

„Chocolate Evangelist“ steht als Berufsbezeichnung auf Klaus Boesls Visitenkarte. Zusammen mit Florian Schülke hat er im Sommer Die Schokoladenmanufaktur Belyzium in einem hellen Eckraum in der Lottumstraße eröffnet. Bei Schülke ist der Titel auf dem Kärtchen nicht ganz so blumig, er ist der „Chief Alchemist“. Die Aufgabenverteilung ist also schon mal klar: Boesl ist der, der mit Kunden nicht nur über Geschmacksnuancen fachsimpelt, sondern auch aus dem Stegreif einen minutenlangen Vortrag über die spirituellen Kräfte des Kakao, ehrliche Wertschöpfung und Arbeit als Dienst an der Gesellschaft halten kann. Er hat früher in der IT-Branche gearbeitet und berichtet von einem regelrechten Erweckungserlebnis, als er das erste Mal eine heiße Schokolade aus Kakaomasse trank. Schülke, eigentlich Medizin- und Wissenschaftshistoriker, der seit zehn Jahren hobbymäßig Kaffee röstet und lange bei In't Veld Schokolade gearbeitet hat, ist für die Produktion zuständig.

Ungefähr acht Kilogramm Kakaobohnen werden bei Belyzium täglich frisch geröstet und verarbeitet. Das sollte eigentlich nichts Besonderes sein, immerhin ist hochwertige Schokolade ein durchaus einträgliches Premium-Produkt, Kenner verachten Supermarkware und pilgern stattdessen in spezialisierte kleine Läden, auf der Suche nach den exklusivsten Sorten. Doch der größte Teil aller auf der Welt angebauten Kakaobohnen ist schon Jahre im voraus an die großen industriellen Hersteller verkauft, viele kleinere Schokoladenhersteller müssen sich darauf beschränken, frische Zutaten zu von anderen produzierter Kakaomasse hinzuzufügen.

Bei Belyzium gilt dagegen das Prinzip „From tree to bar“ und Direct Trade. Es gibt also keine Mittelsmänner und jeder Schritt der Schokoladenherstellung, vom Ursprungsprodukt, der Kakaobohne, bis zur fertigen Tafel ist für den Kunden nachvollziehbar.

Der eigentliche Belyzium-Gründer ist Andrei Shibkov, in Russland geborener Software-Entwickler, der in San Jose, Kalifornien, arbeitet und dort nebenher an den Schokoladen-Rezepturen tüftelt. „Er geht Dingen gerne auf den Grund“, erzählt Schülke, „und hat von daher irgendwann angefangen, vieles selbst herzustellen, von Wein und Bier bis eben zur Schokolade.“



Drei Männer, eine schokoladige Mission: Klaus Boesl, Florian Schülke und Andrei Shibkov

Von Schokoladen-Evangelisten und undogmatischem Genuss

Die Kakaobohnen kommen von einer Kooperative in Belize, Gründer Andrei Shibkov lebt in Kalifornien und in Berlin röstet und tüftelt Klaus Boesl und Florian Schülke: **Belyzium** ist eine kleine Schokoladen-Manufaktur, die Kontinente verbindet



Raum für schokoladige Experimente: Bei Belyzium wird an den perfekten Rezepturen getüftelt

Andrei Shibkov war es auch, der die Kooperative in Belize entdeckte, von der Belyzium die Rohbohnen bezieht. Die Bohnen sind ein Hybrid aus Creollo- und Trinitario-Sorten und werden in Belize von

Maya-Farmern angebaut. Belyzium unterstützt die Kooperative mit technischem Wissen und zahlt den Farmern gleichzeitig Preise, die weit über dem Fair-Trade-Niveau liegen.

Der Geschmack der Schokolade, die bei Belyzium hergestellt wird, ist sehr viel fruchtiger als der, den man von Industrieschokolade kennt. Was dagegen völlig fehlt, ist die Bitterkeit, die entsteht,

wenn die Bohnen zu heiß geröstet werden und dadurch der Fettanteil verbrennt.

Noch spannender als die fertig verpackten Tafeln sind die Experimente, mit denen sich die Belyzium-Macher

gegen feststehende Dogmen der Schokoladenproduktion wenden. Zum Beispiel mit der Tabu-Schokolade. Der Name „Tabu“ erklärt sich daraus, dass die Schokolade nicht temperiert wird – was eigentlich der übliche Prozess in der Schokoladenherstellung ist. „Tafelschokolade hat, wenn sie aus der Mühle kommt, eine Temperatur von circa 50 Grad, durch mechanische Reibungshitze und Motorwärme. Normalerweise kommt sie dann in die Temperiermaschine, wodurch man ihr sozusagen zwei verschiedenen Temperaturen aufzwingt“, erklärt Schülke. „Die niedrigere Temperatur bestimmt, wie die Kakaobutterkristalle sich beim Erkalten strukturieren.“ Handelsübliche Schokolade wird durch das Temperieren in der Maschine fest und dadurch perfekt zu lagern, was für die Industrie wichtig ist. Die Tabu dagegen kommt nicht in die Maschine, sondern wird in eine Form gegossen und so schnell wie möglich runtergekühlt. So entsteht ein Premium-Produkt mit einer besonderen, im Mund fast cremig zerfließenden Konsistenz. Das verlangt allerdings auch besondere Aufmerksamkeit beim Lagern: „Die Tabu-Schokolade muss kühl gelagert werden. Bei Zimmertemperatur bilden sich unangenehme, sandige Strukturen“, erklärt Chief Alchemist Schülke.

Die dicken, groben Barren werden bei Belyzium in Butterbrotpapier eingewickelt und bewusst grammweise verkauft. Das ist ein weiterer Punkt, auf den die Macher großen Wert legen: Es soll Raum fürs Ausprobieren bleiben. Der Kunde muss sich nicht für eine Sorte entscheiden, er kann mehrere testen und sogar Kakaobohnen in gerösteter und roher Form kaufen. „Das ist das Tolle hier an unserem Ladencafé, hier wollen sich die Leute auch auf Experimente einlassen. Ich kann also morgens aufstehen und sagen: Darauf hab ich Lust, das mache ich“, freut sich Schülke. Er tüftelt im Moment an der perfekten Rezeptur für eine Nusschokolade, die Kürbiskern-Variante und die mit Sauerkirschen sind schon perfekt. Nur eine Sache kommt ihm nicht in die Tafel: „Das einzige Dogma, was wir dem Kunden passiv aufzwingen, ist, dass wir keine Milchprodukte verwenden.“ (azi)

Belyzium
Lottumstraße 15, Mitte,
www.belyzium.com



Die Kakaobohnen kommen aus Belize, wo sie von Maya-Farmern angebaut werden. Durch das richtige Röstverfahren werden sie besonders fruchtig