

*Kim Rasmussen har vundet
såvel sølv som guld ved DM
i chokolade.
Foto: Ole Troelsø*



Sønderjysk chokoladekommet stoler blindt på egen smag

Kim Rasmussen lytter ikke til kunderne når han laver chokolade, han går efter sin egen smag, og det giver pote for mærket Xocolatl, der vinder hastigt frem



Af Ole Troelsø, gastronomiredaktør

Den sønderjyske by Christiansfeld blev grundlagt i 1700-tallet af den kristne bevægelse Brødremenigheden. Folk som var stærke i troen, og holdt af at holde orden i sagerne.

Menigheden blev inddelt i kor, ordnet efter køn, alder og ægtestand. Og huse såvel som gader lagt i snorlige rækker.

I denne smukt vedligeholdte by ligger chokoladefabrikken Xocolatl. En lille håndværksvirksomhed, hvor mennesker har en finger med i spillet omkring hvert eneste stykke chokolade.

Hvor Brødremenigheden tror på Helligånden, der tror chocolatier Kim Rasmussen i højere grad på Ek Chua, som var det kakaoelskende Maya-folks kakao gud.

“Jeg er ikke troende, men kan godt forstå, at Maya folket troede det var en gud, der havde givet dem kakaoen. For en bønne, der er så ▶

Der er tre medarbejdere i det lille chokoladeværksted, hvor de fleste processer involverer håndarbejde. Foto: Ole Troelsø

◀ fantastisk, fortjener måske nok at blive kaldt guddommelig,” siger Kim Rasmussen, der som det fremgår, ikke har noget nært forhold til de højere magter.

Men han tilhører de højere lag i Danmarks chokoladekredse, med 20 års erfaring i branchen og adskillige priser på sit cv.

“Min drivkraft er kærligheden”

Han har været Årets Konditor, vundet såvel sølv som guld ved DM i chokolade og fået Hædersdiplom af Det Gastronomiske Akademi. For nu bare at nævne nogle af æresbevisningerne.

“Jeg er stolt af præmierne og den anerkendelse Det Gastronomiske Akademi har vist mig. Og jeg bliver glad, når kunderne siger, de kan lide chokoladen. Men det er ikke rosen, der driver mig, jeg laver nemlig ikke chokolade for at få anerkendelse. Min drivkraft er kærligheden til chokolade, det er begejstringen for at skabe de rette smagskombinationer, og vælge de rigtige chokolader til de rigtige stykker,” siger Kim Rasmussen og forklarer, at denne disciplin, udvælgelsesprocessen, er stærkt undervurderet.

Han viser rundt i chokoladeværkstedet, hvor tre medarbejdere er i fuld sving.

En står og dekorerer chokoladefrøer mens to andre betjener en maskine hvor fyldte chokolader bliver støbt og efterfølgende færdiggjort med håndkraft.

Han griber nogle sække med chokoladepastiller og byder på smagsprøver.

“Noget af det vigtigste er at vælge den rigtige råchokolade. Næsten alle chocolatiers i Danmark handler med de samme leverandører, det vil sige



Valrhona, Callebaut og Barry, hvis vi altså taler topkvalitet.

Der er mange, som falder til ro med et bestemt chokolademærke, men det er en fejl. For hver producent har sine egne særkender, ligesom de



i øvrigt har mange varianter af chokolade med hver deres karakteristika. Så det gælder om at finde den smagsfacit i chokoladen, som passer til det stykke chokolade du vil skabe,” siger han, og griber en lille frø.

Grebet skal anskueliggøre, hvor stor forskel der er på de forskellige typer chokolade, og pakken med små chokoladefrøer taler sig eget tydelige sprog.

Frøerne er lavet af forskellige bønner fra forskellige lande og regioner, og når man smager ►



◀ dem op mod hinanden, står det klart hvor stor indbyrdes forskel der er.

“For eksempel bruger jeg den mexicanske chokolade, som har et let røget præg, til stykket med fyld af whisky. Omvendt kunne jeg ikke drømme om at lave en kaffeganache med råchokolade, der har noter af rabarber og jordbær,” forklarer Kim Rasmussen.

Smagefrøer med kendte frøer som forlæg

Smagesættet med de små frøer har en storebror ved navn “fulde frøer”. Den er lavet med de kendte cremefrøer som forlæg, men af en chokoladeproducent der overstiger, hvad man finder der, hvor cremefrøer er flest. Altså på supermarkedernes hylder, hvor der ligger mange andre chokolader, som kan få Kim Rasmussen til at se vrissen ud.

“Tag nu Marabou Premium,” siger han, og det gør jeg, for der ligger et stykke på bordet lige foran os.

Det er ganske små stykker, pakket separat med påskriften “70% kakao”, hvilket får mange til at tro, der er tale om et produkt af høj kvalitet.

Men det skal man ikke tro på, for hvis bønnens kvalitet i udgangspunktet er lav, så bliver det nærmest kun værre af en høj kakaoprocet.

Jeg bider i stykket og puha, hvor det smager ringe. Ud over at chokoladen har vanskeligt ved at smelte, og derfor efterlader en hinde på tungen, så er smagen uren og nærmest terpentinagtig.

Kontrasten er nok især slem, fordi jeg netop har smagt en hel række Xocolatl stykker.

»Min regel nummer ét er, at man ikke må tilføje fremmede fedtstoffer i chokoladen«

Kim Rasmussen, chocolatier

“Marabou Premium smager så dårligt, dels fordi kakaobønnerne i udgangspunkter er af lav kvalitet, men også fordi forarbejdningen er dårligt udført. Og så fordi der er uvedkommende ingredienser i chokoladen. Så enkelt er det. Min regel nummer ét er, at man ikke må tilføje fremmede fedtstoffer i chokoladen,” siger han og byder på et par stykker Summerbird, sammen med et par stykker Grand Cru Xocolatl.

Modigt at måle sig op mod Summerbird

Jeg tænker, at det er modigt af den christiansfeldske chokolademand, sådan tjubang at lade sig måle med Summerbird. For det har hidtil været min overbevisning, at netop Summerbird er den store fugl i det danske chokoladevoliere.

Men jeg må sige, at den fynske sommerfugl her får kamp til stregen, og endda bliver slået af den sønderjyske Grand Cru chokolade. Nu var det ganske vist ingen blindsmagning, som det bør

være, når man skal bedømme på den måde.

Således er der lagt op til en underholdende juleleg, som jeg også vil anbefale læseren. Gå ud og køb nogle forskellige slags chokolader i topkvalitet og server dem for familien, som til lejligheden bør bære bind for øjnene, da det ellers kan være let at se forskel på stykkerne og således lade sig påvirke.

Så vil det hurtigt stå klart, hvad forskellen er, på hvad man tror man kan lide, og hvad man i realiteten bedst kan lide.

God jul og god chokoladeappetit.

Xocolatl chokolade forhandles bl.a. af H.J Hansen/Vinspecialisten landet over.

SE VIDEOREPORTAGE
FRA XOCOLATL HER