

SEPTEMBER 2012

Quality

Das Magazin über Menschen und Marken

Nº 25!

Fashion

€ 6,80
DEUTSCHLAND
SCHWEIZ SFR 22
ÖSTERREICH & TI
RUMELN & LSO
quality-magazine.ch



Das Tal der Süßigkeiten

In Italien, einem Land, dem es an Erbsen nicht mangelt, gehört Sizilien zu den Sorgenkindern. Arbeitslosigkeit, Rezession, Landflucht sind die bekanntesten Schlagwörter. Doch in Modica, einem Städtchen im Süden der Insel, gedeiht die Süßware-Industrie. Die traditionellen Schokoladenrezepte sind zu einem Schatz für die ganze Region geworden. von *Andreas Herchen*

Die Altstadt von Modica hat ein ganz eigenes Tempo. Eile ist hier ein schlechter Berater, denn die hellen Häuser liegen an den Hängen zweier tief eingekerbter Täler. Die Wege, die die Altstadt durchziehen, sind steil, und im Sommer wird es sehr, sehr heiß. Also lässt man es lieblich angehen. Ein Wochentag fühlt sich hier so an wie anderwärts der Sonntag. An einem dieser Tage sitzen drei Männer zufrieden auf einer Bank in einem schattigen Innenhof an Corso Umberto, der Hauptstraße von Modica.

Der Hof gehört zur Dolceria Bonajuto, der ältesten Schokoladenmanufaktur Siziliens. In der sechsten Generation werden hier Süßigkeiten produziert: Amaretti (Orangenzesten mit Honig), Torrone (Türkischer Honig), Marzipane und natürlich die weltberühmte Cioccolato Modicano, Schokolade aus Modica. Sie ist die eigenwillige Urgroßmutter von Milka, Lindt und Co. köstlich, ohne den feinen Schmelz, dafür mit einem geschmacklichen Reichtum, der in seiner Vielfalt und Tiefe einem

edlen Wein in nichts nachsteht. Sie schmeckt nussig und nach Blüten, nach Holz, Vanille, Tabak oder Pfefferminz.

Die drei Männer auf der Bank sind Franco Ruta, Besitzer der Dolceria, sein Sohn Pierpaolo und der ehemalige Angestellte Giovanni Lasconi. Zur Zeit des 71-Jährigen wurden die Kakaobohnen noch auf der „Vilana di Cioccolatti“, einem gewählten Stein, von Hand zerrieben. Schon seit 1996 ist Lasconi im Ruhestand, doch er verbringt seine Nachmittage noch immer hier auf der Bank vor dem Geschäft, wo aus den Produktionsräumen die bezaubernden Düfte herüber wehen.

Franco Ruta nutzt die Gelegenheit, um ein wenig von der Geschichte der Schokolade zu berichten. „Ursprünglich war Schokolade keine Süßigkeit. Als die Spanier im 16. Jahrhundert die ersten Kakaobohnen aus Südamerika nach Sizi-

lien verschifften, schätzte man sie vor allem, weil sie nahrhaft und haltbar ist.“ Ihre ursprüngliche Verwendung als Proviant für Jäger, Schäfer und Soldaten erkennt man noch, wenn man „Mpanatigghi“ probiert. Der Name leitet sich von den spanischen „Panpasadas“ ab. Die Füllung von „Mpanatigghi“ besteht hingegen aus fein gehacktem Fleisch und Kakao, einer eigenwilligen, aber sehr nahrhaften Mischung.

Als Franco Ruta im Jahr 1992 den Laden von seinem Vater übernahm, gab es in Modica nur noch zwei andere Manufakturen. Das Geschäft lief schleppend. Doch

Ruta entschied sich für die Tradition, gab seinen Beruf als Laborant auf und widmete sich fortan den Kakaobohnen. Den ersten Boom erlebte das Unternehmen, als im Jahr 2000 der Film *Chocolat* in die Kinos kam. Darin verzauberte Juliette Binoche mit der Magie der Schokolade ein Dorf in Frankreich und brachte den



Menschen Liebe und Leidenschaft. Der Funke sprang über, und die Zuschauer interessierten sich plötzlich für die Seele dieser Süßigkeit. Bei den Genusshandwerkern aus Modica wurden sie fündig.

Die kühnen Eigenheiten der lokalen Spezialität wurden zu einem Verkaufserfolg. Liebhaber aus aller Welt fanden sich ein, um Cioccolato Modicano zu kosten. Per Versand gehen die Spezialitäten heute in europäische Länder, in die USA und bis nach Japan. Modica erlebte einen Aufschwung. Gab es in den 90ern nur noch drei Schokoladenhersteller, sind es heute über 40 größere und kleinere Manufakturen. Viele ihrer Besitzer haben einst in der Dolceria Bonajuto gelernt. Die jungen Leute müssen das Stilleben nicht mehr verlassen, um Arbeit zu finden. Stattdessen kommen Menschen von außerhalb, um hier zu arbeiten.

Inzwischen geht das Geschäft langsam auf den 40-jährigen Pierpaolo über. Er ist im Laden aufgewachsen und kennt sich aus mit Mandelmilch, Fondant und Marzipan. Die Gegend um Modica ist zu einer Region für Genuss geworden. In der näheren Umgebung gibt es vier Restaurants, die einen oder mehrere Michelin-Sterne tragen. Und auch in den einfacheren Osterias wird auf höchstem Niveau gekocht. Die Liebe zum Genuss hat den Menschen Rinkenwind gegeben, und die Schokolade aus der Dolceria Bonajuto hat ihren Teil dazu beigetragen.