

Schokolade mit Anspruch **Museum für eine Bratwurst**

Der schwäbische Chocolatier Eberhard Schell hat es mit seinen Erzeugnissen zu Weltruf gebracht. Bei der Herstellung hat er auch den sozialen Aspekt im Blick - und die Umwelt. *Von Rainer Lang*

Wenn er einmal Feuer gefangen hat, gibt es kein Halten mehr. Ohne brennende Leidenschaft für die Sache wäre Eberhard Schell nicht zu einem Chocolatier mit Weltruf geworden. Selbst bei Hollywoodstars sind seine feinen Pralinen und Schokoladen begehrt. „Auch nach Japan und China habe ich schon geliefert“, freut sich Schell.

Jetzt hat der 58-Jährige einen langgehegten Wunsch umgesetzt. „Bean to Bar“ - von der Bohne bis zur Tafel - heißt das Produktionsverfahren, bei dem die gesamte Schokolade unter einem Dach hergestellt wird. Schell kauft keine fertige Masse ein, sondern verarbeitet alle Bestandteile vor Ort in seinem Betrieb in Gundelsheim bei Heilbronn. Nach eigenen Angaben zählt Schell damit zu den Vorreitern auf dem Schokoladenmarkt.

Auf hohe Qualität hat der Baden-Württemberger stets Wert gelegt. Schokolade besteht bei Schell aus bis zu 100 Prozent Kakao, sie gelte es mit allen Sinnen zu genießen, sagt der Chocolatier. Und erklärt, wie gute von zweitklassiger Ware zu unterscheiden ist. Wenn zum Beispiel beim Reiben zwischen Daumen und Zeigefinger krümelige Würstchen entstehen oder im Gaumen eine fettige Beschaffenheit zu spüren ist, dann ist das Produkt nicht besonders hochwertig. „Die Industrie hat den Verbrauchern den Geschmack von Kakao aberzogen“, klagt Schell. Industrieprodukte schmecken oft hauptsächlich nach Milch und Zucker.

Der vom Land Baden-Württemberg als „Genusshandwerker“ gewürdigte Kondi-



Fertig ist die Tafel: Chocolatier Schell mit einem Endprodukt.

tormeister ist bescheiden geblieben. Als gläubiger Mensch gehört für ihn Demut zum Leben. „Wer weiß, wie es mit unserem Betrieb weitergegangen wäre, wenn uns der Herrgott nicht einen Stein hingeworfen hätte. Daraus ist eine Erfolgsgeschichte geworden“, erinnert er sich.

Im Herzen des beschaulichen Städtchens Gundelsheim gelegen, hatte der Familienbetrieb aus Konditorei mit Café und Hotel in den 1990er Jahren mit dem Überleben zu kämpfen. Das 1924 vom Großvater gegründete Stammhaus hat Eberhard Schell nach seiner Ausbildung zum Konditormeister mit seiner Frau Annette, die aus dem Schmuckhandwerk kommt, 1990 übernommen. Inzwischen



Alles unter einem Dach: Eberhard Schell mit Kakobohnen in seinem Betrieb in Gundelsheim.

Fotos: Rainer Lang (2)

arbeiten auch die beiden Töchter Agnes als Betriebswirtin und Michaela als Konditormeisterin im Betrieb.

Mit dem Stein meint Schell eine Anfrage der Genossenschaft Neckarsulm-Gundesheimer Winzer im Jahre 1995. Sie regte an, mit ihrem Weinessig etwas Süßes zu kreieren. Daraus ist das „Essigschleckerle“ hervorgegangen. Die Praline wurde nicht nur zum Verkaufschlager, sondern schaffte es auch ins Guinness Buch der Rekorde, weil sie als erste Praline patentiert worden war. „Damit haben wir eine Nische entdeckt, die wir konsequent ausgebaut haben“, erzählt Schell.

30 Tonnen Kakao pro Jahr

Auf dieser Grundlage ist die Schokoladenmanufaktur entstanden, in der bis heute alle Produkte in Handarbeit hergestellt werden. Weil das Stammhaus in der Innenstadt aus allen Nähten platzte, wurde 2007 eine Produktionshalle im Gewerbegebiet errichtet. Hier werden pro Jahr rund 30 Tonnen Kakao verarbeitet. In Kooperation mit dem Staatsweingut Weinsberg entwickelte Schell die erste Weinpraline. Danach widmete er sich in Zusammenarbeit mit Weingütern im In- und Ausland sowie diversen Sommeliers der Verschmelzung von Wein und Schokolade. Über diese Kombination hat Schell ein Buch verfasst - und als Ausdruck der flüssig-süßen Verbindung die Champagnerpraline kreiert.

