Frühling 2022

Club der Confiserien
Genuss vereint

Confiserie Welt

News vom Club der Confiserien e. V.

Spezialitäten für den Fachhandel

Finest Creations

Erstmalig präsentieren CdC-Mitglieder auf der ISM in Köln im Rahmen eines Gemeinschaftsstands ihre herausragenden Produkte

Die Rolle ihres Lebens

Er steht in nahezu jedem Berlin-Reiseführer: Winterfeldt Schokoladen in Schöneberg. In einer denkmalgeschützten Gründerzeitapotheke hat Natascha Kespy eine exklusive Schokoladenwelt geschaffen, die Kunden aus der ganzen Welt anzieht.

Es war ein Job zwischen zwei Engagements, der Natascha Kespy Anfang des neuen Jahrtausends in die Welt der Schokoladen eintauchen ließ. Ihr Arbeitgeber war der Schokoladenguru Holger In't Veld, der in Berlin eine ganz neue Schokoladenszene etabliert hat. Mit Michel Cluizel, Valrhona, Domori und Pralus importierte er direkt bislang eher unbekannte Marken und setzte damit seinen ganz persönlichen Schokoladentraum um – und Natascha Kespy half ihm dabei. „Ich habe viel gelernt in der Zeit mit In't Veld", sagt sie.

Heute verfolgt sie unbeirrbar ihren eigenen, sehr erfolgreichen Weg, Premiumschokoladen den Menschen in ihrem Kiez Schöneberg schmackhaft zu machen. Ihren ersten Laden hat sie mit einem Geschäftspartner in der Winterfeldtstraße eröffnet, daher der Name. Heute führt sie ihr Geschäft alleine, und sie weiß genau, welche Produkte ihre Kunden wünschen. Eine Schokoladentafel unter 5 Euro findet man bei ihr kaum, doch diejenigen, die zu ihr kommen, fokussieren sich nicht auf den Preis.

Erfolgsmodell: riesiges Sortiment mit ganz speziellen und hochprozentigen Schokoladen

Was ihr persönlich wichtig ist, daran lässt Natascha Kespy keine Zweifel. „Bei meinen Schokoladen geht es um viel mehr als den Preis. An erster Stelle steht der Geschmack. Dann spielen natürlich die Nachhaltigkeit und die Fairness in der gesamten Wertschöpfungskette eine große Rolle. Es geht mir generell um die gesellschaftlichen Auswirkungen von Konsum und das Einkaufserlebnis in meinem Laden", betont sie.

Seit mehr als 15 Jahren führt Kespy ihren Laden. Im August 2021 hat sie ihren neuen Online-Shop lanciert. Er trägt einen beachtlichen Teil zum Umsatz bei. Seit Oktober ist sie zudem in der Markthalle in Berlin-Kreuzberg mit einem Stand vertreten, und im Januar dieses Jahres hat sie eine 60 Quadratmeter große Filiale eröffnet. „Der alteingesessene Laden in Berlin-Wilmersdorf hat viele Stammkunden. Das Sortiment dort gleiche ich peu à peu meinem Portfolio an, stets mit Blick darauf, was sich die Kunden dort wünschen, was sie vermissen", sagt die Schokoladenkennerin.

Info

Winterfeldt Schokoladen

Die Geschichte beginnt im Jahr 2005 in der Winterfeldtstraße. Dort hat Natascha Kespy ihre Idee „von einem schönen, vibrierenden Ort des Genusses" umgesetzt. Seit Juni 2009 beheimatet eine Gründerzeitapotheke in der Goltzstraße/Ecke Pallasstraße ihr exquisites Sortiment. Unzählige Schokoladensorten von rund 65 Marken bietet sie an. Ihr gesamtes Sortiment verkauft sie auch in ihrem Online-Shop, der Winterfeldt Schokoladen Online UG, eine Auswahl davon in der Markthalle in Kreuzberg und in ihrer Filiale in Wilmersdorf, die sie seit Januar 2022 betreibt.

winterfeldt-schokoladen.de

Die vielen Regale und Schubladen der ehemaligen Apotheke bieten den perfekten Rahmen für das exklusive Sortiment

In ihrem Stammgeschäft präsentiert sie gekonnt ihre riesige Auswahl an absoluten Premium-Tafelschokoladen. Das Ambiente ist perfekt, die Schokoladen sind einzigartig – und so findet man Winterfeldt Schokoladen seit einigen Jahren in nahezu jedem Berlin-Reiseführer als Tipp. Hier kann man sich durch die Welt der exklusiven Schokoladen kosten, Unterschiede zwischen Kakaos verschiedener Herkunft schmecken und die Kakaointensität nach persönlichem Gusto auswählen. „Am besten verkaufe ich Tafeln mit 70–75 % Kakaogehalt", sagt Kespy. Berühmt ist ihr Laden für die breite Auswahl an hochprozentigen. Fast 25 verschiedene Marken mit 100 Prozent Kakao hat sie im Angebot. Doch nicht nur der Geschmack zählt. Unabdingbar sind eine gute Story hinter dem Produkt und die Optik der Verpackung. Sie verrät: „Wir hatten von Anfang an das breiteste Angebot in Berlin, viele 100%ige und ganz spezielle Sorten, das war unser Erfolgsrezept."

Glanz, Struktur und Geruch der Schokolade

Natascha Kespy kann zu jeder Marke im Regal etwas erzählen, angefangen beim Schokoladenpionier Claudio Corallo über den Österreicher Martin Mayer bis hin zu Luis Manuel Leon von Kunà aus Ecuador. Sie weiß, wie jede Schokolade schmeckt: „Bereits anhand Glanz und Struktur der Schokolade weiß ich, was mich erwartet. Auch der Geruch nach dem Öffnen sagt mir sehr viel. Zumeist entscheide ich dann schon, ob ich die Marke aufnehme. Nach dem Zerbrechen und Verkosten verfestigt sich in der Regel dieser erste Eindruck. Ich täusche mich nicht oft." Ein gutes Beispiel seien die Schokoladen der Manufaktur Dos Estaciones. Sie habe auf den ersten Blick gewusst, dass sie außergewöhnlich schmecken. Die Tafeln seien perfekt. Kespy hat viele Firmen besucht, insbesondere in Frankreich und Italien, wurde eingeladen, anfangs noch mit In't Veld. „Wir waren bei Valrhona, Pralus und Domori", sagt sie. Heute sei der Markt sehr voll, viele Händler riefen an. Und es gibt viele Zwischenhändler, der direkte Kontakt zum Hersteller werde immer seltener.

Hinter ihrer perfekt inszenierten Schokoladenwelt steht ein langer Weg, jede Menge Erfahrung und Arbeit. „Ich habe sechs Jahre gearbeitet, ohne Geld zu verdienen, sagt die ausgebildete Schauspielerin. Sie habe Fernsehserien übersetzt, um überleben zu können. „Als ich mir dann schließlich ein Gehalt hätte zahlen können, habe ich eine Verkäuferin eingestellt" erinnert sie sich. „Man darf nicht vergessen, wie viele Kunden kommen müssen, um von dem Umsatz leben zu können – mit Schokoladentafeln, die um 5 Euro kosten."

Doch trotz aller Hürden hat sie ihren Weg nicht bereut: „Ich habe in Schöneberg, meinem Kiez und einem der tolerantesten Bezirke der Welt, einen vibrierenden, schönen Ort des Genusses geschaffen. Es ist so nett hier, so leidenschaftlich, fast ein bisschen wie im Theater." ◆

Handwerkskunst, Leidenschaft und Liebe

Für höchstmögliche Frische fertigt Stefan Herget die Pralinen in kleinen Chargen

Qualität kann er produzieren. Dessen war sich Stefan Herget sicher, als er im April 2015 den Schritt in die Selbstständigkeit wagte und seine Manufaktur eröffnete. Immerhin blickte der Konditormeister zu diesem Zeitpunkt auf mehr als 20 Jahre Berufserfahrung als Betriebs- und Produktionsleiter in mittelständischen Unternehmen zurück. In Emmendingen hat er bei Null angefangen, im Industriegebiet, wo die Kunden nicht durch Zufall den Weg in seinen Laden finden, sondern ganz gezielt hinfahren müssen. Doch sie sind gekommen – und geblieben. Herget hat die Feuerprobe bestanden und „keinen Tag bereut", sagt er. Sein Umsatz wachse Jahr für Jahr.

