

# URSPRÜNGLICHER GESCHMACK

„Die Schokolade vereint alles. Ich singe, ich male, ich führe Regie. Trüffel von der Brücke in Paris und ... Liebe ist (keine) offizielle Zutat.“



Der Schokoladen-Laden hinter der Krämerbrücke in Erfurt ist gut besucht. Alle Tische drinnen und draußen sind besetzt. Alex Kühn kommt aus der Küche, hat ein verschmitztes Lächeln auf den Lippen, schaut aus, als ob er gleich wieder gehen will. Doch er bleibt. Wir haben uns verabredet, um etwas zu erfahren, über ihn und seine Schokolade. Er nickt, bietet Kaffee an, richtet einen Tisch mit Wein und Schokolade zum Fotografieren her und fängt an zu erzählen. Er hält nur inne bei Nachfragen. Wir sitzen vor dem Schokoladen-Laden mit Blick auf die Krämerbrücke und trinken Kaffee. Nebenan laufen Handwerker hin und her, brauchen dies und das. „Kommt hier eine Tischlerei rein?“, fragen die Leute immer wieder, erzählt Alex. „Wir erweitern das Ladengeschäft, bauen es um. Wir machen einen Durchbruch und haben dann mehr Platz. Das ist ein Geschenk“, freut er sich. Mitten in der Stadt zu leben, zu arbeiten, Freunde zu treffen ist seine Lebensart.

Es sei langsam eng geworden in dem kleinen Laden hinter der Krämerbrücke. Große Beliebtheit erfreuen sich die zahlreichen Veranstaltungen, die von den Goldhelm-Chocolatiers durchgeführt werden. „Heute kommen die Leute aus der Welt zu mir. Ein guter Freund aus Paris nimmt Schokolade mit“, erzählt er stolz. Das war nicht immer so. Alex Kühn ging nach der Wende mit seinem Bruder in die Welt. Ein One-Way-Ticket führte sie nach Australien. Irgendwann wurde ihm klar, seine Heimat ist Erfurt. Hier wollte er sein. 2004 kam er zurück. Auf der Krämerbrücke fand er einen kleinen Laden und baute ihn aus. „Mit Pralinen kannst du niemals deine Miete zahlen“, sagten ihm die Leute.

## SCHOKOLADE UND EVENTS

Es kam anders. Alex Kühn hat heute 22 Angestellte, zwei Ladengeschäfte, vertreibt seine Schokolade bundesweit, hat zahlreiche Events zu Schokolade wie zum Beispiel Wein und Schokolade sowie köstliche Menüs. „Ich lerne jetzt mehr Leute kennen, als auf meinen Reisen“, sagt er. Die Schokolade führt sie zu mir“, freut er sich. „Wir machen alles selbst. Angefangen hat alles auf der Brücke mit dem kleinen Laden. Weil ich mir keine eigene Schokoladen-Form leisten konnte, strich ich die Schokolade auf der weißen Marmorplatte aus. Es



entstand eine spezielle Form, mit der die Schokolade bekannt wurde. Große Firmen kopieren das heute.“ Die Auswahl an Pralinen ist groß. Alle sind köstlich. Wegen des ungetrübten Genusses sollte man bei Goldhelm einfach ausblenden, dass man eine Figur hat und diese auch behalten möchte. Es gibt Nougat-, Spargel-, Erdbeer- oder Gorgonzolais. Die Trinkschokoladen mit Ingwer oder Kardamom sind ebenso köstlich. Vermutlich eine Hommage an die Krämerbrücke und zum geschmacklichen Niederknien sind die Brückentrüffel. Sie sind ein einzigartiges Mitbringsel für Menschen, die gern genießen, das Individuelle lieben. Und genau um diese Menschen geht es Alex Kühn. „Zu mir kommen Leute, die Qualität mögen. Es geht mir um den ursprünglichen Geschmack, um das Erlebnis für Menschen etwas zuzubereiten. Ich kaufe für meine Menüs auf dem Markt ein, ich koche und genieße es mit ihnen. Aber ich bin nicht dem Alten hinterher, sondern dem Individuellen. Nicht das Schnelle ist mir wichtig“, beschreibt er seine Intension. Deshalb findet sich auch auf jedem Tisch ein kleiner Zettel für den Gast, der darauf verweist, dass er sich in einer Manufaktur befindet, wo alles selbst zubereitet wird und Zeit braucht.

