Herbst 2023

Club der Confiserien
Genuss vereint

Confiserie Welt

News vom Club der Confiserien e. V.

Hits der Saison

Anlässe nutzen und schaffen

Die Kunden lieben saisonale Produkte. Es lohnt sich, den hochwertigen, kreativen Spezialitäten Aufmerksamkeit zu schenken.

Alles aus Schokolade

Dunkle Schokolade ist ihre Leidenschaft, seit jeher. Das Verkaufen hat sie in Paris gelernt, das Schokoladenwissen kam von Coppeneur et Compagnon. Sylvia Bernardini profitiert in ihrem Laden „Tout Chocolat" davon – und von ihrem ausgeprägten Geschmackssinn: Sie genießt täglich Pralinen, kleinste Qualitätsunterschiede bemerkt sie sofort.

Sie weiß, wie jede Praline in ihrer Theke schmeckt, wie sich die Rezepturen im Lauf der Zeit verändert haben – und sie hat eine genaue Vorstellung davon, wie eine Praline, die sie in ihrem Fachgeschäft anbietet, schmecken muss: frisch, weich, aromatisch mit knackiger, nicht zu dicker Schokoladenhülle, die ebenfalls von guter Qualität sein muss. „Mein Mittagessen sind Pralinen, immer. Manchmal sind es mehrere von einer Sorte", sagt Sylvia Bernardini und verrät damit zugleich, warum ihr Gaumen so geschult ist und sie selbst kleinste Veränderungen in der Rezeptur oder hinsichtlich der Frische der gelieferten Ware bemerkt.

„Ich verkaufe nur, was mir schmeckt", sagt sie. „Ich muss probieren, sonst kann ich das Produkt nicht erklären." Nur Produkte, die sie kenne und möge, könne sie empfehlen. Man spürt ihre Leidenschaft, wenn sie etwas mag. Seit jeher bezieht sie Pralinen von Coppeneur, Lauenstein, Lanwehr, Valrhona und Cluizel. Kaum hat sie eine neue Pralinenlieferung bekommen und den Karton geöffnet, wandert eine Praline in ihren Mund. Manchmal auch zwei, drei oder fünf, wenn ihr die Ware schmeckt. „Ich bin nicht nur Gourmet, ich bin auch Gourmande", gesteht sie. In der Feinschmeckerin steckt auch eine Naschkatze.

„Ich bin nicht nur Gourmet, ich bin auch Gourmande"

Aber genauso zeigt sie ihr kompromissloses Qualitätsbewusstsein, wenn sie Pralinen geliefert bekommt, die ihr nicht zusagen oder – fast noch schlimmer –, die nicht frisch sind. Dann reißt sie theatralisch die Augen auf und ruft aus: „Wollen die mich vergiften?" Denn die quirlige Französin empfindet es als Beleidigung ihres Geschmackssinns, wenn sie nicht absolut frische, perfekte Pralinen geliefert bekommt. Dann ruft sie beim Hersteller an, reklamiert, erklärt, welche Qualität ihre Kunden erwarten. „Ich bin ehrlich, vielleicht manchmal zu ehrlich. Doch mein Laden steht nicht am Bahnhof, meine Kunden kommen immer wieder und sollen dies auch weiterhin tun. Ich verkaufe Qualität, kenne die Vorlieben meiner vielen Stammkunden." Und sollte es vorkommen, dass sie eine der Schokoladen in ihrem Regal noch nicht kennt, verkostet sie sie zusammen mit dem interessierten Kunden. Erkundet mit ihm die Aromen. Wer ihr bei einem Verkaufsgespräch zuhört, sie dabei betrachtet, versteht sofort, warum die Kunden ihrem Charme, der fachkundigen Beratung und letztendlich den Produkten nicht widerstehen können.

Sylvia Bernardini lebt ihre Leidenschaft für Kakao, Pralinen und Premiumschokoladen. Die Tafelschokoladen in den Regalen sind von Pralus, Georgia Ramon, Domori, Aruntam, Auro, Definite, Marou, Kuná, A. Morin, Zotter, Valrhona und vielen mehr. Das Sortiment auf dem Tisch wechselt. Zuweilen liegen dort Willie's Cacao und Comptoir du Cacao. „Ich arbeite gerne mit kleinen Manufakturen. Es geht um die Qualität, um die Herkunft des Kakaos", sagt sie. Klein ist auch ihr Laden „Tout Chocolat" in Siegburg, nicht mehr als 27 Quadratmeter groß, doch die Auswahl ist – ebenso wie die charmante, fachkundige Beratung – beeindruckend. Fragt man sie nach ihrem persönlichen Schokoladenfavoriten, sagt sie, ohne zu zögern: „Arriba Nacional aus Ecuador. Ich mag die weichen, nussigen Aromen dieses Kakaos. Er umschmeichelt meinen Gaumen." Was sie gar nicht schätzt, sind dominante, saure Noten in einer Schokolade. In manchen Produkten aus Madagaskar, aber auch in Schokoladen aus Venezuela sei dies der Fall. „100-prozentige Tafeln, die sauer schmecken, kann ich nicht essen. Doch das sind meine persönlichen Vorlieben. Ich habe ein Fachgeschäft und muss meinen Kunden eine breite Auswahl anbieten können.

Sylvia Bernardini hat sämtliche Produkte in ihrem Laden verkostet. So auch die Schokolade mit reichlich Haselnüssen, die Philipp Butzmann von Georgia Ramon für sie fertigt.

Sonst kaufen sie im Internet", erklärt sie. Und dann verrät sie doch ein paar ihrer persönlichen Favoriten: Domori ist für sie einer der besten Chocolatiers, und die Schokoladen und Pralinen der Pariser Hersteller Alain Ducasse und Patrick Roger findet sie genial, aber sie seien für ihren Laden leider zu hochpreisig. „Definite ist eine ganz tolle, fruchtige Schokolade, die nicht sauer ist. Auch Kuná ist super", sagt die Schokoladenkennerin. Bei ihr findet der Schokoladenliebhaber eine große Vielfalt, auch der eher preissensible Kunde wird bei ihr fündig. Nicht umsonst heißt ihr Laden „Tout Chocolat" – Bernardini möchte die Welt der Schokoladen zeigen.

Bereits mit 15 Jahren hat sie die Welt der süßen Spezialitäten betreten: Es war in einer kleinen Konditorei in Paris, wo sie den Beruf der Fachverkäuferin gelernt und Pâtisserie verkauft hat. Diese Zeit hat sie geprägt. Und so steht sie heute aufrecht in ihrem ästhetisch ansprechenden Laden in Siegburg, stilvoll von Kopf bis Fuß. „Ich kann doch nicht ohne Strümpfe mit Birkenstock-Schuhen hochwertige Confiserieprodukte verkaufen", sagt sie inbrünstig. Der Gesamteindruck sei sehr wichtig, er müsse mit der Qualität des Sortiments korrespondieren.

In Paris hat sie auch den Chocolatier Georg Bernardini kennengelernt und später mit ihm zusammen in Deutschland die Welt der Schokoladen betreten. Mittlerweile beschreitet sie diesen Weg mit ihrem Laden alleine, doch davon, was sie bei ihm und seinem damaligen Compagnon, Oliver Coppeneur, über Schokolade und die Kunst der Pralinenherstellung gelernt hat, profitiert sie bis heute. Viele Jahre habe sie mit den beiden in der Confiserie gearbeitet, im Verkauf, aber ebenso in der Produktion. Auch auf dem Salon du Chocolat war sie mit Coppeneur & Compagnon. „Dort habe ich viele französische Hersteller kennengelernt, zum Beispiel Pralu und Comptoir du Cacao." Noch heute pflegt sie den Kontakt zu den Firmen, wählt aus deren Portfolio die Produkte für ihren Laden sorgfältig aus.

Dass sie den Geschmack ihrer Kunden trifft, bestätigen diese ihr. „Sie sprechen mich an und sagen, dass mein Laden eine Bereicherung für Siegburg ist. Das macht mich auch etwas stolz", verrät sie. „Meine Motivation ist, dass meine Kunden wiederkommen und sagen: Was ich gekauft habe, war richtig gut." ◆

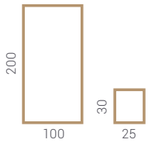
www.tout-chocolat.de

Anzeige

Schokoladen Verpackungsmaschinen

BTB25 | 25 bars/min

VERPACKUNGSLÖSUNGEN FÜR SCHOKOLADE



BAR SIZE RANGE

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.

LAREKA

OPTIMIZE YOUR PACKAGING

Kontaktieren Sie einen innovativen Erstausrüster und profitieren Sie von 40 Jahren Wissen und Erfahrung: Niederlande | +31 (0)40 208 66 66 | www.lareka.nl

Branchenpreis
SÜSSER STERN
wird wieder verliehen.
Bewerben Sie sich!

Eine Genusswelt

Im vergangenen Jahr hat Peter-Alexander Pelz mit seiner Esther Genusswelt in Kulmbach den Branchenpreis SÜSSER STERN gewonnen.

Es waren die Räumlichkeiten, die Peter-Alexander Pelz, Inhaber der Esther Confiserie, davon überzeugten, im September 2021 den neuen, 100 Quadratmeter großen Laden in Kulmbach zu beziehen. Genau genommen war es das Zwischengeschoss, das eine Art Gewölbekeller beherbergt – die perfekte Location für seine Weinwelt. Denn die Esther Genusswelt in Kulmbach ist eine Confiserie mit angeschlossener Feinkostabteilung, in der es neben Wein auch Spezialitäten wie Snacks, Nudeln, Gewürze, Essige, Sirupe oder Fruchtaufstriche gibt. Das angeschlossene kleine Café sorgt insbesondere während der heißen Sommermonate für mehr Frequenz im Laden. In der Theke gibt es eine große Auswahl an Trüffeln und Pralinen mit und ohne Alkohol, die im Regal auch in Faltschachteln angeboten werden. Hinzu kommen handgemachte Tafel- und Bruchschokoladen aus eigener Produktion sowie Confiserieprodukte von exklusiven Lieferanten und solche mit lokalem Bezug, etwa Lebkuchen aus Waldsassen.

