



**Nur beste Kakaobohnen dürfen in eine Schokolade von Helmut Wenschitz. Jetzt verfügt der Maître Chocolatier über die edelste Kakaobohne der Welt!**

**Das Knacken der Schokolade, der feine Geruch: „Bei mir dürfen nur feinste Zutaten zur Schokolade – das ist das Geheimnis!“**



Fotos: Markus Wenzel

**Feinspitz: Helmut Wenschitz reiste für die beste Kakaobohne der Welt extra nach Peru – nun wird er daheim edelste Schokolade daraus machen.**

# den Kakaobohnen

ganz Österreich, dem die Ehre zuteil wird, diese edle, wertvolle und einzigartige Kakaobohne zu besonderer, einzigartiger Schokolade verarbeiten zu dürfen. „Einer pro Land, so lautet die strenge Vergabe-Regel, es

kommen also nur die besten zum Zug. Das ist eine ganz besondere Ehre für mich und meine Arbeit“, ist Schokoladen-Künstler Helmut Wenschitz stolz.

Nur eine einzige Tonne dieser edlen Kakaobohne

steht ihm in diesem Jahr zur Verfügung. Auch nächstes Jahr wieder? „Nein, der Ertrag und die dann verfügbare Menge sind jetzt noch völlig ungewiss“, klärt Wenschitz auf. Der bereits zehn Tage lang in Peru war, um die „Pure Nacional“ persönlich abzuholen und die Bauern

VON S. TRANINGER

zu besuchen, die „seine“ Kakaobohne anbauen: „Dort lernte ich die Familien kennen, die sich mit dem Anbau beschäftigen. Und diese Familien schauen sich auch mich ganz genau an, denn der wertvolle Rohstoff ist be-

„Ich war immer schon ein Qualitätsfetischist – und jetzt hat sich das wirklich bezahlt gemacht.“

Chocolatier Helmut Wenschitz

grenzt, und es wird wohl überlegt, wem man den Diamant unter Kakaobohnen anvertraut“, so der Meister-Chocolatier, für den sich sein hoher Qualitätsanspruch der letzten Jahre damit mehr als bezahlt macht.

„Die Ehre für unser Haus ist grenzenlos – und ich freue mich sehr, nun endlich auch mit der wertvollsten Bohne der Welt arbeiten zu können.“

Nur Bio-Rohrzucker und Kakaobutter werden dem edlen Grundprodukt hinzugefügt. Den „Rolls Royce“ unter den Kakaobohnen muss man ja schließlich pflegen...



**In Peru gedeiht nun die beste Kakaobohne der Welt wieder**



**Schokolade-Verarbeitung auf höchstem Niveau durch Helmut Wenschitz.**



# Der Diamant

Ein schon für alle Zeiten verloren geglaubter Schatz

# unter

wurde wieder entdeckt. Und Helmut Wenschitz bringt ihn nach Allhaming.

Es war einmal eine Kakaobohne, die beste, edelste und teuerste der Welt. Sie wurde gehandelt wie ein Diamant, und nur die besten Maitre Chocolatier der Welt stellten aus ihr edle Schokolade her. Bis eines Tages ein gefährlicher Pilz die Kakaobohne befiel, und sie auf einen Schlag ausgerottet wurde. „Doch durch einen glücklichen Zufall wurde diese Besonderheit in einer Schlucht im Maranontal in Peru neu entdeckt“, weiß Maitre Chocolatier Helmut Wenschitz aus Allhaming. Und erklärt: „Der Fund ist sensationell – er begeistert jeden Schoko-Fan und Maitre Chocolatier auf der

Welt.“ Sogar Schokolade-Bücher müssen deshalb neu aufgelegt werden.

Nun haben sich geschickte Bauern ans Werk gemacht und diese edle Bohne behutsam in ganz kleinen Mengen nachgezüchtet – ganz ohne Chemie. Und mitten in Peru – also dort, wo die Kakaobohne noch eine Bohne in all ihrer Natürlichkeit ist.

