Winter 2021

Club der Confiserien
Genuss vereint

Confiserie Welt

News vom Club der Confiserien e. V.

Haselnuss & Mandelkern

Nussig-aromatisch

Nougat und Marzipan sind aus der Confiserie nicht wegzudenken. Sie rangieren in der Beliebtheitsskala der Verbraucher ganz oben

ISM

NEU AUF DER ISM

ZWEI WICHTIGE GRÜNDE, ALS FACHHÄNDLER DER SÜSSEN BRANCHE, CHOCOLATIER ODER CONFISEUR, DIE KOMMENDE ISM ZU BESUCHEN:

Club der Confiserien
Genuss vereint

- **Gemeinschaftsstand des Club der Confiserien**
  Auf der Sonderfläche „Finest Creations Hand-Crafted“, dem neuen Fachhandelsbereich der ISM, in Halle 5.2.
- **Fachhandels-Forum des CdC im Congress-Centrum Ost**
  Am Vortag der Messe (Samstag, den 29.01.2021, 14–17 Uhr).

Nähere Infos zu den Aktivitäten des CdC auf der ISM und Ihren Anmeldemöglichkeiten bei Herrn Oliver Peik, Tel. +49 89 45 76 90 88 - 17, Mail: o.peik@sg-network.org

HERZLICH WILLKOMMEN ZUR ISM – DIE WELTWEIT GRÖSSTE MESSE FÜR SÜSSWAREN UND SNACKS

KÖLN, 30.01.-02.02.2022

www.ism-cologne.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1, 50679 Köln, Deutschland
Tel. +49 1806 002 200*, Fax +49 221 821 99 1220
ism@visitor.koelnmesse.de

*(0,20 EUR/Anruf aus dem dt. Festnetz; max. 0,60 EUR/Anruf aus dem Mobilfunknetz)

koelnmesse

Back to the beans – back to the roots

Chocolate & More ist eine Institution in München, seit 20 Jahren gibt es den Schokoladenladen am Münchner Viktualienmarkt. Seit jeher räumt Christine Luger neben dem Sortiment der Confiserie Burg Lauenstein Craft Bean-to-Bar-Herstellern viel Platz ein. Und erzählt dabei Wissenswertes über Kakao – Ursprung und Anbau, das Leben der Kakaobauern etc. Wissen, das sie sich über die Jahre angeeignet hat und das dazu führte, dass die Kakaobohne zu ihrer Passion wurde.

Fairness gegenüber den Kakaobauern, möglichst viel Wertschöpfung am Ursprung generieren, war ihre Intention, als sie ihre erste Reise nach Madagaskar antrat. Sie wollte Schokoladen kaufen, die vor Ort hergestellt werden und die dazugehörigen Produktionsbetriebe kennenlernen. Zurückgekommen ist sie mit einem Beutel voller Kakaobohnen und unzähligen Ideen – knapp zehn Jahre ist das her. „Ich habe in Madagaskar den Rohkakao für mich entdeckt. Ziemlich bald war mir klar, dass ich dieses Produkt mit seinen ernährungsphysiologischen Vorteilen meinen Kunden anbieten möchte. Die rohe Kakaobohne mit ihren mehr als 300 gesundheitsfördernden Inhaltstoffen gilt als eine der nährwertreichsten Früchte der Welt. Rohkakao als Endprodukt ermöglicht den Kakaobauern ein Zusatzeinkommen. Wir möchten langfristige Geschäftsbeziehungen, bei denen die Kakaobauern langsam mitwachsen können“, betont Luger, die auf Kakaoexpeditionen durch Costa Rica, Kuba, Ecuador, Kolumbien, Sri Lanka und Vietnam Kontakte geknüpft hat.

Nun hat sie zusammen mit ihrer Tochter Marita, die sie mit ihrer Kakaobegeisterung angesteckt hatte, das Start-up Cacao Collectors gegründet. Mithilfe ihrer zahlreichen Kontakte in die Branche legte Christine die Grundsteine für das Unternehmen. Maritas Ziel ist es, den Rohkakao einem aufgeschlossenen Publikum bekannt zu machen und die Bohnen in Zukunft auch in Unverpackt-, Feinkost- und Schokoladenfachgeschäften zu platzieren. Die Kakaobohnen gibt es im Laden und über den Onlineshop, darunter sind die sogenannten Big Collections, welche Probierpakete aller Rohkakaobohnen enthalten.

Rohkakao zum Direktverzehr

Auch Tickets für Onlinevekostungen können dort gebucht werden. Nach Möglichkeit werden die Kakaobauern zugeschaltet, so kann ein direkter Austausch stattfinden. „Zudem wird dadurch das Reisefieber auf die Plantagen etwas gelindert“, berichtet Marita. Da die Kakaobohnen in Rohkostqualität geliefert werden, bedarf es eines anderen Umgangs im Vergleich zu den Bohnen für die Schokoladenherstellung. „Anfangs war es schwer, die Kakaobauern von anderen Trocknungs- und Verpackungsverfahren zu überzeugen, um den für uns nötigen hygenischen Standard zu erreichen“, erinnert sich Christine Luger. „Da wir aber vorab bezahlen, und zwar ein Vielfaches des Weltmarktpreises, haben wir Kooperativen gefunden, die das Experiment „Rohkakao zum Direktverzehr“ ausprobiert haben. Heute bekommen wir – auch über Social Media – Anfragen von kleinen Kooperativen junger Kakaobauern, die unsere Idee als neuen Absatzmarkt begreifen“, erzählt Marita. Grundsätzlich werden die Kakaobohnen von einem externen Labor geprüft, bevor sie verpackt werden.

Je nach Verfügbarkeit bieten die Cacao Collectors Rohkakao aus acht bis zehn Ländern an. Aktuell gibt es unfermentierte fruchtig-süße Fruitys – Kakaobohnen, die mitsamt dem sie umgebenden Fruchtfleisch getrocknet wurden – aus den Ländern Panama, Peru und Vietnam. Dazu gesellen sich fermentierte Originals aus Bali, Ecuador, Sri Lanka und Uganda sowie Nibs aus Peru. „Noch vor Corona haben wir einen tollen Kontakt in Sri Lanka geknüpft. Von dort bekommen wir jetzt mit Kitul Jaggery gesüßte Nibs. So bringen wir zwei Produkte aus einem Land zusammen, davon profitieren noch mehr Menschen“, betont Marita.

Da der Rohkakao zu großen Teilen biozertifiziert ist, hat Christine Luger ihren Laden, in dem sie die Bohnen in Verkaufsverpackungen abfüllt, ebenfalls biozertifizieren lassen. „Die Zertifizierung war ausschlaggebend, den Laden umzugestalten. Gleichzeitig haben wir mit den Kakaobohnen einen neuen Schwerpunkt gesetzt und das Sortiment klarer strukturiert. Mit den Pralinen von Lauenstein erwirtschafte ich etwa 50 Prozent des Umsatzes, sie sind ein wichtiges Standbein. Doch wir wollten den Tafelschokoladen und insbesondere den Kakaobohnen mehr Platz einräumen.“ So steht nun am Ladenfenster der Schriftzug House of Cacao Munich, sodass keine Zweifel aufkommen, wo sich die Luger-Frauen sehen. „Indem wir rohe Kakaobohnen anbieten, gehen wir nicht nur „back to the beans“, sondern auch „back to the roots“, erläutert Christine. „Die Azteken haben ja seinerzeit keine Schokoladen genascht, sondern Rohkakao. Sie spürten, dass die stimmungsaufhellenden und anregenden Stoffe Theobromin und Tryptophan in ihnen stecken.“ ◆

www.houseofcacao.de
cacaocollectors.de

Von der Finca L’Amistad (v. li. Luis Miguel Calderon, Minor Picado Chavez, Finca-Manager, und Simon Brugger) bieten Christine (li) und Marita Luger Kakaobohnen an.

Geballte Kompetenz

Daja Chocolate ist im norddeutschen Raum bekannt. Die Pralinen und Schokoladen von Chocolatier und Konditormeister Jan Klüver findet man nicht nur in Uetersen. Nun beginnt er zu dragieren, und auch die Pläne für ein Schokoladenkompetenzzentrum stehen.

Über die verschiedenen Facetten der Rumpraline hat Jan Klüver seine Facharbeit als Schokoladen-Sommelier geschrieben – soviel zu seinem Sinn für feine Nuancen und ausgeklügelte Kompositionen. Das war 2017, zwei Jahre zuvor hatte er zusammen mit seiner Frau Danila die Daja Chocolate Schokoladenmanufaktur e.K. in Uetersen gegründet – nachdem er bereits mit seinem Vater in Helsinki eine Bäckerei/Konditorei samt Café gegründet hatte. „Als gelernter Konditormeister war für mich die Ausbildung zum Schokoladen-Sommelier der Ritterschlag, ich bin der erste offizielle Schokoladen-Sommelier in Schleswig-Holstein", sagt er stolz und verweist darauf, dass das Land diese Ausbildung fördert, was leider vielen nicht bekannt sei.

Heute steht Klüver selbstbewusst in seiner Manufaktur, in der er zusammen mit seinen Mitarbeiterinnen Pralinen, Bruch- und Tafelschokoladen, Kuchen, Torten, zehn Sorten Teegebäck sowie zur Saison Baumkuchen fertigt. „Ich bilde im Konditorhandwerk aus, deshalb möchte und muss ich meinen Auszubildenden alles beibringen. Schon allein aus diesem Grund habe ich alles im Sortiment. Sie lernen hier die Klassiker, aber ich ermuntere sie auch, kreativ zu sein. Was wir fertigen, verkaufen wir auch, die jeweilige Auszubildende ist bei mir für die komplette Konditorei verantwortlich", erklärt er. Für seine Baumkuchen hat er eine traditionelle Maschine mit 50-cm-Walzen und Gasflamme gekauft. Nun backt er damit 30 bis 50 Baumkuchen pro Saison. Angeboten wird die Spezialität in Ringen und als Spitzen, wahlweise mit Dunkler oder Milchschokolade umhüllt.

Doch das Hauptaugenmerk des Chocolatiers liegt auf der Kuvertüre und was man alles damit machen kann. Aktuell fertigt er rund 15.000 bis 20.000 Tafeln Schokolade und 100.000 Pralinen im Jahr. Vier Temperiermaschinen stehen dafür in seiner Manufaktur, drei weitere sind geordert, denn das Geschäft läuft gut. „Bei Rewe bin ich mit 30 Sorten Tafelschokolade regional gelistet, das ist ein kleiner Türöffner. Für den direkten Kundenkontakt bin ich zuständig, was mir sehr viel Spaß macht. Mittlerweile beliefere ich etwa zehn inhabergeführte Märkte hier im Norden. Aufgrund des heißen Sommers 2020 und der erforderlichen Lieferfähigkeit habe ich einen Kühlraum eingerichtet. So gibt es keine Lieferengpässe", betont er.

Mindestens ebenso wichtig ist jedoch der Fachhandel, dem Klüver zusätzlich zu den Schokoladen seine Pralinen als lose Ware anbietet: „Die Tafelschokoladen verkaufe ich zu einem festen Preis, egal ob die Ware an den LEH oder einen Fachhändler geht. In drei bis vier Tagen sind sie beim Kunden." Beim Preis könne er keine Unterschiede machen, denn die Rohstoffe und die Arbeit seien stets gleich. „Wir fertigen und labeln die Tafeln auch nach den individuellen Vorstellungen unserer Kunden." Weihnachtsmänner fertigt Daja Chocolate komplett in Handarbeit, vom Schleudern bis zum Schminken, auch das habe seinen Preis. Insgesamt fünf Mitarbeiter arbeiten in der Produktion. In der Hauptsaison beschäftigt Klüver weitere sechs bis zehn Mitarbeiter zum Verpacken und im Verkauf.

Um Ideen ist Jan Klüver nie verlegen. Zuweilen fehlt ihm lediglich die Zeit, um alle sofort umzusetzen.

Vegane Pralinen sind gefragt, man muss sie ins Sortiment integrieren

Seine Kuvertüren bezieht er von Lubeca aus Stockelsdorf bei Lübeck, ebenso wie Nougat und Marzipan. „Lubeca ist meine top-regionale Marke", sagt Klüver. Ein weiterer Kuvertürenlieferant ist Valrhona. „Wir verarbeiten 15 bis 20 verschiedene Kuvertüren, die Hauptsorten sind natürlich Weiß, Dunkel und Vollmilch. Doch auch Herkunftsschokoladen setze ich gerne ein, beispielsweise aus Venezuela oder Madagaskar." Genial seien die Fruchtkuvertüren von Valrhona – und natürlich die tolle Firmenphilosophie des französischen Herstellers. „Die vegane Himbeerkuvertüre ist pur umwerfend, wir fertigen aber auch vegane Pralinen damit, beispielsweise die Sorte Passionsfrucht." Beliebt sei auch die Praline Tonkabohne-Karamell mit Vanilleganache. Generell werden vegane Produkte immer mehr nachgefragt, doch man müsse sie in das normale Parlinensortiment integrieren. „Ich hatte eine vegane Ecke in meiner Pralinentheke, doch das schreckte die Kunden eher ab, sie haben gar nicht genau hingesehen."

