



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

Süße Kunstwerke aus Schokolade

Die Konditorin Sarah Gierig schafft Kunstwerke, die man essen kann, denn sie bestehen aus Schokolade und anderen süßen Zutaten. Mit Schokolade kennt Sarah Gierig sich sehr gut aus. Sie weiß genau, woran man Qualität erkennt. Für ihre Arbeit braucht sie immer neue Ideen und muss die aktuellen Trends kennen. Die Kunden lieben aber auch klassische Produkte – besonders in der Weihnachtszeit.

Manuskript

SPRECHER:

Wenn **sich** Sarah Gierig **an die Arbeit macht**, wird aus Schokolade Kunst – ob die **Skulptur** eines **Kraken** oder ein bunt **bepinselter** Clown. Ihre Kreativität **setzt** sie auch **ein**, wenn sie Schokoladenfiguren für die Weihnachtszeit entwirft.

SARAH GIERIG (Schokoladen-Sommelière):

Ja, und natürlich hier für Kinder: das Paradies ohne Ende. Im Schnee spielen die **Pinguine** mit 'm **Elch**. Also, ich finde, zu Weihnachten muss immer das **Gesamtpaket** stimmen. Also, das soll schmecken, es soll schön aussehen und ... also, ich will einfach die Menschen glücklich machen und denen **ein Lächeln ins Gesicht zaubern**. Und momentan ist halt so der Trend auch **'n bisschen**, dass alles schön bunt ist und **knallig**, dass man ... Das **nennt sich** „mood food“. Dass man glücklich ist **vom bloßen Hinschauen**.

SPRECHER:

In Schokolade stecken **unzählige Aromen**. Die **herauszuschmecken**, ist **eine Wissenschaft für sich**. Sarah Gierig beherrscht sie, denn die gelernte **Konditorin** ist auch Schokoladen-**Sommelière** – eine Expertin für das süße **Genussmittel**. Ihre **Kreationen** präsentiert sie im Geschäft ihrer Eltern im **sächsischen** Neustadt.

SARAH GIERIG:

Eine gute Schokolade erkennt man an dem wunderschönen Glanz, an dem **knackigen Bruch**. Die muss richtig schön **knacken**, und beim **Verkosten** ist es ganz wichtig, dass man die Schokolade 30 Sekunden **im Mund behält**, weil dann schmilzt erst die Kakaobutter und die ganzen leckeren Geschmacksaromen können sich bilden. Wir testen das mal.



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

SPRECHER:

Am Anfang steht die **Kakaobohne**, die nur in der Nähe des **Äquators** wächst. Sie wird **geröstet** und zu Rohschokolade verarbeitet, die – je nachdem, wo sie herkommt – immer anders schmeckt.

SARAH GIERIG:

Natürlich muss ich auch immer wieder meine **Sinne schulen**. Also, man sollte das wirklich trainieren. Ich denke, die ganzen Weinsommeliers, die machen das auch ganz oft.

SPRECHER:

Wenn zum Beispiel **Zusatzstoffe** einen zu niedrigen Kakaogehalt der Schokolade **verschleiern** sollen, schmeckt Sarah Gierig das sofort.

SARAH GIERIG:

Die Schokolade schmeckt so 'n bisschen **fruchtig** und **säuerlich**. Also, ich **tippe auf** Afrika und würde sagen: Die hat auch so um die 60, 70 Prozent, also so 65 Prozent. Also tippe ich auf Madagaskar.

SPRECHER:

Die afrikanische Kakaobohne ist auch eine gute **Grundlage** für Schokoladenspezialitäten in der Weihnachtszeit. Besonders beliebt sind traditionelle **Motive** und klassische **Geschmacksrichtungen**. Zwar **engen** die **Klischees** des christlichen Festes Sarah Gierigs Kreativität manchmal etwas **ein** ...

SARAH GIERIG:

... aber man kann immer wieder was Neues erfinden. Jetzt ist ja der neue Trend „foodpairing“. Das heißt, Geschmacksaromen, die gut miteinander kombinierbar sind, verbindet man. Zum Beispiel machen wir jetzt was ganz Verrücktes: Also, ich hab jetzt hier 'n Orangenöl, und da braten wir jetzt **Speck** an und verbinden das dann mit Sahne und dunkler Schokolade und machen mal 'ne ganz **crazy Praline**.

SPRECHER:

Der **Sud** aus Speck, Sahne, **Dill** und **geraspelten Orangenschalen** wird durch ein **Sieb passiert** und mit Schokolade **verrührt**. Fertig ist die **Füllung** einer **extravaganten** Schokoladenpraline. Doch egal ob Sarah Gierig **schräge** oder **konventionelle** Weihnachts**delikatessen kreiert** – die wichtigste Zutat für sie:



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

SARAH GIERIG:

Mein absolutes Geheimrezept ist: immer mit ganz viel Liebe machen. Und alles ... es muss alles **von Herzen kommen** und es muss Spaß und Freude machen. Und das ist eigentlich das Wichtigste überhaupt bei meinem Beruf, weil ... wenn es mir keinen Spaß mehr macht, dann schmeckt man das auch.

SPRECHER:

Und mit solchen Schokoladen**variationen** wird Weihnachten auf jeden Fall ein buntes Fest für alle Sinne.

