

AD HOC NEWS

02.12.2008 | 14:05 Uhr

(Nachrichtenfeature) Süßer Genuss in Tübingen - Internationales Schokoladenfestival präsentiert Kreationen aus aller Welt und Kunst rund um die Leckerei --Von ddp-Korrespondentin Diana Wild-- (Mit Bildern)

Tübingen (ddp-bwb) Wie ein «Schokoladenfreak» sieht Roswitha Haug-Henseler eigentlich nicht aus. Der angeblich übermäßige Süßigkeitengenuss hat jedenfalls an ihrer zierlichen Figur noch keine Spuren hinterlassen.

Tübingen (ddp-bwb). Wie ein «Schokoladenfreak» sieht Roswitha Haug-Henseler eigentlich nicht aus. Der angeblich übermäßige Süßigkeitengenuss hat jedenfalls an ihrer zierlichen Figur noch keine Spuren hinterlassen. «Ich könnte mich ja nur von Schokolade ernähren», versichert Haug-Henseler unbeirrt. Diese Leidenschaft hat sie auf eine Idee gebracht: Die Heilpraktikerin bietet Schoko-Massagen an. Sie gelten als ein Highlight beim Internationalen Schokoladenfestival «chocolART», das seit Dienstag zum dritten Mal in Tübingen stattfindet.

An 80 Ständen präsentieren Chocolatiers unter anderem aus Deutschland, Frankreich, Italien, Österreich, Ecuador und der Schweiz feinste Kreationen. Dazu gibt es ein Begleitprogramm mit Lesungen zu Literatur rund um die Leckerei, Koch- und Pralinenkursen und einer Kinder-Schokoladenwerkstatt. Schon am Vormittag tummeln sich Schulklassen und erwachsene Genießer in den Gassen und probieren Schokolade in flüssiger Form, Tafeln mit Chili, Balsamico, Nüssen oder Mango, kaufen Nikoläuse und Trüffel. Konditor Gerhard Madlon hat seine selbst kreierte «Anti-Stress-Praline» mitgebracht und schwärmt vom guten Geschäft. Die Leute, behauptet der Pralinenbäcker, merken schnell, dass das kein «Gag» sei mit dem Anti-Stress, sondern «eine Philosophie». Medizinstudentin Franziska pflichtet bei: «Schokolade ist ja das Allerbeste.» Als «Nervennahrung» wärmstens zu empfehlen.

Entspannung verspricht auch Haug-Henseler in ihrem Schoko-Massageraum. Ein Schokoladenbrunnen verströmt süßen Duft, in der Ecke steht eine Buddha-Statue inmitten goldener Tücher. Eine halbe Stunde dauert die Traditionelle Chinesische Massage mit 25 Gramm eigens angefertigter «reiner Schokolade» ohne Zucker und Geschmacksstoffe. «Die schmilzt auf der Haut», schwärmt die Heilpraktikerin und strahlt. Kakaobutter, erläutert sie, sei «dem Hautfett am nächsten», vitaminreich, «Nahrung pur für die Haut» und «gut für die Psyche». Der warme Duft rufe Genuss und Entspannung hervor, «und vielleicht auch die Erinnerung an schöne Kindheitstage». Ihre erste Kundin am Dienstag ist begeistert und freut sich, den Massageraum mit Schokoduft auf der Haut zu verlassen.

Im Gebäude gegenüber zeigt Karl Ehinger, Chocolatier seit 1953, wie Figuren gegossen werden. Liebevoll verstreicht er die warme Masse auf einer Marmorplatte, bis sie auf die richtige Temperatur heruntergekühlt ist. Die misst Ehinger einfach mit dem Finger - «Erfahrung», merkt er nicht ohne Stolz an und schüttet die süße Masse in Nikolausformen. Die jugendlichen Zuschauer gucken gespannt zu, probieren und kaufen.

Weiter vorne auf dem Marktplatz drängeln sich Kinder um den Maler und Bildhauer Axel von Criegern, der sich über einen dicken Schokoladenblock hermacht. Vierhundert Kilogramm wiegt der meterhohe Brocken. Bis Mittwochabend will Criegern daraus eine Damenskulptur geformt haben. Grinsend zeigt er die figürlich üppig gebaute Vorlage. «Die hat gut bei Schokolade hingelangt.» Bei jedem Schlag des Künstlers brechen dicke Splitter aus dem Block. Darin liegt die Herausforderung. «Ausgesprochen schwer» sei es, gesteht Criegern, Schokolade zu bearbeiten. Je mehr es aber splittert, desto mehr klingeln die Kassen für den guten Zweck. Dafür werden die Schokospäne verkauft. Die Zuschauer fangen sie schon im Fallen auf und stopfen sie begeistert in kleine Tütchen.

Damit ließe sich dann zu Hause vortrefflich die Eigenmassage vornehmen, die Heilpraktikerin Haug-Henseler

empfiehlt, wenn man niemanden hat, der einen mit einer Schoko-Massage verwöhnt: eine Gesichtsmaske aus Schokolade. Das gönnt sie sich selbst auch gerne.

ddp/wld/muc