

Schokoladentester: ein ganz besonderer Beruf

François Stahl arbeitet in einer Schweizer Schokoladenfabrik als professioneller Schokoladentester. Gemeinsam mit seinem Team probiert und prüft er verschiedene Sorten. Für diesen Beruf ist ein sehr guter Geschmackssinn, viel Erfahrung und eine spezielle Ausbildung nötig. François Stahl zeigt, woran man eine gute Schokolade wirklich erkennt.

Manuskript

SPRECHER:

Professioneller Schokoladentester? Ist das wirklich ein Beruf? Stellt euch vor, ihr dürft den ganzen Tag Schokolade **verkosten**. Aber Achtung: Es geht nicht ums **Naschen**, sondern darum, jeden Geschmack genau zu analysieren.

FRANÇOIS STAHL (professioneller Schokoladentester):

Das ist einfach ein Traumjob, jeden Tag mit solch schönen **Rohstoffen** und Produkten zu arbeiten.

SPRECHER:

François Stahl arbeitet in einer Schokoladenfabrik in der Schweiz. Aber wie kommt man zu so einem Beruf?

FRANÇOIS STAHL:

Ich habe **Patissier** [und] **Chocolatier** gelernt und bin dann später in die **Luxusgastronomie**, also [mit] **Michelin-Sternen**, wo ich den **puren Genuss** gelernt habe.

SPRECHER:

Für François ist Schokolade mehr als ein süßer Genuss: Sie ist sein Lebenswerk. Als Leiter der Forschung und Entwicklung bei Halba führt er ein Team von neun **zertifizierten Verkostern**. Sie gehören zu einer **Elite**gruppe von rund 100 professionellen Schokoladentestern in der Schweiz. Was genau **beinhaltet** der Job?

FRANÇOIS STAHL:

Bevor wir einkaufen, bekommen wir ein **Muster**. Das wird **aufbereitet**. Und jetzt wird **klassifiziert** und nur der beste Kakao wird eingekauft.

SPRECHER:

Das Team besteht aus ausgebildeten **Konditoren**, Chocolatiers und ehemaligen Patissiers. Zur Arbeit gehören **Blindverkostungen**, die ihren **geschulten Gaumen auf die Probe stellen**.

DANIEL HOCHULI (Schokoladentester):

Es schmeckt alles wirklich nach Früchten, nach Beeren.

JESSIKA ATS (Schokoladentesterin):

Feine ... so Waldbeeren, **Cassis**?

CHRISTIAN SCHULTZ (Schokoladentester):

Sehr **fruchtig**, **Passionsfrucht**.

JESSIKA ATS:

Auch viele **Dörrfrüchte**.

DANIEL HOCHULI:

Für mich ist die perfekt!

SPRECHER:

Als Nächstes kommt die Qualitätskontrolle. Die Tester bewerten jedes Stück Schokolade nach **strengen Standards**. Um möglichst **objektiv** zu bleiben, werden **visuelle Eindrücke minimiert**. So zählt nur der Geschmack. Ein Prozess, der **intensive Konzentration** und Erfahrung erfordert. Aber wie kann man als Durchschnittsverbraucher eine **außergewöhnliche Tafel** Schokolade von einer gewöhnlichen unterscheiden?

FRANÇOIS STAHL:

Das sieht man vom Aussehen, ob sie schön **gegossen** ist. Schöne **Schichten**, schöne **attraktive** Farben, **wo rauskommen**. Man hat den **Knack** schön gehört. Dann weiß man, man hat einen schönen Knack und eine **Füllung**, wo **zartschmelzend** ist.

SPRECHER:

Sobald das **Sensorik**-Team ein Rezept **freigegeben** hat, geht es in die **Massenproduktion**. Und wie bekommt man so einen Job? Bei Halba dauert die Zusatzausbildung nach der **Einstellung** sechs Monate.

