

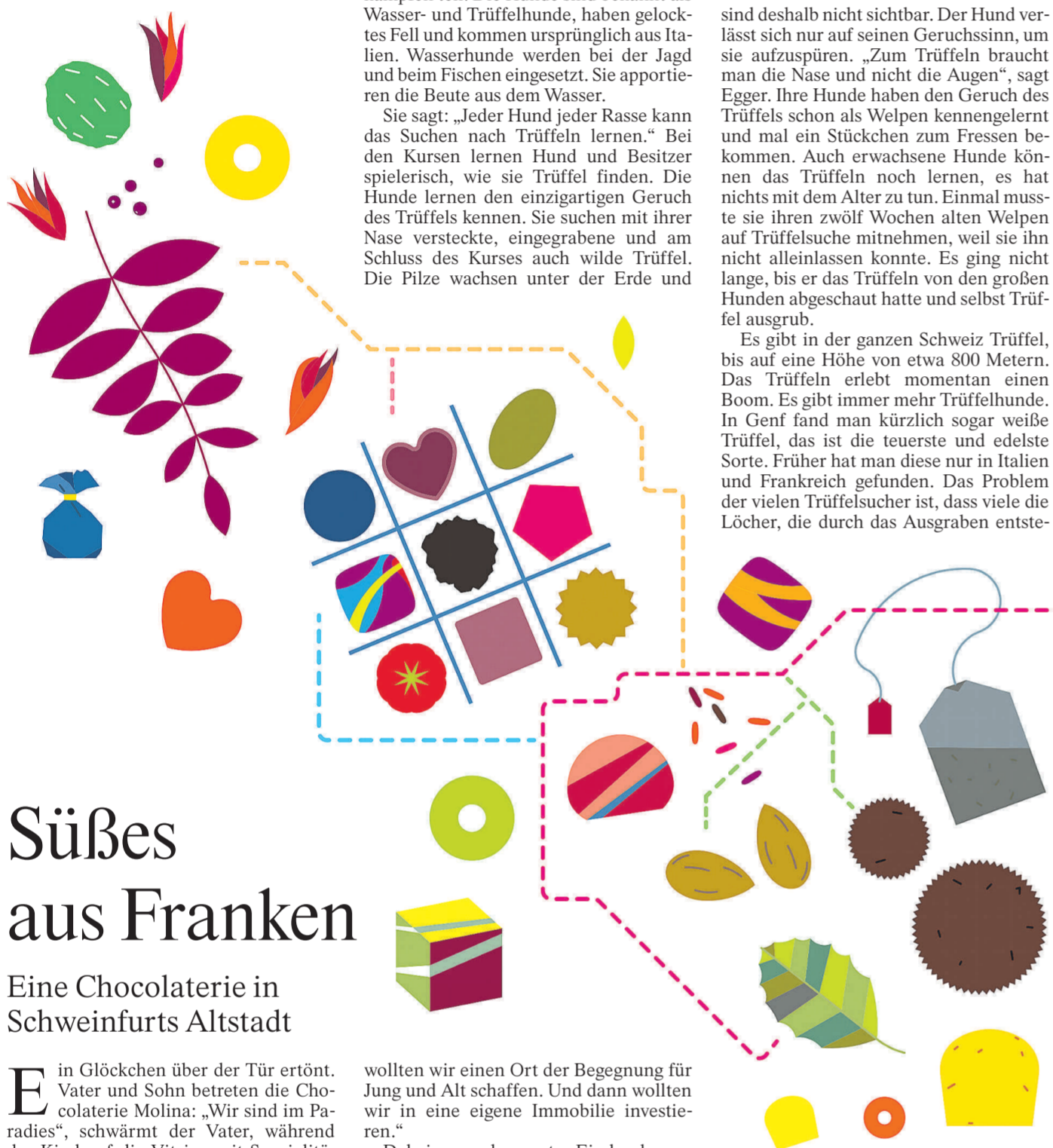
Lauter schmackhafte Dinge

Feinste Schokolade aus Franken.

Schweizer Hunde auf lukrativer Trüffelsuche.

Zu Gast in Portos alter Konditorei.

Javas Gewürze im schwäbischen Basar.



