



DER KÖNIG DES KAKAOS

Die Schokolade Domori aus Italien halten viele Fans für die beste der Welt. Firma und Produkte sind die Schöpfung eines Besessenen: Gianluca Franzoni. Der Unternehmer aus Bologna kennt bei Kakao keine Kompromisse

TEXT: KERSTEN WETENKAMP, FOTO: STEFANO SCATÀ

Made in Italy, dieses Etikett lässt uns Besonderes erwarten: Taschen von Gucci, Sportwagen von Maserati, Weine von Antinori und Schokoladen von Domori ... Ja, die winzigen Täfelchen in der edlen weiß-roten Verpackung passen perfekt ins Bild von Luxus und Eleganz – bis zu sechs Euro kosten 25 Gramm, aber dafür bekommt man auch die wahrscheinlich beste Schokolade der Welt.

Dabei ist dieses italienische Musterprodukt eher durch Zufall und glückliche Fügung entstanden. Der Firmengründer Gianluca Franzoni (im Foto), gebürtiger Bologneser, wollte ursprünglich Wasserfilteranlagen in Venezuela verkaufen – diese Idee flopte, und so beschäftigte er sich mit Kakao, zunächst nur aus der Not heraus. Doch Domori passt hervorragend zum *bel paese*: „Ich bin Ästhet“, sagt der schlanke 49-jährige Franzoni mit jungenhaftem Lächeln, „ich bin ehrgeizig und ein Genussmensch. Echt italienische Eigenschaften. Und ich liebe Schokolade! Schon als Kind habe ich mir die Tafeln von Majani aus Bologna gekauft. Klar sind meine Tafeln nicht billig, aber sie bieten das Optimum an Kakao. 20 Jahre Erfahrung und Forschung stecken da drin!“

Das merkt man tatsächlich. Eine Domori-Schokolade wie die Arriba aus Ecuador macht schon optisch was her, ein tadellos schwarz glänzendes Täfelchen, beim Durchbrechen ein guter klarer Knack, dezenter Schokoladenduft mit Nuancen von Lakritz, Pfeffer und Honigkuchen. Hineinbeißen, im Mund zergehen lassen – die Schokolade schmilzt zögerlich, fast wie in Zeitlupe, und hinterlässt ein dichtes Geschmacksbukett auf der Zunge: Nüsse und Mandeln, aber auch getrocknete Zitrusfrüchte mit feiner sanfter Säure, Nuancen von Thymian und Salbei. All diese Aromen aus den Bohnen herauszuholen, gelingt Franzoni auch darum so gut, weil er in der klassischen Domori-Schokolade nur Kakaomasse und Rohrzucker

Domori-Schokolade bietet Aromen in Hülle und Fülle, etwa Gewürze, Nüsse und Zitrusfrüchte. Die guten Zutaten: Kakao und Rohrzucker

Vor dem Erfolg von Domori stand ein Flop: Filteranlagen in Venezuela liefen einfach nicht

verarbeitet, ganz ohne Emulgatoren wie Sojalecithin. Typisch für Domori ist auch die fabelhafte Länge der Aromen am Gaumen – sie halten unglaublich lange an.

Sein Hauptquartier hat Gianluca Franzoni in None aufgebaut, einem Vorort von Turin. Dort lässt er die Schokolade in einem kleinen Fabrikgebäude herstellen, vom behutsamen Rösten der Kakaobohnen („bei 180 Grad, 25 Minuten, das schon die Aromen“) übers Pressen und Mischen bis zur Verpackung der Täfelchen von Hand. Sein Büro steht meist leer, ist er doch ständig weltweit auf Achse – auf Messen, bei Küchenchefs, bei Kakaobauern. Eine Wohnung haben Franzoni und seine amerikanische Frau Katharina, Marketingfrau in der Glasbranche, in Bologna, aber nicht in Turin („lohnt nicht, ich lebe hier in Hotels“).

Wer Franzoni besucht, staunt gleich dreimal. Zuerst, weil es schon hinter der ersten Eingangstür immer und überall betörend nach Schokolade duftet. Dann, weil der Chef, eher Typ Mark Zuckerberg als klassischer Unternehmer, bemerkenswert strahlende Laune zeigt – er lächelt und lacht, als wäre beständig sein Glückstag. Ob’s an der Schokolade liegt? („Keine Ahnung, vielleicht. Ich bin immer gut gelaunt!“) Und drittens, weil dieser Mann einen so verflucht sensiblen Gaumen hat. Wir probieren im Konferenzraum verschiedene Täfelchen, wie fast

Ein Domori-Probierpaket können Sie im Gourmet-Shop auf Seite 104 bestellen.

