

Süßes für die Seele – das Schokoladenbuch

Nougat

Die pure Leselust

ZUSAMMENGESTELLT UND MIT TEXTEN VON CAROLIN HARTMANN

SCM Collection

SCM

Stiftung Christliche Medien

Zusammengestellt und mit Texten von Carolin Hartmann

Alle Bibelzitate sind entnommen aus: Neues Leben. Die Bibel © 2002 und 2005 SCM R.Brockhaus im SCM-Verlag GmbH & Co. KG, Witten

© 2009 SCM Collection im SCM-Verlag GmbH & Co. KG, Witten

Druck: Golden House Products Company Limited

Gestaltung: Dietmar Reichert, Dormagen

ISBN 978-3-7893-9386-0

Bestell-Nr. 629.386

Die Taten des Herrn sind wunderbar! Wer über sie nachdenkt,
wird Freude an ihnen haben.


Psalm 111,2



Die wahre Lebenskunst besteht darin,
im Alltäglichen das Wunderbare zu sehen.


Pearl S. Buck



Napoleon und die Erfindung des Nougat

Wussten Sie, dass es Napoleon war, dem wir das Nougat verdanken? Ich meine das dunkle, das sich in unseren Schokoladen und Pralinen findet und aus gerösteten Nüssen, Kakao und verschiedenen Zuckersorten besteht. Weißes Nougat hingegen ist als „Türkischer Honig“ bekannt und hat mit diesem wenig gemein: Es hat seine Wurzeln im Orient und ist eine schaumig aufgeschlagene, helle Masse aus Zucker, Glucosesirup, Eischnee und Honig, die mit Mandeln oder Pistazien gemischt wird.

Das dunkle Nougat stammt aus Turin: Während der Herrschaft Napoleons wurden auf amerikanische Kakao-Importe hohe Zölle erhoben. Da man schon damals in Turin die Kunst der Schokoladenverarbeitung pflegte – und unter keinen Umständen darauf verzichten wollte –, kam man auf die Idee, die Schokolade mit gerösteten und



gemahlene Haselnüsse zu strecken. Diese Masse nannte man *Gianduia*. Doch was eigentlich nur ein Behelf war, um Zölle zu sparen, schmeckte den Menschen besser als erwartet: Kurze Zeit später wurde die mit Nüssen gestreckte Schokolade eine bekannte Spezialität, die sich auch nach Aufhebung der Zölle einer großen Beliebtheit erfreute. Das dunkle Nougat war erfunden.

Mittlerweile ist die Bezeichnung *Gianduia* auch in Deutschland bekannt, wo sie neben der französischen Bezeichnung Praliné für feinere Schokoladenspezialitäten verwendet wird.