100 verschiedene Sorten Pralinen und Trüffel

Den größten Teil seines Umsatzes erwirtschaftet Pelz allerdings mit Pralinen und Schokoladen aus seiner eigenen Manufaktur. Vier bis zehn Mitarbeiter fertigen und verpacken in der Esther Confiserie nahezu 100 verschiedene Sorten Pralinen für die Theke. „Ein Schwerpunkt liegt auf unseren Verpackungen", erklärt Pelz. Für jeden saisonalen Anlass, für Geburtstage oder Jubiläen bietet er verschieden gefüllte Schachteln in unterschiedlichen Größen an. „Pralinen ohne Alkohol sind ein großes Thema, hier weiten wir das Portfolio aus. Insbesondere unsere fertigen Mischungen gibt es jetzt auch ohne Alkohol", sagt der Firmenchef, der seine Spezialitäten in den eigenen Läden, im Online-Shop und über den Fachhandel deutschlandweit verkauft. Der Bestseller ist der Biertrüffel, immerhin ist Kulmbach die heimliche Hauptstadt des Bieres. In der Weihnachtszeit macht der Lebkuchen Trüffel das Rennen. Doch auch die Sorten Gin-, Whisky- und Waldmeister Trüffel zählen zu den Highlights. An neuen Rezepturen tüftelt Pelz zusammen mit seinem Team. Ansonsten findet der Lebensmitteltechniker nur noch selten die Zeit, selber in der Manufaktur zu stehen, zu viel Aufmerksamkeit erfordern Bestellung und Verwaltungstätigkeiten: „Ich bin stolz auf mein kreatives Team. Meine hauptsächliche Verantwortung liegt darin, die Zahlen im Blick zu haben und die Confiserie mitsamt den beiden Läden zukunftsfähig aufzustellen. Ich muss das Geschäft vorantreiben und meine Vision für die nächsten Jahre umsetzen." ◆

www.esther-genusswelt.de
www.sg-network.org/suesserstern

Der Weg in eine bessere Zukunft

Um die Farm zu erhalten, beschlossen Maria Grajales und Andreas Tischendorf, Kaffeebauern in Kolumbien zu werden. Sie sind zugleich Farmer sowie Ex- und Importeur von Kaffee und Kakao, mit dem Ziel, mehr Wertschöpfung am Ursprung zu generieren.

Eine Brücke bauen, eine Brücke über die landwirtschaftliche Produkte von Kolumbien nach Europa kommen, wollten Maria Mercedes Grajales und Andreas Tischendorf als sie die G&T Trading GmbH gegründet haben. Ihr Ziel: ihren eigenen kolumbianischen Kaffee mit weiteren landwirtschaftlichen Produkten anderer Farmer nach Europa bringen, ganz ohne Zwischenhändler.

Die Anfänge reichen mehr als 100 Jahre zurück. Maria Grajales ist in fünfter Generation Kaffeebäuerin, schon ihre Ur-Ur-Großeltern haben in Armenia in Kolumbien Kaffee angebaut. Und sie ist Unternehmerin. Zusammen mit ihrem Mann, Andreas Tischendorf, hat sie die Rohkaffeemarke „Col-Spirit" lanciert. So kontrollieren die beiden als Bauern und Händler die gesamte Wertschöpfungskette von der Pflanze bis zum Verarbeiter. „Wir sehen uns in erster Linie als Kaffeefarmer der Finca La Cristalina, erst in zweiter Linie sind wir Exporteur und Händler. 2016 konnten wir uns mit unserer Farm durch den direkten Kontakt zu Kaffeeröstern von den Marktpreisen lösen. Seitdem transportieren wir für mehr als 150 Farmerfamilien, die durchschnittlich 3,5 Hektar bewirtschaften, Kaffee nach Europa", sagt Tischendorf, der als CEO Vertrieb sowie Logistik und Lagerung in Europa verantwortet. COO Grajales betreut das operative Geschäft. Mit ihren Kaffees beliefern sie Manufakturen wie Alrighty Coffee, Baristi für internationale Wettbewerbe und auch große Anbieter wie das Dallmayr Delikatessenhaus.

Die Firma ist klein, die Atmosphäre familiär, das Team umfasst sieben Mitarbeiter. „David Galeano, unser erster Mitarbeiter, hat schon als Schüler bei uns ausgeholfen. Mittlerweile hat er sein Agrarstudium abgeschlossen und ist Q-Grader. Zudem arbeiten Rafael (Country Manager) und Tatiana Jaramillo, bei uns. Tatiana verantwortet das Marketing und Produktmanagement", so Tischendorf. In Deutschland sind zwei Mitarbeiter für ihn tätig.

In Armenia ist Kaffee ein wichtiges Wirtschaftsgut. Ein Problem sind die Monokulturen, die damit verbundene Abhängigkeit vom Marktpreis und deren Anfälligkeit für Schädlinge. Deshalb entstand die Idee, die Farmer zu motivieren, zusätzlich Kakao anzubauen und weitere Agrarprodukte unter der Dachmarke „Col-Spirit" zu vermarkten. „Wir wollen ihnen Möglichkeiten eröffnen, in ihrer Heimat zu bleiben. Meine Generation würdigt nicht den Reichtum, den unser fruchtbares Land bietet. Für sie ist die Landwirtschaft finanziell unattraktiv", weiß Grajales. Sie muss Überzeugungsarbeit leisten, doch es zeigen sich Erfolge: „Insbesondere Frauen im Alter von 25–40 Jahren arbeiten mit dem Kakao. Viele Männer verlassen die Dörfer, gehen zum Militär, schließen sich den Guerillas an. Die Frauen bleiben. Findet eine bessere Zukunft mithilfe eines weiteren landwirtschaftlichen Produkts, haben wir ihnen gesagt." Mittlerweile ex- und importiert Col-Spirit von 20–25 Farmerinnen Kakaobohnen und -produkte wie Kakaonibs oder -butter und verkauft diese in Großgebinden unter der Marke „Olmekakao" an Manufakturen und die Industrie. Zusätzliches Einkommen bieten Produkte der Marke „Fruit horizon": ein Früchtetee, dessen überbrühte Früchte quasi „zur Zweitnutzung" Müslis bereichern, sowie Konfitüre in sieben Sorten. Doch der Fokus liegt auf dem Kakao: „Wir hoffen, dass wir bald auch Kakaofarmer sein können und nicht nur Ex-/Importeur. Mit dieser Lieferkette können wir schnell individuelle Kundenwünsche bedienen, Entwicklungen vorantreiben und letztendlich Produkte auf den Markt bringen, die zu 100 Prozent transparent sind", so Tischendorf. ◆

www.col-spirit.com

Maria Mercedes Grajales liebt die Vielfalt ihrer Heimat

Ganz neu: sieben Konfitüren unter der Marke Fruit horizon

Ein kleines Team: (v. li) Maria Mercedes Grajales, Rafael Jaramillo, Andreas Tischendorf, Tatiana Jaramillo und David Galeano

Know-how und Perfektion vom Baum zur Schokolade

Zusätzlich zu seiner Bio-Plantage pflegt Luis Leon einen wilden Waldgarten, in dem viele verschiedene Kakaosorten wachsen

Craft-Tree-to-Bar, das ist Kuná, die Marke von Luis Leon und Maria Fernanda Andrade. Da der Kakao direkt neben der Manufaktur reift, fermentiert und trocknet, vergehen nur wenige Wochen von der Ernte bis zur fertigen Schokolade.

Kaum hat man die Farm betreten, ist man von Kakao umgeben – von Bäumen, Früchten und Bohnen, die dort reifen, fermentieren, trocknen und direkt vor Ort zu Schokolade verarbeitet werden. Acht Sorten Tafelschokolade, die er direkt in Ecuador produziert, bietet Luis Leon unter seiner Marke Kuná an. Auf 30 Hektar Land hat er Kakaobäume gepflanzt – vier Sorten Arriba Nacional in Bioqualität. Seit 2017 fertigt er daraus fünf Varianten seiner Schokoladen. Dazu gesellen sich drei sortenreine Schokoladen, die er seit 2012 aus Nacional aus der Amazonasregion von der Asociación Wiñak sowie aus Rio Verde, Esmeraldas, produziert.

Die Verpackungen für die 60-g-Schokoladen werden aus Zuckerrohrfasern vor Ort gefertigt. Die Zeichnungen darauf stammen von Künstlern aus Ecuador und Kolumbien. Das Verpacken erfolgt in der Manufaktur zu einem großen Teil in Handarbeit. Gefertigt und verpackt wird nach Auftragseingang, geerntet wird kontinuierlich. „Wir ernten 50 Wochen im Jahr, von einem guten Baum rund 100 Früchte", sagt der Unternehmer stolz. Das sorgfältige Pruning – das Ausästen – steigert die Erträge und ermöglicht ihm, die Ernteperioden zu steuern.

Biodiversität
bewahrt die Balance der Natur und
verleiht dem Kakao
ein wundervolles Aroma

Die Früchte seiner Arbeit sind rund 18 Tonnen getrocknete Kakaobohnen: Sofort nach der Ernte werden die Schoten geöffnet, und die Bohnen werden in Fermentationsboxen gefüllt. „Das gleichmäßige Fermentieren aller Kakaobohnen ist sehr wichtig. Wir haben viel ausprobiert, uns externe Berater gesucht und die für unsere Region perfekte Methode entwickelt", verrät er und verteilt die prallen, fermentierten Bohnen auf dem Trockenbett. Dort trocknen sie bis auf rund 7 Prozent Restfeuchte, jede Bohne wiegt noch 1,5–1,6 Gramm. Das ist nicht selbstverständlich: Nur wenige Kilometer entfernt, in einem der Hauptkakaoanbaugebiete Ecuadors, wo der tagesaktuelle Kakaopreis unterteilt nach Nacional und CCN an den Lagerhäusern steht, trocknet der Kakao am Straßenrand und in Hinterhöfen auf der Erde und wartet auf Käufer.

Bei Kuná, wo der Kakao luftig auf Maschendrahtbetten trocknet, vergehen etwa zwei Wochen von der Ernte bis zur Verarbeitung. In 70-kg-Steinwalzen-Melangeuren wird die Kakaomasse bis zum gewünschten Feinheitsgrad verarbeitet. Je nach Sorte ruhen die Schokoladen unterschiedlich lange, bevor sie zu Tafeln gegossen werden. Aus seinen Bohnen fertigt Luis Leon zudem Kakaopulver und -butter, allergenfreie, vegane Kuvertüren und rohe Kakaomasse für Weiterverarbeiter.

