

Genussblogger im Schokoladenhimmel

Schokolade: Wer beim Lesen dieser Überschrift an Reuegefühle bei übermäßigem Schokoladenkonsum denkt, der braucht dringend Aufklärung. Diese gab es im Rahmen eines Treffens unter Genuss-Bloggern („Tagebuchschreiber“ im Internet)

Es geht tatsächlich nicht um „Blocker“, sondern um „Blogger“, internetisch für „Web-Logger“, d.h. um Autoren, die im Internet eine Art Tage- oder Notizenbuch führen. Weblogs gibt es in den verschiedensten Ausrichtungen und zu den unterschiedlichsten Themenbereichen, politisch, literarisch, kulturell, sportlich, technisch - und eben auch gastronomisch. Ein Blog lebt von der Rückmeldung der Leser, von Querverbindungen, Diskussionen und Debatten. Aber da auch Web-Logger, und wahrscheinlich besonders Genussblogger, Menschen aus Fleisch und Blut sind, die sich gerne auch einmal real und nicht nur virtuell im Internet treffen möchten, initiierte Thorsten Sommer, der Speisekarten-Blogger (www.speisekarten-seite.de) im vergangenen Jahr das erste Treffen interessierter Genussblogger im Wolfsburger Ritz-Carlton. Für 2006 wurde ein zweites Treffen in Heidelberg vereinbart, organisiert von Theo Huesmann (www.gumia.de) und Thomas Lippert, dem Kellermeister des Heidelberger Weinguts Clauer (www.winzerblog.de).

Spätestens in dieser Phase war es wohl unvermeidlich, dass Erik Pratsch auf das Treffen und zu den Organisatoren stieß. Und sie auf die Hotelfachschule aufmerksam machte. Mehr als ein Dutzend Genussblogger aus ganz Deutschland und der Schweiz trafen sich schließlich am 28. Januar, einem Samstagnachmittag, in der Schule: Zu einer Führung, vor allem aber zu einem Schokoladenseminar, das die Hofa-Absolventinnen Michaela Schupp und Carolin Schütze gestalteten. Die Beiden betreiben seit dem vergangenen Jahr einen Internet-Versand handwerklich gefertigter Schokoladen aus edelsten Kakaobohnen bestimmter Anbaugebiete (www.chocolate-de-luxe.de). Nach einem anschaulichen Vortrag zur Entwicklung des Schokoladenkonsums, zur Herstellung hochwertiger Schokolade und zu den heutigen Marktverhältnissen ging es an die konzentrierte Verkostung. Die beiden hatten einen beeindruckenden Querschnitt aus ihrem Programm mitgebracht, und nach einigen Durchgängen ließen sich die Unterschiede in Bezug auf Kakaosorte und Kakaoanteil deutlich erschmecken. Eine Harmonieverkostung mit einem südafrikanischen Rotwein verdeutlichte die Analogie zu Weindegustationen. Und wie bei Wein gilt auch bei Schokolade: Die Geschmäcker sind verschieden, und auch die Runde der Genussblogger fand keinen einhelligen Favoriten.

Wer mehr über Teilnehmer und weitere Themen des Treffens wissen möchte, der kann im Internet über die erwähnten Adressen jede Menge Berichte, Fotos und Meinungen finden



Süße Vielfalt und Verführung: Michaela Schupp, Carolin Schütze und Schokolade

der
Hotelfachmann