Regelmäßig kommt die Stammkundschaft mittlerweile in den 70 Quadratmeter großen Laden, an den sich die etwas größere Gläserne Produktion anschließt. „Wir haben nur zufriedene Kunden, denn wir bieten ihnen ein Einkaufserlebnis", betont Herget. Doch das allein ist es nicht: Die hohe Qualität seiner Pralinen und Schokoladen entspricht den Erwartungen, die der helle, geschmackvoll eingerichtete Laden mit der großen Pralinentheke weckt. „Wenn man Qualität produzieren möchte, muss das gesamte Konzept stimmen, von der Außenfassade bis zur Praline", weiß er. 75 Sorten Pralinen hat der 59-Jährige im Angebot, Frische ist bei ihm ein ganz großes Thema. „Wir fertigen 1.200 Trüffel pro Charge und legen unsere Produktion so aus, dass eine Charge nach spätestens vier Wochen abverkauft ist. Für unsere runden Pralinen und die gefüllten Tafeln haben wir eine One-Shot-Maschine angeschafft", erklärt er. Denn die hauchdünne Füllung der Tafeln gelinge damit am besten. Ein weiteres Hilfsmittel in der Manufaktur ist eine Überzugsmaschine von Selmi. Verziert wird von Hand.

75 Pralinensorten in der Theke und Schokolade im Feinschmeckertürmchen

Generell gewährt Herget drei Monate Haltbarkeit auf seine Pralinen, mehr nicht. „Unser großer Trumpf, den wir ausspielen, sind die frischen Zutaten in den Pralinen wie Sahne und Butter. Die Haltbarkeit erreichen wir durch den Zusatz von Spirituosen, wir greifen auf einen Fundus von 20 verschiedenen zurück", sagt er. Alkoholfrei sind bei Herget die etwa zwölf verschiedenen Nougat- sowie die Marzipanpralinen. „Doch der Alkoholgehalt ist bei meinen Kunden praktisch kein Kaufkriterium", sagt er. Beliebt sind die Nougatpralinen aus einem anderen Grund: der Haptik und dem Mundgefühl. „Wir nehmen reinen Nougat, temperieren ihn nach der Verarbeitung im Kühlhaus. So dauert es vier Stunden, bis eine Pralinensorte fertig ist."

Die Kunden honorieren dies. Mehr als Dreiviertel seines Umsatzes macht Herget mit Pralinen, die 79 Euro pro Kilogramm kosten. Den gleichen Qualitätsanspruch hat der Chocolatier auch an seine Tafelschokoladen. Beispielsweise röstet und karamellisiert er für seine bestreuten Tafeln die Haselnüsse langsam und schonend im Kupferkessel. 13 Sorten Tafelschokoladen hat die Herget Schokoladenmanufaktur im Portfolio. Für alle, die sich nicht entscheiden können, gibt es das Feinschmeckertürmchen mit allen Sorten – das im Klarsichtbeutel verpackt zudem sehr ansprechend aussieht. „Wahrscheinlich ist es auch unseren Feinschmeckertürmchen geschuldet, dass wir alle 13 Sorten gleich gut verkaufen. Ein klein wenig hebt sich vielleicht unsere Dunkle Schokolade mit Nougat und Krokant von den restlichen ab", so der Chocolatier.

Die Kakaobohnen für Hergets Schokoladen kommen aus Kolumbien von Casa Luker. Denn zur Qualitätsphilosophie des Chocolatiers gehört auch ein ehrliches, nachhaltiges und faires Rohstoffkonzept. Gesüßt sind die Schokoladen mit Bio-Rohrohrzucker von einer Kooperative in Paraguay, die Milch kommt von Sternenfair. „Deutschland ist nach wie vor ein Vollmilchschokoladen-Land", weiß Herget. Fragt man ihn nach neuen Ideen, berichtet er von veganen Pralinen, die gerade zur Überprüfung der Lagerfähigkeit im Kühlhaus liegen. Auch wird er noch in diesem Jahr sein Sortiment um Glanz-Pralinen erweitern, die Entwicklung läuft. Der Chocolatier sagt: „Ich kreiere alle Rezepturen selbst und fertige sämtliche Pralinen mit einer extra Portion Liebe und Leidenschaft. Das ist es, was der Kunde am Ende schmeckt." ◆

herget-schokoladenmanufaktur.de

Ein hochwertiger Rohstoff, den es zu bewahren gilt

Herr Corallo, seit fast zwei Jahren wirkt sich Covid 19 maßgeblich auf die Gesellschaft aus. Wie und wo haben Sie den Beginn der Krise erlebt?
Claudio Corallo: Ich befand mich im Piemont für eine Promotiontour über biodynamischen Wein, die an der Università di Scienze Gastronomiche beginnen sollte. Dort wollte ich zusammen mit Lydia und Claude Bourguignon auf einer Konferenz zu diesem Thema sprechen. Und dann steckte ich ein ganzes Jahr in Europa fest.

Konnten Sie aus der Ferne Ihre Plantagen auf Sao Tomé und Príncipe steuern?
Ich hätte die Plantagen steuern können, meine Tochter war ja dort. Aber da wir die Arbeiter nicht in der Fabrik versammeln konnten, hätten wir den Kakao zwar ernten, aber nicht weiterverarbeiten können.

Was ist mit den gereiften Kakaofrüchten und Kaffeekirschen passiert?
Wir mussten die komplette Ernte 2020 verrotten lassen. Selbst wenn wir den Kakao weiterverarbeitet hätten, hätten wir ihn nicht exportieren können, weil keine Flugzeuge flogen. Da kein Versand möglich war, konnten wir auch online keine Schokolade verkaufen. Doch viel gravierender war, dass wir vor Ort keine Schokolade verkaufen konnten, weil keine Touristen auf die Insel kommen durften. Noch dazu hatten wir gerade eine schwere Krise der Luftfahrt auf Sao Tomé hinter uns gebracht. Da der Flughafen nicht den Anti-Terror-Gesetzen entsprach, durften keine Waren ausgeführt werden. Wir hatten einen Weg über Luanda in Angola gefunden, wodurch sich die Transportkosten vervierfachten – und dann kam Corona.

Wie war es, als Sie nach Sao Tomé zurückkehren konnten?
Auf Sao Tomé, wo wir die Kakaobohnen von Príncipe in Trockencontainern lagern, hat der Virus glücklicherweise nicht so sehr gewütet. Wir hatten einen Vorrat an Kakao, den ich nach meiner Rückkehr verarbeiten konnte. Von den Mitarbeitern, die wir zum Teil entlassen mussten, haben wir die meisten wieder zurückgeholt. Sie hatten Verständnis für unsere Lage.

Läuft in Ihrem Betrieb mittlerweile alles wieder wie vorher?
Noch nicht ganz, aber der Verkauf hat wieder begonnen. Wir nähern uns langsam den Zahlen der Vor-Corona-Zeit. Auch weil die Verbraucher in der Corona-Krise ein höheres Qualitätsbewusstsein entwickelt haben, was uns sehr entgegenkommt.

Was ist Ihre Philosophie?
Ich bin der Auffassung, dass Lebensmittel so wenig wie möglich verarbeitet werden sollten, bevor wir sie verzehren. So entfalten sie das größtmögliche Aroma und behalten die meisten Nährstoffe.
Während meines Studiums herrschte die Meinung vor, dass es wichtig ist, die Erde regelmäßig zu pflügen. Inzwischen wissen wir: Der Pflug ist der Feind! Das heißt: Je weniger wir den Boden anrühren, desto besser ist es für ihn. Und genauso verhält es sich mit meinem Kakao: Wir mahlen ihn gröber, auf 40 Mikrometer, je feiner man mahlt, desto mehr Geschmack geht verloren – viele renommierte Hersteller mahlen auf 15 Mikrometer. Unser Kakao wird nicht conchiert, weil wir einen sehr hochwertigen Rohstoff haben, den es zu bewahren gilt. Die Conche ist der „Pflug" der Schokolade.

Wie zeigt sich das in den Schokoladen?
Meine Schokolade ist das Ergebnis eines Agronoms und nicht die eines Confiseurs. Ihr Aroma ist einzigartig. Bei unseren 1½ Stunden dauernden Verkostungen hier vor Ort vergleichen wir mit den Besuchern. Einer meiner Kunden (der Geschäftsführer von Ivory Tours) hat mir kürzlich gesagt, das sei die aufschlussreichste Verkostung gewesen, die er je gemacht hat. Ohne einen Vergleich ist es schwer, Unterschiede auszumachen. Ein gutes Beispiel sind meine gerösteten, mit Schokolade umhüllten Kaffeebohnen (Anm. der Redaktion: claudiocorallo.com „Produkte/3 loucuras"). Wir beginnen jede Verkostung mit einer

Blickt nach zwei schwierigen Jahren wieder positiv nach vorne: der Agronom Claudio Corallo beim Beschneiden eines Kakaobaums

100%igen Schokolade, nehmen das erste Stück in den Mund und achten auf die Temperatur. Ist die Schokolade zu kalt, verliert sie an Geschmack. Man merkt, dass unsere Schokolade gewinnt, wenn sie zart im Mund liegt. Im zweiten Schritt schmecken wir nach mit leerem Mund. Es bleibt ein angenehmer sanfter Geschmack, keine Bitternoten, deswegen benötigen wir eigentlich keinen Zucker. Dann verkosten wir die rohen Bohnen.
Im zweiten Schritt lasse ich unsere Schokolade mit 75 % Kakao im Vergleich zu der mit Kakaobohnensplittern (73 %) verkosten – diese Schokolade besteht zu 12 Prozent aus ungemahlenen Nibs, die ihr einen frischeren, jüngeren Geschmack verleihen, da sie weniger bearbeitet wurden. Das kann man bei diesem Vergleich sehr schön erkennen. Seit 2021 ist mein Kakao auch biozertifiziert, die Schokoladen jedoch nicht, weil ich auf der Insel keinen Bio-Zucker bekomme.

