersatzstoff Maltitol sowie Ballaststoffen aus der Kakao-bohne.

Auf den ersten Blick erscheint sie allen Experten eher matt. Während es in «Eric's Coniserie» nach Kakao duftet – die Weihnachtsproduktion läuft auf Hochtouren – nimmt Baumanns Nase jetzt eine leichte Fruchtnote wahr. Er beisst in die Probe. «Fad, nicht nachhaltig, pfefferige Note», kommentiert er.

Baumann greift zu einem Glas Wasser. «Der Mund trocknet aus.» Von Rotz nickt: «Der typische Kakaogeschmack ist nicht vorhanden.»

Kritiker Merz erinnert der Duft an Schoggi, wie man sie früher bei Wurmbefall essen musste. Beim Abbeissen fährt ihm die Stevia-Schoggi immerhin vorübergehend gut ein: **«Wirkt für einen Moment auf der Zunge sehr gut und interessant. Flacht dann aber sofort ab.»**

3 Die zweite Stevia-Schoggi, ebenfalls eine zuckerreduzierte Version mit etwa zehn Prozent weniger Kalorien und sehr wenig Zuckerer-



satzstoffen, hat Barry Callebaut für einen belgischen Kunden entwickelt. **Sie hat aber bei unseren Experten keine Chance.**

«Dagegen ist Militärschoggi eine Delikatesse», witzelt Merz. Die zwei anderen Schoggiexperten stimmen zu.

«Das ist Karton», so eines der freundlichen Urteile.

4 Bei der dritten Stevia-Schoggi, der mit den wenigsten Kalorien (minus 30 Prozent), haben die Experten allmählich die Nase und den Magen voll. Zwar zeige die Tafel einen schönen Glanz, aber der Duft sei abartig, so der Konsens.

Geschmack habe die Masse nicht, findet von Rotz. «Erinnert an Styropor.» Hier werde klar, dass man die Struktur des Zuckers nicht ohne weiteres ersetzen könne. Wenn jemand keinen Zucker essen dürfe, sei das immerhin ein Ersatz.

Merz dagegen nimmt keine Gnade: **«In der Wüste bei absolutem Notstand ist diese Schoggi vertretbar.»**

Obwohl die Urteile von Merz durchaus nicht nur schmeichelhaft waren, erwartet er: «Wenn man diese Produkte richtig positioniert und in der Lifestyle-Sparte bewirbt, kann man damit viel

Geld machen.» Und obwohl die Muster den spezialisierten Genießern nicht munden, sind gleichwohl alle überzeugt: **«Diese Produkte werden ein gutes Geschäft – mit Lifestyle-Konsumenten und Kranken.»**

Hausherr Baumann bringt es am Ende der SonntagsBlick-Verkostung auf den Punkt: «Lieber ein wenig sündhafte Schoggi mit Genuss in geringen Mengen essen als ein gesundes Imitat, das nicht befriedigt.» Konditor Roger

von Rotz, der inzwischen Appetit auf ein gutes Mittagessen bekommen hat, meint zum Schluss lakonisch: **«Hoffentlich werde ich nie zuckerkrank, sonst müsste ich ja wohl auf solche Schokoladen zurückgreifen.»** ●



Eric Baumann:
«Lieber ein wenig sündhafte Schoggi mit Genuss essen, als ein gesundes Imitat, das nicht befriedigt.»