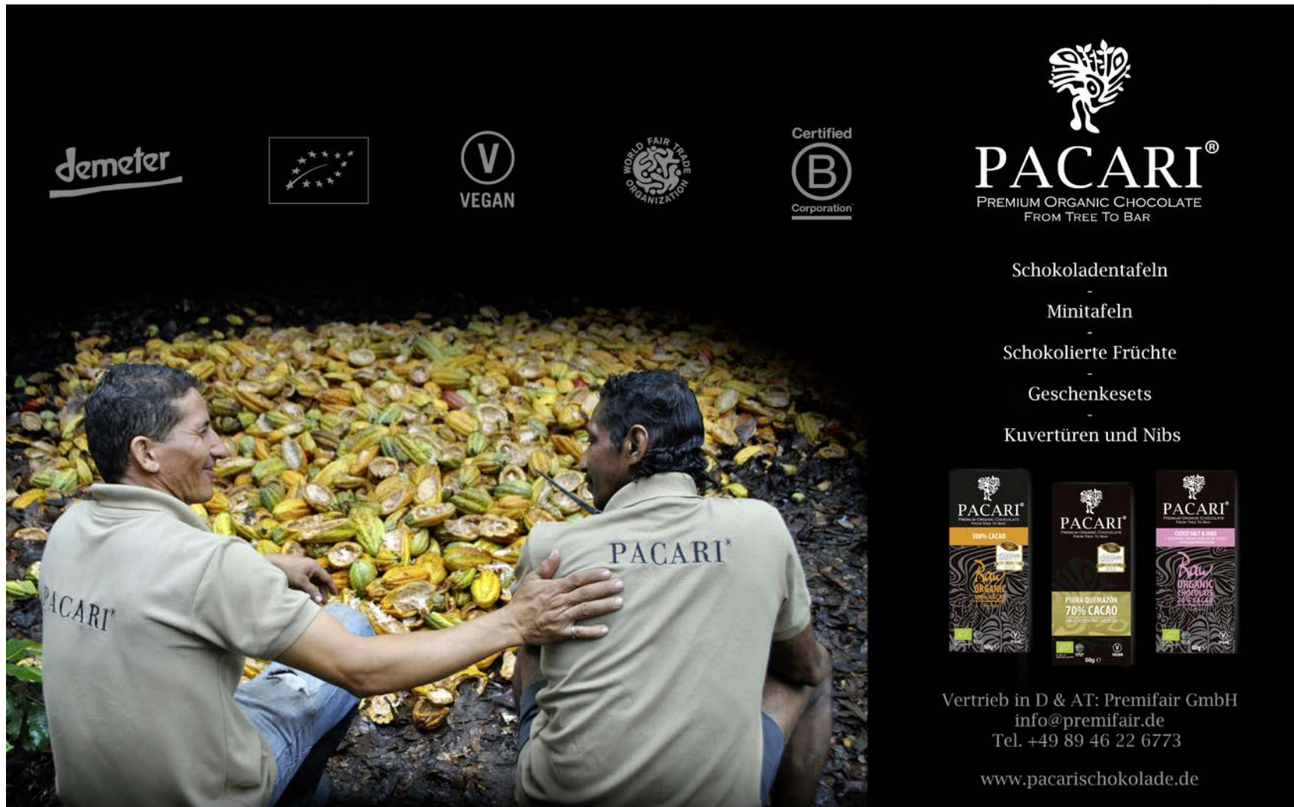
Etwa zehn vegane Pralinensorten fertigt Klüver, knapp 80 Sorten hat er insgesamt im Portfolio. „Wir produzieren stets Kleinstmengen, meist nur 50 Pralinen von einer Sorte. So ist die Frische garantiert, das schmeckt man einfach." Insbesondere er und seine Mitarbeiterin Leona sind die kreativen Köpfe, die neue Rezepturen in der Chocolaterie entwickeln. Zu den Bestsellern zählen die Sorten Mandelnougat und Tonkabohne-Mohn. Auch die Whisky-Collection ist sehr gefragt. „Whisky ist sehr facettenreich, imposant. Man schmeckt in jeder Praline die verwendete Sorte. Unser Whisky-Pralinen Adventskalender mit zwölf verschiedenen Whisky-Pralinen ist sehr beliebt." Auch einen Rum-Pralinen Adventskalender bietet Klüver an. Zudem entwickelt er Pralinen für Likör- und Spirituosenhersteller mit deren Spezialitäten. Etwa 50 Prozent des Umsatzes erwirtschaftet der Chocolatier mit seinem Laden und dem Online-Shop.

„Seit drei Monaten Wochen bin ich stolzer Besitzer eines Dragierkessels, es ist faszinierend, was man damit alles machen kann", sagt Klüver mit leuchtenden Augen. Den Anstoß habe ein Geschäftspartner gegeben, für den er bereits dessen Macadamianüsse veredelt. Nun experimentiert er mit unterschiedlichen Nüssen und Schokoladen für die eigene Manufaktur. „Das Dragieren hat für mich fast schon etwas Meditatives, ich komme zur Ruhe und entwickle dabei zahlreiche Ideen."

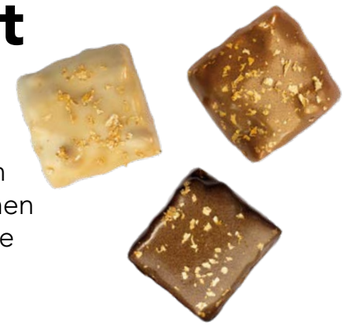
Klüvers neuester Clou ist ein B2B-Kompetenzzentrum für Chocolatiers. Das Konzept hat er zusammen mit Matthias Kremser entwickelt. Seine gläserne Produktion und das großzügige Café bieten genügend Platz, beides hat er gedanklich schon umgestaltet. Bald beginnen die Arbeiten. „Wir möchten das Wissen über Schokolade mit dem Wissen über Schokoladenmaschinen verknüpfen. Auch Tastings sind in dem Schokoladenkompetenzzentrum denkbar", sagt Klüver und beweist auch hier wieder ein feines Gespür: Das Zentrum wird „Dream-to-Bar" heißen, mehr muss man nicht erklären. ◆

www.daja-chocolate.de

Anzeige



Gebäck als Geschenk – schokoliert und vergoldet



Daniel Plum hat den Familienbetrieb übernommen, nun feilt der Konditor und Brotweltmeister am Sortiment der Bäckerei & Konditorei, modernisiert und erweitert es. Mit den klassischen Aachener Printen als Vorlage hat er im vergangenen Jahr die Golden Cubes lanciert. Er verbindet damit jahrelange Backtradition mit innovativem, edel anmutendem Design.

Die Printe ist ein Klassiker, und wie viele Klassiker hat sie Fans – neben denjenigen, die noch nie auf sie aufmerksam geworden sind. „Aus unserem Sortiment ist die Printe nicht wegzudenken, ihr Geschmack ist einzigartig. Doch ich fragte mich: Wie können wir die Printe besonders darstellen", berichtet Daniel Plum, der den Familienbetrieb, die Bäckerei & Konditorei Plum in Übach-Palenberg, in fünfter Generation leitet. Aus dem Gedanken wurde eine Idee, die schnell Gestalt annahm und in der patentierten „Goldenen Printe" gipfelte. „Die Printe ist bei den Kunden gut angekommen, doch für mich war sie noch nicht perfekt. Also habe ich aus dem harten, von Kandisstückchen durchzogenen Teig 2,5 x 2,5 cm große Stücke geschnitten und diese gebacken. Als diese so vor mir lagen, kam mir die Idee, sie Cubes zu nennen", sagt der ehrgeizige Konditor, der sich vor einem Jahr den Markennamen Cubes hat schützen lassen.

Auf Kundenwunsch hat er im nächsten Schritt die Rezeptur optimiert. Der Teig ist weicher geworden, geht mehr in Richtung Lebkuchen – und kommt ohne Kandisstückchen aus. Natürlich gibt es die klassische Printe nach wie vor, doch die Auswahl an Cubes ist größer. Erhältlich sind die mundgerechten Würfel mittlerweile zusätzlich mit Mandeln und mit Nüssen. Und jede Variante gibt es mit verschiedenen Schokoladenüberzügen – Dunkel, Vollmilch, Weiß und Pink. „Die pinken Cubes sind mit Ruby-Schokolade überzogen", erklärt Plum. Zusätzlich gibt es alle Sorten als Edel-Variante mit goldenem Überzug unter dem Namen „Golden Cubes". Jeder Cube wiegt 20 Gramm. Der goldene Überzug mache die Cubes zu einem besonderen Geschenk. Sie seien ein Ganzjahresprodukt. „Die Cubes gibt es bei uns lose und fertig verpackt", sagt der 28-Jährige. Auch der ortsansässige Rewe hat die hochwertige Ware im Sortiment. Als Partner konnte Plum zudem Hotels gewinnen, die sich die Schachteln mit ihrem Firmenlogo personalisieren lassen.

Lebkuchen und Printe gehen in den **Cubes** eine einzigartige Symbiose ein

Als Handwerksbetrieb seien sie sehr breit aufgestellt und fertigen viel in Handarbeit, doch der Firmenchef weiß, dass sich manche Arbeiten durch den Einsatz von Maschinen erleichtern lassen. „Wir haben für die Cubes eine Überzugsmaschine und eine Verpackungsmaschine angeschafft. Die Cubes liegen in einer beschichteten Schachtel, mit einem Einsetzer voneinander abgetrennt. Die Schachtel ist mit Zellglasfolie luftdicht verschlossen, denn nur so könne die einwandfreie Qualität der Cubes über einen längeren Zeitraum hinweg garantiert werden. Keine Frage, der Bäckermeister Daniel Plum liebt sein Handwerk und stellt sein Können immer wieder unter Beweis: 2015 landete er auf dem 1. Platz beim Wettbewerb „Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister", 2019 wurde er „Brotweltmeister", und er engagiert sich in der Bäckernationalmannschaft. Doch er weiß auch, „dass das Handwerk bei deutschen Absolventen nicht so beliebt ist". In seinem Betrieb fertigt er neben Brot und Brötchen auch Plunder, Torten und Pralinen. „Allein die gesetzlichen Auflagen, das Ausschließen und Kennzeichnen von Allergenen sind eine Herausforderung", sagt er, der seinen Betrieb mit neuen Produkten peu à peu breiter aufstellt. „Die Cubes sind erst der Anfang. Sie sind für mich eine Herzensangelegenheit. Der Schneeball kann weit über Aachen hinaus geworfen werden", umreißt er seine Vision. ◆

www.cubes-lebkuchen.de

CHOCOLATE³

Persönliche Geschenke aus der Confiserie

Ein personalisierter Gruß an den Jubilar, das Lieblingsinstrument auf der Tafel Schokolade oder individuelle Pralinenaufleger – wer auf die Wünsche seiner Kunden eingeht, macht jedes Geschenk zu etwas Besonderem. Der Chocolatier und Konditormeister Benedikt Daschner hat diesen Trend erkannt und fertigt mit seinem 3-D-Premiumschokoladendrucker „choc mate 2" individuelle, edel anmutende Schokoladenobjekte. In feinen 0,3 mm hohen Schichten zieht der Drucker seine Bahnen und skizziert so Logos, Autos, Namen und vieles mehr.

Denjenigen, die das Thema Personalisieren in ihrem Betrieb perfektionieren möchten, bietet Daschner den „choc mate 2" zum Kauf an. „Das Erlebnis spielt eine große Rolle. Die Verbraucher müssen zusehen können, wie ihr Motiv entsteht, das funktioniert am besten", weiß er. Und verrät damit, wo er eine perfekte Einsatzmöglichkeit für seinen Drucker sieht: im Fachhandel. „Wir sind aktuell die einzigen, die zuverlässig mit echter Schokolade arbeiten können", betont der Tüftler, der seinen Drucker so konzipiert hat, dass er intuitiv und unkompliziert mittels Touch-Display bedient werden kann. Das gewünschte Motiv lässt sich leicht mit der eingebauten Software am Computer erstellen. „Der große Vorteil des Drucker ist, dass man zwischendrin nicht interagieren muss", unterstreicht der Chocolatier. Zum Befüllen bietet er Zylinder an, die er aus Premiumkuvertüren von Felchlin fertigt. Sie können einfach in die Kartusche eingehängt werden.