Man braucht einen **ausgezeichneten** Geschmackssinn, darf keine **gesundheitlichen Einschränkungen** wie **Allergien** haben und muss einen **Eignungstest** bestehen. Und was ist vor der Verkostung entscheidend?

JESSIKA ATS:

Ganz wichtig ist, immer wieder zu **neutralisieren** mit Wasser. Wir haben warmes Wasser. Das hilft auch, das Fett zu **lösen** im Mund und das besser zu neutralisieren. Das ist sicher das Wichtigste.

CHRISTIAN THÄLER:

Es ist sicher wichtig, dass man keine zu scharfen Speisen vorher isst ... vor einer **Degustation**, **sich** nicht zu **fest parfümiert**, weil ... dann schmeckt der ganze Raum nach Parfüm.

DANIEL HOCHULI:

Wenn ich erkältet bin, dann ist die Geschmackswahrnehmung nicht mehr dieselbe ... dann ist es ... je nachdem ist man **eingeschränkt**, und es bringt dann nicht viel.

SPRECHER:

Das Durchschnittsgehalt liegt bei etwa 60.000 Euro pro Jahr. Welche Nachteile bringt der Job mit sich?

FRANÇOIS STAHL:

Also ich sehe nur Vorteile, weil ... ich darf jeden Tag sehr feine Schokolade degustieren. Nachteil ist vielleicht: Ab und zu **ist es zu viel des Guten**. Das heißt: Wir haben den ganzen Tag Degustationen, aber das hat man schnell am Abend mit einer **Abwechslung**, mit etwas Salzigem, wieder weg.

SPRECHER:

Und wie würde François seinen Job insgesamt bewerten?

FRANÇOIS STAHL:

Auf einer **Skala** von 1 bis 10 würde ich meinen Job auf 10 plus [setzen]!

SPRECHER:

Was ist mit euch? Würdet ihr gerne als professioneller Schokoladentester arbeiten?

Glossar

etwas verkosten – ein Lebensmittel probieren, zum Beispiel Wein oder Schokolade

naschen – Süßigkeiten probieren oder in kleinen Mengen essen

Rohstoff, -e (m.) – hier: ein Material, aus dem etwas hergestellt wird

Patissier, -s/Pâtissière, -n (aus dem Französischen) – eine Person, die beruflich feine Torten, Desserts und andere Süßspeisen herstellt

Chocolatier, -s (m., aus dem Französischen) – eine Person, die auf die Verarbeitung und Fertigung von Schokolade und Schokoladenprodukten spezialisiert ist

Luxusgastronomie (f., nur Singular) – Restaurants und Lokale mit besonders guter Qualität und hohen Preisen

Michelin-Stern, -e (m.) – eine bekannte Auszeichnung für besonders gute Restaurants und Hotels

purere Genuss (m., hier nur Singular) – hier: die wahre und besonders intensive Freude beim Essen oder Trinken

zertifiziert – hier: offiziell geprüft und bestätigt

Verkoster, -/Verkosterin, -nen – eine Person, die Lebensmittel professionell probiert und prüft

Elite, -n (f.) – die Personen, die in einem bestimmten Bereich am besten und am erfolgreichsten sind

beinhalten – hier: zu etwas gehören, Teil von etwas sein

Muster, - (n.) – hier: eine Probe eines Produkts

etwas aufbereiten – hier: etwas so vorbereiten, dass man es ausprobieren und prüfen kann

etwas klassifizieren – etwas nach bestimmten Merkmalen ordnen oder einteilen

Konditor, -en/Konditorin, -nen – jemand, der Torten, Kuchen oder anderes feines, süßes Gebäck herstellt

Blindverkostung, -en (f.) – der Test von Lebensmitteln, ohne zu wissen, was es genau ist (z. B. die Sorte, der Hersteller)

geschulter Gaumen, geschulte Gaumen (m.) – hier: ein gut trainierter Geschmackssinn, mit dem man auch sehr feine Unterschiede schmeckt

etwas/jemanden auf die Probe stellen – hier: genau prüfen, wie gut jemand etwas kann