Sie kombinieren Kaffee und Kakao. Was fasziniert Sie an den beiden Rohstoffen?
Bei Kaffee, Kakao, Olivenöl und jetzt auch Wein, interessieren mich die organoleptischen Eigenschaften. Viele dieser Eigenschaften wurden zerstört, für mich gilt es, sie wieder hervorzuholen. Ist Schokolade zum Beispiel zu schwarz, wurden die Bohnen verbrannt. Ist sie bitter, wurden diese schlecht verarbeitet. Kakao ist entweder

gut oder bitter. Auch deswegen arbeite ich gerne mit der Schokoladenmanufaktur CioMod auf Sizilien zusammen. Dort werden die Bohnen ebenfalls so wenig wie möglich bearbeitet.

Was war Ihre Motivation, nach Afrika zu gehen und Kakao und Kaffee anzubauen?
Afrika hat mich schon als Kind fasziniert, ich weiß nicht warum. Johnny Weißmüller als Tarzan war mein Idol. Später habe ich Agronomie studiert, mit dem Ziel, in Afrika zu arbeiten. Während des Studiums interessierten mich vor allem die Kokosnuss, der Kaffee, die Maniokpflanze und der Kakao. Als ich als sozioökonomischer Berater nach Zaire ging, fand ich Kokosnuss und Maniok irgendwie langweilig, weil man die Pflanzen nur schwer beeinflussen kann. Doch ich entdeckte den Kaffee. Ich fand diese Pflanze so wunderschön, sie liebt wie ich die Sonne. Bei Kaffee und Kakao ist es ein bisschen wie beim Olivenbaum, und das hat mich angesprochen. Also baute ich Robusta-Kaffee an, er wurde immer mit 90 – 100 Punkten bewertet und war sehr beliebt. Als ich aus politischen Gründen Zaire verlassen musste, kam ich über Umwege nach Príncipe. Ich hatte eigentlich gar nicht vor, Schokolade zu machen, doch es reizte mich, bei dem Kakao, der hier wuchs, die gleiche hohe Qualität zu erreichen wie beim Kaffee zuvor. Ich habe über einen Freund, einen Großhändler in Florenz, die besten Kakaobohnen weltweit bestellt und musste feststellen, dass viele davon sehr sauer und bitter schmeckten. Im Zuge dieser Recherche fand ich heraus, dass die negativen Geschmackseinflüsse oft durch Fehler in der Produktion/dem Anbau entstanden. Je schlechter der Kakao, umso mehr Technik benötigt man, um daraus gute Schokolade zu machen.

Sie fertigen Ihre Produkte im Einklang mit der Natur. Sehen Sie sich als Visionär?
Nun, ich würde mich selbst so nicht bezeichnen. Ich mag die Herausforderung, begnüge mich aber auch gerne mit den Dingen, die ich kann, und diese mache ich mit großer Leidenschaft. Mir sind sowohl Kohärenz als auch Effizienz wichtig, Pläne und Vorhaben müssen sich aber auch in Zahlen umwandeln lassen.
Wir müssen uns bewusst machen, dass der größte Anteil der Umweltzerstörung in den letzten 50 Jahren stattgefunden hat. Wenn wir im Einklang mit der Natur Landwirtschaft betreiben, wird diese ewig vorhalten. Dann muss ein Feld nicht brachliegen, Bauern müssen nicht weiterziehen, und die Erde kann sich selbst regenerieren. Lydia und Claude Bourguignon warnen schon lange vor dem Auslaugen der europäischen Agrarböden. Wir müssen erkennen, wie wichtig es ist, die Böden sehr wenig zu bearbeiten. Die Qualität des fertigen Produkts hängt in großem Maß von der Arbeit vor dem Rösten der getrockneten Kakaobohnen ab.
www.claudiocorallo.com

Anzeige

Ein Schokoladenuniversum

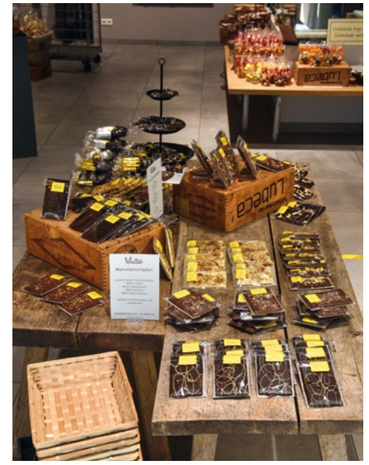
Ein Laden mit einer unglaublichen Auswahl exklusiver Schokoladen und eine Inhaberin, die mit Fachwissen begeistert, so empfängt die Schokothek in Lüneburg ihre Kunden. Sabine Schlenker hat sich mit ihrem Fachgeschäft einen Traum erfüllt, ist dafür von Franken nach Lüneburg gezogen und versetzt dort nun so manchen Schokoladenliebhaber in den siebten Himmel. Etwa 150 verschiedene Sorten, darunter allein etwa 20 unterschiedliche 100%ige findet der Connaisseur dort. Aber auch Pralinen, Lakritze und hochwertige saisonale Schokoladenprodukte sowie kleine süße Spezialitäten aus diversen Ländern bietet die Fachfrau in ihrem etwa 28 Quadratmeter großen Geschäft in einem der ältesten Gebäude Lüneburgs an. Als Reminiszenz an ihre Heimat führt sie ergänzend zu den Schokoladen und süßen Spezialitäten unter anderem Weine aus Franken sowie Obstbrände aus der Familienbrennerei ihres Bruders.

Ökologie und Nachhaltigkeit spielen in dem biozertifizierten Laden eine große Rolle
Bei der Auswahl der Produkte achtet Sabine Schlenker auf Ökologie und Nachhaltigkeit der Produkte. Insbesondere auf die Bedingungen am Ursprung – Anbau, Verarbeitung der Kakaobohnen sowie Lebensumstände der Kakaobauern – legt sie besonderes Augenmerk. Auch ihr Geschäft hat die Schokoladenspezialistin im vergangenen Jahr biozertifizieren lassen.
Die Geschichte Lüneburgs, einer alten Salzstadt, greift sie mit ihrer Sülfmeister Schokolade und den beiden Salzpralinen auf, die sie exklusiv für ihren Laden von zwei namhaften Manufakturen fertigen lässt.
Eine Reportage über die Schokothek folgt.
www.schokothek.de

Der kleine Luxus

Johannes Storath ist ein Unternehmer aus Leidenschaft – ein Chocolatier mit hohen Qualitätsansprüchen an sein Sortiment, der am liebsten alles selber macht. Schon seit 16 Jahren stellt er aus Schokoladenmasse einen Teil seiner Schokoladen selber her. Die Schokoladenprodukte in seinem Laden in der Bamberger Innenstadt, über dessen Tür „Der kleine Luxus" steht, kommen ausschließlich aus seiner Manufaktur. Auf gut 200 Quadratmetern präsentiert Storath eine saisonal wechselnde Auswahl aus seinem Portfolio. Die Pralinentheke erstreckt sich über die gesamte Länge des Raums und bietet Platz für rund 60 verschiedene Kreationen. Daran anschließend finden Bruchschokoladen und verschiedene Törtchen aus der eigenen Manufaktur Platz. Das Ambiente, die Qualität, aber auch den beachtlichen Umsatz, den Johannes Storath erwirtschaftet, würdigt die Auszeichnung SÜSSER STERN 2021, die der Chocolatier bekommen hat. Großes Augenmerk richtet Storath auch auf die Wertschöpfungskette des Kakaos. Seit 2019 unterstützt er das Cacao-Trace-Programm von Puratos, bei dem sich die Herkunft des Kakaos bis zu den Bauern, die für ihren Kakao auch besser bezahlt werden, zurückverfolgen lässt.
Eine Reportage über Storath Chocolatier erschien in der Confiserie Welt Frühling 2021.
www.storath.shop

Kommen Sie zum **Fachhandelsforum** auf der ISM in Köln am 29. Januar



Gefüllt und bestreut: die Manufakturtafeln

Ein SÜSSER STERN für die Filiale in Berlin Tempelhof

Jede Filiale ein Unikat

Walter Confiserie gibt es seit mehr als 100 Jahren, sie ist eine Berliner Institution. Seit drei Jahren hauchen die neuen Inhaber der alten Marke mit viel Erfolg und Berliner Charme neues Leben ein und betreiben heute vier ganz unterschiedliche Filialen plus Fabrikverkauf.

