

Discounter-Schokolade oder Fair-Trade-Schokolade, wer überzeugt?

„Das schmeckt irgendwie anders, nicht so süß, aber lecker!“ Die Augen verschlossen, genüsslich schmatzend genießt der Taxifahrer Christian Pülzen ein Stück Schokolade aus unserer Testserie. Welche Schokolade schmeckt besser? Die herkömmliche oder die fair gehandelte Bio-Schokolade?

Der freundliche Taxifahrer, diente als erstes Testopfer. Im Weltladen haben wir eine fair gehandelte Bio Vollmilch-Schokolade ergattert, die im Konkurrenzkampf zur günstigsten Schokolade aus dem Supermarkt steht.

Mit „diese hier ist härter, und zergeht nicht auf der Zunge, außerdem ist sie viel süßer als die andere“ kommentiert Christian Pülzen unsere zweite Schokolade. „Die erste ist auf jeden Fall besser.“

Bleibt der spannende Moment der Auflösung. „Ich denke, die erste Sorte ist die günstigere. Von Fair-Trade-Produkten bin ich bis jetzt immer enttäuscht worden.“ Doch diese These mussten wir leider widerlegen.

Die fair gehandelte Schokolade ist cremiger, weil auf Emulgatoren verzichtet wird, dafür wird sie aber dreimal so lange conchiert (gerührt) wie herkömmliche Schokolade. Durch Verwendung von philippinischem Rohrzucker erhält die fair gehandelte Bio-Schokolade einen weniger süßen Geschmack, der sich bewusst vom Mainstream-Geschmack abhebt.



Schmecken - das durfte auch Lara Kellner: „Ah ja, Schokolade esse ich immer gerne. Bin bestimmt die perfekte Testperson.“ Mit verbundenen Augen vorsichtig nach dem ersten Teller greifend, begann die spannende Aufgabe. Sie biss vorsichtig ein kleines Stück ab, verzog ein wenig das Gesicht, ein kleiner Schmatzer: „Ekelig! Irgendwie viel zu süß und künstlich.“

Deshalb ging es auch schnell zum zweiten Stück über. Nach der ersten Enttäuschung wurde zunächst an dem Stück geschnuppert. „Wow, das ist mal ein intensiver Geruch, fast schon wie ein frisch gekochter Kakao.“ Auf das Urteil mussten wir ein wenig länger warten. Das Kinn auf die Hände gestützt, suchte Lara nach einer passenden Beschreibung. „Lecker, ein vollkommener Geschmack, nach richtigem Kakao und nicht nur nach künstlich hergestellter Süße. Das erinnert mich an den Schokoladenpudding von meiner Oma. Und ich weiß, dass die zweite Sorte aus dem Weltladen kommt.“, womit sie auch Recht behalten sollte.

Kurzum: von unseren zehn Testpersonen bevorzugte lediglich eine die günstige Discounterschokolade. Damit stand der Testsieger, die fair gehandelte Bio-Schokolade, fest. Wir waren glücklich über die letzten übergebliebenen Schokoladenstückchen, die wir sofort selber genüsslich verputzten.

Von Katrin Leiding und Hannah Hoppen