Süßes aus Franken

Eine Chocolaterie in Schweinfurts Altstadt

Ein Glöckchen über der Tür ertönt. Vater und Sohn betreten die Chocolaterie Molina: „Wir sind im Paradies“, schwärmt der Vater, während das Kind auf die Vitrine mit Spezialitäten blickt. Am Zeughaus in Schweinfurt ist im Frühjahr die Chocolaterie Molina eingezogen. Der Preis für einen Schokoladentüffel liegt je nach Kreation bei einem Euro oder etwas darüber. Bestellungen im Warenwert zwischen 250 und 7500 Euro sind nach Angaben der Besitzerin Linda Gahn-Becker für besondere Anlässe durchaus üblich neben dem normalen Ladengeschäft in dem kernsanierten, denkmalgeschützten Haus. Nach zweijähriger Zusammenarbeit mit der Sanierungsstelle hat sie das Haus gekauft und innerhalb von sieben Monaten renoviert. Es gibt den Laden, ein Atelier und ein Café, ein Außenbereich soll folgen. Vitrine und Regale gehen mit ihrem dunklen, rustikalen Holz eine Melange mit dem zarten Rosa der Wand und der klassischen Hintergrundmusik ein.

„Meine erste Chocolaterie habe ich 2003 in Wetzlar eröffnet, nachdem ich den Film „Chocolat“ gesehen hatte, das war die Initialzündung, doch dort ging es nur um den Wiederverkauf von hochwertiger italienischer und französischer Schokolade, und das reichte mir nicht, ich wollte mit diesem wirklich tollen Material selbst umgehen und mich komplett ausleben.“ Die frühere Sozialarbeiterin las Fachliteratur und belegte Blockseminare an der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft in Solingen. „In Deutschland ist der Beruf des Chocolatiers kein anerkannter Beruf, deswegen hatten diese Seminare für mich große Bedeutung und außerdem den Gegenwert eines Kleinwagens“, sagt sie. Monika Schmidt stieß hinzu, sodass sie sich ganz ihren Kreationen widmen konnte: „Ich war zuvor Chefärzt-Sekretärin, aber ich liebe einfach den Umgang mit Kunden, Frau Gahn-Becker und ich ergänzen uns als Persönlichkeiten sehr gut“, sagt Schmidt. So fiel die Namensgebung leicht, Monika + Linda ergibt Molina.

„Wir wollten noch mal ganz von vorne anfangen“, erklärt Schmidt den weiteren Umzug von Gießen nach Schweinfurt. Gahn-Becker fügt hinzu: „Wir lieben Gießen und sind ja nicht aus der Welt, der treue Stammkundenkreis wird weiterhin beliefert, in der Hauptsache dort konnten wir bis zu 2500 Trüffel in 16-Stunden-Schichten von Hand fertigen. Wir haben uns aber in das Frankenland verliebt, noch dazu hat eine Studentenstadt eine ganz eigene, besondere Dynamik, hier

An einem milden Herbstabend ist Jacqueline Egger mit ihrer Hündin Lioba in einem Wald in der Ostschweiz unterwegs. Es sieht so aus, als ob sie einfach spazieren. Aber das scheint nur so, denn sie sind auf Trüffelsuche. Eigentlich wollen sie nicht gesehen und beobachtet werden. Jeder Trüffelsucher hat seine eigenen Plätze, an denen er die begehrten Pilze findet. Diese Plätze werden nicht verraten, damit kein anderer sie vorher plündern kann. Deshalb wird der genaue Standort auch nicht genannt. Es wird ein großes Geheimnis darum gemacht, wo sich die Trüffel befinden. Jeder Trüffelsucher muss seine eigenen Erfahrungen sammeln.

Die 52-Jährige mit den kurzen, dunklen Haaren ist bodenständig. Die ausgebildete Homöopathin und Hundezüchterin arbeitet in Teilzeit als Lehrerin an einer Primarschule. Die leidenschaftliche Hundebesitzerin lebt mit ihren sechs Lagotto-Romagnolo im appenzelischen Rehetobel und geht mit ihnen auf Trüffelsuche. Jacqueline Egger leitet auch Trüffelkurse und nimmt mit ihren Tieren an Wettkämpfen teil. Die Hunde sind bekannt als Wasser- und Trüffelhunde, haben gelocktes Fell und kommen ursprünglich aus Italien. Wasserhunde werden bei der Jagd und beim Fischen eingesetzt. Sie apportieren die Beute aus dem Wasser.