Berlin ist bunt und vielfältig, Berliner Luft und ihr Charme verführen, die Kodderschnauze eines waschechten Hauptstädters ist unverkennbar. Und so ist es auch mit der Walter Confiserie: Ihre Filialen zeigen die Hauptstadt in all ihren Facetten, jede ist auf ihren Kiez zugeschnitten, und auch die Pralinenpackungen, die je nach Mischung etwa Etepetete oder Mischpoke heißen, versprühen Berliner Flair. Der Preis SÜSSER STERN 2021 ging nun an die Filiale, die es seit 1915 in Tempelhof gibt.

2019 ist die Niederlassung in benachbarte Räumlichkeiten nur 300 Meter entfernt umgezogen und wurde neu aufgestellt, doch die hochwertigen Produkte und der Tempelhofer Charme sind geblieben. Seit dem Umzug liegen die jährlichen Zuwachsraten bei bis zu 40 Prozent. Dazu tragen sowohl die vielen treuen Stammkunden als auch eine viel höhere Kundenfrequenz bei. Eye-Catcher in dem Laden ist eine alte, gusseiserne Wickelmaschine, die schon im Loriot-Film „Papa ante Portas" ihren Auftritt hatte. Sie steht in einem Glaskubus, der auch zum Verpacken der Waren genutzt wird.

Jede Filiale charakterisiert ihren Kiez
„Der Tempelhofer Laden ist bewusst industriell gestaltet, so passt er in den Kiez. Die älteste Filiale ist die in Charlottenburg, sie ist traditionell, mit viel Holz eingerichtet. Der Laden in Berlin Mitte ist dagegen eine Mischung aus Moderne und Tradition. Da Walter seit jeher eine Westberliner Marke ist, haben wir in die Filiale in Mitte ein Innovations-Hub integriert – ihr ist eine kleine Manufaktur angegliedert. Vor zwei Jahren kam der Laden in Zehlendorf neu dazu. Wir haben ihn übernommen, deshalb nehmen ihn viele Berliner noch gar nicht als Walter-Filiale wahr", erklärt Caroline Thiedig, die 2018 Walter Confiserie zusammen mit ihrem Bruder Philipp gekauft hat. „Als gebürtige Berliner waren wir schon immer fasziniert von den traditionellen Berliner Süßwarenmarken – Walter Confiserie ist eine davon –, von den Produkten und der Idee dahinter", sagt Thiedig und berichtet, dass sie anfangs in erster Linie die Marketingperspektive im Blick gehabt habe. Schon der Firmengründer Hugo E. Walter, der das Unternehmen bis in die 1950er-Jahre hinein geführt hat, sei nicht nur ein ausgezeichneter Chocolatier, sondern auch ein Marketer gewesen. Seine Schüttelreime wie „Bei Walter kaufen lohnt weitestes Laufen" waren legendär, er inserierte regelmäßig im Berliner Wochenblatt.

Wie es gelingt, den Charme der Marke beizubehalten und an den Humor des Firmengründers anzuknüpfen, demonstriert die Manufaktur mit ihrem Social-Media-Auftritt, den neuen Pralinenverpackungen und der überarbeiteten Siegelmarke: einem relaxten Berliner Bären, der Herzen oder zur Saison auch mal Sterne vernascht. Ziel ist es, zugleich die ältere Stammkundschaft und jüngere Kunden anzusprechen und so wieder zur Berliner Marke zu werden, die in aller Munde ist. ◆
Eine Reportage über Walter Confiserie, ihre Philosophie und Produkte folgt.
www.walter-confiserie.de

J. G. NIEDEREGGER

Marzipan und Schokolade

Niederegger begeistert mit Produktneuheiten. Ganz vorne dabei ist der Klassiker® des Jahres 2022 „Schoko Karamell Gugl" in der 100-g-Packung mit saftigem Kakao-Marzipan und Karamellstückchen, umhüllt von knackiger Zartbitterschokolade. Das Brot des Jahres 2022 „Apfel-Schoko-Crumble" (125 g) verführt mit einer Kombination aus saftig-süßen Apfel- und leckeren Crumble-Stückchen, in einer Hülle aus zart-schmelzender Vollmilchschokolade. Die „We love Chocolate Range" bekommt einen Frischekick verpasst. Das Mint Duo (100 g) mit den Sorten Fresh Mint und Mint & Cassis überzeugt durch eine zartschmelzende Schokoladenfüllung, verfeinert mit purem Pfefferminzgeschmack oder kombiniert mit fruchtigen Cassis-Stückchen. Wer echten Toffeegeschmack mag, wird das neue Praliné Toffee Duo in der 100-g-Packung mit den beiden Sorten Toffee Salted und Toffee, umhüllt von Vollmilchschokolade, lieben.
www.niederegger.de

WEYER MARKETING & SALES

Trüffel aus Lettland

NelleUlla „Chocolate from the forest" wurde von Frauen entwickelt und wird auch heute noch von ihnen kreiert und produziert. Ihre Inspiration fanden sie in der lettischen Hauptstadt Riga. Nelle und Ulla sind zwei alte nordische Frauennamen und stehen für Licht und Stärke – die Marke NelleUlla ist ebenso außergewöhnlich wie die Pralinen und Schokoladen, die ihren Namen tragen. Und sie repräsentiert die Schokoladenmacherinnen genauso, wie sie sind: wahrhaftig, stark und schön. Im Innersten sind die NelleUlla Trüffel und Schokoladen wild, außen erscheinen sie elegant und anspruchsvoll.
ISM Halle 5.2, G039a
www.weyer-marketing.de

CLEARCHOX

Clear Chain Chocolate

Mit seinem Portfolio aus in jeder Hinsicht guten Schokoladen hat sich ClearChox in den Regalen des Fachhandels einen festen Platz erobert. Das Sortiment des Importeurs spiegelt seine Philosopie wider. Er sagt: „Mit Schokolade ist es wie mit Wein: Es gibt Riesenunterschiede zwischen Supermarktschokolade und echter, mit Leidenschaft hergestellter Schokolade."

ClearChox importiert und vertreibt mehr als die Hälfte seiner Marken direkt aus den Herkunftsländern, dort, wo der Kakao gedeiht und Bean-to-Bar hergestellt wird. In Spitzenqualität. So bleibt ein Großteil der Wertschöpfung im Ursprungsland – in Ecuador, den Philippinen, Indien, Indonesien, der Dominikanischen Republik, Grenada, Uganda ...

Der Name ClearChox leitet sich von clear chain chocolate her – Schokolade mit einer transparenten Handelskette. Denn für den Importeur ist Schokolade nicht bloß ein edles Handelsgut, er legt Wert auf Nachhaltigkeit, kurze Handelswege und angemessene Preise, vom Kakaobauern bis zum Kunden. Seit mehr als elf Jahren beliefert ClearChox den Einzelhandel in Benelux und DACH (und der EU). Informationen über alle Sorten finden die Händler im Kundenportal, der Bestellvorgang ist übersichtlich und schnell – unabhängig davon, ob die Bestellmenge bei drei oder 100 Tafeln liegt. Beste Schokolade ist die Passion von ClearChox, und so hat der Importeur zusätzlich zu handgefertigten puren und veredelten Tafeln mit außergewöhnlichen Zutaten biozertifizierte und vegane Schokoladen, Kuvertüren und Trinkschokoladen im Sortiment.
ISM Halle 5.2, Stand F030
www.clearchox.com

FESEY

Feine Bruchschokoladen

Die in bunte Folien verpackten Schokoladenfiguren des bayerischen Familienunternehmens Fesey sind ein Hingucker. Nun hat die Manufaktur ihr Portfolio um Bruchschokolade in knackigen Kombinationen erweitert. Maximilian Seybold, Sohn des Geschäftsführers und gelernter Konditor, veredelt Weiße, Vollmilch oder Dunkle Schokoladen beispielsweise mit hausgemachten gebrannten Mandeln, Salzbrezeln, Sesam, Haselnüssen, Macadamias, Pistazien oder bunten Schokolinsen. Auch Kreationen wie Studenten Mix und Florentiner Art bietet Fesey an, produziert wird auftragsbezogen, um die Frische der Ware zu gewährleisten.
Ganz neu hat die Schokoladenmanufaktur die Hippe Himbeere im Sortiment: Weiße Schokolade mit Paillette Feulletine mit Himbeergeschmack. Beliebte Klassiker im Sortiment sind Nougatkreationen, schokolierte Früchte sowie Barren mit Nüssen.
ISM Halle 10.2, A093
www.fesey.de