Aus mindestens 71 Prozent Kakao bestehen die Schokoladen von Kuná. In ihnen spiegeln sich die Aromen des jeweiligen Terroirs und das Typische des Nacional wider: Sie schmecken weich, nussig, kräftig aromatisch nach Kakao, ohne bitter zu sein, und fruchtig, aber keinesfalls sauer. Auch sind sie frei von Allergenen wie Nüssen und Schalenfrüchten, Milch, Soja und Gluten. Zusätzlich zu den puren Tafeln 71%

Luis Leon ist stolz auf seine Plantage, auf der er vier Sorten Arriba Nacional biologisch kultiviert. Auch Bienenstöcke hat er dort aufgestellt. Als Hersteller einer Premium-Schokolade fermentiert er mit viel Sorgfalt (Mitte). Kakaobäume blühen und tragen zur gleichen Zeit Früchte, denen man quasi beim Wachsen zusehen kann.

Napo Amazonas, 82% Esmeraldas Rio Verde und 100% Esmeraldas Rio Verde fertigt Kuná die Sorten Vanilla, Cardamom Salt, Physalis Salt, Coffee Nibs und Raw Nibs Atacama Salt. Vertriebspartner im Raum D-A-CH ist der niederländische Importeur ClearChox.

Dass der studierte Architekt und seine Frau einmal Kakao anbauen würden, war nicht vorgezeichnet. Luis Leon erzählt: „Ich besuchte einen Kongress über Holz- und Kakaoanbau, da ich die Idee hatte, nachhaltiges Teakholz anzubauen. Am Ende gab es eine Verkostung mit Maricel Presilla, Autorin und Mitgründerin der International Chocolate Awards. Dies war die Bestätigung für alles, was ich entdeckt hatte: Ich würde feinen Kakao anbauen und ihn den Schokoladenherstellern anbieten, die etwas ganz Besonderes suchen." Für das Paar untrennbar damit verbunden ist die Biodiversität. Luis betont: „Dadurch verändert sich die gesamte Natur. Bienenvölker und Schmetterlinge siedeln sich an, Hasen und andere Tiere finden auf der Plantage Lebensraum und nicht zuletzt schlägt sich das wundervolle Aroma der anderen Früchte im Kakao nieder." Ölpalmen und Teakbäume beschatten den Kakao von Kuná.

In zwei Waldgärten, die wie verwunschene Paradiese anmuten und die er mit einem Wall aus Sträuchern und Bäumen vor unerwünschtem Pollenflug schützt, wachsen alte Kakao-Raritäten. „Viele bezweifelten, dass Sorten, die beispielsweise im Oriente wachsen, also in der Amazonasregion im Osten Ecuadors, hier in der Provinz Los Rios gedeihen", berichtet der Kakaofarmer. „Einer unserer Blancos stammt von wilden Bäumen aus dem Amazonaswald. Die erste Charge dieser Bohnen (2,6 kg) verarbeiten wir gerade zu Schokoladen. Wir haben noch mindestens zwei weitere Blanco-Sorten, die uns Bauern im Amazonasgebiet als „Souvenir" geschenkt haben. Das Gleiche gilt für die Nacional von ‚El Porvenir', von der wir nur wenige Bäume haben. Wir haben sie bereits getestet, sie hat einen sehr angenehmen und tief nussigen Geschmack", sagt er. „Wir erleben hier eine sehr aufregende Zeit, in der wir entdecken, wie unterschiedlich Kakaos aus einem Anbaugebiet schmecken können. All diese Prozesse benötigen Zeit und viel Geduld, weil wir zuerst Bäume brauchen, an denen ausreichend Kakao wächst, um eine anständige Fermentation zu erreichen. Zurzeit ernten wir die Früchte unserer Arbeit. Und auch wenn es Rückschläge gibt, entdecken wir immer wieder neue Sorten mit umwerfendem Geschmack." ◆

www.clearchox.com

Mit einer Praline zum Erfolg

Bei Marx Schokoladen dreht sich fast alles um eine handgerollte Trüffelpraline namens Lebkugel.

Die von seinem Sohn Philipp von Hand gerollten Trüffelpralinen überzieht Wolfgang Marx seit jeher von Hand mit Schokolade.

Dreh- und Angelpunkt seiner Praline ist der Elisenlebkuchen, mit ihm fing alles an. Vor 15 Jahren fertigte Wolfgang Marx für den Nürnberger Lebkuchenmarkt Schokoladen. Und weil er reichlich Ganache zubereitet hatte, rollte er daraus auch Trüffel. „Auf dem Markt wurden meine Lebkugeln geboren", sagt er. Das Rezept ist simpel: Vollmilchkuvertüre, Gewürze, Sahne und Elisenlebkuchen bilden eine feste Ganache, die er mit dunkler Schokolade umhüllt. 14,5 Gramm Füllung, mit 3,5–5,5 Gramm Kuvertüre überzogen.

Gearbeitet wird bei Marx Schokolade per Hand. Ausschließlich. Nur das Portionieren der Ganache übernimmt eine Maschine. Sie formt Ellipsen, die Philipp Marx zu Kugeln rollt. Für das zweimalige Ummanteln mit Schokolade ist Vater Wolfgang zuständig. Dafür stehen fünf Temperiergeräte von Selmi in der Manufaktur – für jede Kuvertüre ein Gerät. Er überzieht mit weißer, dunkler, Vollmilch-, Orangen- und bald auch Erdbeerkuvertüre. Im Lauf der Jahre hat er zudem Ganaches mit Rotwein, dunkler Schokolade und getrockneten Kirschen sowie mit Lebkuchengeist entwickelt, 25 Prozent Nürnberger Elisenlebkuchen sind natürlich immer drin, in jeder Lebkugel.

Für die Vielfalt – insbesondere weil Lebkuchen in Deutschland ein Saisonprodukt sind – hat Marx sein Pralinensortiment ausgebaut. „Ich bleibe nicht stehen. Ich will weiterlaufen, habe viele Ideen", sagt er. Stolz ist er auf seine Yuzu-Praline, eine aromatisch-erfrischend schmeckende Ganache, umhüllt mit roter Fruchtkuvertüre. „Die Süße in den Pralinen kommt von der verwendeten Kuvertüre und von dem Fruchtpüree", betont er.

„Der patentierte Markenname **Lebkugel** ist gigantomanisch", so Marx

Lebkugel ist ein eingängiger Name. Doch genau dies sorgte anfangs für Probleme. Auf Anraten eines Freundes ließ Marx den klingenden Namen seiner Pralinen patentrechtlich schützen – und erkannte schon bald, wie wichtig dies war. Große Player am Markt hatten Interesse an dem Namen, wollten Marx die Rechte abkaufen, doch er blieb standhaft. „Der Name Lebkugel ist gigantomanisch. Darauf verzichte ich doch nicht", betont er heute noch. „Ich habe einige andere, tolle Pralinen entwickelt, doch kein anderes Produkt kann schaffen, was dieser Name macht." Es sei der Name, weswegen die Menschen auf dem Nürnberger Christkindlmarkt in großen Mengen zugreifen. Am Tag der Eröffnung liegen 9.000 Lebkugeln in der Auslage des 8 Meter langen Stands. Verkauft werden die Pralinen stückweise. „Unser Stand am Christkindlmarkt ist überwältigend", schwärmt Marx. Zwei Monate arbeitet er gemeinsam mit seinem Sohn Philipp für diesen Erfolg, 15 Stunden jeden Tag. Denn die Lebkugeln müssen frisch sein. Auf Vorrat produzieren kann und möchte er nicht, obwohl er zehn Wochen Haltbarkeit gewährleisten kann. Doch nicht nur die Besucher des Weihnachtsmarkts greifen bei den handgerollten Lebkugeln und Pralinen gerne zu. „Die Lebkugel hat es auf alle Kontinente geschafft", betont der Unternehmer. Ihre Reise über die Weltmeere tritt sie insbesondere als Werbegeschenk in gebrandeten Holzkisten an.

2017 eröffneten Sohn und Vater, einen Laden in dem es zusätzlich Eiscreme gibt. Die Eisherstellung ist die alleinige Domäne von Philipp Marx. Sein handwerkliches Eis hat einen geringen Lufteinschlag. Natürlich gibt es bei ihm Lebkugel-Eis, aber das ist nur eine Sorte unter vielen. Verführerisch ist sein Schokoladensorbet mit dunkler Kuvertüre oder die Sorte Walderdbeere. Die Kuvertüren bezieht Marx Schokoladen von Chocovic, Callebaut und Valrhona, deren Fruchtkuvertüren Farbe ins Sortiment bringen.

Mit den Kuvertüren überzieht er auch seine Dragees, die von der gebrannten Mandel inspiriert sind. Aktuell bietet Marx gebrannte Schokomandeln und -macadamias an. Zu Ostern gibt es Mandeln mit Fruchtkuvertüren, die an bunte Ostereier erinnern. Auf das Überziehen mit Schellack verzichtet er. Am liebsten hätte er einen zweiten Stand auf dem Christkindlmarkt, nur für seine Dragees, „denn neben den Lebkugeln gehen sie unter", so Marx. Doch auch wenn es damit nicht klappt, zeigt sich der gelernte Koch und Genussmensch gelassen. Er sagt: „Was will ich mehr? Ich habe was erreichen dürfen, was noch da ist, wenn ich nicht mehr da bin." ◆

www.lebkugeln.de

ESTHER CONFISERIE

Perfekt zum Verschenken

Seit fast 35 Jahren gibt es die Esther Confiserie mit zwei Läden in Kulmbach und Coburg. Knapp 100 Sorten frische Pralinen sind ihr Markenzeichen, darunter einige saisonale Sorten. Inhaber Peter-Alexander Pelz verkauft seine Pralinen direkt an den Endverbraucher und an den Fachhandel. „Wir bieten unsere beliebtesten Pralinen lose und sortenrein in schönen Verpackungen an. Auch haben wir saisonale Verpackungen entworfen, beispielsweise zum Valentins- oder Muttertag, die wir mit Pralinen mit oder ohne Alkohol füllen", betont er. Zu seinen Winterhighlights gehört der Lebkuchen Trüffel mit Vollmilchschokolade und feinen Noten von Spekulatius und Gewürzen wie Zimt und Koriander, im Sommer zählen der Caipirinha- und Mojito-Trüffel zu den Kundenlieblingen. Es gibt sie ab Mai solange der Vorrat reicht. „In Coburg findet im Sommer das größte Samba-Festival außerhalb Brasiliens statt, das hat uns auf die Idee gebracht", erklärt Pelz.

www.esther-genusswelt.de

LINDT & SPRÜNGLI

Zu Weihnachten natürliche Geschenkverpackungen

Mit der Natur Edition greift Lindt & Sprüngli den Trend zu Verpackungen im natürlichen Stil auf, mit weihnachtlichen Farben und filigranen Details.