Cassis, - (m.) – hier: der Geschmack oder das Aroma von schwarzen Johannisbeeren

fruchtig – so, dass etwas nach Früchten schmeckt

Passionsfrucht, -früchte (f.) – eine tropische Frucht mit süß-saurem Geschmack

Dörrfrucht, -früchte (f.) – eine getrocknete Frucht (z. B. eine Rosine)

strenger Standard, strenge Standards (m.) – genaue Regeln und hohe Anforderungen, die eingehalten werden müssen

objektiv – hier: sachlich, ohne Vorurteil oder eigenen Vorlieben

visueller Eindruck, visuelle Eindrücke (m.) – hier: die Gedanken, die man bekommt, wenn man etwas sieht oder erlebt

etwas minimieren – hier: etwas verringern

intensive Konzentration (f., nur Singular) – hier: sehr starke und anhaltende Aufmerksamkeit

Verbraucher, -/Verbraucherin, -nen – jemand, der etwas kauft und verbraucht

außergewöhnlich – besonders; nicht üblich

Tafel, -n (f.) – hier: ein Stück Schokolade in fester Form

etwas gießen – eine Flüssigkeit auf etwas verteilen oder in etwas hineingeben

Schicht, -en (f.) – hier: etwas, das auf einer Fläche etwas anderes bedeckt

attraktiv – hier: interessant und anziehend

wo (Schweizerdeutsch) – der, die oder das (Relativpronomen)

raus|kommen – hier: deutlich sichtbar sein und gut wirken, z. B. eine Farbe

Knack (m., nur Singular) – hier: das besondere Geräusch beim Brechen von Schokolade

Füllung, -en (f.) – hier: etwas, das im Inneren eines Lebensmittels ist; etwas, mit dem ein Lebensmittel gefüllt ist

zartschmelzend – hier: im Mund leicht und schnell cremig werden

Sensorik (f., nur Singular) – die wissenschaftliche Untersuchung mit den menschlichen Sinnen

etwas freil|geben – hier: erlauben, dass man etwas nutzen kann

Massenproduktion, -en (f., meist Singular) – die Tatsache, dass etwas in großer Menge produziert wird

Einstellung, -en (f.) – hier: der Beginn eines Arbeitsverhältnisses

ausgezeichnet – hier: so, dass etwas sehr gut ist; hervorragend

gesundheitliche Einschränkung, -en (f.) – hier: Schwierigkeiten mit der Gesundheit

Allergie, -n (f.) – eine körperliche Reaktion auf bestimmte Stoffe

Eignungstest, -s (m.) – ein spezieller Test, der prüft, ob jemand für eine bestimmte Aufgabe oder einen Beruf geeignet ist

etwas neutralisieren – hier: etwas ausgleichen oder nicht mehr wirksam machen

etwas lösen – hier: etwas entfernen

Degustation, -en (f.; aus dem Französischen) – das Probieren und professionelle Bewerten von Lebensmitteln oder Getränken (Verb: etwas degustieren)

fest – hier: stark, sehr viel

sich parfümieren – Parfüm auftragen; sich mit Duft einsprühen

Wahrnehmung, -en (f.) – hier: die Fähigkeit, etwas zu bemerken

eingeschränkt – hier: so, dass man nicht alles so machen kann, wie man möchte

zu viel des Guten sein – umgangssprachlich: so sein, dass etwas Positives durch die Menge oder Intensität unangenehm wird

Abwechslung (f., nur Singular) – eine Veränderung, die dafür sorgt, dass etwas nicht langweilig wird

Skala, Skalen (f.) – hier: eine Reihe von Zahlen, mit denen etwas bewertet wird, z. B. von 1 (sehr schlecht) bis 10 (sehr gut)

Autorin/Autor: Meggin Leigh, Markus Hofmann