



Kleine Nikoläuse und ihr (Schokoladen-)Schöpfer Xavier Bonilla.

Bilder: Jung

**Herrenberg:** Handgegossene Nikoläuse aus edler Schokolade haben bei Xavier Bonilla derzeit Hochkonjunktur

## Nach dem Wasserbad glänzend in Form

Damit aus dem Block ein Nikolaus wird, muss es der Schokolade erst einmal warm werden. Am Anfang war das Feuer, heißt es. Doch allzu große Hitze schadet dabei nur. Erst im Wechselbad des lauwarmen Wassers erreicht die braune Masse ihren optimalen Schmelz, Glanz und Farbe.

Bei Xavier Bonilla herrscht Hochkonjunktur. Der Herrenberger Chocolatier macht seine Schokoladen-Nikoläuse noch selbst und mit dem Nahen der Adventszeit steigt die Nachfrage nach den großen und kleinen Stellvertretern des geheiligten Bischofs rapide an.

Doch gut Ding will Weile haben, auch ein Schokoladen-Nikolaus. Langsam schmilzt der Block aus Vollmilch-Schokolade im warmen Wasserbad. Damit der Schokoladenmann sich am Ende auch in Bestform präsentiert und Bella Figura machen kann, wird die Basis-Schokolade zunächst vorsichtig temperiert. Diese bezieht der Chocolatier von einem Hersteller in Lübeck – kein Massenprodukt, sondern sorgsam hergestellt: Bio-Zartbitter mit 70 Prozent Kakaoanteil, Edel-Zartbitter mit 60 Prozent, Vollmilch mit 38 Prozent. Auch weiße Schokolade, die eigentlich keine Schokolade ist, weil kein Kakaostäubchen ihren hellen Teint trübt.

Beim Temperieren wird der Schokoladen-Block bei maximal 45 Grad Celsius geschmolzen. Anschließend kühlt Xavier Bonilla die cremige braune Flüssigkeit auf rund 27 Grad herunter, um sie danach wieder auf bis zu 32 Grad zu erwärmen. So bleibt die Schokolade knackig im Biss, zart im Schmelz und glänzend an der Oberfläche.

Und beim Glanz soll es bleiben. Deshalb poliert der Chocolatier peinlich genau die Gießformen aus Kunststoff. „Sauberekeit ist alles“, sagt er. Wohl wissend, dass ein Wasserfleck in der Form Nikolaus ebenso sein glänzendes Äußeres nehmen würde wie ein Fingerabdruck in der Gießform, der auch dem Schokoladenmann verewigt würde.

### Mutscheln und Stutenkerls

Gießformen für Schokoladenfiguren zur Weihnachtszeit sind schon seit rund 200 Jahren bekannt. Doch der Brauch, Nahrungsmittel eine Figur zu geben, ist schon viel älter. Sogenannte Gebäckfiguren wurden schon in vorchristlicher Zeit in vielen Kulturen zur Opfer- oder Zeremonienzwecken gebacken. Doch auch die Christen nahmen die Tradition gerne auf. Seit dem 13. Jahrhundert werden beispielsweise in Reutlingen Mutscheln gebacken – ein sternförmiges Brot aus Hefeteig, das wohl an den Stern der Weisen aus dem Morgenland erinnert – schließlich ist der Mut-

scheltag stets der erste Donnerstag nach dem Drei-Königs-Tag. Auch der Heilige Nikolaus wird schon seit Hunderten von Jahren in Hefeteig geformt und ausgebacken. Der Bischofsstab wurde nach der Reformation beim nordrhein-westfälischen Stutenkerl, der vor allem zwischen dem Martinstag und dem Nikolaustag sein süßes, aber kurzes Leben fristet, durch ein Pfeifchen ersetzt.

Süß und kurz ist auch das Leben des

Schokoladennikolaus. Mit Beginn der Adventszeit, aber vor allem zum Nikolaustag, bevölkert er hierzulande in Massen die Regale der Supermärkte und zählt nach Weihnachten schon als Ladenhüter – sofern er bis dahin überlebt hat. Bei unseren französischen Nachbarn ist der Hype um den Schokoladenmann nicht so ausgeprägt. „Es gibt auch in Frankreich Schokoladen-Nikoläuse“, sagt Xavier Bonilla, der aus dem französischen Jura stammt, „aber an

Weihnachten und nicht zu St. Nicolas. Dieser Tag hat in Frankreich keine so große Bedeutung wie in Deutschland.“

### Details mit Nadel und Löffel

Mittlerweile hat der Herrenberger die Halbschale der Gießform in der Hand. Für den bunten Nikolaus verwendet er Zartbitter-, Vollmilch- und weiße Schokolade. Mit einem Metallstab, der an eine dünne Stöcknadel erinnert, setzt er kleine Punkte der dunklen Schokolade in die Form für Augen, Knöpfe oder andere kleine Details. Mit einem kleinen Löffel verteilt er die flüssige Zartbitterschokolade in der Form, wo sich die Stiefel und der Sack abheben sollen. Mit weißer Schokolade füllt er die Bereiche für den Bart und auch den Pelzbesatz an Mütze und Mantel.

Penibel überprüft er sein Werk. Je feiner strukturiert die Form ist desto leichter bleiben Luftbläschen in den Vertiefungen haften – und wer will schon eine Schokolade mit Löchern? Deshalb rührt und sticht der Chocolatier so lange mit der Nadel in der Schokoladenmasse, bis alle Bläschen verschwunden sind.

Sind die Details aus dunkler und weißer Schokolade ausgehärtet, schöpft Xavier Bonilla Vollmilchschokolade in die halbe Form. Nicht zu wenig, damit sich die Schokolade schön verteilt, und nicht zu viel, dass die bereits ausgehärteten Details nicht wieder wegschmelzen und verlaufen. So wird die Form im Handumdrehen gestürzt, und der größte Teil der hellbraunen Schokolade fließt zurück in den Topf im Wasserbad.

Nun ist Ruhe angesagt. Mindestens eine halbe Stunde härten die Halbschalen aus. Erst dann werden Vorder- und Rückseite der Form zusammengefügt, und Schicht für Schicht wird der Schokoladenmann von innen dicker. Drei bis viermal wird die Prozedur von Gießen, Verteilen, Ausgießen und Abkühlen wiederholt, bis der Nikolaus voll in Form ist. Der Aufwand ist groß. So dauert ein normaler Nikolaus, aus einer Schokolade gemacht, je nach Größe, drei bis vier Stunden. Ein bunter Schokoladenmann, mit Details aus zartbitter und weißer Schokolade, noch eine Stunde länger.

**Rund um Schokolade dreht sich alles beim Schokoladen-Festival Chocofest vom 30. November bis 5. Dezember in der Tübinger Altstadt. Zwischen Pralinen und Trüffeln, heißen und aromatischen Kakao-Getränken und knackigen Schokoladentafeln tummeln sich auch die Nikoläuse, die bei Xavier Bonilla aus der Form gesprungen sind.**

Hansjörg Jung



Mit feinem Werkzeug wird die Schokolade für kleine Details getropft.



Wie der Nikolaus in Form gebracht wird.