Sie sagt: „Jeder Hund jeder Rasse kann das Suchen nach Trüffeln lernen.“ Bei den Kursen lernen Hund und Besitzer spielerisch, wie sie Trüffel finden. Die Hunde lernen den einzigartigen Geruch des Trüffels kennen. Sie suchen mit ihrer Nase versteckte, eingegrabene und am Schluss des Kurses auch wilde Trüffel. Die Pilze wachsen unter der Erde und

Hund sucht Pilz

Nase ganz vorn: Eine Schweizerin sucht mit ihren Hunden Trüffel. Gerne unbeobachtet von der Konkurrenz oder ganz offiziell beim Speed-Trüffeln.

sind deshalb nicht sichtbar. Der Hund verlässt sich nur auf seinen Geruchssinn, um sie aufzuspüren. „Zum Trüffeln braucht man die Nase und nicht die Augen“, sagt Egger. Ihre Hunde haben den Geruch des Trüffels schon als Welpen kennengelernt und mal ein Stückchen zum Fressen bekommen. Auch erwachsene Hunde können das Trüffeln noch lernen, es hat nichts mit dem Alter zu tun. Einmal musste sie ihren zwölf Wochen alten Welpen auf Trüffelsuche mitnehmen, weil sie ihn nicht alleinlassen konnte. Es ging nicht lange, bis er das Trüffel von den großen Hunden abgeschaut hatte und selbst Trüffel ausgrub.

Es gibt in der ganzen Schweiz Trüffel, bis auf eine Höhe von etwa 800 Metern. Das Trüffel erlebt momentan einen Boom. Es gibt immer mehr Trüffelhunde. In Genf fand man kürzlich sogar weiße Trüffel, das ist die teuerste und edelste Sorte. Früher hat man diese nur in Italien und Frankreich gefunden. Das Problem der vielen Trüffelsucher ist, dass viele die Löcher, die durch das Ausgraben entste-

hen, nicht mehr verschließen. Dann wachsen dort im nächsten Jahr keine Trüffel mehr, weil die Sporen durch das Licht absterben. Nicht alle Trüffel sind essbar, und jede Art schmeckt etwas anders.

Trüffel sind empfindlich für Umwelteinflüsse, sie können nicht überall wachsen. Sie leben in einer symbiotischen Beziehung mit bestimmten Bäumen oder Büschen wie zum Beispiel Eiche und Hasel. Auch der pH-Wert des Bodens, die Feuchtigkeit und Lichteinstrahlung haben einen Einfluss auf das Vorkommen. Die meisten Versuche, die weißen Trüffel in speziell angelegten Trüffelplantagen anzubauen, sind gescheitert. Es sind auch noch keine Methoden bekannt, wie man Trüffel mechanisch ernten kann. Das heißt, für die Trüffelsuche ist man weiterhin auf Tiere, meistens Hunde, angewiesen. Jacqueline Egger wurde einmal angefragt, ob sie eine Trüffelplantage absuchen könnte. Der Besitzer hatte sie vor einigen Jahren auf seinem Grundstück angelegt. Auf der Fläche der Plantage fanden ihre Hunde jedoch keine Trüffel. Aber 300 Meter davon entfernt, am Waldrand, haben sie innerhalb von 20 Minuten 400 Gramm Trüffel ausgegraben.

Die Hunde von Jacqueline Egger sind extrem schnell bei der Trüffelsuche. Sie graben die Trüffel meistens selber aus, dürfen sie aber nicht fressen, obwohl sie ihnen auch schmecken würden. Die Hun-

de werden dann belohnt, das Loch wird verschlossen. Ist der Trüffel nicht für den menschlichen Verzehr geeignet, bekommen die Hunde auch mal einen als Belohnung. Heute kann Egger nicht mehr zwei Hunde gleichzeitig mitnehmen. Die Hunde sind so schnell beim Finden, dass sie es nicht mehr schafft, ihnen die Trüffel abzunehmen, bevor sie aufgefressen werden. Die Hunde konnten Erfahrung sammeln und wurden effizienter bei der Suche. Deshalb geht sie nur noch mit einem Hund. Auch auf einem normalen Spaziergang finden ihre Hunde Trüffel. „Wenn es Trüffel hat, graben meine Hunde sie aus.“