FRITZ KUNDER GMBH

Design Tafelschokoladen

Die Pralinen- und Schokoladenmanufaktur Kunder hat zwei neue Sorten der beliebten Design Tafelschokoladen nach allen Regeln der Kunst kreiert, damit die Verbraucher die Schokoladen mit allen Sinnen genießen können. Dies sind zum einen die Trendsorte Kaffee-Zitrone, eine aparte Zartbitterschokolade mit Kaffee und Zitrone und Geleefrüchten dekoriert, und zum anderen der sommerlicher Dauerrenner Joghurt-Himbeere: Weiße Schokolade mit Joghurt, dekoriert mit süß-herben Himbeerstückchen. Die besondere Schönheit der Tafeln unterstreicht den harmonischen Geschmack der Kreationen. Beide neuen Sorten fügen sich perfekt in das inzwischen 13 Geschmacksrichtungen umfassende Design Tafelschokoladen Sortiment ein, das sich ideal als Schokoladenfamilie platzieren lässt, auf Wunsch mit einem individuellen Kundenetikett auf der Rückseite. Jeweils zehn 125-g-Design Tafelschokoladen sind in einem Displaykarton verpackt.
ISM Halle 10.2, H026
www.kunder-confiserie.de

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

NOALYA

Aromenvielfalt

Die Bean-to-Bar-Manufaktur Noalya Cioccolato Coltivato kreiert feinste Erzeugnisse sowohl für den Einzelhandelskunden als auch für die professionelle Konditoren- und Schokoladenbranche. Dank seiner langjährigen Forschungsarbeit auf Plantagen weltweit sowie seiner umfassenden Erfahrung mit Edelkakao kann Inhaber Alessio Tessieri auf eine sehr kurze und einzigartige Lieferkette setzen. Einige der seltensten Kakaoarten wie die kostbaren Criollosorten Guasare, Porcelana und Criollo Merideño baut er selbst auf seiner eigenen Plantage in Venezuela an.

Handwerkliche, ausgefeilte Produktion

Noalya steht für die Geschmacks- und Aromenvielfalt rund um den Äquator. Die edlen Kakaos werden direkt aus Kolumbien, Guatemala, Trinidad, Ecuador, Peru, Nicaragua, der Dominikanischen Republik, Jamaika, Kuba, Honduras, Grenada, Brasilien, Costa Rica, Papua-Neuguinea, Madagaskar, Tansania, Vietnam, Java sowie natürlich von der eigenen Plantage in Venezuela bezogen. Beginnend mit der Ernte der Kakaofrüchte kennzeichnen die handwerkliche Produktion von Noalya genau definierte Prozesse und Techniken bis hin zur Röstung – stets unter Beachtung der organoleptischen und antioxidativen Eigenschaften des jeweiligen Kakaos. Die Auswahl der Rohstoffe und der Umgang Alessio Tessieris mit ihnen führen zu den für Noalya charakteristischen höchsten Qualitäten.

So entstehen 33 konsumfertige Edelschokoladen aus vier Kontinenten. Das Sortiment für Profis ermöglicht Chefköchen und Confiseuren, ihre Kreativität und Individualität zu entfalten: Unter Einbeziehung der Kuvertüren, Pasten aus Trockenfrüchten, Pralinés, Schokoladen in Block- und Tropfenform, Gianduja und Füllcremes können sie exzellente Konditorwaren kreieren.

ISM Halle 5.2, F030a
www.noalya.com/ www.dillicious.eu

CHOCOLAT MADAGASCAR

Vegan Blanc und prämierte Raritäten

Weltklasse made in Afrika, und dies unter den fairsten Bedingungen, die es im Schokoladenmarkt gibt; so könnte man Chocolat Madagascar mit wenigen Worten beschreiben.

Tree to Bar erzeugt die Chocolaterie Robert vor Ort in Madagaskar edle Single Origin Schokoladen und Kuvertüren. Frisch nach der Ernte werden die seltenen Criollo- und Trinitariokakaos von den Plantagen im Nordwesten und Nordosten des Inselstaates fermentiert und getrocknet, bevor sie dann umgehend in die 1.300 Meter hoch gelegene Hauptstadt Antananarivo gebracht und zu feinen Schokoladen verarbeitet werden. So verbleibt die Wertschöpfung im Ursprungsland, wodurch die Erzeugnisse als ethisch besonders wertvoll gelten.

Die zahlreichen internationalen Preise von den Great Taste Awards bis hin zur Golden Bean zeigen, dass Chocolat Madagascar mit seinen Produktentwicklungen in den vergangenen Jahren Großes geleistet hat. Das Sortiment umfasst neben besten Dunklen (Bio-)Schokoladen, charaktervollen Vollmilchvariationen und besonderen Weißen Schokoladen auch diverse vegane Optionen auf Cashewbasis sowie einzigartige Plantagen- und Single-Farm-Schokoladen.

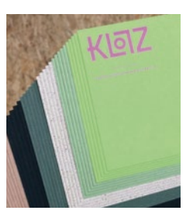
„Neben den Dauer-Highlights, der Golden-Bean-Gewinnerin 100 % und der Milchschokolade mit 80 Prozent Kakaoanteil und nur 6 Prozent Zucker werden in diesem Jahr die neue Vegan BLANC sowie die frisch prämierten Single-Farm-Schokoladen für Gesprächsstoff unter den anspruchsvollen Genießern sorgen. Die Profis kommen mit dem umfangreichen Portfolio an Kuvertüren, Kakaopulver, -butter, -nibs und -bohnen auf ihre Kosten", so Dillicious-Inhaber Oliver Dilli.

ISM Halle 5.2, G031a
www.chocolatmadagascar.com
www.dillicious.eu

KLOTZ VERPACKUNGEN

Verpackung spricht an

Ein Produkt in einer hochwertigen, ansprechend gestalteten Verpackung verkauft sich gut, weiß Sebastian Echtner, Geschäftsführer von Klotz Verpackungen. Doch Schönheit alleine reicht nicht, Nachhaltigkeit und der Verzicht auf Kunststoffe sind gefragt. „Graspapier, Kraftkarton, ungebleichte Papiere mit Recyclingcharakter oder nachhaltige Geschenkbänder erfüllen diese Wünsche. Der Trend geht auch hin zu Sortenreinheit, weg von Papier-Kunststoff-Verbünden", sagt Echtner, der generell versucht, auf Kunststoffe zu verzichten. Für das Storytelling könne man QR-Codes oder NFC Tags verwenden: „Die Philosophie hinter einem Produkt ist wichtig, doch wird eine Verpackung durch viele Infos nicht schöner. Hier bietet es sich an, die Verbraucher abzuholen und in die virtuelle Welt zu entführen."



ISM Halle 5.2, F038a
www.klotz-verpackungen.de

CONFISERIE IMPING

Für jeden Anlass

Pralinen, hergestellt in Manufakturqualität sind das Aushängeschild der Confiserie Imping. Puristisch und edel muten die Pralinenschachteln an – der perfekte Rahmen für das handwerklich gefertigte Sortiment. Ganz neu gibt es die 110-g-, 200-g- oder 400-g-Packungen nun auch anlassbezogen, beispielsweise „Für die beste Mama". In Kürze sind die Schriftzüge „Danke" und „Alles Gute" verfügbar. „Wir bieten Pralinen, Gebäck und Weihnachtsspezialitäten verpackt und als lose Ware an und bemustern gern – auch bereits für Weihnachten 2022 –, damit sich jeder von der ausgezeichneten Qualität unserer Produkte überzeugen kann", so Geschäftsführerin Eva-Maria Imping.

ISM Halle 10.2, H12
www.imping-confiserie.de

BITTER SÜSS – WIENER SCHOKOLADEN MANUFAKTUR

Verführerische Aromenkompositionen

Ausschließlich Kuvertüren aus südamerikanischen Kakaos, davon 90 Prozent Edelkakaos, verwendet die Wienerin Gesa Weitzenböck für ihre Schokoladenkreationen. Daraus fertigt sie Pralinen, bestreute Bruchschokoladen, würzige Saucen wie Mole oder Mango-Chili-Schoko-Sauce sowie unterschiedliche Cremes und Aufstriche.

