

VON BERND BUSSANG

BENRATH Die Geschichte des braunen Goldes beginnt vor mehr als 3000 Jahren in Mittelamerika. Die für ihre unermesslichen Goldschätze bekannten Maya entdecken die Kakao-Bohne als Grundstoff für Schokokade und machen sie zum Luxus-Gut. „Ebenso wie Gold wurde Kakao und Schokolade in dieser alten Kultur als Zahlungsmittel verwendet“, sagt Jasmin Beckonert. Die Genuss-Lust der Mayas hat die Jahrtausende überlebt und ist zum neuen Trend geworden: Edle Schokolade im ausgefallenen Sortiment ist gefragt wie nie. Nicht von ungefähr hat Jasmin Beckonert das Schriftzeichen der Mayas für Kakao als Logo für ihr Geschäft ausgewählt: „cacaogalerie“ heißt es und vereinigt Café und Chocolaterie an einem einladend wirkenden Ort, im „Herzen“ Benraths, an der Görresstraße 7.

Chili und Ingwer

Dabei war der zarte Gaumenkitzler anfangs gar nicht so süß wie wir ihn heute kennen. Die Mayas mischten ihren Kakao mit teilweise auch kräftigeren Gewürzen. Das ist heute wieder erlaubt: Chili oder Ingwer gehören etwa zu den Beimischungen, die Schoko-Freunde mögen. Doch für die 32-jährige Café-Besitzerin und diplomierte Marketing-Fachfrau kommt es vor allem auf die Zutaten der Grundsubstanz an: „Schokolade ist nicht



Jasmin Beckonert hat in Benrath ein neues Café eröffnet. Eine breite Vielfalt von **Schoko-Spezialitäten**, Kaffee, Kakao und Kuchen gibt es dort – Literatur und Kunst sollen bald folgen.

RP-FOTO: RALPH MATZERATH

gleich Schokolade“, betont sie. Zum vollkommenen Genuss sollte sie aus natürlicher Kakaopaste und -butter sowie gutem Zucker bestehen – eben nicht aus Ersatzstoffen oder gar Geschmacksverstärkern. So legt die Geschäftsfrau, die zuvor bei „Chocolat“ in den Schadowarkaden arbeitete, bei ihren europaweiten Einkäufen Wert auf höchste Qualität. „Was Sie bei mir sehen, finden Sie nicht im Supermarkt“, sagt Beckonert. Sie bietet edle Schoko-Spezialitäten aus Frankreich, wo der Film „Chocolat“ mit Juliette Binoche vor neun Jahren einen Schoko-Rausch auslöste, vor allem aber auch aus Italien. „Mehr Leidenschaft für Schokolade als bei den Italienern geht nicht“, sagt die Schoko-Expertin. Doch hat jede

Leidenschaft eben auch ihren Preis: So kostet das 25-Gramm-Täfelchen mit dem klangvollen Namen „Porcelana“ des Herstellers „Domori“ immerhin 4,45 Euro. „Porcelana ist die älteste und seltenste Kakaobohne, die es gibt“, weiß Beckonert und: „Die ganz teuren Schokoladen leisten sich eher die Männer.“

Wein und Schokolade

Bei der Edelbitter-Sorte Amedei Chuado muss der Kunde für das 50-Gramm-Täfelchen 7,95 Euro investieren, was in etwa dem Preis für eine annehmbare Flasche Wein entspricht. Wein und Schokolade? „Ja, auch das passt zusammen“, sagt Beckonert. Allerdings: „Je schwerer der Wein, desto schwerer muss auch die Schokolade sein,

sonst geht der Geschmack verloren.“ Je höher der Kakaogehalt, desto dunkler die Schokolade, bei einzelnen Sorten erreicht sie sogar 100 Prozent. Wen das dunkle Gold nicht so lockt, der kann in dem gemütlich eingerichteten Café an der Görresstraße auch einfach nur eine Tasse Kaffee und ein Stück frischen Kuchen oder eine der zahlreichen Kakao-Spezialitäten in vielfältigen Variationen genießen.

Schokolade und Kunst? Ja, auch das passt zusammen, findet Jasmin Beckonert. Die teilweise sehr kunstvoll gestalteten Verpackungen ihrer Schoko-Spezialitäten zeigen das, und so will sie ihre „Galerie“ künftig auch Künstlern für kleine Ausstellungen und Autoren für Lesungen öffnen.

INFO

Die „Galerie“

Die „cacaogalerie“, Görresstraße 7, ist **geöffnet**: mo 12-18.30 Uhr; di-fr 10-18.30 Uhr; sa 10-16 Uhr; so 14-17 Uhr. Im Advent sa und so je eine Stunde länger. Morgen von 13-18 Uhr gibt es eine **Schoko-Verkostung**.
Telefon 17639244