Sie nimmt mit ihren Hunden erfolgreich an Trüffel-Wettbewerben teil. In einem etwa 25 Meter mal 25 Meter großen Feld sind drei Trüffel versteckt, meistens hat es darin auch noch wild wachsende Trüffel. Der Besitzer muss mit seinem Hund in 15 Minuten die Trüffel finden. Dabei werden Hund und Besitzer bewertet: Wie viele Trüffel der Hund gefunden hat, wie der Hund sucht, wie sich der Besitzer verhält, ob der Hund abrufbar ist und noch viele weitere Kriterien werden beurteilt. Das ergibt dann eine Wertung in der entsprechenden Altersklasse. Die Hunde von Egger trüffeln „Eccellente“, das ist die beste Auszeichnung, die erreicht werden kann. Vergangenes Jahr wurde eine neue Disziplin eingeführt: das Speed-Trüffeln. Dabei treten zwei Hunde im K.-o.-Prinzip gegeneinander an. Beide Hunde sind im gleichen, abgesteckten Feld auf der Suche, und der Hund, der in der vorgegebenen Zeit mehr Trüffel findet, gewinnt und kommt eine Runde weiter. Jacqueline Egger hat ohne große Erwartungen mit zwei Hunden daran teilgenommen. Am Schluss traten ihre beiden Tiere im Finale um den ersten und den zweiten Platz an.

Fabienne Bänziger, Kantonsschule Trogen



Gelb, süß, begehrt

Köstliches aus Portos Confeitaria do Bolhão

Jeden Tag geht José Fernandez in die Confeitaria do Bolhão. Mit ihrer gemütlichen, aber belebten Atmosphäre hat die 1896 gegründete Konditorei noch denselben Charakter wie vor 122 Jahren. Seit 1998 ist Fernandez zweiter Geschäftsführer der Confeitaria im Herzen von Porto, die zuerst von reichen Leuten besucht wurde: Die Frauen wurden jeden Morgen von ihren Chauffeuren hingefahren, um dort zu frühstücken, damit sie danach ihre frischen Lebensmittel im Mercado do Bolhão kaufen konnten. Immer noch hat die Konditorei dieselbe bemalte hohe Decke mit großen Blumen und nackten Frauen und die schönen Glaswände. „Die traditionellen Kuchen, wie Bolo Rei, Pão de Ló, Pastel de Nata, und unsere eigenen Spezialitäten, die Tigelinha do Bolhão und den typischen Kuchen von São João, gibt es wie immer. Die Brotsorten wurden aber von mir eingeführt“, sagt der Besitzer.

Bolo Rei ist ein typischer Weihnachtskuchen, der mit vielen Obstsorten, wie Kirschen, Orangen, Birnen, Feigen, Kürbis und Trockenfrüchten, gebacken wird. Dieser Kuchen hat die Form eines Rings mit einem Loch in der Mitte, sieht gelblich aus und wird mit Zuckerflecken bestreut. „Ach, unser Pão de Ló wird von allen geschätzt, von unseren Stammkunden, aber auch von den Touristen, die davon in den Reisebüchern gelesen haben. Wenn die Personen es probieren, staunen sie, nicht nur wegen der Farbe, sondern

auch wegen der weichen Konsistenz des Kuchens“, sagt José Fernandez fröhlich. Pão de Ló hat eine intensive gelbe Farbe, wegen der Zutaten, die fast nur Eier und Zucker sind, und ist sehr groß. Pão de Ló wird zu Ostern, aber auch zu Weihnachten und im Karneval gegessen.

Gegen 11 Uhr morgens hört man die lebhaften Gespräche der Touristen und der Stammkunden, die am Frühstückstisch mit Stühlen rücken. Es duftet nach frischen Brötchen und warmen Croissants. „Na klar, unsere Pastéis de Nata wird man nie vergessen! Jeder, der uns besucht, ist auf jeden Fall ein Pastel de Nata! Sogar die Touristen, die nicht wissen, was das ist, fragen uns, welcher der Kuchen das ist, um diese typisch portugiesische Süßigkeit zu probieren.“ Pastel de Nata heißt in Lissabon Pastel de Belém. Diese Süßigkeit sieht gelbbraun aus, ist von Blätterteig umgeben, die Cremefüllung schmeckt nach Zimt und Zitrone.