„Zunehmend entdecke ich die 100%-igen Schokoladen sowie Kakaobohnen und -nibs für meine Kreationen", verrät die Connaisseurin mit Blick auf ihre gerösteten oder karamellisierten Kakaobohnen aus Bolivien. Harmonische und außergewöhnliche Kreationen sind ihre Bruchschokoladen, zum Beispiel die „Ecuador 100 % & Rosmarin & Oliven & Salz. Sie ist pur ein Genuss und rundet auch herzhafte Zubereitungen perfekt ab." Beispielsweise schmelze sie auf einem gebratenem Steak und entfalte dort ihr volles Aroma. „Am Schluss bleibt das Kakaoaroma am Gaumen", beschreibt Weitzenböck, die ihre Schokoladen stets dünn gießt, sodass sie im Mund zergehen und nicht gekaut werden müssen.

Das Kakaoaroma muss durchkommen

Ihre Pralinen fertigt die Chocolatière am liebsten mit Maracaibo-Schokolade. „Die Maracaibo hat einen schönen, kräftigen Kakaogeschmack, der auch in einer Ganache immer durchkommt und nicht von den anderen Aromen überlagert wird", erklärt sie. Die Zutatenlisten ihrer Pralinen lesen sich schnell, sie geht sparsam mit den Zutaten um: „Ein oder zwei sich ergänzende Aromen sollen durchkommen, mehr nicht." Generell sei sie eher der puristische Typ, auch hinsichtlich der Optik: „Ich mag es am liebsten, wenn meine Produkte straight und edel aussehen, nicht fancy." Handwerkliche Fertigung kennzeichnet die Produktpalette von „bitter süss", die Weitzenböck schon längst nicht mehr nur an Endverbraucher verkauft. Seit Kurzem besitzt sie drei Temperiermaschinen, sodass sie Ihre Produktion ausweiten konnte und nun vermehrt den Fachhandel ansprechen kann. Ihr Pralinensortiment bietet sie als lose Ware oder im Firmenbranding des Kunden an, die Bruchschokoladen gibt es sortenrein oder gemischt.

ISM Halle 5.2, F038
www.bitter-suess.at

ORIGINAL BEANS

Bewusster Konsum mit Schokolade

„Echte Schokolade ist regenerativ. Und Original Beans ist natürlich echt", so die Firma, die pure Schokoladen kreiert, die „gleichzeitig köstlich und gut sind – für die Menschen und für unsere Erde". Die Erde zu regenerieren, indem jeder besser und bewusster konsumiert – das ist der Grundgedanke von Original Beans. Das Unternehmen sucht, schützt und verarbeitet seltene Kakaosorten aus acht globalen Hotspots der Artenvielfalt zu Spitzenschokoladen, entwickelt in seinen Kakaoregionen vom Ostkongo bis in den wilden Amazonas nachhaltige Landwirtschaft und Gemeinschaften und hält seit zehn Jahren transparent sein Versprechen, für jede verkaufte Schokolade einen Baum vor Ort zu pflanzen oder zu schützen. Die Original-Beans-Produkte sind bio-zertifiziert, klimapositiv, abfallfrei und regenerativ für Mensch und Natur.

Craft Leadership in Kakao & Schokolade

So viel Engagement zahlt sich aus: Nach eigenen Angaben ist Original Beans Europas führende Craft Schokoladenmarke, ausgezeichnet mit zahlreichen Food und Nachhaltigkeitspreisen, zu Hause in Spitzengastronomie, Hotels, Manufakturen und dem Fachhandel von Berlin bis nach Barcelona und Los Angeles. Original Beans Tafeln, Kuvertüren und Kakaobohnen bieten eine reiche Vielfalt. Im Rahmen des ‚Craft Cacao by Original Beans'-Standards ist der Ursprung jedes einzelnen Produktes nachvollziehbar. Der neueste Zugang im aktuellen Sortiment von zwölf Kuvertüren ist die Cusco 100%, aus dem Heiligen Tal in Peru.

ISM Halle 5.2, G038
www.originalbeans.com/www.confis-express.de

CHOCOLATE³

Edle Objekte aus Schokolade

Kunstwerke aus Schokolade können gut aussehen und – passend zum Produkt – gut schmecken. Dies zeigt Benedikt Daschner mit seinem 3-D-Premiumschokoladendrucker „choc mate 2". Er fertigt damit individuelle, edel anmutende Schokoladenobjekte und betont: „Der Drucker wird intuitiv mittels Touchdisplay bedient. Wir sind aktuell die einzigen, die zuverlässig mit echten Schokoladen arbeiten können."

ISM Halle 5.2, G039
www.chocolate3.de

MICHEL CLUIZEL

Schokoladen mit Charakter

Seit jeher stellt Michel Cluizel als handwerklich arbeitender Familienbetrieb seine Schokoladen selber her. Die fermentierten Kakaobohnen bezieht die französische Manufaktur direkt von den Plantagen. Die Art der Fermentierung und die besonders schonende Röstung sind entscheidende Faktoren für den unvergleichlichen Geschmack der Schokolade. Jede einzelne Plantagenschokolade, die aus Bohnen von lediglich einer Plantage gefertigt ist, erzählt ihre eigene Geschichte.
Seit 1999 pflegt die Manufaktur Cluizel sehr enge Beziehungen zu den Bauern und kauft die Kakaobohnen zu fairen Preisen direkt bei ihnen ein. Sei es Mexiko, Madagaskar oder Kolumbien – jede Tafel besticht durch ihren charakteristischen, einzigartigen Geschmack. Jüngste Zugänge im Sortiment sind die gefüllten Tafeln Gourmand sowie die unvergleichlichen Schokoladentafeln Accords d'Exception in neuem Design und mit neuen Rezepturen. Eine besondere Spezialität ist beispielsweise die Bio Café mit 70% Grand Cru Guayas Kakao aus Ecuador und Grand Cru Bio-Kaffeebohnen aus Chiapas, Mexiko.

ISM Halle 5.2, G030
www.cluizel.com/www.confis-express.de

CONFIS-EXPRESS

Pure, reine Farbbrillanz

Die Confis-Express GmbH hat es sich seit mehr als 25 Jahren zur Aufgabe gemacht, Pâtisserien und Confiserien mit Ideen, innovativen Produkten und Techniken zu versorgen. Sie beliefert Top-Hotels, Spitzenrestaurants, Schokoladenfachgeschäfte und Confiserien in Deutschland und Österreich mit einem einzigartigen Angebot an Zutaten und Spezialitäten. Beste Zutaten wie Schokoladen, Dekore, feinste Aromen und individuelle Techniken, vereint mit modernstem Equipment, sind die Basis für Desserts, Pralinen, Sorbets, Tartes, Kuchen und Torten. Namhafte Hersteller sind die Schokoladen-Edelmarken Cluizel und Original Beans sowie die Dekorationen von PCB Création.

Pflanzenstoffe aus der Alpenregion

Ein neues Highlight im Portfolio des familengeführten Unternehmens sind die weltweit einzigartigen Bio-Kakaobutterfarben von CeresAlpin. Die nachwachsenden Rohstoffe für die Farbgebung, die rein pflanzlichen Ursprungs sind, werden in der Alpenregion angebaut. Durch ein speziell entwickeltes Herstellungsverfahren entstehen absolut pure, natürliche und reine Kakaobutterfarben, die eine Farbbrillanz aufweisen, die bislang bei natürlichen Kakaobutterfarben in dieser Qualität so nicht zu finden war.

ISM Halle 5.2, G034
www.confis-express.de

SCHELL SCHOKOLADEN

Bean-to-Bar-Linie

Schell Schokoladen setzt mit seinen Produkten nun noch mehr auf Nachhaltigkeit und Qualität, was Eberhard Schell mit seiner Bean-to-Bar-Produktion und der neuen Linie an Ursprungsschokoladen eindrucksvoll demonstriert. Er verfolgt damit die Philosophie, den ursprünglichen Geschmack und die reine Kakaoqualität zu zelebrieren und fertigt jede Sorte mit Kakaobohnen aus nur einem Herkunftsland.
Die Bean-to-Bar-Fertigung ermöglicht es Schell Schokoladen, die Kakaobauern fair zu bezahlen. Zudem ermöglicht der direkte Handel mit Kooperativen auf der ganzen Welt direkte Transportwege, was wiederum die Auswirkungen auf die Umwelt reduziert. Mit jeder verkauften Ursprungsschokolade fördert Schell Schokoladen die Wiederaufforstung des Regenwalds in Indonesien, für die Schokoladenverpackungen verwendet die Manufaktur umweltfreundliches Papier mit Kakaofasern. Zusätzlich fertigt Schell Schokoladen natürlich weiterhin Produkte im Bereich Schokolade & Wein, kreiert Schokoladen passend zum Wein. Auch Pralinen aus Weinen, Bränden, Champagner und Essigen sind Teil des Portfolios.

