

BAEDEKER

# B BELGIEN



DAS IST ...  
BELGIEN



**DAS** Gesetz aus dem Jahr 1884, das Kakaogehalt und Fette vorschreibt, ist heute noch in Kraft. Damit ist der Ideenreichtum der belgischen Chocolatiers allerdings längst nicht erschöpft. 1912 kreiert der Brüsseler **Jean Neuhaus**, Enkel eines Schweizer Apothekers, die ersten Pralinen. Er füllt Metallförmchen mit flüssiger Schokolade aus, lässt sie erkalten und füllt die Hülle. Dann versiegelt er sie mit einem Schokoladenplättchen und stürzt das kleine Kunstwerk.

### ■ Gutes stilvoll verpackt

Seine Füllungen sind fantasievoll: gemahlene Nüsse oder Mandeln gehören dazu, Marzipan, kandierte Früchte, Cognac oder Likör, aromatisierte Butter oder Sahne. Dann hat der Geschmacksmagier eine weitere tolle Idee: Er stellt für die fragilen Pralinen schicke Schachteln her, in die sie sorgfältig und behutsam neben- und übereinander geschichtet werden. Diese eleganten **»Ballotins«** avancieren zum stilvollen Gastgeschenk.

### ■ Innovationen für Leckermäuler

Doch damit nicht genug. 1925 gelingt es Charles Callebaut, **flüssige Schokolade** zu fabrizieren, die er mit Tankwagen liefert. Die Pralinenherstellung wird zum Kinderspiel, neue Varianten internationale Erfolgsschlager. Die Chocolaterie Jacques erfindet den gefüllten Schokoriegel, Côte d'Or die **Chocotoff**, eine einzeln verpackte Praline mit Karamellfüllung. Der aus Griechenland stammende **Leonidas Kestekides** demokratisiert die Praline mit Geschäf-

ten, in denen sie an einem offenen Fenster an der Straßenseite verkauft werden – von einer einzelnen Praline zum sofortigen Naschen bis zum **»Ballotin«**. Kehrseite der Medaille: **»Belgian chocolates«** werden, auch in Luxusverpackung, zum **industriellen Massenprodukt**. Fast 6000 Tonnen im Wert von über 2 Milliarden Euro wurden 2017 produziert.

### ■ From Bean to Bar!

Für eine Trendwende sorgt in den 1990er-Jahren **Pierre Marcolini**. Der Sohn eines italienischen Gastarbeiters verkündet: **»Back to basics: From bean to bar!«** Er kauft selber vor Ort Kakaobohnen auf ausgewählten (Bio-)Plantagen, fermentiert, röstet, zerstampft und köchelt sie selber, um verbüffend viele Geschmacksnuancen herauszuholen. Mit großen Weinen vergleicht er selbstbewusst seine **»Grand-Cru« Schokoladen**. Aber damit nicht genug: Er verarbeitet sie auch zu aufregenden Pralinen mit Gewürzen, Tee-Infusionen, Blütenextrakten oder frischem Obst. Form und Verpackung entwerfen junge Designer. Angesichts des Erfolgs seufzt Marcolini einmal: **»Ich wünsche mir sehnlich Söhne.«**

Nun, er hat sie bekommen. Frédéric Blondeel, Jean-Pierre Darcis, Laurent Gerbaud, Jean-Christophe Hubert, Benoît Nihant oder Dominique Persoone zählen zu seinen versierten, **fantasievollen Nachfolgern**. Höchsten Genuss garantieren sie, und ein gutes Gewissen, weil ihre Rohstoffe aus nachhaltigem Anbau stammen und zu fairen Preisen gekauft werden.

Schokolade macht glücklich – das beweisen die Pralinen von Pierre Marcolini aufs Köstlichste.



## VERFÜHRUNG ZUM GENUSS

Es duftet wundervoll, und jeder Besucher bekommt drei Stücke Schokolade, die auf der Zunge zergehen. Anbau, Geschichte und Genuss präsentiert das Schokolade-Museum in Verviers lebendig und sinnlich. Hier kann man sehen, wie die zarten Köstlichkeiten hergestellt werden. Die Chocolatiers arbeiten nämlich hinter großen Glasscheiben, Schritt für Schritt, vom Rösten der Kakaobohnen bis zum Verpacken der Pralinen. Am Ende lockt ein Café zum Schlemmen und Schwelgen. (► S. 244)

*Trinité  
75% Cacao*

# KLEINER STAAT, GROSSE WIRT- SCHAFT

Das Königreich Belgien gibt es noch lange nicht, da blüht die Wirtschaft bereits zwischen Verviers, Luxemburg und Mons. Kohle und Eisenerz sind in Hülle und Fülle vorhanden und können im Tagebau preiswert gefördert werden.

Das Kohle-Bergwerk von Bois-du-Luc in Houdeng- Aimeries zählt heute mit drei anderen Bergwerken in Wallonien zum Weltkulturerbe. ►

DAS IST ...  
BELGIEN