Der Kunde sieht, wie sein **individuelles** Motiv entsteht

„Auf Wunsch kann ich die Sticks aus jeder Schokolade fertigen", betont er. Rund 45 Minuten dauert es, bis die Sticks einsatzbereit sind, Temperieren ist nicht nötig. Ein Schokoladenzylinder ergibt etwa 250 Motive – je nach Größe des Motivs. Parallel kann ein weiterer Zylinder geschmolzen werden, sodass quasi ein nahtloser Wechsel möglich ist. Die Druckgeschwindigkeit richtet sich nach der Temperatur, die auch entscheidend für das Druckergebnis ist. „Wir sprechen hier von Zehntel-Grad-Schritten, das schafft kein herkömmlicher Drucker", so Daschner. Zum Problem werden könnten Luftbläschen oder Milchpulver in der Kuvertüre – allerdings nur, wenn man nicht die vorgefertigten Sticks verwendet. Gedruckt wird auf einem magnetischen Druckbett, das mit einer Folie abgedeckt ist. Gereinigt werden können die Kartuschen mit Düse und die Stempel in der Spülmaschine. Die Folie lässt sich mehrmals verwenden.

Doch Daschner gibt sich damit nicht zufrieden und optimiert weiter. In Kooperation mit der FH in Kärnten testet er aktuell, inwieweit sich ein Temperierer integrieren lässt, sodass eine kontinuierliche Förderung der Schokolade möglich ist. Dann ließen sich Drops oder echtes Trinkschokoladenpulver direkt verwenden. Bei der Handwerkskammer ist Daschner ein Beispiel für „Digitalisierung im Handwerk". Auf Messen sei der Schokodrucker ein Eyecatcher, und auch die Hotellerie sei sehr interessiert. Gerade im Bereich der Amenities gäbe es großes Potenzial. Bei Caterings zieren seine Schokoladen-Firmenlogos des Öfteren Desserts. Er betont: „Ich habe ein B2B-Produkt. Zwar biete ich in meinem Online-Shop auch die fertigen Produkte an, doch Personalisierung ist das Thema."

www.chocolate3.de

Anzeige

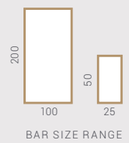
Schokoladen Verpackungsmaschinen

Niederlande | +31 (0)40 208 66 66 | www.lareka.nl

BTB25 | 25 bars/min

Wie können Sie Ihre Verpackingsmaschinen für Schokoladenprodukte und Bonbons optimieren und gleichzeitig mehr Nutzen aus Ihren Marketing-bemühungen ziehen? Wir können nicht nur den Verpackungsprozess, sondern auch die Verpackung selbst optimeren. Hiermit können Sie die Kosten senken, Ihre Märkte erweitern und vertiefen und den Endbenutzern ein attraktiveres Produkt anbieten. So können Sie auf neue Möglichkeiten reagieren und Ihre Leistung erhöhen.

VERPACKUNGSLÖSUNGEN FÜR SCHOKOLADE



LAREKA

OPTIMIZE YOUR PACKAGING

Kontaktieren Sie einen innovativen Erstausrüster und profitieren Sie von 40 Jahren Wissen und Erfahrung

Reiner Marzipangenuss

Das Lübecker Familienunternehmen Niederegger blickt auf 215 Jahre Firmengeschichte zurück. Die Premiumqualität des Edelmarzipans ist ehernes Gesetz: Verwendet wird nur die pure oder verfeinerte Marzipan-Rohmasse, weiterer Zucker wird nicht zugegeben.

Der unbeirrte Qualitätsanspruch ist Grundlage für die Beliebtheit beim Konsumenten und auch des Erfolgs. „Wir haben unsere Marzipanqualität nie verändert", betont Theresa Mehrens-Strait, die die J. G. Niederegger GmbH & Co. KG zusammen mit ihrer Schwester Antonie Strait in 8. Generation führt. Niederegger, ein bedeutender Hersteller im deutschen Marzipanmarkt, arbeitet nur mit der puren Rohmasse. Dafür werden etwa zwei Drittel Mandeln mit einem Drittel Zucker zwischen Granitwalzen fein zermahlen.

Die fertige Rohmasse wird entweder pur geformt und je nach Produkt mit Schokolade überzogen oder mit ausgewählten Zutaten verfeinert, weiterer Zucker wird nicht zugesetzt. Beim traditionellen Rösten kommen je nach Marzipansorte feste Zutaten wie Pistazien oder Ananas hinzu. Flüssige, geschmacksgebende Zutaten wie beispielsweise Espresso werden erst nach dem Erkalten des Marzipans hinzugefügt. Künstliche Aromen oder Frischhaltemittel kommen bei Niederegger nicht zum Einsatz. Und weil dieses Marzipan so etwas Besonderes ist, verarbeitet es der Hersteller exklusiv nur für seine eigene Marke, die Niederegger-Produkte. Die Tagesleistung liegt bei etwa 30 Tonnen verpacktem Marzipan.

Bei der Herstellung werden die vorwiegend aus dem Mittelmeerraum kommenden Mandeln überbrüht und enthäutet. Für einen stets gleichbleibenden Geschmack werden die Mandeln unterschiedlicher Anbaugebiete sorgfältig gemischt. Auf den anschließenden Walzenstühlen – eine der Granitwalzen ist grob, die andere fein geschliffen – werden die Mandeln zusammen mit Zucker zermahlen. „Niederegger-Marzipan hat etwas Biss, es ist keine feine Masse", betont Torsten Köpke, Vertriebsleiter des Marzipanspezialisten. Die gemahlenen, gezuckerten Mandeln werden durch die sogenannten „Schiffchen" in die Röstkessel transportiert. Beim Rösten entwickelt sich der Geschmack des Niederegger-Marzipans. Zwei lange

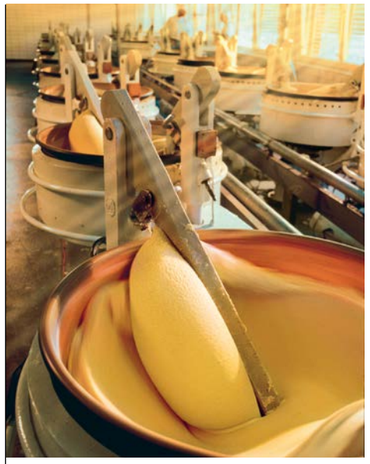
Premium-Marzipan mit etwas Biss im

Röstkessel

über Feuer geröstet

Reihen beheizte Kessel über offener Flamme stehen in der lichtdurchfluteten Produktionshalle. Der intensive Geruch nach frisch gerösteten Mandeln und karamellisiertem Zucker durchzieht das Firmengebäude. Von da wird die Masse in einen Wagen geschaufelt und anschließend in zwei Kühlkessel verteilt. In den Kühlkesseln wird die Rohmasse abgekühlt. Dann kommt sie in Blöcken zum Ruhen und Durchkühlen ins Zwischenlager.

Doch auch moderne Robotik findet sich in den Produktionshallen. Die Niederegger Klassiker, 12,5 Gramm schwere Marzipanhappen, werden maschinell ausgeformt und eingewickelt. Ganz in Handarbeit werden wiederum die Baumkuchenspitzen von Niederegger hergestellt. Sie werden am Produktionsbetrieb in der Zeißstraße, der beständig erweitert wird, lediglich noch mit Schokolade überzogen und verpackt. Traditionell gebacken wird die Spezialität in der Konditorei im Stammhaus. „Man kann nicht alles mit dem Roboter machen, zum Glück", sagt Produktionsleiter Ralf Altjohann.



Nur wenige Edelmarzipan-Hersteller in Deutschland rösten ihre Rohmasse noch im offenen Röstkessel. Niederegger ist einer davon.

„Wir produzieren auch viel B2B für unsere Kunden", sagt Köpke. „Oft fertigen wir dafür spezielle Formen mit dem Firmenlogo des jeweiligen Kunden an." In der „Schminkabteilung" sieht man, wie nicht nur die Schweinchen ihre Form und Augen und die Figuren ihr Gesicht in Handarbeit verliehen bekommen. Auch zahlreiche Sonderformen werden dort mit Sorgfalt gefertigt. „Es gibt nichts, was man aus Marzipan nicht machen kann – vom Aal bis zur Zitrone", betont der Vertriebsleiter und lässt damit keinen Zweifel daran, dass Niederegger der perfekte Partner ist, wenn es um Marzipan geht. ◆

www.niederegger.de

Nougat, aromatisch und fein schmelzend

Lubeca fertigt seine Nougatsorten aus frischen Haselnüssen, röstet diese und verarbeitet sie direkt weiter – Handwerkskunst, die man schmeckt.

Das Werk der Lübecker Marzipan-Fabrik in Stockelsdorf bei Lübeck

Lubeca ist eine Lübecker Institution, die beim Handwerk für feinste Handwerkskunst und über 100 Jahre Leidenschaft steht – traditionell besonders in den Bereichen Marzipan und Nougat. Garanten für die Spitzenqualität sind die strenge Auswahl bester Rohstoffe und die Verarbeitung frischer Zutaten nach altbewährten Methoden.

Doch was macht einen hervorragenden Nougat aus? Der Unterschied liegt im Detail, eine nähere Betrachtung lohnt sich. Grundlage der meisten Nougatmassen sind Haselnüsse und Mandeln. Bei Lubeca wird der Nougat aus geschälten und – im Gegensatz zu zahlreichen industriell hergestellten Nougatsorten in Deutschland – frisch vor Ort gerösteten Haselnusskernen oder Mandeln hergestellt. Die Sorte der verwendeten Haselnüsse ist dabei von herausragender Bedeutung. Sie bildet die Grundlage des guten Geschmacks. Lubeca bevorzugt ausgewählte Sorten aus den türkischen Schwarzmeerregionen: wegen des Geschmacks, des passenden Haselnussöl- und Feststoffanteils und nicht zuletzt aufgrund der guten Schälbarkeit. Hauptrohstoff für Mandelnougat sind erlesene Mandelsorten aus Spanien, Italien oder Kalifornien.

Haselnuss- oder Mandelmark aus frisch gerösteten Haselnusskernen oder Mandeln – mit Kuvertüre, Kakaobutter und Zucker gemischt – bildet die Grundlage für feinste Nougatsorten. Je nach Nougatsorte und gewünschtem Röstgrad werden die Haselnusskerne oder Mandeln hell bis dunkelbraun geröstet und anschließend vermahlen. Dies geschieht im heißen Luftstrom (Wirbelschichtverfahren), wobei ein gleichmäßiger Wärmeübergang erreicht wird und sich der aromatische Geschmack der Kerne perfekt entfaltet. Durch die feine Vermahlung der Zutaten werden

Garantiert beste
Nougatqualität
aufgrund diffiziler Herstellung

Feinheit und Schmelz des Nougats erzielt. Zucker, Kakaobutter, Schokoladenkuvertüre und je nach Nougatsorte auch Milch- und Sahnepulver werden zuvor zugegeben. Temperieranlagen vor der Abfüllung stellen die gewünschte Konsistenz und Festigkeit der Nougatmasse sicher. Dass genau dieser diffizile Prozess notwendig ist, um die beste Qualität zu erreichen, zeigt die Nougatproduktion bei Lubeca jeden Tag.

Nougatmassen und Nougatprodukte, die klassischen Grundrohstoffe der Confiserien und Konditoreien, werden vorwiegend bei der Pralinenherstellung eingesetzt. Aber auch in der Feinbäckerei ist das Anwendungsspektrum groß und reicht von Torten über Desserts, Cremes und Konfekt bis hin zu Gebäckfüllungen. Gleiches gilt für die Süßwaren- und Feinbackwarenindustrie.

Nicht viele Hersteller sind im Bereich Nougat so breit aufgestellt wie Lubeca. Zum Sortiment zählen Nussnougat hell und dunkel, Mandelnougat hell und dunkel, Nussnougat flüssig bis schnittfest, Nougat mit ganzen Nüssen, Sahnenougat, Schichtnougat, Nuss- und Mandelbitternougat sowie Bio-Nougatmassen.