Die Adventszeit hält viele Anlässe für kleine Aufmerksamkeiten bereit: von der Einladung zum Abendessen bis zum Geschenk für einen guten Freund oder einen weihnachtlichen Gruß für den Nachbarn. Lindt & Sprüngli bietet für jeden Anlass eine köstliche Option und greift nun mit der neuen Natur Edition einen aktuellen Trend auf: liebevolle Geschenkverpackungen im natürlichen Stil – mit weihnachtlichen Farben und filigranen Details, inspiriert von naturbelassenen Materialien. Durch den Fokus auf Vermeidung von Plastik und den Einsatz von nachhaltigeren Materialien erhält die Geschenkedition ihren besonderen Charakter. Der köstlich gefüllte Adventskalender und die feinen Pralinés werden nun in ungebleichtem Karton verpackt, während die dekorativen Lindt Mini Kugeln in einem recycelbaren Papierbeutel mit hochwertiger, matter Oberfläche angeboten werden. Der festliche Look wird mit Schleifen aus Lyocell noch umweltfreundlicher.

Die Neuheiten in natürlicher Optik unterstreichen die Initiative von Lindt & Sprüngli, innovative Verpackungsmöglichkeiten zu fördern, und erstrahlen im modernen und zeitgemäßen Design. Die Natur Edition umfasst unterschiedliche Formate – von Adventskalendern über Pralinés und Taschen bis zu Beuteln und Geschenkeköchern.

www.lindt.de

Anzeige

INventio Verpackungen GmbH

Stretchfolien aus 100 % CO_2 neutralem Rohstoff

- Reduzierung des CO_2 Fußabdrucks
- Ressourcenschonend
- Umweltschonend
- Materialsparend
- ISCC zertifiziert

Mit jedem Kilogramm unserer Stretchfolie sparen Sie direkt 2,3 kg CO_2

CARBON NEUTRAL

So erreichen Sie uns:
Friedenstraße 8
70806 Kornwestheim
Tel.: +49 7154 8040 701
Fax: +49 7154 8040 702
www.inventio-verpackungen.de

Vielfalt für jede Saison

Süßwaren Albrecht hat saisonale Spezialitäten, die begeistern – von Schokoladen- und Marzipanherzen über kandierte Rosenblütenblätter und Fruchtmark in verschiedenen Formen bis hin zu Marrons Glaces und Elisenlebkuchen.

Das Schöne an unserer Branche ist, dass die Süßware eine Vielfalt individueller Artikel für jede Saison bietet", sagt der Großhändler Christian Albrecht, der mit seinem Unternehmen Best Sweets die Fachhändler betreut. Das saisonale Jahr beginne mit dem Valentinstag. „Herzen in allen Größen, ob als Schokoladenhohlkörper in verschiedenen Farben stanioliert oder gefüllte Pralinenherzen, dragierte Schokoladenherzen, sowie kandierte Rosenblüten dürfen an diesem Tag nicht fehlen", weiß er.

„Ostern ist der zweite saisonale Höhepunkt für die süße Branche", so der Fachmann. Hasen in allen Formen und Größen sowie Ostereier bestimmen das Bild in den Auslagen der Geschäfte. Ob bunt stanioliert oder liebevoll von Hand geschminkt. Aus guter Schokolade gegossen sind Hasen im Fachhandel die Stars im Frühling. Aber auch Klassiker wie Fondant-Dottereier, Fruchtmark-, Geleeartikel und rote Zuckerhasen werden gerne in die Nester gelegt.

Anlässlich ihres Ehrentags werden die Mütter und Väter ebenfalls mit Herzen, Rosen aus Schokolade oder Marzipan verwöhnt. Sobald die Ferienzeit beginnt und Touristen die Urlaubsregionen und Städte Deutschlands besuchen, stehen aus jeder Region oder Stadt individuell gefertigte Souvenir- und Geschenkartikel zur Verfügung. Schokoladenfafeln in hochwertigen Faltschachteln, individuell designt, aber auch Lebkuchenherzen, Nougat-Busserl und vieles mehr ziehen die Besucher in die Läden. Fast nahtlos geht der Sommer in den Herbst über und das touristische Sortiment weicht Leckereien wie Marzipan-Kartoffeln, Schokoladen-Igeln mit unterschiedlichen Füllungen, Marrons Glaces, den ersten Elisenlebkuchen, Kürbissen und Gespenstern aus Schokolade oder Marzipan zu Halloween.

Lebkuchen läuten die Weihnachtssaison ein

Das absolute Saison-Highlight der süßen Branche ist Weihnachten. Zu keiner anderen Saison ist die Produktauswahl so umfangreich und keine andere Saison zieht sich so lange hin wie die (Vor-)Weihnachtszeit. Elisenlebkuchen und Weihnachtsgebäck werden bereits ab September angeboten, es folgen Adventskalender mit unterschiedlichen Füllungen, vom Klassiker mit Schokoladentäfelchen oder -figuren, Pralinen und Trüffel, Nougat de Montélimar, Becks Cocoa Adventskalender mit zwölf verschiedenen Trinkschokoladen oder von Smith & Sinclair ein Eat Your Drink Adventskalender, gefüllt mit alkoholhaltigen Fruchtgelees. Die Auswahl an Weihnachtsmännern, Rentieren, Tannenbäumen und Engeln aus Schokolade oder Marzipan in allen Formen Farben und Größen ist überwältigend. Das Angebot umfasst spezielle Weihnachts-Schokoladen mit verschiedenen Füllungen, die teilweise sogar postversandfähig sind. Für die Pralinentheken stehen unzählige Weihnachtspralinen, CupCakes, Fruchtmark mit 50 Prozent Fruchtsaftgehalt sowie Fondant-Ringe und -Sterne mit oder ohne Schokolade zur Verfügung. Für den Weihnachtsbaum gibt es unterschiedlichen Baumbehang, der Klassiker sind Kugeln mit Goldflitter und Faden. „Den Abschluss der süßen Saison-Highlights bildet Silvester mit Glücksbringern aus Marzipan und Schokolade. Schweinchen, Pilze und Hufeisen dürften die beliebtesten Glückssymbole sein", sagt Albrecht und weißt darauf hin, dass man bei ihm alle aufgeführten Produkte und vieles mehr findet. ◆

www.best-sweets.de

CONFISERIE HEILEMANN

Genussvolle Seelenwärmer

An den Erfolg der Heilemann Sommertafeln anknüpfend, stellt das Unternehmen für den Herbst drei sinnliche Schokoladen-Kreationen vor. Mit den originellen Geschmacksbildern Zitrone-Ingwer, Orange-Feige und fruchtiger Zimt-Pflaume in Edelvollmilch trifft der Schokoladenhersteller den aktuellen Genusstrend. Das Zusammenspiel feiner Komponenten macht diese Limited Edition zu einer besonderen Spezialität für die kühleren Tage im Jahr. Die neuen Sorten sind geschmacksintensiv und versprechen echte Genussmomente – eingekuschelt auf der Couch mit einer Tasse Tee oder Kaffee. Die Confiserie Heilemann ist mit ihrer Schokoladenvielfalt sehr breit aufgestellt, die Limited Edition für den Herbst sowie neue Themenpackungen aus Schokoladen für jeden Anlass bringen Spannung und Genuss ins Schokoladenregal.

www.heilemann.de

WILDBACH SCHOKOLADE

Fruchtige Schokoladen

Wildbach Schokolade stellt frisch-fruchtige Schokoladen vor, die sich für den Genuss im Sommer anbieten. Insbesondere die Yoghuladen sind leicht gekühlt oder eiskalt genossen perfekt für die warme Jahreszeit. Zu den weißen Yoghuladen in den drei Sorten Lime Crisp, Orange Crisp und Strawberry Crisp gesellen sich fruchtige dunkle Sorten wie Mangotraum und Saures Früchtchen oder die Tropische Verführung, weiße Schokolade 36% mit Mango, Banane und Orange.

www.wildbach-schokolade.de

Anzeige

Genussmomente schenken und teilen

Saisonale Produkte von Wagner Pralinen sind eine Freude für den Gaumen und eignen sich hervorragend als Geschenk. Die Kreationen für Valentin, Muttertag, Ostern und Weihnachten bereichern die festlichen Momente des Jahres.

Traditionelle Rezepturen und innovative Produktideen sind Grundlage der Kunstwerke aus Schokolade der Wagner Pralinen Manufaktur. Seit 1891 fertigen die erfahrenen Chocolatiers in Handarbeit mit Liebe zum Detail die Spezialitäten. Für den Valentinstag finden sich bei der Wagner Pralinen GmbH & Co. KG zahlreiche in Handarbeit hergestellte Produkte, die speziell für diesen Tag kreiert wurden. „Mit verführerischen Herzpralinen, deren zartschmelzende Schokolade die Sinne betört, bieten wir für unsere Handelspartner ein Sortiment, welches jeder Kunde begeistert an die Liebsten verschenken wird", sagt Vertriebsleiter Christian Wager. Ein Klassiker sind die feinen Marzipanherzen mit romantischen Botschaften. Jedes Herz sei ein Unikat. Ergänzt wird das Sortiment durch liebevoll gestaltete Pralinenpackungen.