„Und nun werden erstmals geringe Mengen davon an die besten Maitre Chocolatiers der Welt vergeben“, freut sich Wenschitz. Und der Allhaminger Fachmann ist der einzige Maitre Chocolatier in



## Wie ein Lauffeuer ging die Nachricht von Peru hinaus in die Welt der Schokolade-Experten Der Ur-Kakao – wiedergefundener Schatz



**WENSCHITZ**  
MAÎTRE CHOCOLATIER

Spätestens jetzt, wenn nicht ohnehin schon seit Jahren, kann sich Helmut Wenschitz mit wohl jedem der ganz Großen seiner Profession messen; ist satisfaktionsfähig – wenn man so will. Ebenbürtig den Besten der Besten. Absolut und weltweit.

Helmut Wenschitz, Maître Chocolatier in Allhaming, ist global einer der wenigen und hierzulande sogar der einzige seiner Zunft, dessen Kunst und Können dadurch ausgezeichnet wird, dass ihm für die Herstellung seiner Schokoladen nunmehr die Königin der Edel-Kakaobohnen, die wiedergefundene „Pure Nacional“, als Basis dient.



Maître Chocolatier Helmut Wenschitz – er kennt das Land und das Tal, er kennt den Farmer und dessen Familie, er kennt den Kakaobaum und dessen edle Bohnen, er kennt den Unterschied und er kennt das Geheimnis vollendet schmeckender Schokolade.

Diese ganz besondere Kakaobohne galt seit 1916, als die Plantagen in Ecuador von Krankheiten befallen wurden und der Bestand innerhalb von drei Jahren zu 95 % zerstört war, als unwiederbringlich verloren.

Dass sie nun wiedergefunden wurde, kommt der Entdeckung eines immensen Goldschatzes durchaus gleich. Und dass sie in Österreich nur bei Wenschitz zur Verarbeitung gelangt, ist für diesen – wie er selbst betont – eine große Ehre und hohe Auszeichnung.

Auf der Suche nach Obst zur kommerziellen Vermarktung waren die beiden Amerikaner Dan Pearson und

gestoßen, die auf kleinen, abgelegenen Farmen in einer 1800 m tiefen Schlucht wuchsen. Die einem Rugby-Ball ähnlichen Schoten der Bäume, deren Fruchtfleisch angenehm und ähnlich schmeckt, wie Litschis und Bananen, wiesen die seltene Mischung von 60 % lila und 40 % weißen, in einigen Fällen auch ausschließlich weißen Bohnen auf. Dies weckte die Neugierde der beiden hinsichtlich der Herstellung von Schokolade völlig unbedarften Männer. Und – erst einmal aufgeklärt – taten sie das einzig Richtige: sie sandten Blätterproben zwecks DNS-Analysen an das Genlabor des United States Department of Agriculture (USDA).

Dort kamen Dr. Lyndel Meinhardt und Dr. Dapeng Zhang zum eindeutigen Schluss, dass es sich bei den Bäumen um die peruanische Kakaoart „Pure Nacional“ handelte.

Eine Sensation! Eine, die wohl sämtliche Chocolatiers rund um den Globus in Verzückung versetzte. Eine, durch die sämtliche aktuellen Bücher über Schokolade diesen Status verloren hatten und nun neu geschrieben werden müssten.

„Die internationale Kakaodatenbank umfasst 5300 Einträge, aber keinen einzigen Vermerk zu ‚Pure Nacional‘ mit weißen Bohnen. Von Kakaoschoten mit 40 % und 100 % weißen ‚Pure Nacional‘-Bohnen hatte man bis dahin noch nie gehört“, so Dr. Meinhardt. Und Dr. Dapeng war begeistert: „Dass wir die Existenz der Sorte belegen konnten, ist phänomenal, denn damit ist bewiesen, dass diese Kakaobäume ursprünglich aus Peru stammen. Es handelt sich also nicht um Pflanzen, die aus einem anderen Gebiet eingeführt wurden.“

Pearson und Horsley hätten sich „Jäger des verlorenen Schatzes“ nennen dürfen, hätten sie gewusst, wonach sie suchen. Wenn auch zufällige, so doch „Entdecker des verlorenen Schatzes“ aber sind sie allemal.