Marzipanherstellung mit Tradition in rotierenden Kupfer-Röstkesseln

Es ist eines der Herstellungsverfahren, das Tradition und Qualität in Einklang bringt: das Röstkesselverfahren. In offenen, rotierenden Kupfer-Röstkesseln wird die Marzipanmasse bei Lubeca abgeröstet. Mit diesem Verfahren erhält das Marzipan seinen einzigartigen, unverwechselbaren Geschmack. Die Lübecker Marzipan-Fabrik zählt zu den wenigen Marzipanherstellern, die dieses Verfahren anwenden und damit die Einzigartigkeit des Lübecker Marzipans erreichen.

Zu den Marzipansorten, die das umfangreiche Sortiment von Lubeca bietet, zählen Marzipan-Rohmassen aus Mittelmeermandeln oder aus kalifornischen Mandeln, angewirktes Marzipan, Makronenmassen, Pistazienmarzipan, Bio-Marzipan-Rohmassen, Haselnussrohmassen und viele mehr. ◆

Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden & Bruhns GmbH

Über 100 Jahre Geschichte prägen die Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden & Bruhns GmbH & Co. KG. Zur Unternehmenspolitik gehört unter anderem die soziale Verantwortung gegenüber der Gemeinschaft. Lubeca gehört zu 100 Prozent der Friedrich Bluhme & Else Jebsen-Stiftung. Zweck der Stiftung ist es, mit den Erträgen des Unternehmens mildtätige, gemeinnützige, kirchliche und kulturelle Anliegen in der Region Lübeck zu fördern.

www.lubeca-marzipan.de

NOALYA/DILLICIOUS

Feine Füllungen für höchsten Genuss

Neu auf dem deutschsprachigen Markt ist das breite Sortiment an Cremes, Pasten und verschiedener Nougatsorten höchster Qualität aus dem Hause Noalya. Die Verwendung kostbarster Haselnüsse aus dem Piemont und aus Giffoni in der Region Kampanien, feiner Mandeln aus dem sizilianischen Val di Noto sowie edler Pistazien aus Sizilien ermöglichen die perfekte Kombination dieser Nüsse und Kerne mit besten Schokoladen.

„Die Intensität der Karamellnoten und die vielfältigen Röstaromen der eingesetzten Nüsse und Kerne zeichnen unsere feinen Nougat-Spezialitäten aus und bilden eine Quelle der Inspiration für exzellente Desserts und beste Pralinen," berichtet Alessio Tessieri, Gründer und Inhaber von Noalya in der Toskana, nicht ohne Stolz." „Sämtliche Füllungen sind frei von Palmöl und werden mit Rohrzucker gesüßt", fügt Oliver Dilli hinzu, der mit seinem Großhandel Dillicious die Kunden in Deutschland mit den Kreationen von Noalya versorgt.

Als geschmackliches Highlight gelten insbesondere auch die puren 100%-igen Pasten, die von anspruchsvollen Confiseuren und Chocolatiers in Patisserie und Speiseeiserzeugung verwendet werden.

Sciarada heißt die neueste Produktentwicklung für Profis. Die exzellente, geschmackvolle und direkt einsatzbereite Füllung in weißer, Vollmilch- und Zartbitter-Ausführung ist vielseitig verwendbar. Sie kann ohne vorheriges Temperieren direkt als Glasur oder Füllung in Blätterteig, Kuchen und Gebäck verarbeitet werden – lediglich ein leichtes Erwärmen, das sogar in der Mikrowelle erfolgen kann, ist notwendig. In Verbindung mit den puren Pasten aus Nüssen und Kernen oder den feinen Kuvertüren von Noalya ermöglicht Sciarada unkompliziert und schnell, individuelle Gianduja sowie andere feine Kreationen zu erzeugen.

www.noalya.com
www.dillicious.eu

Anzeige

SÜSSWAREN ALBRECHT

Europäische Nougatvielfalt

Nougat ist ein Kosmopolit, jedes Land hat seine eigene Variante. In Deutschland versteht man unter Nougat geröstete und fein vermahlene Haselnüsse oder Mandeln, die mit Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker zu einer zartschmelzenden Masse verarbeitet werden. Je nach Sorte kommen weitere Zutaten wie Milchpulver dazu.

Daraus werden Pralinen, Riegel, aber auch feinste Nougathappen (Busserl) hergestellt, die zusätzlich mit Mandelblättchen versehen und mit Schokolade überzogen sind. Busserl, mit einer dünnen Schicht gesalzenem Karamell zwischen feinstem Nougat, sind nicht nur etwas für Feinschmecker. Unterschiedlich verpackt sind sie als kleine Aufmerksamkeit zu jedem Anlass immer ein Genuss.

Wenn in Italien, Frankreich oder Spanien von Nougat gesprochen wird, handelt es sich meistens um weißen Nougat. Die Hauptzutaten dafür sind Eiweiß, Zucker, Honig, Haselnüsse und Mandeln. Wobei natürlich jedes Land, jede Manufaktur gut gehütete Rezepte für die jeweiligen Spezialitäten hat. Daher schmeckt italienischer Torrone anders als Nougat Montélimar oder Turrón aus Spanien – nicht zu vergessen der Türkische Honig. Italienischer Torrone wird in Form von Blöcken, Torten, Tortenstücken, Riegeln und Scheiben, aber auch als Softnougat angeboten. Oftmals werden die unterschiedlichen Sorten mit Trockenfrüchten bestreut, auch gefriergetrocknete Früchte werden eingearbeitet – geschmacklich und optisch ein Genuss. Italien hat eine weitere Spezialität: Gianduja, ein besonders cremiger, zartschmelzender Nougat. Wesentliche Bestandteile des französischen Nougat Montélimar sind mindestens 28 Prozent Mandeln, Honig, mindestens 2 Prozent Pistazien, Eiweiß und Vanille. Ebenfalls aus Frankreich, kommt eine besondere Spezialität: Calissons, hergestellt aus kandierten Melonen, Mandeln und Zucker. Überzogen ist jedes Stück mit einer weißen Glasur aus Eiweiß. In Deutschland denkt man beim Genuss dieser Spezialität sofort an Marzipan, doch das ist nicht alles ...

Süßwaren Albrecht hat in seinem Portfolio Calissons, aber ebenso ein umfangreiches Sortiment an weißem Nougat aus Italien und Frankreich sowie natürlich verschiedene Nougatprodukte von deutschen, belgischen und Schweizer Manufakturen.

www.suesswaren-grosshaendler.de

GRAND-CRU KONFEKT

Italienische Nougat-Spezialitäten

Seit fast 100 Jahren gibt es das von den Brüdern Luigi und Cesare Oliva gegründete Unternehmen Dulcioliva S.r.l. in Italien. Heute fertigt der Piemonteser Betrieb bereits in dritter Generation Nougat und Schokoladen. Dulcioliva rekreierte das Rezept der originalen Gianduiotto, die Nougatspezialität aus dem Piemont in Form eines Bootes, indem er die besten Kakaosorten mit 30 Prozent kostbaren Piemonteser Haselnüssen mischt – ohne den Einsatz von Milch. Der Gianduiotto verdankt seine cremige Konsistenz und den unverwechselbaren Haselnussgeschmack den hochwertigen Zutaten.

Wolfgang Karst, Inhaber von Grand-cru Konfekt, hat die Spezialitäten ebenso wie die Noccioghiotti, ein Sortiment aus drei verschiedenen Nougat-Spezialitäten, mit Dunkler Schokolade überzogen und einzeln gewickelt sowie die Nocciobella im Sortiment.

Die Nusspralinés Noccioghiotti gibt es in den Sorten Baccio di Borga (Haselnuss), Nocciola (ganze Haselnuss) und Gianduja (Nougat). Die Nocciobella sind in den drei Sorten Praliné Fondente, Praliné Bianca und Praliné Latte verfügbar. In jedem Praliné sind vier ganze geröstete Haselnüsse von der jeweiligen Schokolade überzogen. Auch kleine Tartes, Tartelletta, hat Grand-cru Konfekt im Sortiment. Bei diesen wird ein zarter Butter-Mürbeteig mit wohlschmeckender Gianduja-Creme gefüllt. Die Tartelletta bietet Grand-cru Konfekt lose als Kiloware an.

www.grand-cru-konfekt.de

DAS BERNSTEINZIMMER

Innovativ mit Kernen, Saaten und Nüssen

Neben traditionellem Nougat gibt es mittlerweile Nougatspezialitäten, die nicht mehr nur klassisch aus Mandeln und Haselnüssen gemacht werden. Eine Vorreiterin für die Fertigung verschiedenster Nougatsorten ist Solvejg Klein, Gründerin der Manufaktur „Das Bernsteinzimmer". „Bekannt für die Nougatherstellung dürften noch luxuriöse Pistazien oder Erdnüsse sein, innovativer sind hingegen Saaten und Schalenfrüchte beispielsweise von Pinien, Zedern, Pekan und Para", sagt sie. Für Allergiker sei auch Nougat aus Sonnenblumenkernen interessant. Wegen des natürlich enthaltenen höheren

Gehalts an Lecithinen ließe sich dieser besonders gut verarbeiten. „Wer denkt, dass Milchprodukte für eine gute Nougatmasse notwendig sind, ist noch nicht im neuen Jahrtausend angekommen. Die vegane Nahrungszubereitung zeigt eine neue Herangehensweise mit alternativen Zutaten", so Klein. Durch den natürlichen Protein- und Fettgehalt von Schalenfrüchten benötige Nougat keinen Zusatz von Sahne- oder Milchpulver – es sei denn als geschmacksgebende Zutaten. Cremigkeit und Schmelz würden auch so erreicht. „Zudem lassen sich so vollkommen neue Geschmackskreationen herstellen. Wer eine kleine Walze hat, kann seine eigenen Nougatkreationen sogar ganz einfach aus der gewünschten Nuss, Zucker und Kakaobutter herstellen", verrät die Expertin. Auch Herkunftsschokoladen mit besonderen Geschmacksprofilen seien eine spannende Zutat. Der Kakao Arriba Nacional passe zum Beispiel sehr gut zu Pekan- oder Erdnüssen. Die erdigen Aromen harmonisieren mit den Röstnoten. Der fruchtig-würzige Kakao aus Tansania oder auch Madagaskar erfordere dagegen sanfter schmeckende Kerne oder Nüsse wie Pinie, Macadamia oder auch Paranuss.

„Lediglich bei der Verarbeitung sollte die geübte Person wissen, dass die verschiedenen Fettsäureprofile der Nüsse und Kerne starken Einfluss auf Fließeigenschaften und Temperierung der Kakaobutter haben können. Ein Nougat mit Haselnüssen ist bei gleichem Nussanteil wesentlich zähflüssiger als ein Nougat mit Kokosnuss. Hier sind ein bisschen Erfahrung und Übung für die Herstellung von Nougatspezialitäten gefragt", sagt sie. „Doch nicht nur Nougat, auch eine dem Marzipan vergleichbare Masse kann aus Schalenfrüchten hergestellt werden – jedoch ganz anders." Während bei Nougat der Wassergehalt für die Verarbeitung so gering wie möglich sein sollte, was ein weiterer Grund für eine Röstung ist, sei bei der Herstellung von Marzipan ein gewisser Wasseranteil notwendig, um die stabile Emulsion von Mandeln und Zucker zu erzielen. Da Marzipan jedoch ein geschützter Begriff ist, der einen Mandelanteil vorschreibt, spricht Klein gerne von einer dem Marzipan ähnlichen Masse. Alternativ könne man klassisches Marzipan mit weiteren Zutaten veredeln. Gefriergetrocknetes Obstpulver eigne sich besonders gut, da hierdurch der Wasseranteil nicht zusätzlich erhöht und so die Haltbarkeit nicht negativ beeinflusst wird, aber auch mit gemahlenen Saaten oder Nüssen ließen sich spannende Ergebnisse erzielen.

www.dasbernsteinzimmer.com

Anzeige

CHOCOLATERIE AMELIE

Zigarren, Riegel und Nougat-Creme

Seit zwei Jahren fertigt Linus Kässer, Juniorchef und Produktionsleiter der Chocolaterie Amelie in Garmisch-Partenkirchen, seinen Nougat selbst. „Die Entscheidung fiel uns leicht. Als wir komplett auf Cacao-Trace-Schokolade umgestiegen sind und uns das Thema Nachhaltigkeit auf die Fahnen geschrieben haben, war für uns klar, dass wir auch den Nougat selber machen", berichtet er.
Und mit selber machen meint er, dass er den gesamten Nougat aus ganzen Nüssen fertigt. Allein vier Arbeitsschritte sind notwendig, um feines Nussmus herzustellen. „Zuerst kommen die Nüsse in den Umluftröster, die Röstung dort ist viel gleichmäßiger verglichen mit der statischen Hitze im Ofen", so Kässer. Im Grinder werden die Nüsse zu einem groben Nussmus verarbeitet, in der Kugelmühle schließt sich die Feinvermahlung an. Abschließend werden in einem Rüttelsieb die Keimlinge aussortiert. Dieses Nussmus ist Hauptzutat im Nougat.
„Die Herstellung macht wahnsinnig viel Spaß. Das Schöne daran ist zudem, dass wir so komplett autark sind: Wir können das gesamte Spektrum anbieten und auf spezifische Wünsche flexibel eingehen", sagt er. Die handwerkliche Herstellung reicht bis zum eingesetzten Karamell. „Wir karamellisieren den Zucker im Kupferkessel und vermahlen ihn zu Karamellpulver, eine weitere Zutat in unserem Nougat."