Bei aller Hingabe zur Schokolade sieht Schell auch die kritischen Seiten der Produktion, die in aller Regel auf Ausbeutung von Arbeitskräften in den Ka-

kao-Plantagen und ökologisch bedenklichen Anbaumethoden beruht. Seinen Anbietern in Lateinamerika, Afrika und Asien zahlt Schell mit Blick auf diese Missstände einen fairen Preis für ihre Kakobohnen, wie er sagt. Damit ihre Familien davon leben können.

Zudem baut der Gundelsheimer inzwischen in Indonesien - einem traditionellen Herkunftsland hochwertigen Kakao - den Schokoladengrundstoff in eigener Regie an. Grundlage dafür ist eine Kooperation mit der in Stuttgart ansässigen gemeinnützigen Organisation Fairventures Worldwide, die sich auf die Wiederaufforstung erodierter Urwaldflä-

chen mit schnell wachsenden Bäumen spezialisiert hat. Der Sengonbaum wächst auch auf gerodeten und ausgetrockneten Böden, die nicht mehr nutzbar sind, und macht sie durch Bildung von Stickstoff wieder fruchtbar. Die Gewächse seien darüber hinaus ideale Schattenspendler für die Kakaoanlagen, erklärt Schell.

Mit seiner Tochter Michaela reiste er vor drei Jahren auf die Insel Borneo, um dort selbst unter Sengonbäumen Kakao zu pflanzen einzusetzen. Seit das evangelische Hilfswerk Brot für die Welt in die Förderung des Projekts eingestiegen ist, nimmt das Vorhaben Fahrt auf, Schell rechnet in einem Jahr mit der Ernte der ersten Bohnen. Den Kleinbauern vor Ort beschert die Aktion wieder eine Existenzgrundlage, die sie angesichts der Abholzung des Urwalds und riesiger Palmölplantagen, die meist im Auftrag ausländischer Konzerne in den Regenwäldern angelegt wurden, verloren hatten. Zudem trägt die Wiederaufforstung auf Borneo, die ohne Einsatz von Kunstdünger und Pestiziden auskommt, zum Erhalt des Lebensraumes der vom Aussterben bedrohten Orang-Utans bei.

Für die Kakaoanlagen, die aus dem Projektgebiet von Fairventures in Kalimantan, dem indonesischen Teil Borneos, stammen, hat der Chocolatier eine besondere Verwendung. Sie sind für die Herstellung von „Urwaldschokolade“ gedacht, die sowohl mit ihrem Namen als auch dem Design der Verpackung daran erinnern will, wie wichtig der Schutz der Wälder weltweit ist. Mensch, Tier und Klima profitieren davon.

Bäume fürs Klima

Eberhard Schell will mit seinen „Ursprung“- und „Urwald“-Schokoladen zum Klimaschutz beitragen. Deshalb geht ein Teil der Erlöse an die Organisation Fairventures, die auf die Wiederaufforstung erodierter Tropenwaldflächen spezialisiert ist. Finanziert werden von ihr nicht nur Pflanzen-Setzlinge, sondern auch die Aufzucht, Bodenbearbeitung sowie die Schulung der Kleinbauern vor Ort. In Indonesien profitieren rund 3000 Kakao-Anbauer davon. Die Renaturierung der Flächen trägt auch zum Erhalt der Biodiversität und zum Schutz bedrohter Tierarten bei. Fairventures hat bereits 1,4 Millionen Bäume gepflanzt, die rund 100 000 Tonnen CO₂ binden.

www.bean-to-bar.schell-schokoladen.de und www.fairventures.org

Sie bereichert Frühstücksbüffets, passt zu dritt in ein Brötchen und wurde schon von Goethe lobend erwähnt: Die Nürnberger Bratwurst ist Deutschlands kleinste Bratwurst, bekannt ist sie aber weit über die Landesgrenzen hinaus. Neben Christkindlesmarkt, Lebkuchen und Albrecht Dürer ist die Wurst das touristische Aushängeschild der zweitgrößten Stadt Bayerns. Höchste Zeit also, dass sie ein eigenes Museum bekommt. Wie ihre Thüringer Schwester steht die Nürnberger Rostbratwurst seit 2003 unter dem besonderen Schutz der EU - und reiht sich damit unter Delikatessen wie Champagner und Parmaschinken ein.