Die Confeitaria do Bolhão hat nicht nur Croissants, Brot und Süßspeisen, sondern eine große Anzahl verschiedener Produkte wie Konserven mit Sardinen oder Tintenfisch, Käsesorten und Portwein im Angebot. Der Raum mit den alten Stühlen ist um 17 Uhr voller Gäste. Die großen Vitrinen, die morgens gefüllt waren, sind aber fast leer. „Unsere Tigelinha do Bolhão wird jeden Tag, mehr als zehnmal frisch gebacken! Alle mögen sie, weil sie sich von allen anderen Kuchen unterscheidet. Die Tigelinha do Bolhão ist rund und sieht aus wie ein Pastel de Nata. Sie hat eine Mischung aus Kokosnuss und andere geheime Zutaten. Die Grundlage ist ein Blätterteig, und wenn sie noch heiß ist, hört man wirklich das Geräusch des zerknackenden Blätterteigs“, sagt der Geschäftsführer. In Porto ist der Stadtteil São João. Deswegen haben die Konditoren den Kuchen Bolo de São João erfunden, der nur für den Johannistag gebacken wird. Ende Juni, wenn dieses Fest gefeiert wird, genießen die Portugiesen den salzigen Kuchen, der aus Räucherwurst, Speck, Schinken und Würstchen gemacht wird. Er sieht wie eine große Semmel aus. „Unsere Konditorei wurde immer sehr besucht. Seit einigen Jahren kommen Touristen aus China, Spanien, Frankreich, Deutschland, um unsere Konditorei kennenzulernen. Das freut uns natürlich“, sagt José Fernandez stolz.

Francisca Corga, Deutsche Schule zu Porto

Frankfurter Allgemeine
ZEITUNG IN DER SCHULE

Verantwortlich: Dr. Ursula Kals

Pädagogische Betreuung:
IZOP-Institut zur Objektivierung
von Lern- und Prüfungsverfahren, Aachen

Ansprechpartner:
Norbert Delhey

An dem Projekt „Jugend schreibt“ nehmen teil:
Aachen, St. Ursula Gymnasium • Amaroussion (Griechenland), Deutsche Schule Athen • Aschaffenburg, Karl-Theodor-v.-Dalberg-Gymnasium • Bad Bergzabern, Gymnasium im Alfred-Grosser-Schulzentrum • Bad Ems, Goethe-Gymnasium • Bad Oldesloe, Ida-Ehre-Schule • Berlin, Droste-Hülshoff-Gymnasium, Eckener-Gymnasium, Katholische Schule Liebfrauen, Staatl. Ballettschule und Schule für Artistik, Wilma-Rudolph-Oberschule • Bernau, Oberstufenzentrum Barnim • Bielefeld, Brackweder Gymnasium • Brackenheim, Zabergrub-Gymnasium • Brixen (Italien), Erbschutzzentrum J. Ph. Fallmerayer • Celle, Hermann-Billing-Gymnasium • Cochem, Martin-von-Cochem-Gymnasium • Cottbus, Pücklergymnasium • Dortmund, Konrad-Klepping-Berufskolleg • Dresden, Romain-Rolland-Gymnasium • Dürmersheim, Wilhelm-Hausenstein-Gymnasium • Eisenach, Staatliches Berufsschulzentrum Ludwig Erhard • Eschwege, Oberstufengymnasium • Frankfurt/Liebigschule, Max-Beckmann-Schule, Neue Gymnasiale Oberstufe, Otto-Hahn-Schule • Freigericht, Kopernikus-Schule • Friesoythe, Albertus-Magnus-Gymnasium • Fürth, Helene-Lange-Gymnasium • Fulda, Marienschule (Gym. für Mädchen) • Geisenheim, Internatsschule Schloss Hansenberg • Gelnhausen, Gimmelschulhaus-Gymnasium • Gemersheim, Johann-Wolfgang-Goethe-Gymnasium • Lintz am Rhein, Martini-Gymnasium • Kiel, Max-Planck-Schule • Koblenz, Carl-Benz-Schule • Köln, Elisabeth-von-Thüringen-Gymnasium • Konz, Gymnasium • Lehre, Gymnasium • Limburg/Lahn, Adolf-Reichwein-Schule • Lindau, Bodensee-Gymnasium • Linz am Rhein, Martini-Gymnasium • Lippstadt, Europaschule Ostendort-Gymnasium • Ludwigschafen, Geschwister-Scholl-Gymnasium • Marbella (Spanien), Colegio Alemán de Málaga • Markneukirchen, Gymnasium