Ein Aufstrich mit 50 Prozent Nüssen

Die Chocolaterie fertigt einige Nougatprodukte. Kundenliebling sind die Nuss-Nougat-Aufstriche, Schmankerlstreiche genannt. Es gibt sie in zwei Varianten: einen mit 45 Prozent Nussanteil und einen mit 50 Prozent Nüssen. „Letzterer ist vegan, er ist der Renner", so Kässer. Die Zutatenliste liest sich schnell: Haselnüsse, Zucker, Kakaopulver und etwas Sojalecithin, um zu verhindern, dass sich das Fett absetzt. „Das Fett im Aufstrich kommt ausschließlich von den Haselnüssen", betont Kässer.
Klassiker im Sortiment sind die Nougatriegel. Es gibt sie in fünf Sorten: klassisch, Waffelknusper, Vollnuss, Milchkaramell und extra herb. „Mein Favorit ist der Nougatriegel extra herb mit intensivem Nussaroma und kräftigem Kakaogeschmack. Wir nehmen dafür die 65%ige Cacao-Trace-Schokolade. Überraschend sind die enthaltenen Maldon-Sea-Salt-Flocken, die sich erst bemerkbar machen, wenn man direkt draufbeißt", sagt er.
Sehr beliebt seien die Nougatzigarren, mit Nougat gefüllte Schlotfeger-Hippen, die wahlweise mit Vollmilch- oder Zartbitter-Schokolade überzogen sind.
Ganz neu im Sortiment hat die Chocolaterie Amelie den Nougat-Gugelhupf. Der Gugelhupf wird scheibenweise verkauft. „Wir bieten ihn anstelle des Schnittnougats an, den Kunden gefällt die Marmorierung", sagt Kässer und zeigt damit einmal mehr, was er mit seinem selbst gemachten Nougat alles machen kann.
www.chocolaterie-gap.de

FRITZ KUNDER GMBH

Individuelle Happen fürs Impulsgeschäft

Die Nougat- und Marzipan Happen von der Pralinen- und Schokoladenmanufaktur eignen sich besonders für das Impulsgeschäft. Bei ersteren ist feinster Nougat aus Haselnüssen mit besonders zartem Schmelz mit gerösteten Mandelstückchen veredelt. Bei den Marzipan Happen umhüllt charaktervolle Schokolade das außergewöhnlich aromatische Marzipan mit feiner Mandelnote.

Die Individualisierung ist über das Motiv und einen bis zu fünfzeiligen Adresseindruck möglich. Zudem verfügt Kunder über eine große Auswahl an beliebten Themenmotiven. In jeder Verpackung befinden sich 78 Happen, der Versand erfolgt im Thekendisplay. Neben den Happen verfügt Kunder über ein breites individuell gestaltbares Sortiment, das über Pralinenkollektionen und Tafelschokoladen, bis hin zu schokolierten Früchten reicht. Die Motive sind immer frei wählbar, die Gestaltung erfolgt entweder durch die Grafikerin der Pralinen- und Schokoladenmanufaktur Kunder oder durch die jeweilige Kundenagentur. Seit 1898 widmet sich die Fritz Kunder GmbH in Wiesbaden süßen Köstlichkeiten. Pralinen und Schokolade sind die Leidenschaft des in vierter Generation geführten Familienunternehmens.
www.kunder-confiserie.de

Anzeige

CONFISERIE IMPING

Handgefertigte Nougat- und Marzipan-Kreationen

Die Mitarbeiter der Confiserie Imping kreieren aus zartschmelzendem Nougat und hochwertigem Marzipan feine Köstlichkeiten. Deutschlandweit ist die Confiserie für ihre handgefertigten Pralinen und Frischrahmtrüffel, unter denen sich auch zahlreiche Nougat- und Marzipan-Variationen finden, bekannt. Oberste Prämisse ist seit jeher die absolute Frische und Qualität der Ware. „Ob klassisch, fruchtig, herb, süß oder salzig – jeder anspruchsvolle Genießer findet hier seinen Favoriten", betont Firmenchefin Eva-Maria Imping.

Ein unangefochtener Bestseller im Sortiment ist dabei die Schichtnougat-Praline, die die Confiserie Imping auch als Riegel anbietet. Besonders beliebt sind zudem die bunten Nougat-Pralinen mit Himbeer, Maracuja, Pistazie oder Heidelbeere, die geschmacklich und auch optisch einzigartig sind.

Im Herbst und Winter ergänzt die Vredener Manufaktur ihr Marzipansortiment durch verschiedene weihnachtliche Spezialitäten, darunter Marzipankartoffeln und -brote. In ihren traditionell gefertigten Dominosteinen kombiniert die Confiserie hochwertiges Marzipan mit saftigem Honiglebkuchen und fruchtiger Konfitüre. Überzogen sind die Dominosteine entweder mit Vollmilch- oder mit Zartbitter-Kuvertüre. Rund 60 Mitarbeiter sorgen in Confiserie und Backstube für einen reibungslosen Ablauf. Alle Pralinen und Weihnachtsspezialitäten bietet die Confiserie Imping verpackt und auch als lose Ware an.
www.imping-confiserie.de

Markenprodukte können viel bewegen

Corinna Wartenberg, seit April Geschäftsführerin beim thüringischen Nougatspezialisten Viba sweets GmbH, über Nougat-Vorlieben und ihre Vision für die Zukunft.

Frau Wartenberg, wo sehen Sie die Stärke der Viba sweets GmbH?
Corinna Wartenberg: Da fallen mir spontan zwei Worte ein: Vielfalt und Leidenschaft. Vielfalt im Sortiment, das unter Heilemann und Viba von Premium-Schokoladen, Pralinen oder Figuren, über Nougat und Marzipan bis hin zu Fruchtriegeln reicht. Alles selbst hergestellt! Das findet man in der Branche nicht oft. Vielfalt aber auch in unseren Vertriebskanälen, denn wir sind im klassischen Fach- und Einzelhandel, in eigenen Filialen, im Export und online vertreten. Sogar in Tourismus, Erlebnis und Gastronomie sind wir aktiv. Das ist super spannend. Die Standbeine ergänzen sich, ermöglichen eine hohe Dynamik und gleichzeitig eine gute Balance im Unternehmen. Und die Leidenschaft, die spürt man überall. Ich begegne täglich Menschen, die es lieben, anderen mit unseren Produkten und Services ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Da wird noch ein Schleifchen am Produkt zurechtgerückt, konzentriert eine Praline verziert, das fünfzigste Produktfoto gemacht, bis es perfekt ist, hitzig über neue Sorten diskutiert oder gemeinsam angepackt, wenn ein großer Auftrag pünktlich fertig werden muss. Am Ende verbindet uns alle die Leidenschaft für das, was wir tun. Das ist eine tolle Grundlage.

Sie sind für Vertrieb, Marketing sowie für die Nachhaltigkeitsstrategie verantwortlich. Was hat oberste Priorität?
Die Zukunftssicherung unseres Unternehmens. Und da müssen alle Räder ineinandergreifen. Zunächst mal gilt es nahbar und glaubwürdig zu sein, Verantwortung für unser Tun zu übernehmen und in Gesamtheit einen positiven Beitrag zu leisten. Eine konkrete Nachhaltigkeitsstrategie ist eine wichtige Grundlage, an der wir aktuell arbeiten. Das hat auch viel mit Change Management und Personal zu tun. Ein gutes Marketing und Kommunikation sind dabei sehr wichtig, um unsere Haltung nach innen und außen greifbar zu machen. Ich glaube, dass emotionale Markenprodukte durch gutes Marketing tatsächlich auch in den Köpfen der Verbraucher viel bewegen können. Dazu müssen sie aber wiederum überall verfügbar sein – da kommt dann wieder der Vertrieb ins Spiel. Alles spielt zusammen. Letztendlich sind wir als Team in der Geschäftsführung gesamtunternehmerisch tätig. Ich mag den Spruch: „Wir müssen von innen leuchten, statt nur zu glänzen."

2018 hatte Viba sweets 125-jähriges Jubiläum. Die Nougatstange gibt es seit etwa 100 Jahren. Was ist das Besondere an Viba Nougat?
Der besonders zarte Schmelz und die sehr typische, feine Nussnote. Man schmeckt die hauseigene frische Röstung und die sorgfältige Verarbeitung der Zutaten.

Welche Nougatsorte ist am beliebtesten?
Der Bestseller ist unser Classic Nougat, immer noch in der Original-Rezeptur von 1920. Dicht gefolgt jedoch von Schicht-Nougat, wo sich Classic mit hellem Royal Nougat vereint.

Viba ist insbesondere in Ostdeutschland populär, die 43 eigenen Geschäfte befinden sich überwiegend dort und dort entstand die Viba Nougat-Welt. Wollen Sie auch den Westen erobern?
Natürlich! Unser Ziel ist es, deutschlandweit verfügbar zu sein. Dabei spielt einerseits der nationale Distributionsausbau im Fachhandel und LEH eine wichtige Rolle. Und andererseits die Expansion mit eigenen Filialen. Aber nicht auf Biegen und Brechen, sondern Schritt für Schritt, mit den passenden Standorten und Konzepten.

Unterscheiden sich die Nougat-Vorlieben in Ostdeutschland von denen im Westen?
Ja durchaus. Während im Osten Nougat gerne pur gegessen wird, mögen Verbraucher im Westen, Süden und Norden meist lieber Kombinationen von Nougat und Schokolade. Das war der Grund, weshalb wir auch gefüllte Nougat-Tafeln und Sticks ins Sortiment aufgenommen haben.

Vor fünf Jahren hat Viba die Confiserie Heilemann übernommen. Ergänzen sich die beiden Marken?
Ja, sehr gut. Zum einen natürlich in der Sortimentsvielfalt. Dank Heilemann können wir nun Nougat mit Schokolade kombinieren und Tafeln, Riegel, Schokoladenfiguren und Pralinen in großer Vielfalt anbieten. Damit können wir neue Verzehrvorlieben und -anlässe abdecken. Zum anderen sprechen wir mit Viba als Familienmarke und Heilemann im Premium-Segment unterschiedliche Käufergruppen an, konnten somit unsere Kundenbasis deutlich erweitern.

Was sind die neuesten Innovationen bei Viba/Heilemann?
Bei Viba haben wir nach jahrelanger Entwicklungszeit unsere Signature Collection auf den Markt gebracht: Nougat mit Biss, bestehend aus den 4 Nougat-Riegel Sorten Ganze Haselnuss, Haselnuss-Stückchen, Dark Cookie und Schoko. Meine neue Lieblingsrange bei Viba!
Bei Heilemann wird unsere Schokoladenvielfalt weiter gestärkt. Unsere überarbeiteten Ursprungs-Schokoladen bieten mit puren, unverfälschten Single Origin Cacaos ganz besondere Geschmackserlebnisse. ◆
www.viba.de

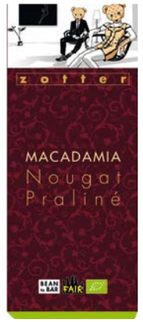
Bio & fair – und innovativ

Bei Zotter geht's drunter & drüber, zumindest bei den neuen Tafeln aus Fruchtkuvertüren und Nougat mit Nussstückchen. Mit dieser Innovation, die im September lanciert wurde, sowie mit neuen Linien und Kollektionen begeistert die österreichische Bean-to-Bar-Manufaktur insbesondere Nougatliebhaber.