Seitdem darf sich nur eine Bratwurst Nürnberger nennen, die dort hergestellt wurde. Sie muss sieben bis neun Zentimeter lang sein und 20 bis 25 Gramm wiegen. Das sei historisch zwar nicht belegt, sagt Rainer Heimler vom Schutzverband Nürnberger Bratwürste. „Was aber gesichert ist, ist die Rezeptur.“ Typisch für die mittelgroße Wurst aus Schweinefleisch sei die Majoran-Note, die man immer rausschmecken müsse.

All das erfährt man im neuen Bratwurstmuseum, das der Schutzverband gegründet hat. Es ist nach dem Bratwurstmuseum im thüringischen Mühlhausen das zweite in Deutschland, in dem es um die Wurst geht. Auf 100 Quadratmetern kann man dort mehr als 700 Jahre Wurstgeschichte erleben und sich anhand von Schautafeln, Bildschirmen und Expo-



FOTO: DANIEL KARIMANN

Von der EU geschützt: die Nürnberger Bratwurst.

matenüber Herstellung und Rezeptur informieren. Eine echte Bratwurst ist allerdings nicht zu finden. Besucher müssen sie sich mit einer Videoinstallation begnügen, die Bratwürste auf einem Grill zeigt.

Schon im 19. Jahrhundert pilgerten Reisende nach Nürnberg, um in einem der berühmten Wirtshäuser Bratwürste zu essen. Einst waren sie ein Arme-Leute-Essen, das Garküchen im Straßenverkauf anboten. Noch heute gibt es die „Drei im Wegla“ - drei Würste im Brötchen - traditionell auf die Hand. Es seien mit die ersten Fast-Food-Produkte gewesen, sagt Astrid Donalies von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Wegen des oft hohen Fettgehalts empfiehlt sie: in Maßen und selten genießen. *Irena Güttel*

Vögel in unseren Gefilden

„Fliegendes Kreuz“: der Kormoran (Phalacrocorax carbo)

Das Brutgebiet des Kormorans erstreckt sich lückenhaft von Westeuropa bis Ostasien, Australien, Afrika, das östliche Nordamerika und Grönland. In vielen Regionen dieser weiten Verbreitzungszone lebt er im Einklang mit verschiedenen anderen fischfressenden Vogel- und Tierarten sowie einer überwiegend vom Fischfang lebenden Bevölkerung.

In Mitteleuropa wurde der Kormoran im 19. und frühen 20. Jahrhundert stark verfolgt, was zu seiner fast vollständigen Vertreibung bzw. Ausrottung führte. Seit 1980 ist der Kormoran in allen Ländern der EU durch die Vogelschutzrichtlinie geschützt. Seither begannen die Brutbestände wieder anzuwachsen. Dank des Schutzes der Brutkolonien im Norden hat der Winterbestand in Baden-Württemberg deutlich zugenommen. An einzelnen Stellen hat sich der Kormoran sogar in unseren Breiten als Brutvogel angesiedelt. Damit er tief tauchen und Fische verfolgen kann, fettet er sein Gefieder

Chance, ihn zu sehen



Merkmale

Etwa doppelt so groß wie eine Rabenkrähe. Schwarz mit grünlichem Schimmer und weißem Gesichtsfleck - kräftiger, hakenförmiger Schnabel. Im Sommer weißer Fleck an den Schenkeln. Sitzt in aufrechter Haltung.

Beobachtungszeit

Ganzjährig

Noch Fragen?

vogelfrage.an.tobiaseppel@gmail.com



Der Kormoran-Bestand hat sich erholt. Foto: Bernhard Etspüler www.birdingtours.de

nicht ein. Dass er es danach trocken muss, unterscheidet ihn von anderen Wasservögeln. Mit seinen zum Trocknen ausgebreiteten Flügeln fällt der Kormoran sofort auf.

Die perfekten Taucher fischen ob des höheren Jagderfolgs oft gemeinsam und sind schon beim Anflug auf die fischreichen Gewässer als „fliegendes Kreuz“ zu erkennen. Dort kann man sie ausgezeichnet bei ihren zum Teil minutenlangen und bis zu 30 Meter tiefen Tauchgängen beobachten - oder wenn sie auf Steinen, Ästen oder Sandbänken rasten und ihr Gefieder trocken lassen. Dabei lassen sich besonders gut die an Edelsteine erinnernden grünen Augen und die kleinsten Facetten ihres schönen Gefieders bewundern. Auch aktiv ziehende Kormorane sind bei uns, oft abseits von Gewässern, zu beobachten. Sie fliegen dann ähnlich Gänsen oder Kranichen in V-Formationen. Inzwischen gilt der Kormoran bei uns als ungefährdet. *Tobias Eppele*