Des Königs Kakao

Global Village: Ein Italiener arbeitet in Afrika an der besten Schokolade der Welt.

Die meisten Leute, sagt Claudio Corallo, haben nicht die geringste Ahnung, was Schokolade ist. Was sie sein kann.

Claudio Corallo, 56 Jahre alt, grauer Schnurrbart, sanfte Augen, zückt sein Taschenmesser und schneidet ein Stück von der Tafel, die vor ihm liegt: 70-prozentige Schokolade mit Rosinen in Kakaosaftschnaps. Er reicht sie, lehnt sich zurück, schaut zu, wie der Tester die Augen schließt und von einer Welle überrollt wird: vom kräftigen, würzigen Kakaogeschmack, der im Gaumen aufgeht, von der Süße der Rosinen, dem Geist des Alkohols. Er lächelt.

„Und?“, fragt er.

Wer zum ersten Mal von seiner Schokolade probiert, sagt er, der merkt, dass er noch nie wirklich Schokolade gegessen hat. Bis jetzt, bis er gekostet hat von Corallos 75-Prozentiger mit Ingwer, von der 80-Prozentigen mit Kristallzucker oder von der Königin: der puren 100-Prozentigen.

Das ist seine Mission: die beste Schokolade der Welt zu erschaffen.

Sein Labor liegt hinter seinem Wohnhaus an der Strandpromenade von São Tomé, der Hauptstadt dieses Landes, das niemand kennt – São Tomé und Príncipe, gelegen im Golf von Guinea vor Nigeria, zwei vulkanische Archipele, eine ehemalige portugiesische Kolonie. Jahrhundertelang gab es hier vor allem Sklaven und Kakao. Jetzt gibt es noch Kakao.

Claudio Corallo, geboren in Florenz, seit 34 Jahren in Afrika, hat sich alles selbst beigebracht, was man über Schokolade wissen muss.

In den Feinschmeckermagazinen feiern sie ihn und seine Kreationen. Er liefert nach Frankreich, Italien, Spanien, Amerika, Japan. „Corallo Cacao“ – ein Luxusprodukt aus einem Land, in dem kaum jemand sich 130 Gramm Schokolade für zehn Euro leisten kann.

Aber er kämpft einen einsamen Kampf. Er will der Welt keinen Luxus schenken, sondern Ehrlichkeit.

Er seufzt. „Schokolade, das ist heute viel Gerede, viel Zucker und viel Verpackung“, sagt er und holt eine glänzende Schachtel aus dem Regal. „100 Prozent Kakao aus Venezuela“, sagt er, „sehr teuer“. Er riecht daran, nimmt ein Stück in den Mund, verzieht das Gesicht. „Fettig, bitter, kein Geruch. Der hier gilt als gut, wie ist dann erst der schlechte? Dagegen unserer: Da schmeckt man die Frucht!“

Seine Feinde sind die multinationalen Konzerne, sie haben das Geschäft mit der Schokolade in ihrer Hand, sie verarbeiten minderwertigen Kakao, machen ihn essbar mit ihrer Technologie. „Sie stecken ihn in die Conche“, sagt er und verzieht das Gesicht: „eine Maschine, die dazu da ist, dem Kakao den Geschmack zu rauben. In ihr wird er feingerieben und auf 80 Grad erhitzt, danach schmeckt er nach nichts mehr. Die geben Vanille bei, damit er wieder ein Aroma hat, weisen ihn als Delikatesse aus, und dafür zahlen die Leute bis zu 100 Euro pro Kilo. Für ein totes Produkt!“

Milchschokolade aus dem Supermarkt, sagt er, sei dagegen ziemlich ehrlich.

Die drei Dinge, die Claudio Corallo liebt im Leben, sind: Kaffee, Kakao, Kokosnüsse.

Mit Kaffee fing er an, in Zaire, er war 22 Jahre alt, als er Italien verließ, weil ihm dort alles schon so fertig vorgekommen war, alles schon gemacht. Er übernahm zwei verlassene Plantagen und begann, Kaffee anzupflanzen. 2500 Hektar, 1600 Flusskilometer von Kinshasa entfernt, mitten im Urwald, den er manchmal jahrelang nicht verließ; er bekam Malaria und Bilharziose, die heimtückische Wurmerkrankung. Aber er liebte diesen Kaffee, und er sagt, er sei der Erste gewesen, der den Kaffee wie ein Winzer behandelt habe.

Dann kündigte sich der Krieg an, Rebellen besetzten die Kaffeefelder, und Claudio Corallo floh 1993 mit seiner Frau und den zwei Kindern nach São Tomé. So fand er zum Kakao.

Auf Príncipe, der kleineren Insel, lebten sie in einer Holzhütte am Strand, außer ihnen war da kein Mensch, manchmal liefen sie nackt herum, es störte keinen. Als Claudio Corallo durch den Urwald streifte, fand er alte Kakaopflanzen, Abkömmlinge der ersten Sträucher, die der portugiesische König 1819 von Brasilien nach Afrika hatte bringen lassen. Sie sind sein Geheimnis; sie werfen weniger ab als die modernen Züchtungen, mit denen alle anderen arbeiten, aber die Bohnen schmecken so unendlich viel besser. Und wenn man die beste Schokolade machen will, ist das Wichtigste, den besten Kakao zu verwenden.

Er hat Jahre gebraucht, um die richtige Methode zu finden. Die Bohnen werden 16 Tage lang fermentiert, ähnlich wie ein Wein, so entsteht der Geschmack, und es gibt kaum jemanden, der so lange fermentiert wie er. Danach werden sie im Ofen gedörrt, Frauen in weißen Kitteln und mit Mundschutz klopfen sie auf und entfernen von Hand den bitteren Kern. Ein selbstgebauter Ventilator bläst den Feinstaub von der Bohne. Ganz am Schluss wird daraus die Kakaomasse. Weitere Details sind geheim.

Um das Geschäftliche kümmert er sich ungern, es liegt ihm nicht, er schlägt sich so durch. Englisch kann er nicht, nach Europa reist er selten, es ist ihm fremd geworden. Florenz, seine Heimat, sei ein Disneyland für Touristen, auf den Straßen sehe er nur noch Luxuswagen, „normale Autos gibt es dort nicht mehr“, sagt er.

Ja, er ist ein Besessener, ein Perfektionist, ihn interessiert nur der Geschmack, das Resultat. Es ist nicht leicht mit ihm, seine Frau hatte vor kurzem genug, sie lebt jetzt in Lissabon.

Er schnappt sich seine Machete, steigt in seinen türkisfarbenen Fiat Cinquecento, er muss zur Plantage. Er sagt: „Ich glaube, die Schokoladenindustrie hat Angst vor uns. Sollte sie jedenfalls. Noch etwas von der 75-Prozentigen mit Kakaostückchen?“

MATHIEU VON ROHR

FOTOS: MATHIEU VON ROHR / DER SPIEGEL

Kakaoarbeiterinnen, Unternehmer Corallo: *„Die Industrie hat Angst vor uns“*