Hinter jeder Domori-Tafel stehen 20 Jahre Erfahrung von Gianluca Franzoni – und unermüdliches Probieren

alle Domori-Produkte reinsortig, also aus einer einzigen Kakaosorte mit genauer Herkunftsangabe hergestellt. Ocumare Venezuela etwa, 77 Prozent Kakao. Oder die

Chua, auch von dort. Feinste Schokoladenerlebnisse, komplex, geschmeidig. Franzoni lehnt bequem auf seinem Bürostuhl, kostet die Täfelchen schmatzend, zieht die Stirn in Falten: „Da ist ein Hauch von Fermentation, schmecken Sie das auch? Guter Kakao, aber nicht ganz perfekt. Auch bei der Chua, das könnte besser sein. Wir müssen mit den Plantagenleuten reden.“

Die Plantage ist Franzonis Baby: Auf der 160 Hektar großen Hacienda in San José im Norden Venezuelas hat er das Land für 40 Jahre gepachtet. Genau dort fühlt sich die seltenste und aromatisch ergiebigste Kakaosorte der Welt am wohlsten, die Criollo mit ihren Untersorten wie Porcelana, Chua oder Ocumare. Criollo ist die Rarität schlechthin, sie macht weniger als 0,01 Prozent der Weltkakaoproduktion aus. Franzoni sichert sich mit dieser Hacienda nicht nur eine verlässliche Quelle für exzellenten Kakao, sondern versucht dort auch Raritäten wie Porcelana durch Rückzüchtung vor dem Aussterben zu bewahren.

Auf der Plantage San José in Venezuela kann Franzoni delikate Kakaosorten vor dem Aussterben bewahren

Bean to bar also, „von der Bohne bis zum Riegel“, alle Produktionsschritte in einer Hand, wie es Schokoladenfans bei Herstellern wie Original Beans aus den Niederlanden oder dem von Franzoni sehr geschätzten Österreicher Erwin Zotter lieben. Dafür steht Domori als Pionierbetrieb schon lange, seit 1997, um genau zu sein. Zuvor war Franzoni in Venezuela drei Jahre lang in die faszinierende Welt der Schokolade und der Kakaosorten eingetaucht. 1993 lernte er das Land, seine Esskultur, seine Produkte kennen und steckte sich das Ziel, den besten Kakao der Erde zu finden. 1994 und 1995 zeltete der Unternehmer dann auf Kakaopflanzungen, probierte sich durch alle auffindbaren Sorten, traf „jeden Kakaobauern, der mir unterkam“; die Bohnen röstete er selbst. 1995 begegnete er in San José den Plantagenbesitzern Franceschi, Venezolaner mit italienischen Wurzeln – das passte. Diese Ressource in der Hinterhand, wagte Franzoni 1997, seine Firma zu gründen, und nannte sie nach den beiden Mohren (*do mori*) auf dem Glockenturm in seiner Lieblingsstadt Venedig. Seit 2006 ist die Triester Kaffeerösterei Illy an Domori beteiligt; sie investiert notwendiges Geld für Technik und Forschung und lässt Franzoni ansonsten seine Unabhängigkeit: „Ich bin sehr froh darüber, wir ergänzen uns gut.“

Domori produziert in None bei Turin rund 500 Tonnen Schokolade jährlich – alles aus rarem Edelkakao

Zukunftspläne? Bei der Schokolade, findet Franzoni, sei er am Gipfel schon angekommen. Nur beim Vertrieb könne mehr laufen: „Meine Schokolade braucht emotionale Läden, der Kunde muss sich Zeit nehmen.“ Hier könnten Schulungen der Mitarbeiter und *tastings* für Kunden helfen.

Auch wenn er selbst ins Restaurant geht, zieht Franzoni keine Lust auf Kompromisse. „Warum soll ich Franciacorta trinken“, fragt er, „wenn es Champagner von Krug gibt? Ich habe nur ein Leben, und das soll mir das Optimum geben!“ Bravo! Solange es Produzenten wie Franzoni gibt, braucht man sich um das Siegel Made in Italy keine Sorgen zu machen.

www.domori.com