

Der Asket vergisst sich

„Chocolat“ – Lesung der besonderen Art fürs Hospiz

„Probier mich, koste mich, nasch mich!“ Erst ist die innere Stimme nur ein Raunen, dann säuselt sie verführerisch, wird plötzlich immer lauter, bis sie im Befehlston schreit. Der bigotte Dorfpfarrer ist überwältigt vom betörenden Schokoladenduft, verzaubert von der süßen Landschaft im Schaufenster der Confiserie. „Probier mich, koste mich, nasch mich“, kreischen dort die kleinen Schokotierchen mit den Rosinenaugen und Lakritzschwänzen, und die „Pralinen- und Trüffelberge funkeln und glitzern wie Edelsteine“. Vergessen ist seine geheime Mission, die Sabotage der irdischen Köstlichkeiten, jetzt, wo er selber mitten in den schokoladigen Träumen steht. Sie haben ihm mit ihren Lockdüften den Kopf verdreht: Der strenge Asket kann nicht mehr an sich halten und stopft sich gierig und lustvoll die „verbotenen Früchte“ in den Mund: Sündigt mit Bitterorangenkonfekt und Crème de Cassis, berauscht sich an Schokomandeln und Venusbrüstchen.

Gleich doppelt schokoladig süß war die Veranstaltung am Samstagabend im Ettlinger Schloss, organisiert vom Förderverein Hospiz zu Gunsten des „Hospiz Arista“: eine zartschmelzende Mischung voll sinnlicher Hochgenüsse mit der Schauspielerin Katharina Giesbertz und der Karlsruher Confiserie Endle. Bevor es so richtig sündhaft wurde, kredenzte Endle zum Einstimmen vor dem Asamsaal „Cocoatl“, das Urgetränk der Azteken: Ein eher bitterer, gewöhnungsbedürftiger Kakaotrunk, der durch das Piment leicht scharf auf der Zungenspitze bizzelt und erst nach dem zweiten Schluck seine weihnachtsgewürzte Geschmackswolke voll entfaltet. Giesbertz hingegen brauchte keine Zeit: Kaum

hatte sie die ersten Sätze aus dem Roman „Chocolat“ von Joanne Harris gelesen, war man dem Sog der Geschichte verfallen. Mit verhalten pointierter Mimik und Gestik zauberte sie das Provinzstädtchen Lansquenet-sous-Tannes in den ausverkauften Saal. Lebendig und bunt, dass man jäh mitten in der kleinen Confiserie von Vianne Rocher stand und die kandierten Rosenblätter bestaute, die Kletterpflanzen aus Schokolade und Zuckerguss, die Vögel aus Marzipan. Das verführerische Zwinkern

der süßen Versuchungen sah, während der unwiderstehliche Duft verlockend in die Nase kroch.

Und der war dann plötzlich auch noch ganz reell, als das Endle-Team zweimal die Besucher mit Schokoladenhäppchen verwöhnte. Aus Sahne, Schokolade, etwas karamellisiertem Honig und Butter eine Trüffelmasse herstellte oder eine leichte Mousse. Nebenbei erzählte Dieter Endle auch noch einiges über die Kakaobohne, die einst als heilig verehrt wurde und die Cortés 1526 an den spanischen Hof brachte. Aber erst im 19. Jahrhundert tritt sie ihren Siegeszug an, durch Phillippe Suchard, Henri Nestlé und Rodolphe Lindt, der die Conge-Apparat erfand: „Ihm verdanken wir den feingeschliffenen Schokoladengeschmack.“

Jeder Besucher bekam natürlich zwei gefüllte Becherchen und schlotzte lustvoll die weiche, vollmundige Pralinenfüllung mit dem samtigen Geschmack und die cremig fluffige mit dem Passionsfruchtbett: „Man hört sie alle kratzen“, brachte es eine alte Dame auf den Punkt. Und schmatzen und sich die Lippen lecken, dass ja nichts verloren geht von diesem süßen Zaubern.

Susanne Marschall

Süße Versuchungen und unwiderstehlicher Duft