ISM Halle 5.2, G031
www.schell-schokoladen.de

Anzeige

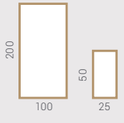
Schokoladen Verpackungsmaschinen

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

PACARI

Von der Bohne bis zur Verpackung aus Ecuador

„Pacari macht Schokolade, wie sie sein sollte: Jede Tafel unterstützt den fairen Handel und enthält nur beste biologische Zutaten. Gefertigt werden die Schokoladen ausschließlich aus der Edelkakaosorte Arriba Nacional aus Ecuador", betont Mònica Riera Willius, die mit ihrem Unternehmen Premifair die Schokoladen in Deutschland vertreibt. Dafür pflegt Pacari enge Partnerschaften mit über 4.000 in Kooperativen organisierten Familienbetrieben, die Felder in den traditionellen ecuadorianischen Kakaoprovinzen Esmeraldas, Guayas, Manabí, Los Ríos und im Amazonasgebiet bewirtschaften. Die Bauern kennen ihr Land und ihren Boden seit Jahrzehnten und sind Experten im Anbau ihres Kakaos. In der Pacari-Manufaktur in Quito wird dieser zu den Schokoladen verarbeitet. „Viele unserer Auszeichnungen und Preise verdanken wir der hohen Qualität dieses Edelkakaos", sagt Riera Willius.

Mit außergewöhnlichen Kombinationen und Techniken kreiert Pacari stets neue Geschmackserlebnisse. Als Pionier im Segment „rohe Schokolade", die bei Temperaturen unter 42 °C hergestellt wird, um die wertvollen Inhaltsstoffe des Kakaos zu bewahren, gewann Pacari 2012 mit der Raw 70% Tafel Gold bei den International Chocolate Awards in London. Und als Vorreiter von Demeter-zertifizierten Schokoladen strebt die Manufaktur nach den höchsten Standards. Der biodynamische Anbau ermöglicht es, sinnvoll zu wirtschaften, ohne den Boden oder die Menschen auszubeuten.

„Das Konzept ‚bean to bar' verfolgen wir noch einen Schritt weiter: Mit ‚from tree to bar' bleibt die gesamte Herstellung – vom Anbau der Pflanze bis zum Bedrucken der Verpackung – in Ecuador", so die Geschäftsführerin von Premifair. Aus Sicht der Wertschöpfungskette ist diese Philosophie ideal. Sie sorgt dafür, dass mehr Einkommen vor Ort generiert wird, es bleibt gewährleistet, dass keine Zwischenhändler Profit und Wertschöpfung für sich beanspruchen.

Doch Riera Willius weiß: „Die Philosophie kann noch so idealistisch sein – letztendlich kommt es auf den Geschmack der Schokolade an. Selbstverständlich ist das subjektiv, allerdings gibt es auch hier Maßstäbe." Einer davon sind die International Chocolate Awards, die als einziger weltweiter unabhängiger Schokoladenwettbewerb jährlich die besten Schokoladen küren. Sie betont: „Keine Frage, wir sind jedes Mal ganz vorne mit dabei." Mehr als 350 Auszeichnungen haben Pacari-Produkte über die letzten Jahre angesammelt. Somit reihen sich die Schokoladen Jahr für Jahr aufs Neue in die Riege der Besten der Welt ein.

ISM Halle 5.2, H031
www.pacarischokolade.de/www.premifair.de

STEINER & KOVARIK/SCHOKOLADE IMPERIAL

Neue vegane Schokoladen

Bean-to-Bar aus Tschechien präsentieren Steiner & Kovarik mit ihren Bio-Schokoladentafeln der Marke Aluna. Gefertigt werden sie aus kolumbianischen Kakaobohnen und Kokosblütenzucker, das Milchpulver für die Milchschokoladen kommt von der Molkerei Berchtesgadener Land. Die veganen Tafeln werden anstelle von Milch wahlweise mit Kokosmilch, Reis oder Mandeln hergestellt, es gibt sie mit unterschiedlichem Kakaogehalt. Ein Highlight im Portfolio von Steiner & Kovarik sind die dragierten Mandeln, beispielsweise Milchschokolade mit Zimt oder Zartbitterschokolade mit Chili und Salz.

ISM Halle 5.2, H039
www.steinerkovarik.de

HANSEATISCHES CHOCOLADEN KONTOR

Der Klassiker zum Kennernlernen

Mittlerweile ein Klassiker sind die bereits im Jahr 1923 aus edler Schokolade kreierten Hachez Blätter. Sechs verschiedene filigrane Blattformen, von Ahorn bis Weinlaub, bilden eine Vielfalt, die ihresgleichen sucht, und bescheren mit ihrem zarten Schmelz ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Neu im Sortiment ab 2022 sind zwei kleine Packungen à 50 Gramm in den Sorten Edel Vollmilch und Edel Bitter. Sie sind ideal zum Kennenlernen dieser feinen Spezialität, eignen sich aber natürlich auch zum Verschenken oder zum selber Genießen. (50 g, UVP € 1,99).

ISM Halle 11.2, G020
www.hachez.de

SCHOKOLADERIE JUILLET DE PRIE

Breites Sortiment, handwerklich gefertigt

2005 in Rostock als kleine Schokoladenmanufaktur gegründet, realisiert die Schokoladerie Juillet de Prie heute als klassisches Handwerksunternehmen die gesamte Breite der Herstellung von Schokoladenerzeugnissen: ausgehend von der Bean-to-Bar-Produktion über die traditionelle Tafelwarenherstellung bis hin zu klassischen und exotischen Pralinen mit mehr als 600 eigenen Rezepten. Mithilfe ihrer etwa 1.200 Hohlkörperformen fertigt die Schokoladerie zahlreiche Saisonartikel und nimmt Sonderbestellungen für vielfältige Anlässe entgegen. Mit selbst gefertigtem Marzipan und Nougat kreiert sie in Kombination mit Schokoladen innovative Mischprodukte Seit fünf Jahren fertigt die Manufaktur Bean-to-Bar Schokoladen, im vergangenen Jahr hat Ullrich Deprie, geschäftsführender Inhaber der Schokoladerie Juillet de Prie GmbH, beschlossen, „nur noch nach den besten Bohnen weltweit zu fahnden und diese in Einzelsäcken einzukaufen. Wir wählen die besten Kakaobohnen, die wir in den europäischen Kakaolagern finden können", betont er. Während des auf die einzelnen Kakaosorten abgestimmten Röstens entfalten die handverlesenen Bohnen ihre individuellen Aromanoten. Nach dem Brechen und Vorvermahlen entstehen dann in einem bis zu 96-stündigen Conchiervorgang die Schokoladen, zusätzliche Kakaobutter wird nicht hinzugefügt. Diese ruhen vier Wochen bevor sie zu 100-g-Tafeln gegossen werden. „Wir bezahlen überdurchschnittlich viel für die Kakaobohnen, die es nur in beschränkten Mengen gibt. Das schlägt sich natürlich bei den Tafeln nieder. Die edelsten kosten 11,20 Euro pro 100-g-Tafel, sie sind einfach etwas Besonderes", erklärt Deprie.

Die gläserne Produktion in Rostock versorgt die fünf eigenen Geschäfte entlang der Ostseeküste. Doch auch im B2B-Bereich ist die Schokoladerie ein zuverlässiger Partner. „Hier sind unsere sanddornbasierten Marzipan- und Schokoladenerzeugnisse und die Tafelware mit karamellisierten Nuss- , Mandel- und Kakaonibs unsere Bestseller", verrät Deprie.

ISM Halle 5.2, H035
www.schokoladerie.com

VIBA SWEETS/CONFISERIE HEILEMANN

Mehr als Schokolade – der Geschmack des Sommers

Neuer Markenauftritt. Neues Design. Neue Geschmackserlebnisse. Die Confiserie Heilemann überrascht 2022 mit offensivem Markenauftritt und launcht zum April drei genussvolle Schokoladen als Summer-Edition: Sweet Mango – sehr fruchtig mit exotisch-erfrischender Note, Iced Coffee – verfeinert mit dem herben Aroma geschroteter Kaffeebohnen sowie Cool Cassic – feine Frucht mit angenehmer Säure. Insbesondere Liebhaber Weißer Schokoladen wird die Range, die auch eiskalt ein Genuss ist, überraschen und begeistern.

www.heilemann.de

Förder-mitglieder

Außergewöhnliche Kreationen

Im riesigen Angebot in Regal und Theke ist es gar nicht so leicht, den Überblick zu behalten. Hier Neuheiten und Kompositionen, die einen genaueren Blick lohnen.