Das tief eingeschnittene Marañón-

gedeihen. Sie sind selbst in Höhen zwischen 1000 und 1250 m zu finden – eine echte Seltenheit in den Anden. Gemeinsam mit den Bauern, bei denen er auch lebt, hat Wenschitz erpariert. Horsley diesen seltenen Kakao, damit er von professionellen Herstellern zu Schokolade verarbeitet werden kann. Die Bohnen wurden zunächst zu Fuß, dann mit einem Esel, einem Motorrad und schließlich mit einem Geländewagen transportiert. „Die Kleinbauern und ich haben ein Qualitätsverfahren entwickelt. Weiße Bohnen müssen anders garen und getrocknet werden als die schwarzen Bohnen, was wir anfangs nicht wussten“, berichtete Horsley. Nach mehreren Besuchen in Peru erarbeiteten Wenschitz und Horsley Verfahren für Gärung und Trocknung unabhängigen Labortests und in der Gärungs- und Trocknungstests fanden sie den optimalen Verarbeitungsprozess für die rohen Bohnen und gründeten die Firma „Maître Chocolate“, über die sie ihr exklusives Produkt auserwählten Verkäufern aus der ganzen Welt zu verkaufen lassen. Jedoch immer nur in Österreich, dem einzigen pro Land, egal wie klein dieses auch sein mag. Im Gegensatz zu so großen Deutschland wird hier auch nur ein Auserwählter bei Wenschitz. Quelle: www.franzziegler.ch

Und in Österreich ist diese Kakaobohne Helmut Wenschitz.

Wenngleich ihm heuer auch nur eine einzige Tonne dieser edlen Kakaobohne zur Verfügung steht, ist die Größenordnung jeder weiteren künftig jährlichen Lieferung völlig ungewiss, weil vom Ernteertrag abhängig ist.

Wenschitz ließ es sich nicht nehmen, höchstpersönlich nach Peru zu reisen, in das vor der Öffentlichkeit gebliebene Tal, in welchem die Bohnen ohne jegliche Chemie aufwachsen pilgern. Unbedingt wollte er die Bauern aufsuchen und kennenlernen, die „seine“ Kakaobohnen angeblich hatten und die er nun selbst ab-

Bauernfamilien ganz genau wissen, wem sie da ihren Rohdiamanten zum ‚Schleifen‘ anvertrauen“, fühlt sich der Maître Chocolatier, der den hohen Anforderungen ja offensichtlich entspricht, „grenzenlos geehrt“ (Zitat).

„More than fair“ nennt sich der Handel zwischen Pflanzern und Verarbeitern zu Recht; denn wie die einen die Kakaobohnen aushändigen, so erhalten sie von den anderen ihr Geld dafür bar und Zug um Zug in die Hand. Der Preis – 10 % über dem marktüblichen – ist vertraglich festgelegt, es gibt kein Feilschen und die Abnahme der gesamten Ernte ist garantiert.

„Fortunato No.4“ nennt sich die Schokolade, benannt nach dem Farmer Fortunato, auf dessen Grund der 4. Baum das reine Urgen, das so genannte Muttergen enthält. In 20 verschiedenen Sorten wird es die „Fortunato No.4“ bei Wenschitz geben. Edelst aufgemacht und so speziell verpackt, dass sie auch nach dem Öffnen und Wiederverschließen der Packung ihr volles Aroma behält, sohin Tag für Tag und Stückchen für Stückchen genossen werden kann und nicht alsbald aufgebraucht werden muss.

Wir, mein Sohn und Partner Stephan und ich, waren – so Wenschitz – die Ersten, die diese edle Schokolade verkaufen durften. Pur, versteht sich. Und mit purem Genuss. Wie aber erst muss es einem Schokoladekenner und -liebhaber ergehen, wenn wir beiden Laien-„Tester“ schon den Unterschied wahrnehmen konnten?

