

Wissenswertes rund um den Schokokuss Teil 3

Die Zeiten, in denen der Schokokuss noch ein Negerkuss war, sind vorbei. Das Wort galt als politisch nicht korrekt, auch wenn viele Schwarze versicherten, sich durch den Namen sogar geehrt zu fühlen. Den größten Impuls für die Einführung der neuen Bezeichnung kam vom heutigen Marktführer, der besonders dicke Schokoküsse herstellt. Der Grund, die neue Bezeichnung zu wählen, war allerdings ein recht profaner. Man wollte sich von der Konkurrenz abheben. Schließlich gibt es bundesweit über 70 Hersteller von Schokoküssen.

Am Anfang war der Mohrenkopf

Vermutlich waren es die Franzosen, die um die Jahrhundertwende die ersten "Mohrenköpfe" (französisch: "tête de nègre") aus einer baisierartigen Masse mit einem Schokoladenüberzug hergestellt haben. In Deutschland wurde der Name erstmals 1892 in Leipzig erwähnt. In nennenswerter Menge kamen die Mohrenköpfe dann aber erst Anfang des 20. Jahrhunderts in deutsche Konditoreien. Wann genau die Namenwandlung vom Mohrenkopf weg zum Negerkuss stattfand, ist nicht genau bekannt. Der Grund dürfte der Versuch gewesen sein, die Herstellungsweise ins Deutsche zu übersetzen: Die Zucker-Ei-Masse wurde damals getrocknet und entsprach somit einem Baiser. Baiser heißt aber im Französischen nichts anderes als "küssen". Das Wort "Neger" wurde aus der französischen Bezeichnung übernommen. Kombiniert ergab sich der Negerkuss. Anfang des 20. Jahrhunderts wurden die Mohrenköpfe übrigens von Konditoren noch in Handarbeit gefertigt.

Der Schokokuss - ein Ost-West-Konflikt

Auch in der ehemaligen DDR wurden Schokoküsse hergestellt. Einziger Unterschied war der, dass die in Grabow hergestellten Ostküsse einen Zipfel hatten (siehe Bild). Nach der Wende wurden die Schokoküsse genauso weiter produziert und konnten sich, als eine der wenigen ostdeutschen Produkte auf dem Markt halten. Laut eines Berichts des SVZ-Magazins, versuchte die Firma auch ihre Grabower Küsschen im westdeutschen Format (ohne Zipfel) herzustellen, woraufhin es Protestbriefe von den ostdeutschen Käufern hagelte. Man wollte den Zipfel wieder. Der Firma blieb keine andere Wahl. Die Schokoküsse werden seitdem wieder mit Zipfel produziert.

Die Herstellung - Immer schön cool bleiben ...

Lediglich 20 Minuten dauert die Herstellung eines Schokokusses, angefangen vom Platzieren der Waffel bis zum Verpacken. Die Schaummasse wird seit der Erfindung der Nascherei aus Zuckersirup und Eiweiß hergestellt. Früher wurde die Masse getrocknet, damit sie stabil blieb, heute setzt man zu diesem Zweck "konsistenzgebende Zusatzstoffe" zu. Auch der Überzug hat sich im Laufe der Zeit geändert. Verwendete man früher noch billige kakaohaltige Fettglasur, krönt heute nur noch hochwertige Schokoladenkuvertüre die Eiweißmasse. Bei der Herstellung der Schokoküsse ist die Temperatur der Schokolade von besonderer Bedeutung. Ist sie nicht richtig eingestellt, glänzt der Überzug nicht optimal oder ist gar zu dick. Viel mehr ist allerdings zum Herstellungsprozess von Schaumküssen nicht herauszufinden. "Die Herstellungsweise ist ein Geheimnis, das kein Hersteller preis gibt", so Frau Klein von der Firma Juchem, dem einzigen Produzenten in Deutschland, der auch zuckerfreie Schokoküsse herstellt.