Bunte Freude zum Osterfest

Die Osterzeit ist nicht nur ein Fest der Frühlingsblüten und bunten Ostereier, sondern auch ein Fest der süßen Leckereien. Bei Wagner Pralinen gibt es zahlreiche Osterspezialitäten, allen voran die Vielfalt von über 30 verschiedenen Ostereiern. Das Sortiment reicht von kleinen, einzeln verpackten bis hin zu großen, kunstvoll verzierten Schokoladeneiern. Die köstlichen Trüffel- und Pralineneier sind in verschiedenen Größen und Geschmacksrichtungen erhältlich.

Die Schokoladeneier mit leckeren Füllungen aus Nougat, Karamell oder fruchtigen Cremes bieten dem Gaumen eine zusätzliche Geschmacksexplosion. Alle frühlingshaft-bunten Wickler sind klar gekennzeichnet. Ob mit Zartbitter-, Vollmilch- oder Weißer Schokolade – jeder findet seinen Liebling. Doch damit nicht genug: Der Familienbetrieb bietet auch handgefertigte und handdekorierte Pralinen in Ostereiform für die Verkaufstheke. Eine Vielfalt, die verzaubert.

Der Advent ist die Zeit der Vorfreude, der Besinnung und des gemeinsamen Genießens. Was gibt es Schöneres, als jeden Tag ein Türchen zu öffnen und sich von köstlicher Schokolade und feinen Pralinen überraschen zu lassen? Wagner Pralinen fertigt eine große Auswahl an Weihnachtskalendern, die mit feinen Pralinen und anderen Leckereien gefüllt sind. Die Kalender bieten eine süße Überraschung für jeden Tag und sorgen zugleich für eine festliche Atmosphäre und Vorfreude auf Weihnachten. Ob für Kinder oder Erwachsene, Adventskalender gibt es für jeden Geschmack. Hinter jedem Türchen verbergen sich kleine Kunstwerke aus Schokolade, die auf der Zunge zergehen und das Warten auf Weihnachten versüßen. Auf Kundenwunsch können Adventskalender auch mit einem eigens ausgesuchten Motiv produziert werden.

Funkelnde Genüsse für die Weihnachtszeit

Zu Weihnachten dürfen Pralinensterne nicht fehlen. Diese kleinen Kunstwerke aus feinster Schokolade, verziert mit funkelnden Zuckerguss oder glänzenden Streuseln, sind ein Genuss für die Sinne. Die Pralinensterne sind in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich und bieten Füllungen wie Nougat, Marzipan, flüssigen Eierlikör oder fruchtige Aromen. Jeder Bissen ist ein kleines Geschmackserlebnis, das den Gaumen verzaubert. Die handwerkliche Kunstfertigkeit und die sorgfältig ausgewählten Zutaten machen die Pralinensterne zu einem Highlight in jeder Pralinentheke und natürlich auch auf jedem weihnachtlichen Plätzchenteller.

Die Wagner Pralinen Manufaktur bietet das ganze Jahr über besondere Genüsse für saisonale Anlässe. Egal ob Valentin, Ostern oder Weihnachten – hier findet man hochwertige Produkte, die mit viel Liebe zum Detail hergestellt werden. Die Qualität der sorgfältig ausgewählten Zutaten ist die Basis, um einzigartige Geschmackserlebnisse zu kreieren. Die handwerkliche Kunstfertigkeit und das Streben nach Perfektion machen jedes Produkt zu einem kleinen Meisterwerk. Die Vielfalt an Aromen, Formen und Verzierungen bietet für jeden Anlass und Geschmack ein passendes Unikat. ◆
www.wagner-pralinen.de

Unverzichtbar im Advent

Saftig und weich sind die Feinsten Elisenlebkuchen aus Dornauers Lebküchnerei und Chocolaterie. Thomas Dornauer fertigt sie in seiner Backstube ebenso wie seine beliebten Dürer Kugeln, deren neue Verpackung den Blick auf sich zieht.

Ein Rezept für Dornauers Feinste Elisenlebkuchen sucht man vergeblich, denn Firmenchef Thomas Dornauer hat die Gewichtung der einzelnen Zutaten, die Ruhe- und Backzeiten der Lebkuchen nirgendwo notiert. Sämtliches Wissen existiert nur in seinem Kopf. „Vielleicht weiß unser Sohn Leonardo das Rezept, er war bis zu seinem Studium der Lebensmitteltechnologie Konditorgeselle bei uns", sagt der Lebküchner. Doch sicher ist er sich nicht. Dornauers Feinste Elisenlebkuchen gibt es in der Originalgröße, als Mini- und als Riesenversion. Und so, wie es drei Größen gibt, es auch drei Varianten: glasiert, schokoliert und natur. Mehr braucht es nicht, denn Lebkuchen sind Tradition, auf fancy Zutaten verzichtet Dornauer gerne. Wo er seine Phantasie auslebt, ist die Welt der Schokoladen und Pralinen.

Die Dürer Kugeln sind ein Produkt dieser Kreativität. Die Pralinen mit Ölsamen, Orangenschalen, Honig und Gewürzen sind legendär. Es gibt sie in den Sorten Whiskey und Rum. Der Alkohol dient der Konservierung. Ganz neu ist die auffällige Verpackung – eine Hommage an den berühmten Nürnberger Maler. Das Design der Verpackung haben Bettina und Thomas Dornauer entworfen. Sebastian Echtner, Klotz Verpackungen, hat die gestanzten Schachteln gefertigt. Es ist unübersehbar, wem die Dürer Kugeln gewidmet sind: „Unsere Pralinen enthalten Zutaten wie Gewürze und Honig, die es schon damals in Nürnberg gab. Wir sind uns sicher, dass sie den Geschmack von Dürer getroffen hätten", sagt Dornauer. ◆
www.dornauers.de

CONFISERIE DU ROY RENÉ

Pistaziengebäck

Im Rahmen des Innovationswettbewerbs „French Innovation Corner" auf der ISM stellten die Aussteller des Frankreich-Pavillons neue Produkte in den Kategorien Zuckerwaren, Schokoladenwaren, Gebäck und Knabberartikel vor. Es wurden 13 Kriterien wie Innovationsgrad, Zutaten, Verpackung, Marketing und Geschmack bewertet. Gewinner in der Kategorie Gebäck sind die „Dômes aux pistache enrobés au chocolat blanc" der Confiserie du Roy René. Das in der Provence hergestellte knusprige, mürbe Pistaziengebäck ist umhüllt mit weißer Schokolade aus Madagaskar. Die kurze Zutatenliste, der Geschmack und die gelungene Kombination überzeugten die Jury. Das Bekenntnis zur Regionalität unterstreicht der Feingebäckhersteller Roy René, indem er das Weizenmehl von der benachbarten Mühle Pichard bezieht.
www.calisson.com/imv-spezialitaeten.de

FESEY

Wie bunte Brillanten

Die in buntes Stanniol verpackten Hasen und Weihachtsmänner sind ein Blickfang in der Saison. Nun hat Fesey das Sortiment erweitert und auf der ISM in Köln seine neuen Brillanthasen und -herzen vorgestellt. Eingewickelt sind die Figuren in buntes Stanniol, das in vielen verschiedenen Farben verfügbar ist. Der besondere Effekt ergibt sich durch die geschliffene Optik der Hohlkörper. Die Brillanthasen sind 60 oder 125 Gramm schwer (11 bzw. 15 cm hoch). Das Brillantherz ist als 40-g-Herz verfügbar.
www.fesey.de

CHOBA CHOBA

Verführung pur mit Oswaldo, Elmer und Pasiona

Es kommt nicht oft vor, dass eine Kuvertüre den Namen eines Kakaobauern trägt. Und auch Firmen, die Kuvertüre verkaufen und die Bauern zugleich als Aktionäre direkt an Entscheidungen und am Gewinn beteiligen, sind nicht der Standard. Bei Choba Choba gibt es beides. Vor acht Jahren haben Christoph Inauen und Eric Garnier zusammen mit 36 Kakaobauern aus dem peruanischen Amazonasgebiet Choba Choba gegründet. Seitdem liefern die Bauern ihre Kakaobohnen an den Schweizer Premiumhersteller Felchlin, der diese zu Kuvertüren verarbeitet. Mit einem erweiterten Kuvertürensortiment und dem Großhändler Hermann Ratzinger als Vertriebspartner startet Choba Choba ab September in Deutschland voll durch. Die Bio-Milchkuvertüre Pasiona 41%, eine harmonische Milchschokolade mit intensiven Karamel-, Marzipan- und Blütenhonig-Noten, eine 64%ige dunkle Schokolade mit Aromen von Himbeeren, Cranberries, Schwarztee und Pfeffer namens Elmer und der Klassiker im Portfolio, die 71%ige Oswaldo, eine intensive dunkle Schokolade mit Zitrus-, Cassis- und Schwarztee-Aromen bilden die Range. „Wir haben drei emblematische Bauern für unser Projekt ausgewählt: Oswaldo del Castillo, den Gründer von Choba Choba, der der allerersten Kuvertüre seinen Namen gab, Pasiona Caballero, Gründerin und Kakaobäuerin, die 2019 in die Schweiz reiste, um sich mit Chocolatiers und Confiseuren zu treffen. Und Elmer Ayala, der 2018 zu unserem Projekt gestoßen ist und der beeindruckendste Bauer von allen ist, was Engagement und harte Arbeit angeht. Er repräsentiert fast 10 Prozent der gesamten Kakaomenge, die wir in Huayabamba produzieren", erzählt Christoph Inauen. Der Namensfindungsprozess war partizipativ: Choba Choba hat die formale Zustimmung der gesamten Bauerngemeinschaft in Peru erhalten.