## ENTSPANNT GENIESSEN

Und Eile sollte man bei Goldhelm nicht haben. Sie stört den Genuss. Diese Pralinen, Trüffel und Trink-



schokoladen können nur mit Muße langsam auf der Zunge zergehen. Das ist Genuss pur. Und zu einer dieser köstlichen Goldhelm-Schokoladen passt ein angenehmer Wein. „Wein und Schokolade haben viel gemeinsam. Beides sind seelig machende Dinge. Doch Weintrauben und Kakaobohnen sind von unterschiedlicher Qualität“, weiß Alex. Und für seelig machende Dinge hat Alex Kühn nicht nur ein großes Herz, sondern auch viel Sachverstand. Schon länger arbeitet er mit verschiedenen Winzern zusammen. Ausgeselene Weine aus dem Saale-Unstrut-Anbaugebiet werden auch zu Sechs-Gang-Menüs kredenzt. Aber Alex Kühn wäre nicht er selbst, wenn er nicht mit einer Attraktion aufwartet. „Ich habe einen Wein zur eigenen Schokolade kreiert.“

## MARIA UND PINEAU MARIE

„Da bin ich wohl der erste Chocolatier, der das gemacht hat“, vermutet er, nicht ohne Stolz. Der Wein heißt Pineau Marie, benannt nach Alex' vier-



monatiger Tochter Lilo Maria. Pineau ist ein Getränk, das aus Wein besteht, der mit Cognac sozusagen aufgespritzt wird, also als „Gemisch“, welches dann in Fässern reift, trägt den Namen Pineau. Üblicherweise wird dazu Weißwein verwendet. Alex Kühn verwendet Rotwein. Der Wein wird erstmals zur Eröffnung des neuen Cafés Anfang Juni ausgedient. Er lagert im Weinkeller, einem Tonnengewölbe unter dem Laden auf der Krämerbrücke. Damit hat der erste Weinkeller auf der Krämerbrücke Premiere. Alex Kühn ist kreativ und überlässt doch kaum etwas dem Zufall. Das liegt wohl in seiner Natur. „Ich wusste nicht was ich werden sollte. Heute mache ich das, was ich immer wollte: „Ich zeichne, ich singe und führe Regie in meiner Schokoladenkommune. Die Schokolade vereint alles.“

## VOR ALLEM HERZENSBILDUNG

Er führt ein kleines Unternehmen. Die Lehrlinge, die hier lernen, brauchen vor allem eines – Herzensbildung. Alles andere kann ich entwickeln. Ich möchte,

„dass sie bei mir bleiben. Meine Rezepte sind meine Bank.“ Er selbst trennt nicht zwischen Beruf und Privatem. „Das ist mein Leben. Ich genieße es, wenn ich am Ende eines Tages und eines Menüs ein Lied für die Gäste singe.“ Er illustriert seine Schokolade selbst. Vor allem aus Freude am Zeichnen und die Schokolade in seinen Verpackungen ist noch individueller. Diese liebevoll, handgemachte, duftende Schokolade, verpackt in einer Hülle, die mit witzigen Zeichnungen verziert ist. Es ist eben das Original, eine wie keine mit viel Kakao, Zucker und einer großen Portion Liebe. Doch Liebe ist keine offizielle Zutat, stellte das Institut für Qualitätsförderung in der Süßwarenwirtschaft bei der Prüfung des Produkts fest. Es ist stark zu vermuten, dass die Prüfer diese Schokolade nicht probiert haben. Denn beim langsamen Genießen schmeckt einfach jeder: In diesen weißen oder braunen Köstlichkeiten ist ganz viel Liebe drin. Ute Zacharias

## MOLTENI HERD AUS FRANKREICH

Ein Klassiker zum Backen und Kochen