Markneukirchen • München, Städt. Adolf-Weber-Gymnasium, Städtisches Louise-Schroeder-Gymnasium, Waldorfschule Schwabing, Wilhelm-Hausenstein-Gymnasium • Münster, Marienschule - Bischoff, Mädchengym., Schillergymnasium • Neulenburg, Goetheschule • Neustadt/Weinstraße, Kurfürst-Rupprecht-Gymnasium • Niebüll, Berufliche Schule Nordfriesland • Nordhausen, Staatl. Gymnasium „Wilhelm von Humboldt“ • Nürnberg, Bertolt-Brecht-Schule, Johannes-Scharer-Gymnasium • Ober-Ramstadt, Georg-Christoph-Lichtenberg-Schule • Oldenburg, Herbartgymnasium • Papenburg, Gymnasium • Plochingen, Gymnasium • Porto (Portugal), Deutsche Schule zu Porto • Potsdam, Voltairerschule • Radolfzell, Friedrich-Hecker-Gymnasium • Regensburg, Berufliche Oberschule • Rheda-Wiedenbrunn, Reckenberg-Berufskolleg • Rosenheim, Staatl. Karolinen-Gymnasium • Rostock, Christophorus-Gymnasium • Saarbrücken, Ludwigs-Gymnasium • Satu Mare (Rumänien), Nationalkolleg Kőlcsey Ferenc Sathmar • Schwanebrunn, Waldschule • Schweinfurt, Bayernkolleg • Schwetzingen, Carl-Theodor-Schule • Sofia (Bulgarien), Galabov-Gymnasium • Stolberg, Goethe-Gymnasium • Stuttgart, Albertus-Magnus-Gymnasium • Tata (Ungarn), József-Eötvös-Gymnasium • Tausenstein, Gymnasium • Teheran (Iran), Österreichisches Kulturforum Teheran • Trier, BBS EHS Trier • Trogen (Schweiz), Kantonsschule • Welzheim, Limes-Gymnasium • Wetzikon (Schweiz), Kantonsschule Zürcher Oberland • Zagreb (Kroatien), Goethe-Institut.

Ein Hauch von Java an der Brenz

Ein Ehepaar und sein kleiner Gewürzhandel

Eine Symphonie der Düfte erfüllt den hellen, vom Boden bis zur Decke weiß gekachelten Raum. Einige stechen sofort in die Nase, so intensiv und fein sind sie. Manche kennt man bereits, sie lassen einen in Erinnerung an den Lieblingsasiaten oder einen Gewürzbasar schweifen. Im 20 Quadratmeter großen, fußbodenbeheizten Keller ihres Eigenheims im bayrischen Dörfchen Bächingen an der Brenz nahe der Baden-Württembergischen Grenze verarbeitet die Eheleute Patricia Ruf und der Gourmet Teguh Arifianto ihre Gewürze. Im Moment können sie noch nicht vom Gewürzhandel leben, sie sind beide berufstätig – er arbeitet beim Bayerischen Roten Kreuz, sie ist Zeichnerin in einem Ingenieurbüro. Ihren kleinen Laden öffnen sie deshalb nur an zwei Tagen in der Woche von 18 bis 20 Uhr, oder sie verkaufen die Gewürze über das Internet.