Bei Choba Choba tragen die Kuvertüren die Namen der Kakaobauern, die auch Aktionäre des Unternehmens sind

Franz Xaver Clement, Inhaber von Clement Chocolt in Bernried, hat Oswaldo del Castillo vor Jahren in München kennengelernt. Er sagt: „Die Kuvertüre Oswaldo haben wir schon ewig im Sortiment – als Tafelschokolade und als Sahnetrüffel, der ihren Namen trägt und wie sie schmeckt. Geschmacklich ist die Kuvertüre grandios. Auch die Elmer finde ich total interessant, damit werden wir ab Herbst ebenso arbeiten."
chobachoba.com/hermannratzinger.de

RAUSCH/QVISIONS

Qualitätsprüfung von Rohkakao mithilfe von KI

Der Schokoladenhersteller Rausch GmbH und die QVISIONS GmbH kooperieren hinsichtlich der digitalen Qualitätsprüfung von Rohkakao: Eine KI-gestützte Software erfasst mithilfe von Bildmaterial die Qualität des Rohkakaos und digitalisiert den Prozess der Qualitätskontrolle. Entstanden aus einer Idee im Hamburger Schokoladenmuseum, die Rohkakaoqualität mittels KI zu prüfen, wurde QVISIONS im August 2022 gegründet. Das Berliner StartUp arbeitet mit der Rausch-Kakaoexpertin und Biologin Dr. Christina Rohsius zusammen. Die Software kann Qualitätsmängel wie Insektenbefall oder Schimmel erkennen und den Fermentationsgrad über ein Farbschema bestimmen. Durch die digitale Erfassung können gesammelte Daten analysiert, Qualitätsverschlechterungen identifiziert und zurückverfolgt werden.
www.rausch.de

TAG DER SCHOKOLADE DES CDC

#Entdecke mehr … Vielfalt

Am 14. Oktober ist Tag der guten Schokolade des CdC. In diesem Jahr steht dieser Tag, mit dem zugleich die Schokoladensaison eingeläutet wird, unter dem Motto Vielfalt. Überraschen Sie Ihre Kunden und zeigen Sie ihnen, wie vielfältig die Welt der guten Schokoladen ist. Sagen Sie ihnen, dass in weltweit rund 50 Ländern Kakao angebaut wird von denen jeder anders schmeckt. Machen Sie sie neugierig auf die mehr als 25 Craft-Bean-to-Bar-Hersteller allein in Deutschland. Anlässlich dieses Tages erstellen wir, der CdC, wieder ein Video sowie Postkarten für Ihre Theke. Einzelheiten folgen per Mail an alle Mitglieder.

FAIRTRADE DEUTSCHLAND

Neuer Kakao-Standard

Die Aktualisierung des Kakao-Standards von Fairtrade ist ein wichtiger Schritt für Umwelt und Klima sowie für die Bewahrung der Menschenrechte im Kakaoanbau", sagt Claudia Brück, Vorständin von Fairtrade Deutschland. Auch hinsichtlich Rückverfolgbarkeit und existenzsichernder Einkommen ist der neue Standard strenger. Die Änderungen sollen in den nächsten zwei Jahren schrittweise in Kraft treten. Um gegen Entwaldung in kakaoproduzierenden Ländern vorzugehen, verlangt der Standard, dass Produzentenorganisationen Geodaten von ihren Anbaugebieten sammeln.

Pilotprojekt gegen Entwaldung initiiert

In Zusammarbeit mit Fairtrade Afrika und der gemeinnützigen Earthworm Foundation hat Fairtrade International ein Pilotprojekt gegen Entwaldung initiiert. „Die Ergebnisse des Geoprojekts, mit dem die Bauern nachweisen können, dass sie nicht entwalden, sind ermutigend", so Brück. Das Projekt habe den Bauern geholfen, den Walderhalt in Westafrika zu fördern. Hintergrund ist die EU-Verordnung zu entwaldungsfreien Lieferketten.

Mithilfe von Starling – ein von Airbus und der Earthworm Foundation entwickeltes Satellitenüberwachungssystem – werden im Rahmen des Projekts Daten zu Waldbestand und Entwaldung bei Fairtrade-Kooperativen in Ghana und der Elfenbeinküste erfasst und so die Gefährdung der Umwelt bewertet. Die Bekämpfung der Entwaldung in den Kakaolieferketten ist in den vergangenen Jahren sehr wichtig geworden, vor allem in Westafrika, wo der Primärwald in alarmierendem Tempo schrumpft. Die Ausweitung der Landwirtschaft, einschließlich des Kakaoanbaus, wurde als eine der Hauptursachen ausgemacht.

Höherer Absatz von Fairtrade-Kakao

Im Jahr 2022 stieg der Umsatz mit Fairtrade-Produkten um 11 Prozent auf 2,36 Mrd. Euro. „Die Fairtrade-Absätze sind wichtig für die Menschen vor Ort, denn fairer Handel stärkt die Widerstandsfähigkeit gegen Krisen", so Brück. Die Prämien-Einnahmen durch Absätze auf dem deutschen Markt nahmen um 10 Prozent auf 44 Mio. Euro zu. Positiv entwickelte sich auch fairer Kakao mit einem Plus von 4 Prozent auf 81.000 Tonnen. Zu den größten Herausforderungen für Fairtrade-Partner gehöre die Klimakrise. „Die Klimakrise ist akut. Anpassungsmaßnahmen sind mit massiven Kosten verbunden. Damit dürfen die Kleinbäuerinnen und -bauern nicht allein gelassen werden. Das EU-Lieferkettengesetz muss alle Akteure in die Pflicht nehmen, kostendeckende Preise zu zahlen", so Matthias Lehnert, Aufsichtsratsvorsitzender Fairtrade Deutschland. ◆
www.fairtrade-deutschland.de

LUKER CHOCOLATE

B Corp Zertifizierung erreicht

Der kolumbianische B2B-Schokoladenhersteller Luker Chocolate hat bei der Bewertung durch die Non-Profit-Organisation B Lab mit 92,8 Punkten bestanden und damit die Zertifizierung als B Corp erhalten. Luker Chocolate habe sich schon immer zur Aufgabe gemacht, Marken und Unternehmen bei der Entwicklung zweckorientierter Produkte zu unterstützen und das Wohlbefinden in der gesamten Kakao-Wertschöpfungskette zu fördern, so das Unternehmen. Der Beitritt zu B Corp war eine Möglichkeit, das langjährige Engagement von Luker für Nachhaltigkeit und die Nutzung der Wirtschaft als Kraft für das Gute zu zertifizieren, um dieses Engagement weiter zu fördern. Luker lässt zu, dass Informationen über die Leistung, gemessen an den B Lab-Standards, auf dem B Corp-Profil öffentlich zugänglich sind.
www.lukerchocolate.com

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

BARRY CALLEBAUT

Kick-off für WCM '24/25 und Top Chocolate Trends Report

Barry Callebaut verrät das Thema für den Zyklus der World Chocolate Masters '24/25 und stellt die Top-3-Trends im Confiseriebereich vor.

Das Thema für den Zyklus '24/25 der World Chocolate Masters (WCM) steht fest: Play! Es wird die nationalen Ausscheidungen 2024 und das Weltfinale 2025 des Wettbewerbs beherrschen. Zudem wird ab dem Zyklus '24/25 die Chocolate Academy™ zum Hauptpartner der WCM. Mit ihren weltweit 27 Schulungszentren hat sie ihre unverzichtbare Rolle beim Coaching und Training derjenigen, die an dieser spannenden Reise teilnehmen, unter Beweis gestellt. 80 Chocolate Academy™ Chefköche und mehr als 200 Chocolate Ambassadors geben beständig Einblicke in neue Techniken und Verbrauchertrends und bieten geschäftliche Unterstützung sowie Möglichkeiten für gemeinsame Kreationen. Die WCM geben Köchen und Chocolatiers eine Chance, ihre Talente im Rampenlicht zu zeigen. Ab sofort können alle Interessierten das Reglement des Wettbewerbs herunterladen.

Top Chocolate Trends Report 2023

Bewusster Genuss, Intensiver Genuss und Gesunder Genuss sind die Top-3-Trends im Confiseriebereich, veröffentlich im Top Chocolate Trends Report 2023 des Chocolate Academy™ Centers Köln, dem Weiterbildungszentrum von Barry Callebaut. Intensiver Genuss: Verbraucher, die Schokolade verzehren, suchen in erster Linie nach Vergnügen. Acht von zehn europäischen Verbrauchern geben an, dass Schokolade essen sie glücklich macht (Quelle: Barry Callebaut Qualtrics research, 2022). Sie suchen nach intensiven Genussmomenten, z. B. durch multisensorische Erlebnisse – Schokoladen, die durch unterschiedliche Texturen und Farben mehrere Sinne ansprechen – oder durch besonders reichhaltige und cremige Schokoladen. Verbraucher möchten durch den Schokoladengenuss ihrem Alltag entfliehen, sich geistig auf eine Reise begeben. Bei hochwertiger Schokolade interessieren sich 66 Prozent der europäischen Verbraucher dafür, wo die Schokolade herkommt und wie sie hergestellt wurde (Quelle: Barry Callebaut Qualtrics research, 2022).

Bewusster Genuss heißt, dass Schokoladenprodukte gut schmecken, gut für die Gesundheit und gut für die Umwelt sein sollen. Vegane Schokoladenprodukte boomen. Diesem Trend gerecht werden die Callebaut NXT dairy-free, zwei pflanzliche Schokoladen in den Sorten Dark und M_lk (Milchalternative). Ein Novum in der Schokoladenherstellung ist die Evocao Wholefruit Chocolate der französischen Schokoladenmarke Cacao Barry. Das Fruchtfleisch der Kakaofrucht süßt die Schokolade, verleiht ihr fruchtige Noten und macht sie zu einem nachhaltigen Produkt. Verbraucher, die bewusst genießen, achten häufig auch auf gesunden Genuss und ihren Zuckerkonsum. Gleichzeitig erfreuen sich Low Carb und Keto Diäten zunehmender Beliebtheit. Schokoladen mit niedrigem Zuckergehalt oder ohne Zuckerzusatz sind die Antwort darauf. Die Sorte Malchoc ist eine Schokolade auf Maltitbasis mit den Verarbeitungseigenschaften einer herkömmlichen Callebaut Schokolade. Zudem spielen die Auswirkungen auf die Umwelt und die Menschen in den Produktionsländern eine immer größere Rolle. Für 87 Prozent der europäischen Konsumenten sind Nachhaltigkeits-Claims bei der Wahl eines Schokoladenprodukts wichtig (Quelle: FMCG-Gurus-Chocolate-Jui-2022-Deutschland). ◆