Just während der An- und Umbauarbeiten an Wenschitz' Stammhaus waren wir vor Ort in den bestehenden Produktionsräumen. In etwa zum Erscheinungszeitpunkt dieser BACKWERK-Ausgabe werden die flott vorangehenden Bauarbeiten fertiggestellt und die sodann beträchtlich erweiterte Produktion wird dann in jenem größeren Umfang aufgenommen sein, der zu erwarten ist, wenn die „Fortunato No.4“ erst einmal in aller Munde gewesen sein wird.

Vom peruanischen Hochtal bis ins zentralösterreichische Allhaming,



**- more than fair**

Auf fairen Handel dieser seltenen Kakaobohne wird besonderer Wert gelegt. Die peruanischen Bauern erhalten am Erntetag die unveredelten Kakaobohnen bar bezahlt weit über „fair trade standards“.

Maitre Chocolatier Wenschitz  
4511 Allhaming 47, Austria  
www.wenschitz.at

**pure nacional**

**FORTUNATO NO 4**

Auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wird im Sinne des biologischen Anbaus zur Gänze verzichtet.



**die wiederkehr**

Nähezu 100 Jahre galt die Urform der Kakaobohne als ausgestorben. Sie zeichnet sich durch komplexe fruchtige und blumige Aromen aus und dominierte einst den weltweiten Kakaohandel. Anfang des 20. Jahrhunderts wurden die Plantagen dieser besonderen Kakaosorte in

**'pure nacional'**

Ecuador von Krankheiten befallen, die innerhalb weniger Jahre den Bestand fast zu Gänze zerstörten. Seitdem galt dieser reine Kakao als unwiederbringlich verloren – bis jetzt im nördlichen Marañón-Tal in Peru kleine Bestände wiederentdeckt wurden.

**fortunato no 4**

Maitre Chocolatier Helmut Wenschitz bezieht eine begrenzte Menge dieser außergewöhnlichen und wertvollen Kakaosorte exklusiv für Österreich.

Mit der „Fortunato No 4“ genießen Sie ein exzellentes Stück Schokolade, das dem Gaumen eines jeden Schokoladliebhabers ein Feuerwerk an Aromen beschert. Der einzigartige Genuss lässt den Mythos der Königin der Edel-Kakaobohnen verspüren.

Das tief eingeschnittene Marañón-Tal besitzt ein einzigartiges Mikroklima, in dem die Kakaobäume selbst in Höhen zwischen 1.000 und 1.250 m prächtig wachsen und gedeihen – das ist einzigartig auf der Welt.

Nur in diesem Tal wachsen außergewöhnlich viele Kakaoschoten mit weißen Bohnen, was belegt, dass diese Kakaobäume ursprünglich aus Peru stammen.

aus einem Guss – das entspricht Helmut Wenschitz' immerwährender Intension nach allerhöchster Qualität, die auch immer wieder zu verbessern er unentwegt gewillt ist. Selbst wenn außer ihm niemand mehr den Unterschied erkennen würde.

„Die 600 Aromen, die Schokolade hat, von denen ich nicht mal die Hälfte würde aufzählen können, die wer-

Wenschitz enthusiastisch. Wir aber freuen uns schon über jene, die wir auseinander zu halten in der Lage sind. Besonders, wenn sie von Maître Chocolatiers, wie Wenschitz einer ist, kommen.

mws

PS: Alles andere über Helmut Wenschitz und dessen vielfach ausgezeichnete Schokoladen- und Pralinenmanufaktur lesen Sie bitte in der

Der kleine Folder lässt erahnen, v einzigartig Schokoladenmunden, edel derer verschiedene Verpackungen aufgemacht werden. Und an Id was noch er mit der „Pure Nacional“ anstellen“ fehlt es We auch nicht

Fotos: Wer