Mit den Worten „Showtime für das Zartschmelzende Duo aus Früchten und Nougat mit Nussstückchen: Zotter drunter & drüber" kündigt die österreichische Manufaktur ihre neue Linie mit neun Sorten, darunter eine vegane, an. Außen bunte Fruchtkuvertüren, die Zotter Fruit-to-Bar, von der Frucht bis zur Tafel, produziert. Dafür verschmelzen hocharomatische, gefriergetrocknete Früchte mit Kakaobutter, Rohrohrzucker und gelegentlich mit etwas Zitrone in der Manufaktur zu aromatischen Kuvertüren. Innen selbst gemachte Nougats, die Nut-to-Bar aus frisch gerösteten Nüssen, reiner Kakaobutter und etwas Schokolade hergestellt werden. Hier schmeckt man die Qualität und den hohen Gehalt der Nüsse. Knackig verfeinert wird der Nougat mit Nussstücken. Die 70-g-Tafeln gibt es beispielsweise in den Sorten Heidelbeer-Haselnuss, Himbeer-Mandel oder Marille & Kürbiskern. Da jede Regel von einer Ausnahme flankiert wird, gibt es auch hier eine nicht fruchtige Sorte, das Karamell & Erdnuss-Duo.

Neu ist auch die Nougat-Praliné Linie aus zartschmelzendem Nougat, den Zotter ebenfalls Nut-to-Bar in der Steiermark mit einem hohen Anteil an frisch gerösteten Nüssen, abgerundet mit Kakaobutter, herstellt. Für den fruchtigen Pepp wird etwas Fruchtkuvertüre zugefügt. In der Linie gibt es Mandel- und Haselnussklassiker sowie einzigartige Nougatinnovationen wie angesagter Hanfnougat, beliebter gesalzener Erdnussnougat und Kürbiskernnougat, die steirische Spezialität, die es so nur bei Zotter gibt. Die gesamte Linie ist bio und fair und, so Zotter, „ein Muss für alle, die wie Josef Zotter ein Faible für Nüsse haben." Von den neun verschiedenen 70-g-Tafeln sind vier vegan.

Aus einer Hand
Bean-to-,
Fruit-to- und
Nut-to-
Bar



Für die Range „G.Nuss", die Linie von Zotter mit Ganzen Nüssen, werden als Erstes die ganzen Bio-Haselnüsse, -Mandeln, -Cashews, und -Erdnüsse frisch geröstet. Zugleich stellt Zotter aus Edelkakao Bean-to-Bar-Schokolade her. Im Zotter-Schokowerk wird die flüssige Schokolade mit etwas frisch gemachtem Nougat verfeinert und gemeinsam mit den Nüssen zu 70-g-Tafeln gegossen. Auch von dieser Range gibt es neun Sorten, vier davon sind vegan.

Und schließlich hat Zotter noch eine neue Sorte aus der Serie der handgeschöpften Schokoladen (70 g) entwickelt: Zotter Pflaume & Haselnuss, handgeschöpft. Eine Dunkle Kuvertüre mit 100 % Kakaoanteil ohne Zuckerzugabe ist gefüllt mit Pflaumencreme und Haselnussnougat. Die Süße der veganen Tafel kommt nur von den Softpflaumen und Datteln, dazu ein kleiner Tropfen Rum fürs Aroma.

Josef Zotter zählt laut internationalem Schokoladentest, so die Firmenmitteilung, zu den besten Chocolatiers der Welt. Seine Manufaktur gilt als eines der nachhaltigsten Unternehmen Österreichs und seine handgeschöpften Schokoladen sind Kult. Zotter produziert alle Schokoladen von der Bohne bis zur Tafel selbst, Bean-to-Bar, in reiner Bio- und Fair-Qualität. 200 engagierte Mitarbeiter arbeiten im Schokowerk in der Steiermark. Derzeit gibt es über 500 verschiedene Produkte im Sortiment. ◆
www.zotter.at

GRENADA CHOCOLATE COMPANY

„Es braucht ein ganzes Dorf für eine Tafel Schokolade“

Bereits 1999 wurde die Grenada Chocolate Company von Mott Green, Doug Browne und Edmond Brown gegründet. Ihre Vision schon damals: eine Kooperative von Bio-Kakaobauern und Schokoladenherstellern gründen, um den Bauern einen fairen Lohn für ihre harte Arbeit zu bieten. Mehr als 20 Jahre ist das her, Green und Browne sind verstorben, doch die Kooperative besteht weiter. Sie verfügt inzwischen über mehr als 200 Hektar Bio-Kakaoplantagen. Die Bauern sind Mitglieder der Kooperative, die ihnen 65 Prozent mehr als den derzeitigen Tarif zahlt. Auch an der Bewirtschaftung des Landes sowie an Anpflanzung, Anbau und Ernte des Kakaos ist die Kooperative beteiligt.

Im Jahr ihrer Gründung stellte sie die erste sogenannte „Tree-to-Bar“-Schokolade her, deren gesamte Wertschöpfung der lokalen Wirtschaft im Dorf Hermitage, St. Patricks, zugute kommt. Mott Green sagte einmal: „Es braucht ein ganzes Dorf, um eine Tafel unserer Schokolade herzustellen.“ Und so wird auf Grenada hochwertige Bio-Edelschokolade gefertigt.

Die Fabrik liegt eingebettet in üppige Kakaowälder im unberührten Regenwald von Grenada und wird vollständig mit Solarenergie betrieben. Verwendet werden aromatische Trinitario-Kakaobohnen, die direkt vor der Haustür wachsen. Die Produktion findet in kleinen Chargen statt. Auch die Fermentation liegt in den Händen der Kooperative, sodass sich das feine und komplexe Phenolprofil aus den Bohnen entfalten kann. Ein bedeutendes Qualitätsmerkmal ist zudem, dass für die Schokolade frische Bohnen verwendet werden – und nicht solche, die um die halbe Welt gereist sind und Monate oder sogar Jahre alt sein können. Auch die benötigte Kakaobutter presst die Grenada Chocolate Company selbst. Die Maschinen dafür haben Mott und Doug entwickelt. Kakaobutter und Kakaomasse aus derselben Bohne gewonnen, verleihen der Schokolade einen besonders reichen Geschmack.

Die fertigen Tafelschokoladen werden von Hand verpackt (oben), Edmond beim Rösten der Kakaobohnen (rechts)

www.clearchox.com

LATITUDE

Schokolade mit (reinem) Gewissen

Vor fünf Jahren, 2016, gründete Jeff Steinberg Latitude Craft Chocolate als vertikal integriertes Sozialunternehmen. Nach mehrjähriger Zusammenarbeit mit Organisationen war Steinberg von der Idee eines Unternehmens fasziniert, das Tausende afrikanische Bauern Tag für Tag nachhaltig unterstützt.

Er und sein Team entdeckten eine Marktlücke für ugandischen Qualitätskakao und beschlossen, eine Industrie von Grund auf aufzubauen. Ihr Ziel: ugandischen Qualitätskakao mit einer nachhaltigen Lieferkette zu schaffen, die sowohl den Bauern als auch den Schokoladenunternehmen dient. Die Leidenschaft des Teams für Qualität und nachhaltige Entwicklung führte zur Herstellung eigener Schokoladen im Ursprungsgebiet. Schon bald ging daraus eine Schokoladenfabrik in Kampala hervor, die von der frischen Bohne bis zur Tafel produziert.

Aus dem kleinen Team von drei Personen ist heute ein zertifiziertes B-Corp geworden, das von über 25 jungen und äußerst motivierten ugandischen Vollzeitmitarbeitern geführt wird. Derzeit arbeiten sie mit 2.500 Bauern zusammen, ohne Zwischenhändler. Es sollen 10.000 Bauern bis 2026 werden. Latitude schließt langfristige Verträge ab, die den Anbau von Bio-Kakao, die Verbesserung der Biodiversität und die Gewährleistung fairer Arbeitsbedingungen in allen Betrieben umfassen. Gewährleistet wird dies durch routinemäßige Besuche und Inspektionen bei jedem einzelnen Lieferanten im Rahmen des Programms. Latitude zahlt überdurchschnittliche Preise, um die Lebensbedingungen der Bauern und ihrer Familien zu verbessern und ermöglicht zusätzlich den Abschluss von Versicherungen. Auch Schulungen in allen Bereichen, von biologischen Anbauverfahren bis hin zu betriebswirtschaftlichem Know-how, bietet das Unternehmen an. Übersetzt heißt „Latitude“ Breitengrad – ein Bezug auf den Ort, an dem die Reise begann: in der Stadt Kasese in Uganda, die auf dem Äquator liegt – genau auf 0° Breite.

www.clearchox.com

Mit Schokoladen und Pralinen Schulen bauen

Kim’s Chocolates fördert mit seinem Prämiensystem das „Cocoa for Schools“-Projekt in Tansania und hat bei der Produktion in Belgien stets den Umweltgedanken im Blick.

Es gibt einen globalen Plan zur Förderung nachhaltigen Friedens und Wohlstands, die 17 SDGs, doch ich befürchte, ohne ein Gesetz wird sich international nichts Gravierendes ändern“, sagt Marc Quirijnen, seit 2017 CEO von Kim’s Chocolates. „Es muss die gesamte Wertschöpfungskette betrachtet werden. Ich denke, dass einige, die sehr viel verdienen, mit etwas weniger zufrieden sein sollten. Es liegt in der Verantwortung der Industrie, den Gewinn besser zu verteilen.“

Als Hersteller von Bio-Herkunftsschokoladen der Marke Cachet, von Pralinen der Marke KC Chocolatier, die sowohl lose als auch in Geschenkverpackungen verfügbar sind, sowie von Private-Label-Produkten tritt der belgische Schokoladenproduzent mit seinem Firmennamen kaum in Erscheinung, doch sein Engagement ist unübersehbar. „Der Nachhaltigkeitsgedanke ist Teil unserer Unternehmens-DNA“, so Quirijnen. Motivation und Grundgedanke von Firmengründer Fons Maex war es, mit der Herstellung und dem Verkauf von Schokoladen die Bildung von Kindern und Jugendlichen in Tansania zu fördern, und bereits bei der Konzeption der Fabrik in Tienen 2006 plante man eine Produktionsstätte, in der alles so „grün“ wie möglich sein sollte.

„Wir verfolgen einen ganzheitlichen Ansatz. Unser Augenmerk liegt auf unseren Mitarbeitern, den Lieferanten und den Menschen, die in unmittelbarer Nachbarschaft zu unserer Fabrik leben. Doch ebenso blicken wir in die Ferne, zum Ursprung des Kakaos und beschäftigen uns mit dem Leben der Kakaobauern und deren Familien.“ Maßgeblich hänge der Erfolg des Unternehmens natürlich von der Qualität der Produkte ab. „Ausgehend von der flüssigen Kuvertüre, die Kim’s nach eigenen Rezepturen herstellen lässt – wir fertigen rund 14.000 Tonnen Produkte im Jahr – machen wir alles selbst. Das schmeckt man“, so der CEO. Die klassisch belgischen Pralinen mit Namen wie Belle, Anastasia oder Mystére findet man auch in den Theken des deutschen Fachhandels, wo Kim’s als zuverlässiger, pünktlicher Lieferant sehr geschätzt wird.

Grundvoraussetzung für Wohlstand ist Bildung

Mit nahezu jedem Produkt unterstützt Kim’s das Cocoa for Schools Projekt. „Auf 98 Prozent unserer eingekauften Kakao-Rohstoffe zahlen wir eine Prämie, die seit 2010 komplett in Cocoa for Schools nach Tansania fließt – mittlerweile jährlich rund 1 Mio. Euro.“ Etwa 140 Dörfer, in denen 650.000 bis 700.000 Menschen leben, sind in das Projekt involviert. „Als Fons Maex auf der Suche nach Bio-Kakao in Tansania war, hinterließ die Reise einen so tiefen Eindruck bei ihm, dass Kim’s Chocolates im Mai 2010 das Cocoa for Schools Projekt in Tansania gestartet hat“, erklärt Quirijnen. Maex ist überzeugt davon, dass Grundvoraussetzung für jegliche Art von Wohlstand Bildung ist.

Für die Organic Schokoladentafeln der Marke Cachet, deren Verpackungen afrikanische Motive schmücken und die durch Sorten wie Almonds & Cherries, Raspberry oder Caramel & Sea Salt neugierig machen, kauft Kim’s 400 Tonnen bio-zertifizierten Kakao ein. Bislang kam der Kakao aus Tansania, doch bedauerlicherweise wird dort als Folge der Corona-Pandemie die Biozertifizierung des Kakaos vorläufig nicht fortgeführt, sodass ab 2022 benachbarte Länder den Kakao für die Schokoladen liefern. Hinsichtlich des Geschmacks sei der „East Blend“ dem Original ebenbürtig. Unbeeinflusst davon läuft Cocoa for Schools in Tansania weiter. „Als das Projekt 2016 startete, lautete das Ziel: 2.000 Schulgebäude innerhalb von zehn Jahren. Jetzt sind schon 1.300 Schulen gebaut. „Doch man darf den Erfolg nicht allein anhand der neu gebauten Schulen bemessen. Ebenso wichtig sind Lehrerwohnungen, sanitäre Einrichtungen, Schulbücher und vieles mehr“, betont Quirijnen. Standen anfangs Grundschulen im Fokus, werden seit 2019 auch Schulen für die 13- bis 19-Jährigen gebaut. Diesen ist ein Internat angeschlossen, da es eine der größten Herausforderungen sei, die Mädchen vor Übergriffen zu schützen – die Schulwege sind für sie sehr gefährlich.