www.worldchocolatemasters.com
www.chocolate-academy.com

LAKRIDS BY BÜLOW

Rekordumsatz im Jahr 2022

Lakrids by Bülow, Kopenhagen, weist im Jahresbericht für 2022 einen Umsatz von 42,5 Mio. Euro (317 Mio. DKK) aus. Dies entspricht einem Wachstum um 8 Prozent. Wie das Unternehmen mitteilt, hat Lakrids by Bülow die Mission, die Welt für Lakritze zu begeistern, und setzt dahingehend seine internationale Expansion fort. 68 Prozent des Umsatzes werden inzwischen außerhalb Dänemarks erzielt, wobei Deutschland mit einem Wachstum von 27 Prozent im Vergleich zu 2021 herausragt. „Nach zwei von der Pandemie geprägten Jahren, in denen Lakrids by Bülow im Jahr 2020 um 17 Prozent und 2021 um 14 Prozent gewachsen ist, hatten wir für 2022 eine Normalisierung erwartet. Stattdessen war es ein weiteres unvorhersehbares Jahr, das von erheblichen Herausforderungen in unserer Lieferkette geprägt war", kommentierte Vorstandsvorsitzender Tue Mantoni die Bilanz. Herausforderungen in der Versorgungskette führten unter anderem zu Verzögerungen bei der Lieferung von Rohstoffen wie Schokolade und Lakritze sowie zu einem veränderten Verbraucherverhalten aufgrund von Inflation und Zinsentwicklung. Geschäftsführer Fredrik Nilsson ergänzte: „Wir haben das Jahr mit einem bereinigten EBIT von 14 Mio. DKK abgeschlossen, was unter unseren Erwartungen liegt. Wir sind zuversichtlich, dass wir unsere Profitabilität 2023 deutlich verbessern können. Unsere Dynamik auf dem deutschen Markt setzt sich fort, und im vergangenen Monat haben wir unseren dritten Markt in Berlin eröffnet. Wir gehen davon aus, dass wir in diesem Jahr noch zwei weitere Geschäfte in Deutschland eröffnen werden." Der deutsche Markt machte im vergangenen Jahr 29 Prozent des Umsatzes des Lakritzunternehmens aus und ist damit der zweitgrößte Markt nach Dänemark. Neben der Fokussierung auf den deutschen Markt hat sich Lakrids by Bülow für eine B-Corp-Zertifizierung im Jahr 2022 beworben und legt besonderen Wert auf biologische Inhaltsstoffe und recycelbare Verpackungen. Zum 15-jährigen Bestehen kommt eine neue Bio- und Premium-Produktkategorie namens Slow Crafted auf den Markt, die auf dem Originalrezept und der Herstellungsmethode basiert, die Johan Bülow 2007 in der Küche seiner Mutter auf der Insel Bornholm entwickelt hat.
lakridsbybulow.de

PURATOS

Nachhaltigere Verpackungslösungen

Die Puratos Group steigt auf nachhaltigere Verpackungslösungen um, sodass alle Verpackungen zu 100 Prozent recycelbar sein werden, teilt die Gruppe mit. In einigen Bereichen setzt Puratos auf zusätzliche Verbesserungen wie FSC-zertifiziertes Papier und eine Druckfarbenreduzierung um bis zu 70 Prozent. Auch der Produktionsprozess wird nachhaltiger mit weniger Chemikalien- und geringerem Energieverbrauch, und die Funktionalität verschiedener Verpackungstypen wird verbessert, einschließlich eines einfacheren Öffnens und Schließens, besserer Stapelbarkeit auf Paletten sowie eines leichteren Recyclings. Mit diesen Entwicklungen kommt Puratos dem Ziel näher, bis 2025 CO_2-neutral zu sein und bis 2030 keine Abfälle mehr auf Deponien zu entsorgen. So trage das B2B-Unternehmen dazu bei, den ökologischen Fußabdruck der Kunden weltweit zu verringern.
www.puratos.com

Anzeige

GESCHÄFTSÜBERGABE

Confiserie mit Café

zu verkaufen oder zu verpachten

Mehrfach ausgezeichnete Confiserie mit Café (40 Plätze) und voll ausgestatteter Produktion im oberbayerischen, stark touristischen Raum aus Altersgründen und ohne Nachfolger abzugeben. Gebäude (1200 qm) samt Grundstück (4000 qm) könnten übernommen werden. Gesicherte Investition aufgrund sehr guter Rendite mit Möglichkeiten der Erweiterung.

Anfragen unter:
info@cafe-verkauf.de

Austausch, Know-how, Genuss

Club der Confiserien
Genuss vereint

CdC-Fachhandelsforum, Warm Up von SWEETS GLOBAL NETWORK, Messetage und CdC-Standparty. Auf der ISM hatten alle Player der Süßen Branche reichlich Gelegenheiten, sich in ungezwungener Atmosphäre kennenzulernen, zu informieren und auszutauschen.

Als wäre es ein Klassentreffen – vielleicht das einer Meisterklasse –, in das man hineingerät. So fühlte man sich beim Eintritt zum Fachhandelsforum 2023 des Club der Confisererien (CdC). Viele Stimmen schallten einem entgegen, Lachen und zufriedene Gesichter, suchende Blicke nach alten Bekannten, die man wiedersehen möchte.

Bereits zum fünften Mal sind die Fachhändler und Premiumhersteller am Vortag der ISM in Köln zum Fachhandelsforum gekommen. Eingeladen hat der Club der Confiserien. Die Koelnmesse hat den Raum und für jeden Fachhändler zwei Freikarten für die ISM gestellt und SWEETS GLOBAL NETWORK hat im Anschluss an das Fachhandelsforum alle Teilnehmenden zum traditionellen Warm Up in die Rheinterrassen eingeladen, um den Austausch schon im Vorfeld der Messe zu ermöglichen.

Wie kommuniziert man den Mehrwert eines Premiumprodukts?

Rund 100 Gäste sind der Einladung zum Fachhandelsforum gefolgt: Fachhändler, Großhändler und Agenturen, Manufakturen, Chocolatiers und Confiseure wollten hören, was Philipp Kauffmann und Julia Zotter zum Thema Kakaoanbau und -verarbeitung, Schokoladenqualität und -vermarktung zu sagen haben. Wollten sich an der anschließenden Diskussion beteiligen und natürlich am nächsten Tag die Internationale Süßwarenmesse besuchen.

„Ist es möglich, eine Tafelschokolade erfolgreich zugleich im Fachhandel und im Bioladen zu verkaufen? Wie schafft man es, den Mehrwert eines hochwertigen Schokoladenprodukts bestmöglich zu kommunizieren? Wie kann der Fachhändler die Kaufentscheidung des Verbrauchers hinsichtlich Sortimentsauswahl und Beratung beeinflussen? Macht es Sinn, eine Super-Premium-Linie speziell für den Fachhandel zu fertigen? Viele Fragen mit vielen Antworten, jedoch kein Patentrezept, so könnte man den Ausgang des Fachhandelsforums zusammenfassen. Die Gespräche setzten sich am Abend und in den nächsten Tagen in der CdC-Lounge fort. Die beiden Franken, SchokoWerker Volker Müller sowie Chocolatier und Lebküchner Thomas Dornauer, nutzen die Chance zum Austausch ebenso wie Chocolatier Oliver Praetsch und Martin Zirbs, der Kunststoffverpackungen aller Art fertigt. Marc Verständig nutzte die Gelegenheit, sich mit Verarbeitern der Belcolade-Kuvertüre auszutauschen. Fachhändlerin Sabine Schlenker und „Pralinenrose" Andrea Reindl hatten viele Themen ebenso wie Natascha Kespy und Hermann Ratzinger, der das Schweizer Felchlin-Team mitgebracht hatte.

Zum Verkosten: Spezialitäten von Zotter und Original Beans auf dem Fachhandelsforum

Das Lab5 by ISM in Halle 5.2 mit Fachhandelsbereich, New Produkt Showcase, Start-up- und Newcomer Area sowie TrendSnacks schaffte es, dass die Händler auf kurzen Wegen viele Produkte und Ideen entdecken konnten, von Macarons und Moelleux über Tafelschokoladen, Pralinen, Kuvertüren und Dekore bis hin zu Papier- und Kunststoffverpackungen. Der Erfolg zeigte sich – wie bereits auf dem Fachhandelsforum – anhand der vielen zufriedenen Gesichter. ◆

Genussreise in die Toskana

Club der Confiserien
Genuss vereint

Die CdC-Summertour 2023 führt in die Toskana. Alessio Tessieri lädt in die Scuola Tessieri ein, wo er seine Bean-to-Bar-Marke Noalya vorstellt und bei einem Workshop reichlich Confiserie- und Pâtisserie-Fachwissen vermittelt. Ein Besuch beim Winzer und einer Zigarrenmanufaktur runden das Programm ab.

Eine genussvolle Fortbildung war die Summertour des CdC in die Toskana. Es war umwerfend, mit wie viel Zeit und Engagement sich das Team rund um Alessio Tessieri um die Teilnehmer gekümmert, wie viele Einblicke es gewährt und wie vollendet es in die Welt der hochwertigen Schokoladen, Pâtisserie, Weine und Zigarren entführt hat. Einmal mehr wurde jedem Teilnehmer klar, dass Produktqualität beim Rohstoff anfängt. Wie hochwertige Rohstoffe mit Enthusiasmus und Fachwissen zu einzigartigen Produkten verarbeitet werden, zeigte Tessieri in seiner Pâtisserie- und Confiserie-Schule, Scuola Tessieri und in seiner Bean-to-Bar-Manufaktur Noalya, zeigten die Weingüter Usiglian del Vescovo und Tenuta di Valgiano und zeigte auch die Manifatture Sigaro Toscano, die in drei Werken 220 Millionen Zigarren im Jahr fertigt.

