

DER SCHOKOTEST



Verführungskünstler, Glücksmacher, Energiespender, süße Versuchung – Schokolade hat viele Namen. Und viele Facetten. Ob Vollmilch, Zartbitter oder mit Geschmack ist nur eine der Fragen in einer langen Verkostungskette. Und welche hat nun am besten geschmeckt? Wir nehmen es vorweg: die Mövenpick Vollmilchschokolade und die Zartbittertafel des belgischen Chocolatiers Galler.

Text: Karolina Golab

VOLLMILCH

Valrhona, »Le Lait« 39%

Diese Schokolade ist ein Brocken! Sie schmeckt schön nussig, rahmig, karamellig und in jedem Probedurchgang besser. Der Experte bemängelt den fehlenden Kakao und die Milch. Wir empfehlen sie als Kuvertüre. 250 g/um € 6,80

Experte 1

Redaktion 2

Mövenpick, 31%

Die **Lieblingsschokolade des Experten**, denn sie ist rund im Geschmack und verfügt über angenehme Karamelltöne. Auch die Redaktion war auf Anhieb überzeugt. Etwas mehr Schmelz wäre perfekt. 100g/um € 1,90

Experte 4

Redaktion 3

Lindt, feinschmelzend

Der dezent salzige Abgang und der nougati-ge Geschmack haben es in sich. Der Experte lobt die schönen Milchtöne. Der Name hält, was er verspricht: Diese Lindt ist wirklich feinschmelzend. 100 g/€ 1,95

Experte 2,5

Redaktion 4

Maglio, Papuasia 36%

Quadratisch, praktisch, aber nicht so gut. Die »Papuasia« hat ein sehr ausgeprägtes Aroma und schmeckt »leicht muffig, nach alten Nüssen«, so die Meinung des Experten. Was ihr fehlt, ist auch der feine Schmelz. 45g/um € 3

Experte 0,5

Redaktion 1,5

Chocovic, Nayarit 37%

Leider eine herbe Enttäuschung. Die glänzende Optik ist vielversprechend. Aber schon beim ersten Biss wird klar: Diese Spanierin erinnert eher an saure Milch. Hier waren sich die Redaktion und der Experte einig. 80 g/€ 3

Experte 0

Redaktion 0,5

Fauchon, 34%

Die edle Schokolade aus Paris entspricht unseren Vorstellungen von einer perfekten Schokolade: knackig, rahmig, karamellig. Allerdings ist der Spaß kurzweilig. Der Experte bemängelt die unangenehme Säure. 100 g/ € 5,90

Experte 0,5

Redaktion 3,5

Marabou, Mjölök chokolad 30%

Ikea-Besucher kennen diese skandinavische Schokolade zu gut. Sie gehört nicht zu den spannendsten Schokoladen, dafür überzeugt sie durch den milchigen Kakaogehalt und die angenehmen Karamelltöne. 250 g/ca. € 3

Experte 2

Redaktion 3,5

Sarotti, Bio Vollmilch 34%

Jeder Tester eine andere Meinung! Hier war alles möglich. Positiv bewertete der Experte den feinen Schmelz und die schönen Milchtöne. Die Redaktion mochte das Röstaroma. Negativ: säuerlicher Nachgeschmack. 100g/€ 1,50

Experte 1,5

Redaktion 2

Erich Hamann, 40%

Diese Berliner Tafel ist eine gute Alternative für jene, denen Vollmilchschokoladen zu süß und dunkle Schokoladen zu herb sind. Der Experte allerdings bemängelt »ein leicht unangenehmes Gefühl im Mund«. 100g/€ 2,10

Experte 1,5

Redaktion 3

Pamaco, Criovemi, 37%

Für manche Schokoladen wird viel Aufwand betrieben: genaue Herkunft, Erntezeit, Haltbarkeit und Conchierung. Diese Angaben gibt es allesamt auf der Packung. Der Geschmack indes hat den Experten nicht überzeugt. 125g/um € 6

Experte 0

Redaktion 2,5