Mittlerweile hat sich Fons Maex in Tansania ein Haus gebaut, er verbringt die Hälfte des Jahres in Afrika. „Das Projekt kann nur funktionieren, wenn wir selbst vor Ort sind“, so Quirijnen. Den engen Kontakt zur Windel Group, zu der Kim’s Chocolates seit 2003 gehört, hält Maex weiterhin und tauscht sich alle vier Wochen im Vorstandsrat aus.

Zieht Quirijnen heute Bilanz, sagt er: „Wir sind nach wie vor ein kleines Unternehmen, aber unser Impact ist groß. Wir haben demonstriert, dass man auf eine sehr effiziente Weise viel bewirken kann. Cocoa for Schools hat eine kleine, schmale Struktur, lediglich drei Ingenieure stehen auf der Payroll, so bleibt das meiste Geld beim Projekt. Das Konzept ließe sich sehr gut auf weitere Länder übertragen. Das müssen nicht unbedingt wir machen, wir teilen unsere Erfahrungen gerne mit anderen, die sich ebenso engagieren wollen.“ ◆

www.kimchoc.be
Bert.Bas@kimchoc.be

Außergewöhnliche Kreationen

Das riesige Angebot in Regal und Theke soll immer wieder Lust auf Neues machen und den Kunden zum Entdecken inspirieren. Hier Neuheiten und Kompositionen, die einen genaueren Blick lohnen.

RAUSCH SCHOKOLADEN/ELEPHANT GIN

Im „Sloe Kiss“ verschmolzen

Sloe Kiss heißt die Kreation von Elephant Gin und Rausch aus Elephant Sloe Gin Trester-Mus und dunkler Schokolade. Die halbrunde Praline hat eine knackige Hülle aus „Rausch Plantagen Ecuador 70%“ und eine cremige, fruchtig-herbe Ganache, für die der Schlehentrester, der nach der Herstellung des Elephant Sloe Gin (35 % Vol.) zurückbleibt mit „Rausch Plantagen Peru 60%“ vereint wird. Das Aroma der in Gin aromatisierten Schlehenbeeren kommt durch die Schokolade perfekt zur Geltung, ihre leichte Zimtnote verleiht der Praline eine weihnachtliche Nuance. Der „Sloe Kiss“ ist ab 1. November als „exklusive Edition“ in Kombination mit dem Elephant Sloe Gin über die Online-Shops der beiden Firmen sowie im Rausch Schokoladenhaus erhältlich. Wer nach einer Geschenkidee mit besonderer Botschaft sucht, dem bietet Elephant Gin an, jede 500-ml-Flasche mit einer persönlichen Widmung zu versehen. Die Gin-Auswahl ist über die Elephant Gin Website möglich. Mit „Gin loves Art“ präsentiert Elephant Gin seit 20. Oktober 2021 die zweite Auflage der erfolgreichen Wildlife Warrior Kunst-Edition – gestaltet von dem Tiermaler Mark Adlington. Die deutsche Gin-Manufaktur, die mit 15 Prozent der Verkaufserlöse ihrer Gins das „Wildlife Warrior Programm“ ihrer kenianischen Partnerstiftung, der Big Life Foundation unterstützt, unterstreicht damit ihr Ethos.
www.elephant-gin.com/www.rausch.de

EXPERTENTIPP VON SABINE MARTIN, KAFFEE UND FEINKOST, BINGEN

KC Chocolatier

Tipp

„Die Pralinen von KC Chocolatier habe ich 1999 auf der ISM in Köln entdeckt. Kim’s Chocolate, der Hersteller der Pralinen, hat mir umgehend Muster geschickt. Ich habe sie meinen Kunden zum Verkosten angeboten, sie kannten die Pralinen noch nicht. Alle waren angetan von der Qualität. Wir waren damals die Ersten in Deutschland, die die Pralinen von Kim’s Chocolate angeboten haben. Seitdem beliefert mich der belgische Hersteller. Die Qualität der Pralinen ist über die Jahre hinweg konstant gut. Anfangs gab es Vor-Ort-Schulungen in Belgien, die Zusammenarbeit hat immer sehr gut funktioniert. Georderte Ware wird nach etwa einer Woche per Spedition geliefert, das funktioniert sehr zuverlässig. Die Auswahl bei KC Chocolatier ist groß, ich verkaufe alle Sorten gut. Besonders beliebt bei meinen Kunden sind Himbeersahne und Zitrone mit Crème fraîche, mein Favorit ist Karamellmousse.“
www.kaffee-feinkost.de

LÄDERACH

Tartufi dolci

Die neuen Tartufi aus dem Hause Läderach versüßen den Herbst. Dabei steht jede der neun Sorten für besondere Momente, wie Frische, Eleganz, Stärke oder Energie. Jeder Tartufo besteht aus feinster Gianduja, die mit ausgewählten Zutaten im schweizerischen Ennenda zu kleinen Köstlichkeiten vereint wird. So werden zum Beispiel für die Tartufi Walnuss knusprige Mandelnougatstückchen und in Ahornsirup gerösteter Walnusskrokant verarbeitet. Basis ist dabei immer die hochwertige Schokolade, die das Familienunternehmen selbst herstellt.
ww.laderach.com

ORIGINAL BEANS

Esmeraldas 50% Vegan M!lk

„Sanfte Noten von Gianduja und Gerstenmalz öffnen sich so delikat wie die Blüten der seltenen Kakao- und Mandelbäume, die für diese Schokolade wachsen“, mit diesen Worten stellt Original Beans seine neue vegane Schokoladentafel Esmeraldas 50% Vegan M!lk vor. Ziel war, für alle Milchschokolade-Liebhaber eine vegane Alternative zu kreieren, was dem Amsterdamer Unternehmen vortrefflich gelungen ist.
Die cremige, delikate klima-positive vegane M!lchschokolade besteht aus nur drei natürlichen Zutaten: seltenem ecuadorianischem Arriba-Kakao aus dem Original Beans Esmeraldas-Nebelwald-Projekt, spanischen Guara Mandeln von kleinen Biobauern aus der Provinz Alicante und Rohrohrzucker von der Original Beans Bio-Fairtrade-Kooperative in Paraguay. Getreu dem Leitmotiv von Philipp Kaufmann, der erst kürzlich auf einem CdC-Workshop betonte: „Ich bin überzeugt davon, dass wir die Möglichkeit haben, mit Schokolade, diesem wahnsinnig charismatischen Produkt, weltweit etwas zu bewegen.“ Auf seiner Homepage schreibt das Unternehmen: „Egal, ob ihr euch wegen der Umwelt, eurer Gesundheit oder der Tiere wegen vegan ernährt, ihr habt die Macht, die Welt zu verändern. Ganz einfach, indem ihr entscheidet, welche Schokolade und welche Lebensmittel ihr konsumiert. Taste the rare and preserve it!“
originalbeans.de

CHOCOLAT MADAGASCAR

Single Farm Schokoladen

Eine besondere Rarität bietet Chocolat Madagascar den Puristen unter den anspruchsvollen Schokoladenfreunden jetzt auch im deutschsprachigen Raum an: In limitierter Auflage wird der „Single Terroir“-Edelkakao von acht Farmern, die auf der MAVA Plantage im Sambiranotal im Nordwesten Madagaskars ihre Kakaobäume bewirtschaften, separiert und dann zu individuellen Tafeln verarbeitet. „So entstehen verschiedene Schokoladen mit unterschiedlichen und einzigartigen Geschmacksprofilen“, sagt Dillicious-Inhaber Oliver Dilli. In den kommenden Tagen erwartet er die erste Lieferung dieser besonderen Schokoladen nach Europa. Die Schokoladen tragen die klangvollen Namen ihrer Farmen, wie Ambohimena, Ottange, Mananjari und Maliolio.
Fachkundig unterstützt und beraten werden die Kakaobauern vor Ort von Hanta Rajaonera von Chocolat Madagascar. Das Sortiment besteht aus drei 100%- und drei 75%-Schokoladen sowie einer 50%igen Milchschokolade. Alle diese Schokoladen wurden von der Academy of Chocolate prämiert, die Ottange 100% und 75% sowie die Ambohimena 100% sogar mit Gold. „Es ist sehr interessant und eine tolle Erfahrung, wie unterschiedlich die Schokoladen aufgrund der individuellen Handhabung der Kakaobohnen, also Fermentation und Trocknung durch die Farmer, im Geschmack sind“, berichtet Madame Rajaonera. Die Schokoladen sind in limitierter Stückzahl sowohl als 85-g-Tafeln als auch als Napolitains erhältlich. Letztere werden auch im Set in einer kleinen Geschenkbox angeboten.
www.dillicious.eu

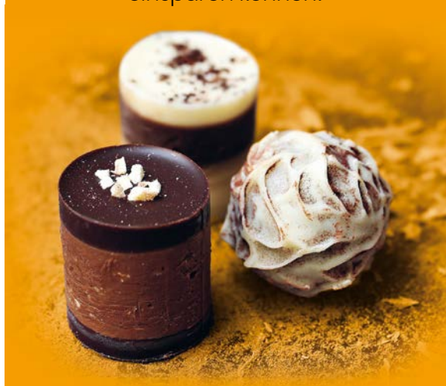
Anzeige

FISMER
LECITHIN

Lecithin perfektioniert
Schokolade

Der Naturstoff Lecithin hat viele positive Eigenschaften, die sogar in der Lage sind, eines der schönsten Lebensmittel der Welt weiter zu optimieren.

Und das allerbeste daran?
Dass Sie dabei auch noch Kosten einsparen können!



Kompetenz
Das Fachwissen unserer Mitarbeiter ist für uns die Grundlage, um Ihnen erstklassige Produkte und besten Service anzubieten. Damit diese Qualität auch bei Ihnen ankommt, haben wir mit unseren Partnern zusammen strenge Qualitätskriterien entwickelt.

Vertrauen
Unser Produktprogramm umfasst ausschließlich Lecithin von höchster Qualität und mit exakten Spezifikationen. Durch lückenlose Rückverfolgbarkeit und Dokumentation aller produktbezogenen Prozesse gewährleisten wir höchste Produktsicherheit.

Global
Wir beliefern Kunden weltweit. Dabei hilft uns die Erfahrung von mehr als 20 Jahren und ein Netzwerk von ausgewählten und zuverlässigen Partnern an unserem Headquarter in Hamburg sowie an vielen Standorten rund um den Globus.