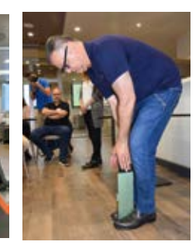
„Als ich vor mehr als 30 Jahren beschloss, Schokolade zu fertigen, waren die meisten italienischen dunklen Schokoladen schwarz und bitter. Ich wollte es anders machen", berichtete Alessio Tessieri, Gründer der Scuola Tessieri und der Marke Noalya, der die Reisegruppe der Summertour zusammen mit seiner Frau Marianna Salvini und seiner Mitarbeiterin Monica Fronzoni eingeladen und begleitet hat. Vor 25 Jahren reiste er das erste Mal nach Venezuela, wo er 2001 eine Kakaoplantage auf einem 100 Hektar großen Gemüsefeld angelegt hat: „Ich kultiviere dort Criollo, weil ich die Varietät liebe." Aus den Kakaobohnen von dort fertigt er für seine Marke Noalya die Schokoladen Criollo Merideño, Guasare und Porcelana sowie Blends: „Wir ernten bis zu 150 Kilogramm Kakao pro Hektar. Das ist wenig, doch der Geschmack ist großartig. Alle Aromen eines Kakaos sollen sich in der jeweiligen Schokolade widerspiegeln." Aus Südamerika, Afrika und Asien bezieht Tessieri die Bohnen für seine Schokoladen. Zusätzlich zu den Ursprungsschokoladen, die nach dem jeweiligen Land benannt sind, fertigt er Blends, die er nummeriert. Diese eignen sich aufgrund der harmonischen Komposition besonders gut für die Verarbeitung in Confiserie und Pâtisserie. „Wir rösten jede Kakaocharge für sich, erst dann entsteht der Blend", so der Chocolatier. Allen Schokoladen von Noalya gemein ist ihr unglaublicher Schmelz. „Wir streben einen Feinheitsgrad von 16 µm an", sagt er.

Gelungener Abschluss der CdC-Summertour auf der biodynamisch bewirtschafteten Tenuta di Valgiano. Nach regionalem Schaf- und Ziegenkäse, Olivenöl, Honig sowie Schinken und Salami trafen sich zum Dessert drei Flagship-Produkte der besuchten Manufakturen: Criollo Merideño von Noalya, der Rotwein Tenuta di Valgiano und eine Zigarre der Manifatture Sigaro Toscano

Laura di Collobiano, Chefin der Tenuta di Valgiano (li.) schenkt ihren Flagship-Wein, für den sie die Beeren mit den Füßen zerstampft, aus.
Drei sehr engagierte Gastgeber: Alessio Tessieri mit seiner Frau Marianna Salvini und Mitarbeiterin Monica Fronzoni (re.)

Oliver Dilli, Vertriebspartner von Noalya für den deutschsprachigen Raum, und Monica Fronzoni begrüßen den CdC bei Noalya

Noalya hatte die CdC-Summertour perfekt organisiert: Ein Abend fand in den Gewölben des Weinguts Usiglian del Vescovo statt. Auf die CdC-Fachhändler und Chocolatiers wartete in der Scuola Tessieri ein Pralinenbuffet



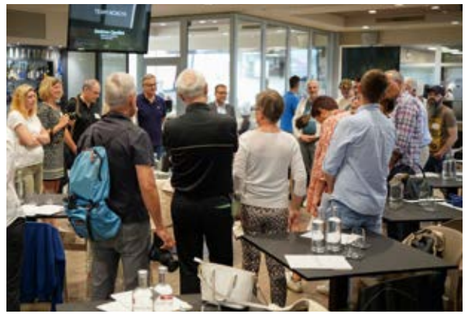
Konditorenweltmeister Rossano Vinciarelli (li.) zeigt, wie er Auge und Gaumen ansprechende Pâtisserie komponiert. Alessio Tessieri entführt in die Bohnenkunde und zerschneidet Kakaobohnen für die Qualitätskontrolle

Mit Schürze und Mütze ist die CdC-Gruppe in der Scuola Tessiere bestens auf den praktischen Teil vorbereitet, verbunden mit ausführlichen, gut nachvollziehbaren Erklärungen zu Zutaten und Rezepturen. Jeder konnte viel sehen und verkosten, und wer wollte, konnte selber mit Schokolade und Spritzbeutel arbeiten

Oliver Peik, Andrea Reindl, Isabel Seeber, Heike Schultz und Kerstin Weise (v. li.) posieren fürs Foto

Aktive Teilnehmer: „Pralinenrose" Andrea Reindl übernimmt den Spritzbeutel von Fabio Centoni. Auch Juliane Heysing (hinten) zeigt ihr Können auf der CdC-Summertour

Die Manifatture Sigaro Toscano fertigt toskanische Zigarren maschinell und in Handarbeit. Eine Zigarrenrollerin dreht 500 Zigarren am Tag (Bild links). Das Portfolio der Marke Noalya umfasst sortenreine Ursprungsschokoladen ebenso wie sorgfältig komponierte Blends, die Nummern tragen



Gastgeber Alessio Tessieri (5. v. li.) berichtet über seine Unternehmensphilosophie und stellt die Scuola Tessieri vor

Die Konditoren Mario Ragona, Fabio Centoni und Rossano Vinciarelli leiten die CdC-Masterclass der Scuola Tessieri, den praktischen Teil der Summertour

Die Kuvertüren standen auch im Mittelpunkt der CdC-Masterclass in der Scuola Tessieri, die Mario Ragona (Direktor der Scuola Tessieri), Fabio Centoni (Koordinator der Konditorenausbildung) sowie Rossano Vinciarelli, Konditorenweltmeister 2014, leiteten. „In Italien sehen wir Schokolade meist als Zutat, die beispielsweise mit Nüssen oder kandierten Früchten verarbeitet wird", erklärte Ragona.

Nach einem lehrreichen, genussvollen Tag in der Schule reiste die Gruppe weiter zu dem Weingut Usiglian del Vescovo, um in dessen Gewölbe mit Wein und köstlichen Antipasti den Tag zu beschließen. Am nächsten Tag lernten die Teilnehmer viel über die Besonderheit toskanischer Zigarren und bewunderten die flinken Hände der Zigarrenrollerinnen, bevor die Reise auf der Terrasse der Tenuta di Valgiano einen gelungenen Abschluss fand. ◆

www.clubderconfiserien.de

Mitgliederversammlung

Gut besucht war die Mitgliederversammlung des Club der Confiserien (CdC), die in diesem Jahr bei der Barry Callebaut Deutschland GmbH in Köln stattfand. Die fünf Vorstände des CdC wurden einstimmig wiedergewählt: Peter-Alexander Pelz (Esther Confiserie), Isabel Seeber (Candisserie), Natascha Kespy (Winterfeldt Schokoladen), Vorstandsvorsitzender Thomas Luger (Confiserie Burg Lauenstein; v. li.) und Ute Dondorf (Lindt & Sprüngli; nicht auf dem Bild)

Es war die dritte Mitgliederversammlung, seit sich der Club der Confiserien mit Unterstützung von SWEETS GLOBAL NETWORK neu aufgestellt hat, und es waren so viele Mitglieder gekommen wie nie zuvor, um sich die aktuellen Zahlen und die Entwicklung des CdC anzusehen. Zahlen, die zuversichtlich stimmen, dass der CdC, betreut durch Vertriebsleiter Oliver Peik und Redakteurin Anja Ashauer, sich weiterhin gut entwickeln und den Informationsfluss innerhalb der Fachhändler, Confiserien und Chocolatiers weiterhin mit Veranstaltungen, Vorträgen etc. fördern wird. Die Mitgliederversammlung fand in den Räumlichkeiten der Barry Callebaut Deutschland GmbH statt, die auch ihre Chocolate Academy für einen anschließenden praktischen, genussvollen Teil öffnete.

Annika Harich (Bild li.), Trade Marketing Manager in der Gourmet Division bei Barry Callebaut, informierte nach der Mitgliederversammlung über die World Chocolate Masters '24/25 sowie die Top Trends im Confiseriebereich (siehe Seite 16) und bot in der Chocolate Academy, wo die Teilnehmer interessante Einblicke ins Food Pairing bekamen, Pralinenkreationen an

IMPRESSUM **Herausgeber:** Club der Confiserien e. V., Grillparzerstraße 38, 81675 München, Tel. +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 (Redaktionsleitung), Alfons Strohmaier ◆ **Bildnachweis:** Titel: Dornauers Lebküchnerei und Chocolaterie, Seite 14, (li. u.): Rausch GmbH | QVISIONS GmbH ◆ **Gestaltung & Realisation:** trurnit GmbH | trurnit Publishers, Putzbrunner Straße 38, 85521 Ottobrunn, Tel. +49 (0) 89 / 60 80 01 - 5 88 ◆ **Druck:** Aumüller Druck GmbH & Co. KG, Anton Müller, Weidener Straße 2, 93057 Regensburg, Tel. +49 (0)9 41 / 6 95 40 - 27 Irrtum oder Druckfehler vorbehalten ◆ **Unterstützt durch:** SWEETS GLOBAL NETWORK e. V.

Termine

EUROBEAN-FESTIVAL
5. bis 7. August 2023
Schloss Rochsburg
Erstmals exklusiver Fachtag für kleine Schokoladenhersteller am 5. August
eurobean-festival.org

GENUSSGIPFEL
10./11. September 2023
Halle/Tor 2, Köln
Spezialitätenmesse
www.genussgipfel.eu

CDC-VORTRAGSREIHE
5. Oktober 2023, Berlin
Krassimir Benjamin lädt zusammen mit Grand-cru Konfekt zum Vortrag „New Experience of Chocolate" ein
service@clubderconfiserien.de

TAG DER SCHOKOLADE
14. Oktober 2023
Mit einem Film auf Social Media und Postkarten zum Thema „Entdecke mehr ... Vielfalt"
www.clubderconfiserien.de

23.INTERNATIONALER SÜSSWAREN-KONGRESS
22. bis 24. Nov. 2023, Berlin
Kongress mit Verleihung der Trophäe SÜSSER STERN und Auszeichnung der „Confiserie Mitarbeiterin des Jahres"
www.sg-network.org/suesserstern

ISM
28. bis 31. Januar 2024, Köln
Fachhandelsforum am Samstag vor der Messe sowie CdC-Gemeinschaftsstand auf der ISM
service@clubderconfiserien.de

SUMMERTOUR DES CDC
25. bis 27. Juni 2024, Steiermark
Reise zu Zotter Schokolade und weiteren Spezialitätenherstellern, Reservierungen sind schon möglich
service@clubderconfiserien.de

DILLICIOUS ERLESENE ZUTATEN

KONTAKT FÜR WEITERE INFOS IN D/A/CH: DILLICIOUS - OLIVER DILLI
Email: info@dillicious.eu / Tel: +49 (0) 228 92 96 01 66