

# Liebe auf den ersten Geruch

Sechs Jahre lang hat Corinna Camacho Angeles, die Gründerin von Dos Estaciones, die Welt bereist und sich dabei zweimal verliebt: in ihren Mann Alex und in den Kakao. Nun fertigen die beiden mit Hingabe Bean-to-Bar-Schokoladen, deren Bohnen sie direkt aus Peru beziehen.



**Corinna und Alex Camacho schätzen den persönlichen Kontakt zu den Kakao-bauern**

**L**iebe geht durch den Magen, und Liebe gibt es auf den ersten Blick, klar. Dass man jemanden gut riechen kann, ist auch bewiesen. Dass der Geruch, den Kakaobohnen beim Verarbeiten entwickeln, Leidenschaft entfachen kann, war jedoch bislang weniger bekannt. Doch genau so, über den typischen Geruch, ist Corinna Camacho Angeles, Inhaberin der Bean-to-Bar-Manufaktur Dos Estaciones im bayerischen Beilngries zur Bohne gekommen. „Es war in Australien, dort habe ich in einem Betrieb Schokolade aus madagassischen Kakaobohnen gefertigt. Der Geruch von Schokolade und Säure hat mich in seinen Bann gezogen. Sofort war mir klar, dass ich künftig mit Kakaobohnen arbeiten möchte.“

Sie und ihr Mann Alex machten sich auf den Weg zum Ursprung des Kakao nach Süd- und Mittelamerika. Sie bereisten Kolumbien, Ecuador, Costa Rica, Mexiko und Peru, besuchten Kakaobauern und -plantagen. „15 Monate waren wir dort unterwegs. Fasziniert hat uns, dass jedes Land, ja sogar jeder Kakaobauer, andere Fermentations- und Trocknungsmethoden hat. Es war sehr interessant, die Unterschiede zu sehen.“ In Peru haben die beiden einen Monat in Chazuta auf der Farm von Fundo Qoya verbracht, haben in dessen Haus gelebt und auf der 15 Hektar großen Plan-

tage gearbeitet. Und dort war es dann endgültig um sie geschehen, das war 2018. Für Camacho Angeles war klar, dass sie genau diese Kakaobohnen zu ihren eigenen Schokoladen verarbeiten möchte: „Während der Wochen in Chazuta lernten wir viel, konnten alles machen und sehen – die Ernte, die Fermentation, die Trocknung, das Verpacken und das Lagern von Kakao. Wir erkannten den Wert und die hohe Qualität des „Single Farm“-Kakao. Wahrscheinlich lieben wir diesen Kakao auch so sehr, weil er von der Frucht an für die Herstellung von Schokolade gedacht ist.“ Denn auch Fundo Qoya verarbeitet seine Kakaobohnen zu Schokolade und ist so für Corinna bis heute ein geschätzter Experte und Berater. „Auf der Plantage wachsen überwiegend Trinitario- und etwa 10 Prozent Criollo-Kakaobohnen. Die Varietäten werden gemeinsam fermentiert und getrocknet, und genau die Mischung importieren und verarbeiten wir“, erklärt die Chocolatière, die die Bohnen für 5 US-Dollar pro Kilogramm direkt ohne Zwischenhändler einkauft. Mit 500 Kilogramm Kakao startete sie ihre Schokoladenproduktion. „Um Schokolade fertigen zu dürfen, habe ich meine Meisterprüfung abgelegt. Man müsste während der Ausbildung stärker darauf hinweisen, dass man als Konditormeister Bean-to-Bar arbeiten darf“, sagt sie.

## Single Farm Schokoladen in fünf Sorten

In ihrer Manufaktur experimentiert die Konditormeisterin mit einer Versuchsmaschine von Cocotown. Sie variiert Mahlgrad und Conchierzeit, bis das Ergebnis ihren Vorstellungen entspricht. Dann steigt sie auf ihre Steinmühle um, die 30 Kilogramm fasst. „Damit der Kakao sein volles Aroma entfalten kann, sortieren wir die rohen Bohnen von Hand, rösten sie sorgfältig, brechen sie auf und trennen sie von der Schale. Die Nibs verfeinern wir mit Rübenzucker, vermahlen und conchieren sie mit Mahlsteinen. Das Conchieren schleift die Partikel von Bohnen und Zuckerkristallen zur gewünschten Textur und sorgt für den einzigartigen Geschmack der Schokolade“, erklärt sie. Die Verarbeitungszeit liegt bei etwa 39 Stunden. Grundpfeiler und erste Produkte von Dos Estaciones sind zwei Single Farm Schokoladen mit 60 und 74 Prozent Kakao, Trinkschokoladen, geröstete und gebrannte Kakaonibs, Müsli mit Kakaonibs und Kakaoschalentee. In diesem Jahr haben sie die Tafel-schokoladen-Range um drei Sorten erweitert: mit Kakaonibs (74 % Kakao), mit Haselnüssen (60 %) sowie mit Mandeln (53 %) bei der die Mandeln in die Schokoladenmasse eingearbeitet sind. „Auch diese Tafeln fertige ich mit den Kakao aus Peru. Sollten wir einen weiteren Kakao ausprobieren, müsste ich die Plantage vorher sehen. Ich schätze den direkten Kontakt so sehr, ich wollte nicht darauf verzichten“, betont Camacho. „Das Leben am Ursprung hat mich viel gelehrt. Manches kann man sich nicht anlesen, Bücher alleine reichen nicht.“ ♦

[www.dosestaciones.de](http://www.dosestaciones.de)