Tipp

Christine Rötzer bietet in ihrem Mahlwerkk in Emmendingen viel Raum für Genuss

EXPERTEN-TIPP VON CHRISTINE RÖTZER, MAHLWERKK

Florentiner Welt

„Bei mir im Laden ist eigentlich jedes Produkt ein Tipp, sonst würde ich es ja nicht führen", sagt Christine Rötzer mit einem Lächeln in den Augen. „Ganz besonders kann ich jedoch meine Florentiner empfehlen. Ich suche immer so ein bisschen das Extravagante, und die hat hier sonst niemand in der Gegend. Hersteller ist die Florentiner Welt von Maximilian Brandt. Die fertigen nur Florentiner, sonst nichts. Ich liebe es, wenn sich ein Unternehmen spezialisiert. Alles fing mit einem wunderschönen Probierpäckchen an, bei dem einfach alles gestimmt hat. Schon beim Auspacken habe ich mich aufs Verkosten gefreut – und meine Erwartungen wurden nicht enttäuscht. Die Florentiner schmecken so, wie ein Florentiner schmecken sollte, nach Mandeln. Sie sind kräftig goldbraun und außen leicht knusprig. Verfügbar sind die Florentiner in klein und groß, rund und in Stangen in den Sorten Weiß, Vollmilch und Zartbitter. Bei uns hier im Mahlwerkk laufen am besten die Dunklen."
www.mahlwerkk.de

CHOBA CHOBA

Die Schokoladenwelt nachhaltig verändern

Vor mehr als sechs Jahren haben Christoph Inauen und Eric Garnier zusammen mit 36 Kakaobauernfamilien aus dem peruanischen Amazonas das Schweizer Unternehmen Choba Choba gegründet. Alle 38 Mitgründer*Innen der Choba Choba AG besitzen Unternehmensaktien und sind somit direkt am Gewinn der Firma beteiligt. „Aber nicht nur das: Zusammen bauen wir den Kakao für unsere eigenen Schokoladenkreationen an und achten darauf, dass die harte Arbeit und die Qualität unserer Bohnen gut bezahlt wird", betont Inauen.

„Wir wollen mit unserem Geschäftsmodell die Schokoladenbranche nachhaltig verändern", sagen die Firmengründer, die ihre langjährige Erfahrung in der Schokoladenbranche und im fairen Handel in das Start-up eingebracht haben. Dies unterstreicht der Markenname Choba Choba, der bedeutet „Du hilfst mir, ich helfe dir". „Für die Schokoladenkreationen wird ausschließlich Edelkakao, den wir von Choba Choba auf unseren Farmen im peruanischen Alto Huayabamba Tal im Amazonasgebiet anbauen, verwendet", so Inauen. Anbau und Verarbeitung der Kakaobohnen erfolgen mit großer Sorgfalt, der wertvolle Rohstoff wird nur so viel wie unbedingt nötig, verarbeitet. Im Mittelpunkt steht der reine, natürliche Kakaogeschmack.

Zu hochwertiger Schokolade verarbeitet werden die fermentierten, getrockneten Bohnen von einem der besten Schweizer Schokoladenhersteller. Aktuell umfasst das Choba Choba-Sortiment zehn verschiedene Sorten Tafelschokolade, Geschenksets und verschiedene Schokoladenabonnements. Auch individualisierbare Firmengeschenke sind im Angebot. Bislang gab es die feinen Schokoladen nur in der Schweiz und im Onlineshop, demnächst sind sie auch in Deutschland, Österreich und Frankreich erhältlich.
www.chobachoba.com

BARRY CALLEBAUT/AKADEMIE DT. BÄCKERHANDWERK WEINHEIM

Zwölf neue Schokoladen-Sommerliers

Die zwölf Schokoladen-Sommeliers/ères Jahrgang 2021 sind zwischen 24 und 61 Jahre alt, kommen aus Deutschland und der Schweiz und arbeiten als Chocolatier, Caterer, Lehrkraft oder Pâtissier/ère. Als Prüfungsbeste mit der Note „Sehr gut" wurde Larissa Metz, Pâtissière in der Sternegastronomie, ausgezeichnet. Damit steigt die Zahl der von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim und der Chocolate Academy Köln ausgebildeten Schokoladen-Sommeliers auf 62 Personen.

Der Schokoladen-Sommelier-Jahrgang 2021

Sensorisch wie fachlich geschult beendeten die Prüflinge die insgesamt fünf Module umfassende Fortbildung und entwickelten im Rahmen ihrer Projektarbeit neue, kreative Produkte jenseits der Marktstandards, von denen viele die Prüfungskommission begeistert haben. Die Bandbreite reichte von der Schoko-Currywurst bis zur überraschend wohlschmeckenden Fischpraline, vom Schoko-Kräuter-Aufstrich bis zur CO_2-optimierten Praline und von Schokoladen-Nachos bis zu Pralinen mit zarten Noten von Blauschimmelkäse.

Larissa Metz begeisterte mit Foodpairing von Schokolade und Blauschimmelkäse

Der nächste Kurs beginnt im März 2022
Einzigartig ist die seit 2017 in Deutschland/Österreich/Schweiz angebotene Fortbildung zum Schokoladen-Sommelier/ère für Meister aus Konditorei, Chocolaterie und Bäckerei. Sie vermittelt Wissen zum Schokoladenmarkt und der Sensorik. Zusätzlich zum Unterrichtsstoff werden in einer Projektarbeit zum Thema Schokolade beispielsweise Food-Pairings wissenschaftlich erarbeitet oder Produkte entwickelt.

Um den Schokoladensommeliers/ères eine Plattform zum Austausch zu bieten, wurde 2021 erstmals der „Chocolate Summit" in Weinheim durchgeführt, ein Branchentreff mit Fachvorträgen und Verkostungen. Zu den Referenten zählte der niederländische Kakaobohnen-Importeur Daarnhouwer, Schokoladensommelier Kevin Lühmann zu Schokoladentrends in Japan sowie Antonia Majunke (Chocolate Academy Köln) zum Thema Vanille in Schokolade. Der nächste Schokoladen-Sommelier-Kurs beginnt im März 2022. Am 5. Oktober findet der nächste Chocolate-Summit in Weinheim statt, wo auch der Große Preis der Schokoladen-Sommeliers vergeben wird. Alle Tagungsgäste bilden dabei die Jury, nachdem eine Fachjury bereits 76 Einreichungen auf sechs Finalisten verdichten konnte.
www.akademie-weinheim.de

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: Süßwaren Albrecht e.K. Handelsagentur – Großhandel, Seite 6: © Inês Gonçalves
Gestaltung & Realisation: trurnit GmbH | trurnit Publishers, Putzbrunner Straße 38, 85521 Ottobrunn, Telefon +49 (0) 89 / 60 80 01 - 579 ◆ **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.

Termine

FACHHANDELSFORUM
29. Januar 2022, 15–17 Uhr
Congress-Saal, Koelnmesse
Am Vortag der ISM organisiert der Club der Confiserien ein Fachhandelsforum mit spannenden Vorträgen unter anderem von, Santiago Peralta (Pacari), Alessio Tessieri (Noalya) und Norbert Mergen (ClearChox) mit anschließender Diskussionsrunde über Anforderungen im Kakaoanbau und Schokoladenmarkt
service@clubderconfiserien.de

CDC-WORKSHOP
25. und 26. April 2022
Gmund und Schliersee
Viel Abwechslung bietet dieser Workshop mit der Büttenpapierfabrik Gmund. Zusätzlich steht ein Besuch des Café Dark Secret von Andreas Eybel in Waakirchen, eine spannende Führung mit Verkostung bei der Destillerie Lantenhammer sowie ein Seminar Whiskey und Schokolade bei der Destillerie Slyrs auf dem Programm.
service@clubderconfiserien.de

SUMMERTOUR DES CDC
28. bis 30. Juni 2022
Besuch von Puratos in Belgien
Die Summertour des CdC führt in diesem Jahr nach Erembodegem zum Standort von Belcolade. Live-Demos, Tastings und Expertenvorträge erwarten dort die Summertour-Teilnehmer. Besichtigt wird zudem Choco-Story, das Schokoladenmuseum in Brüssel, und eine Store-Check-Tour führt zu Brüssels Top Chocolatiers.
service@clubderconfiserien.de

GENUSSGIPFEL
19. und 20. September 2022
„DIE HALLE Tor 2", Köln
Zum 24. Mal findet der GenussGipfel, die Fachmesse für Delikatessen, statt.
www.genussgipfel.eu

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

CACAO-TRACE

Belcolade Selection M. Plant-Based Cacao-Trace

Köstliche pflanzenbasierte, milch-ähnliche Schokolade, hergestellt in Belgien, frei von Milchprodukten und Nüssen

Erfahren Sie mehr

Puratos
Ihr Partner für Innovation