Teguh stammt aus einem Dorf mit elf Häusern auf der indonesischen Insel Java, das er regelmäßig besucht. Dort hat er auf einem grün bewaldeten Hügel seine zwei Hektar große Gewürzplantage aufgebaut. „Das habe ich alles selber gemacht, mit meinen Händen.“ Die ersten Gewürze der damals 1300 Quadratmeter kleinen Plantage waren nur für den Eigenbedarf gedacht, bis ein Freund meinte: „Deine Sachen sind so gut, verkauf sie doch!“ Vor drei Jahren ließ das Paar Gewürze und Plantage bio-zertifizieren. Das Besondere? „Es gibt kein Plastik bei uns.“ Das ist auf Java außergewöhnlich, die Bewohner kennen keine Mülltrennung, geschweige denn eine richtige Müllentsorgung. „Überall dieser Dreck!“, sagt er.

In seiner Heimat werde fast jedes Produkt in Plastik eingepackt. Der Verpackungsmüll lande einfach auf der Straße, oder jeder verbrennt seinen Müll selbst. Bei dem Projekt „Jawa Organik“ geht es auch um das Umdenken. Teguh's großer Wunsch ist

ein sauberes Dorf. „Man muss die Mentalität ändern. An Umwelt denkt dort keiner.“ Auf seinem Grundstück hat er einen Brunnen gebaut, zu dem alle Zugang haben. Nachdem Patricia und Teguh sich den Respekt der Dorfbewohner erarbeitet hatten, bezogen sie sie ein. „Wir sind wie Familie“, sagt Teguh. An den Randstreifen darf „die Familie“ ihre eigenen Lebensmittel wie Salat oder Mais anpflanzen. Ein Herzensanliegen ist dem Paar neben dem Fortschritt der Schutz dieses Paradieses, das die Heimat des vom Aussterben bedrohten Lutung-Affen ist, der das Logo von Java Organik ziert. „Jedes Jahr sterben 200 bis 300 Tiere, und es gibt nur noch an die 1200 Lutungs“, erklärt Patricia.

Im Kellerladen verkauft das Paar selbstgemachte Tees, Gewürze, Gewürzmischungen, Dips, Soßenmischungen und Sambal-Ulek. Die Dips sind nach indonesischen Städten, die Tees nach Vulkanen benannt. Die Kreationen sind zu meist alte Rezepte, die Teguh neu komponiert. Die Naturprodukte werden in einem kleinen Raum, in dem 60 Prozent Luftfeuchtigkeit herrschen, mit einer silbernen Mühle zur Weiterverarbeitung und zum Verkauf gemahlen. Die Gewürze variieren von Jahr zu Jahr, denn Teguh betreibt Mehrfruchtanbau, jede Saison wird eine andere Pflanzenart angebaut, um den Boden qualitativ aufzubessern. Die Plantage wird von einem Inspektor regelmäßig auf Rohstoffe und Schädlinge untersucht. Um Schädlinge fernzuhalten, hat Teguh eine Mischung aus Wurzeln, Blättern und Knollen kreiert, die aus dem Wald stammen. Auch die Bewässerungsanlage oder Dünger in Form von „Häsen-Urin“ hat er sich ausgedacht. Und er hat eine Maschine zum Schneiden der frisch geernteten Produkte entwickelt. „Davor wurde alles sehr mühsam per Hand geerntet und geschnitten.“ Nach der Ernte werden die Gewürze gewaschen und für Wochen oder Monate in geflochtenen Bambuschalen von einem Meter Durchmesser an der Sonne getrocknet.

Den Transport übernimmt der Träger des Dorfes. Da die Plantage nicht mit Fahrzeugen zugänglich ist, muss er die Waren bis zur einen Kilometer entfernten Straße bringen, von wo aus sie mit einem Auto zum Flughafen transportiert werden. In Zukunft sind weitere drei Hektar geplant. Schon davor gab es viele Schwierigkeiten, die nicht nur mit der Mentalität der Einheimischen zusammenhängen, die lieber mit der Hand als mit Maschinen arbeiten. Um herauszufinden, wie die verschiedenen Pflanzen auf die unterschiedlichen Wetterlagen reagieren, beobachtete Teguh die Pflanzen rund um die Uhr. „Die anderen haben gedacht, ich spinne“, lacht er. Er wünscht sich eine kleine Infrastruktur, mit Straßen, Fahrrädern und einer Kanalisation. „Aber es geht eben nur in kleinen Schritten voran.“

Fabienne Appel Dossenberger-Gymnasium, Günzburg