*Autor/Autorin: Gerhard Sonnleitner, Anja Mathes
Redaktion: Suzanne Cords*



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

Glossar

sich an die Arbeit machen – mit der Arbeit beginnen

Skulptur, -en (f.) – eine Figur, die von einem Künstler aus einem festen Material (z. B. Holz oder Stein) herausgearbeitet wurde

Krake, -n (m.) – ein Tier mit vielen Armen, das im Meer lebt; ein Tintenfisch; ein Oktopus

etwas bepinseln – etwas mit einer Flüssigkeit bestreichen

etwas ein|setzen – etwas nutzen; Gebrauch von etwas machen

Sommelier, -s/Sommelière, -n (aus dem Französischen) – ein Experte/eine Expertin für ein besonderes Lebensmittel wie Wein oder Schokolade

Pinguin, -e (m.) – ein Vogel, der nicht fliegen, aber sehr gut schwimmen kann

Elch, -e (m.) – ein großes Waldtier mit Geweih, das vor allem im Norden von Europa, Amerika und Asien vorkommt

Gesamtpaket, -e (n.) – hier: die Kombination von allen Eigenschaften, die jemand/etwas hat

jemandem ein Lächeln ins Gesicht zaubern – der Grund dafür sein, dass jemand lächelt

'n bisschen – Dialekt: ein bisschen

knallig – so, dass etwas eine intensive Farbe hat

sich nennen – hier: heißen

vom bloßen Hinschauen – nur dadurch, dass man sich etwas ansieht

unzählige – sehr viele; so viele, dass man sie nicht zählen kann

Aroma, Aromen (n.) – ein bestimmter Geschmack oder Geruch



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

etwas heraus|schmecken – am Geschmack erkennen, was in einem Lebensmittel enthalten ist

eine Wissenschaft für sich sein – ein sehr spezielles Themengebiet sein, über das man sehr viel lernen muss; nicht einfach sein

Konditor, -en/Konditorin, -nen – jemand, der Torten, Kuchen oder anderes feines, süßes Gebäck herstellt

Genussmittel, - (n.) – etwas, das man wegen seines besonderen Geschmacks isst, trinkt oder raucht

Kreation, -en (f.) – hier: die Erfindung; das neue Produkt

sächsisch – so, dass etwas aus dem Bundesland Sachsen kommt

knackig – hier: so, dass etwas (ein Lebensmittel) eine feste Oberfläche hat

Bruch, Brüche (m.) – hier: die Tatsache, dass etwas bricht; die Art, wie etwas bricht

knacken – ein Geräusch verursachen, wenn etwas zerbrochen oder zerkleinert wird

etwas verkosten – ein Lebensmittel probieren, zum Beispiel Wein oder Schokolade

etwas im Mund behalten – etwas nicht sofort schlucken, sondern einige Zeit im Mund lassen

Kakaobohne, -n (f.) – der Samen des Kakaobaums, aus dem Kakao hergestellt wird

Äquator (m., nur Singular) – die Linie, die die nördliche und die südliche Hälfte der Erde voneinander trennt

etwas rösten – etwas so stark erhitzen, dass es braun wird und einen besonderen Geschmack bekommt

Sinn, -e (m.) – die Fähigkeit zu hören, zu sehen, zu fühlen, zu schmecken oder zu riechen



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

etwas schulen – (eine Fähigkeit) entwickeln/trainieren

Zusatzstoff, -e (m.) – eine Substanz, die bei der Herstellung von etwas (z. B. von Lebensmitteln) hinzugefügt wird

Gehalt, -e (m.) – hier: die Menge von etwas; der Anteil

etwas verschleiern – etwas verstecken

fruchtig – so, dass etwas nach Früchten schmeckt

säuerlich – ein bisschen sauer

auf etwas tippen – hier umgangssprachlich für: glauben, dass etwas richtig ist

Grundlage, -n (f.) – die Basis

Motiv, -e (n.) – hier: das, was man auf einem Bild oder als Figur darstellt

Geschmacksrichtung, -en (f.) – die Art und Weise, wie etwas schmeckt

etwas/jdn. ein|engen – (die Möglichkeiten/die Freiheit) von etwas/jdm. begrenzen

Klischee, -s (n.) – die Vorstellung, was typisch für jemanden/etwas ist

Speck (m., nur Singular) – ein sehr fettiges Stück Schweinefleisch

crazy (aus dem Englischen) – ungewöhnlich; verrückt

Praline, -n (f.) – eine Süßigkeit aus Schokolade und anderen Zutaten

Sud, -e (m., meist im Singular) – eine Flüssigkeit, die den Geschmack der Lebensmittel angenommen hat, die man darin gekocht hat

Dill (m., nur Singular) – ein Kraut mit sehr dünnen Blättern, das man als Gewürz verwendet

etwas raspeln – mit einem Küchengerät oder Werkzeug kleine Stücke aus etwas machen



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

Orangenschale, -n (f.) – die äußere Haut einer Orange

Sieb, -e (n.) – eine Art Schüssel mit Löchern, aus der die Flüssigkeit oder kleine Teile unten herauskommen, während die großen Teile darin bleiben

etwas passieren – etwas sehr stark zerkleinern, sodass eine dünne, flüssige Masse entsteht

etwas verrühren – verschiedene Zutaten miteinander vermischen

Füllung, -en (f.) – hier: die Lebensmittel, mit denen man etwas (z. B. eine Roulade) gefüllt hat

extravagant – außergewöhnlich

schräg – hier: ungewöhnlich; komisch

konventionell – üblich; klassisch

Delikatesse, -n (f., aus dem Französischen) – ein besonders gutes und teures Gericht oder Lebensmittel

etwas kreieren – etwas gestalten; etwas herstellen

von Herzen kommen – seinen Ursprung in einem starken, positiven Gefühl haben

Variation, -en (f.) – eine von verschiedenen möglichen Formen