Fismer Lecithin GmbH
Veritaskai 2
21079 Hamburg
T +49 40 303 8 444-15
F +49 40 303 8 444-20
info@fismer-lecithin.com

www.fismer-lecithin.com

Termine

21. INTERNATIONALER SÜSSWAREN-KONGRESS
17. bis 19. November 2021
The Ritz-Carlton Hotel, Berlin
„SWEET RESTART" so das Motto des Kongresses von SWEETS GLOBAL NETWORK auf dem sich die Süße Branche alljährlich in Berlin trifft. Im Rahmen des Kongresses wird der Branchenpreis SÜSSER STERN verliehen und die „Confiserie-Mitarbeiterin des Jahres" des CdC ausgezeichnet.
www.sg-network.org

CHOCOMARKT
30.11. bis 5.12 2021
Altstadt Tübingen
Aus dem Festival chocolART wird 2021 ein chocoMARKT.
www.chocolart.de

ISM
30. Januar bis 2. Februar 2022, Köln
Am Vortag der Messe, Samstagnachmittag den 29. Januar, lädt der CdC zum Fachhandelssymposium mit hochkarätigen Referenten ein. So steht der Messesonntag komplett für den Messebesuch zur Verfügung. Hier hat die Koelnmesse in diesem Jahr erstmalig in Halle 5.2 mit dem Trend Court inklusive Start-up-Area, dem Bereich „Trend and Natural Snacks" sowie „Finest Creations – Hand Craftet" einen Bereich für Manufakturen und kleinere Unternehmen geschaffen. In dem Bereich Finest Creations gibt es in diesem Jahr erstmalig einen CdC-Gemeinschaftsstand.
www.ism-cologne.de

CHOCOA
19. bis 20. Februar 2022
Beurs van Berlage Amsterdam
10. Auflage des Festivals für „guten Kakao und bessere Schokolade".
www.chocoa.nl

SCHELL SCHOKOLADE

Reise nach Kolumbien

Eberhard Schell, Inhaber von Schell Schokoladen in Gundelsheim, bietet vom 28. April bis 9./13. Mai 2022 eine Studienreise nach Kolumbien an. Die einzigartige und außergewöhnliche Reise in bisher unentdeckte Gebiete richtet sich an alle, die die authentische kolumbianische Kultur im Zeichen des Kakaos erleben möchten. Die Reisegruppe wird von einem deutsch sprechenden einheimischen, fachkundigen Guide begleitet, welcher alles über Kakaoproduktion und -anbau in Kolumbien erklärt. In Bogota und in der für seine Kakaoproduktion bekannten Region Santander bekommen die Teilnehmer tiefe Einblicke in den Anbau dieses wertvollen Rohstoffs. Schwerpunkte der Reise sind: Das Kennenlernen der Kakaoproduktion Kolumbiens, der Besuch von Kakaokooperativen in Antioquia und die Teilnahme an der traditionellen Kakaoproduktion in San Vicente de Chucuri. Auch eine gemütliche Flussfahrt durch die wunderbar grüne Natur des Kaffeedreiecks sowie Besichtigung einer Kaffeeplantage sind geplant. Die Reise vermittelt Eindrücke von der vielfältigen, kontrastreichen kolumbianischen Landschaft, auch ein Besuch von Medellin samt Umgebung steht auf dem Programm.
eberhard.schell@schell-schokoladen.de

PURATOS/BELCOLADE

Investoren unterstützen Cacao-Trace

Das Nachhaltigkeitsprogramm für Kakao der Puratos-Gruppe, Cacao-Trace, hat durch ein Finanzierungspaket einer privaten Investoren-Gruppe in Höhe von 1 Mrd. Euro einen wichtigen Impuls erhalten. Ziel ist, das langfristige Potenzial von Cacao-Trace zu erhöhen, die Kakaolieferkette auf soziale und nachhaltige Weise zu verändern. Der Kauf von Cacao-Trace-zertifizierten Bohnen direkt von den Bauern und die Zusammenarbeit mit den lokalen Kakaogemeinschaften sollen intensiviert werden, bis 2026 ist der Bau von zehn Nacherntezentren für Kakao und drei Mahlstraßen in Mittel- und Südamerika, Afrika und Asien geplant.
Die Transaktion ist die erste nachhaltige Finanzierung von Puratos. Dazu Jean-Philippe Michaux, CFO und Leiter des Nachhaltigkeits-Lenkungsausschusses bei Puratos: „Cacao-Trace ist ein langfristiges Engagement von Puratos für eine nachhaltige Kakaolieferkette. Es geht weit über die durchschnittlichen Industriestandards für nachhaltige Schokolade hinaus, indem es Werte für alle schafft, angefangen bei den Kakaobauern. Wir sind an der Seite der Bauerngemeinschaften vor Ort, um 8.867 Bauern zu unterstützten, hochwertigere Kakaosorten anzubauen und ihre Plantagen nachhaltiger zu betreiben. Die nachhaltige Finanzierung wurde mit einer Laufzeit von 20 Jahren gewährt, was zeigt, dass sowohl Puratos als auch seine Investitionspartner eine langfristige Vision haben [...]. Sie wird uns helfen, unsere Bemühungen zu beschleunigen und die positiven Auswirkungen für die Schokoladengemeinschaften zu verbessern. Wir sind ihnen und den zukünftigen Generationen gegenüber verpflichtet, die beste Schokolade für viele Jahre zu fertigen."
www.cacaotrace.com; www.belcolade.com

Mathias Lembke (Bild oben links, vorne) führte durch das Hamburger Kakaolager, Torsten Köpke (Bild oben rechts), Vertriebsleiter bei Niederegger, erwartete die Besucher am Firmentor. Clara (linkes Bild) und Annika führten durchs Hamburger Chocoversum by Hachez

SUMMERTOUR DES CDC

Niederegger und Kakaolager gewähren Blick hinter die Kulissen

Im August, wenn die Süße Branche ein wenig verschnaufen kann, lädt der CdC zur Summertour ein. In diesem Jahr sind mehr als 30 Fachhändler, Chocolatiers und Confiseure der Einladung gefolgt und besichtigten das Hamburger Kakaolager und J. G. Niederegger. Am Anfang der Tour stand eine Führung durchs Chocoversum by Hachez – der perfekte Einstieg in die Welt des Kakaos.

Persönliche Kontakte und Networking sind wesentliche Bausteine des Club der Confiserien (CdC), und so ist auch die Summertour aus dem Jahreskalender des CdC nicht mehr wegzudenken. Bereits zum dritten Mal haben sich mehr als 30 Fachhändler, Chocolatiers und Confiseure der Reisegruppe angeschlossen, die in diesem Jahr das Kakaolager im Hamburger Hafen sowie die J. G. Niederegger GmbH & Co. KG in Lübeck zum Ziel hatte. Zur Auftaktveranstaltung und zu einer informativen, kurzweiligen Führung durchs Chocoversum hatte Hachez eingeladen.

Je mehr Kakao eine Schokolade enthält, desto tiefer ist der Knackton beim Brechen der Tafel, wissen Annika und Clara, die beiden fachkundigen Führerinnen durch das Chocoversum in Hamburg. Auch dass nach der Verschiffung des Rohkakaos eine 100-g-Probe gezogen wird, die aus etwa 100 Kakaobohnen bestehen sollte, teilen sie der Reisegruppe der diesjährigen CdC-Summertour mit. Dies sei ein erster Gradmesser für die Qualität des Kakaos.

Per Schiff kommt der Kakao ins Lager im Hamburger Hafen, das mit einer Fläche von 20.000 Quadratmetern aufwarten kann. 80 Prozent davon sind mit Rohkakao belegt. 440.000 bis 470.000 Tonnen Kakao für Deutschland treffen Jahr für Jahr ein, knapp die Hälfte davon über Hamburg. Betrieben wird das Lager vom Familienunternehmen H. D. Cotterell GmbH & Co. KG. Mathias Lembke, der seit 32 Jahren im Kakaogeschäft tätig ist, führte fachkundig durch das Lager: „Kakao ist für mich das Schönste, was ich mir vorstellen kann", sagte Lembke, der auch im Vorstand des Vereins der am Rohkakaohandel beteiligten Firmen e.V. ist. An seiner Seite standen Geschäftsführer Dr. Rodger Wegner sowie Andreas Christiansen, Vorstandsvorsitzender des Vereins. Bei der Vereinsgründung vor 110 Jahren habe es noch mehr als 150 Kakao-Handelsunternehmen gegeben, heute seien es nicht mehr als eine Handvoll Firmen. Aktuell beträgt die Jahreswelternte an Kakao rund 4,7 Mio. Tonnen. Erste Station des eingeführten Kakaos ist das Hamburger Lager. „Wir halten die Kapazitäten für unsere Kunden vor", so Lembke. Der überwiegende Teil des Kakaos lagere als Bulkware in den Hallen, nur ein kleiner Teil warte in Säcken auf seine Besitzer. „Richtig gelagerter Kakao ist wie Gold", sagt er.

Das Rösten der Marzipan-Rohmasse ist wesentlich für den Geschmack

Was bei der Schokolade der Kakao, ist beim Marzipan die Mandel. Sie ist wesentlich für die Qualität des Endprodukts. Bei der J. G. Niederegger GmbH & Co. KG besteht das Marzipan vorwiegend aus Mittelmeermandeln. Um einen gleichbleibenden Geschmack zu gewährleisten, werden die Mandeln verschiedener Anbaugebiete gemischt und dann mit Zucker fein vermahlen.

Den einzigartigen Charakter bekommt das Niederegger-Marzipan durch das Rösten im Kessel über offener Flamme (siehe Bericht Seite 8). Die fertige Rohmasse wird entweder pur geformt und je nach Produkt mit Schokolade überzogen oder mit weiteren Zutaten verfeinert. Davon, wie sich das Rösten der Rohmasse auf den Geschmack auswirkt, machten sich die Teilnehmer nach der Betriebsführung in einer Parallelverkostung selbst ein Bild – ein Genuss, in den nur wenige Besucher bei Niederegger kommen. Nach der Betriebsbesichtigung lud Niederegger ins Stammhaus mit Café und Marzipansalon ein.

Wer Lust bekommen hat, Mitglied der Reisegruppe zu sein: Das Ziel für die Summertour 2022 steht schon fest. Der belgische Kuvertürenhersteller Puratos/Belcolade öffnet die Türen für den CdC. ◆
service@clubderconfiserien.de

Die nächste **Summertour 2022** geht nach Brügge und Brüssel

Club der Confiserien
Genuss vereint

SELMI PARTNER GMBH

CdC-Workshop in der Cacao Werkstatt

Das Interesse der Fachhändler, Confiseure und Chocolatiers am CdC-Workshop in der Cacao-Werkstatt der Selmi Partner GmbH in Neu-Ulm war groß. Immerhin standen hochkarätige Referenten auf dem Programm. Perfekte Gastgeber waren Alfred und Viola Pfersich von der Alfred Pfersich GmbH & Co. KG, an deren Technik Zentrum sich die Cacao-Werkstatt anschließt. Philipp Kauffmann, CEO und Gründer von Original Beans hielt in seinem fesselnden Vortrag ein Plädoyer für eine ganz andere Schokolade, bei deren Herstellung Klima, Qualitäten und das Leben am Ursprung im Fokus stehen. Praxisorientiert war der Vortrag von Georg Bernardini und Eberhard Schell, an den sich nahtlos die Präsentation der Bean-to-Bar-Linie bei Selmi Partner durch Volker Müller anschloss, der auf Wunsch auch das Innenleben der Maschinen zeigte.
www.selmi-partner.de

Volker Müller führte durch den Workshop bei Selmi Partner in Neu-Ulm (ganz oben). Philipp Kauffmann, CEO und Gründer von Original Beans (4. v. li., oben) referierte zum Thema „Wie wir den Klima-Notstand verhindern … mit Schokolade". Eberhard Schell, Inhaber von Schell Schokolade und Georg Bernardini, Gründer von Georgia Ramon und Berater (Bild unten links, v. li.), informierten über ihre praktischen Erfahrungen bei der Bean-to-Bar-Fertigung

Zahlreiche Fachhändler, Confiseure und Chocolatiers informierten sich bei Selmi Partner in Neu-Ulm über die Bean-to-Bar-Fertigung und tauschten sich während des CdC-Workshops aus

IMPRESSUM **Herausgeber:** Club der Confiserien e. V., Grillparzerstraße 38, 81675 München, Telefon +49 (0) 89 / 45 76 90 88 - 16, Fax +49 (0) 89 / 45 76 90 88 - 88, service@clubderconfiserien.de, www.clubderconfiserien.de ◆ **Objektleitung:** Oliver Peik ◆ **Redaktion:** Anja Ashauer, Alfons Strohmaier **Bildnachweis:** Titel: Confiserie Burg Lauenstein, Seite 13: Lars Walther (Bilder links), Stina Spiegelberg (Pralinenschachtel) ◆ **Gestaltung & Realisation:** trurnit GmbH | trurnit Publishers, Putzbrunner Straße 38, 85521 Ottobrunn, Telefon +49 (0) 89 / 60 80 01 - 5 88 ◆ **Druck:** Aumüller Druck GmbH & Co. KG, Anton Müller, Weidener Straße 2, 93057 Regensburg, Telefon +49 (0)9 41 / 6 95 40 - 27 Irrtum oder Druckfehler vorbehalten **Unterstützt durch:** SWEETS GLOBAL NETWORK e. V.

ClearChox
CLEAR CHAIN CHOCOLATE™
Kabugho Provia, eine zertifizierte Bio-Kleinbäuerin in Bundibugyo, West-Uganda. Lieferantin von frischem, hochwertigem Kakao für Latitude Craft Chocolate.
PREMIUM-SCHOKOLADEN AUS ALLERBESTEN KAKAOS
Latitude Craft Chocolate ist ein vertikal integriertes soziales Unternehmen, das handwerklich hergestellte Schokolade direkt in Uganda produziert.
Latitude ist vollständig rückverfolgbar und transparent und setzt sich für die Unterstützung der Partner und das Wachstum ihrer Unternehmen ein. Nachhaltigkeit ist der Schlüssel, um sicherzustellen, dass Kakao und Schokolade sowohl ethisch als auch außergewöhnlich sind.
So gute Schokoladen wollen Sie doch auch, oder?
clearchox.com/de/gute-schokolade/
Latitude
BUKONZO COFFEE