Winter 2023

Club der Confiserien
Genuss vereint

Confiserie Welt

News vom Club der Confiserien e. V.

Glänzend, knackig, unwiderstehlich

Heute schon getafelt?

Die Schokoladenvielfalt ist beeindruckend und zeigt, wie gekonnt die Hersteller mit der Klaviatur des Kakaos und weiterer Zutaten spielen

Termine

23. INTERNATIONALER SÜSSWAREN-KONGRESS
22. bis 24. November 2023
The Ritz-Carlton Hotel, Berlin
Kongress mit Preisverleihung SÜSSER STERN und Auszeichnung der „Confiserie-Mitarbeiterin des Jahres". Das Kongress-Thema: Gibt es ein „New Normal" nach den Krisen?
www.www.sg-network.org

ISM
28. bis 31. Januar 2024, Köln
Am Vortag der Messe, dem Messesamstag, lädt der CdC zum Fachhandelssymposium ein. Auf dem CdC-Gemeinschaftsstand präsentieren CdC-Mitglieder ihr fachhandelsspezifisches Angebot, die Lounge bietet Raum für Gespräche.
www.ism-cologne.de

CHOCOA 2024
6. bis 11. Februar 2024
Beurs van Berlage, Amsterdam
Sechs Tage Vernetzung, Wissensaustausch und Geschäftsmöglichkeiten für die Kakao- und Schokoladenindustrie.
chocoa.nl

CDC-WORKSHOP
15. April 2024
Glonn/Rott am Inn
Auf dem Workshop „Von der Form zur Schokolade – eine magische Reise" erleben die Teilnehmer zusammen mit der Hans Brunner GmbH und der Confiserie Dengel die Herstellung und Vielfalt von Schokoladenformen und wie mit ihnen perfekte Produkte gefertigt werden.
service@clubderconfiserien.de

SUMMERTOUR DES CDC
25. bis 27. Juni 2024, Steiermark
CdC-Reise zu Zotter Schokolade und weiteren Spezialitätenherstellern entlang der „Steirischen Route 66".
service@clubderconfiserien.de

Anzeige

Confis Express

ORIGINAL BEANS
TASTE THE RARE PRESERVE IT

Original Beans ist bei Confis-Express erhältlich.

Jede Schokolade erzählt ihre eigene Geschichte.

Cucso 100%
Artikelnr.: **9801845**
Pure Kakaomasse
Noten von getrockneten Blumen

Bohnenursprung:
Cusco, Peru
Kakaowissenschaftler halten sie für die aromatisch reichsten Bohnen der Welt.

Arhuaco 82%
Artikelnr.: **9805314**
Dunkle Bio-Schokolade mit 82% Kakaoanteil.
Kakao aus Kolumbien mit Aromen aus süßen Gewürzen, Lakritz uns Sesam

Bohnenursprung:
Der Verkauf dieser exklusiven Schokolade stärkt die Schutzkultur der Arhuaco und damit auch ihre Schützlinge – bedrohte Lebewesen des Regenwalds.

Piura 75%
Artikelnr.: **2120501**
Dunkle Bio-Schokolade mit 75% mit Noten von Himbeere, Trockenpflaume und Pekannuss

Bohnenursprung:
Der edle Kakao mit seinen hellen Fruchtnoten war beinahe ausgestorben, als Original Beans mit der Aufforstung begannen. Wenige Jahre später schon zählt er zu einem der best-dotierten Kakaos der Welt.

Esmeraldas Vegan M!lk 50%
Artikelnr.: **9821107**
Vegane Milchschokolade mit Noten von Gianduja und Malzkaramell und 50% Kakaoanteil

Bohnenursprung:
Die einzigartigen Arriba Bohnen wachsen im Nebelwald rund um das Mache Chindul Naturreservat in Ecuadors Esmeraldas Region. Mit nur 3 Zutaten: Kakao, Zucker, Mandeln.

Beni Wild 66%
Artikelnr.: **2120504**
Dunkle Bio-Schokolade mit 66% Kakaoanteil. Fruchtige Aromen von Blumenhonig, Aprikosen und Jasmintee.

Bohnenursprung:
Der seltene Beniano Kakao wächst wild auf Waldinseln im bolivianischen Amazonas und wird von indigenen Sammlern handgepflückt.

Femmes de Virunga 55%
Artikelnr.: **2120505**
Bio-Vollmilchschokolade mit Aromen gerösteter Nüsse und Cappuccino und 55% Kakaoanteil

Bohnenursprung:
Seit 2008 sehen wir vor Ort im Ostkongo wie starke Frauen – die Femmes – ihre Gemeinden aus den Trümmern des Krieges wieder aufbauen.

Hier geht's zu allen Tafeln von Original Beans:

Confis-Express GmbH
Messerschmittstraße 23, 89231 Neu-Ulm, Tel.: +49 731 70 79 1-831
Alle Angaben sind unverbindlich - Es gelten unsere AGB - siehe www.confis-express.de

Kein Spielkram

Hasi Hasenkopf heißt ein kleiner Schokoladenladen in Münchens Stadtteil Neuhausen. Die Kunden kommen aus der ganzen Stadt und sind von den Produkten und dem kreativen und zugewandten Inhaber angetan.

Peter Raithel-Hasenkopf macht in seinem Laden alles selber

Minimalismus, Frische und Clean Label kennzeichnen die Philosophie von Peter Raithel-Hasenkopf, Inhaber der Confiserie Hasi Hasenkopf in München. „Meine Pralinen sind ultrafrisch und sollten am besten innerhalb von zwei Wochen verzehrt werden", sagt er. Seine Kreationen heißen Ouzo Ganache, Tonka-Sesam, Gin-Zitrone-Trüffel, Walnuss- oder Maracuja-Karamell. Letztere ist der Bestseller im Sortiment. „Spontan habe ich anstelle von Sahne meinen hausgemachten Karamell in die Ganache gegeben – das Ergebnis war überwältigend", verrät er. Bei dieser wie auch allen anderen Kreationen profitiert er von dem fundierten Wissen, das er sich während mehr als 30 Jahre währender Berufstätigkeit als Bäcker und Konditormeister angeeignet hat. Mit Fruchtpürees oder Alkohol verleiht er seinen Ganaches ihren charakteristischen Geschmack – und häufig knuspert es beim Genuss. „Das ist mein Stil, der Crisp in meinen Pralinen", sagt er. So knuspert die Sorte Earl Grey, weil er Teeblätter zugibt – das Aroma kommt von einer konzentrierten Earl-Grey-Essenz. „Im Winter gibt es bei mir Kürbiskernnougat mit gemahlenem Kürbiskernkrokant – für den Crisp" sagt er. Bei der Ganache mit gefriergetrockneten Himbeeren ist es ebendiese Zutat, die knuspert.

Bis auf die Hohlkugeln für die Trüffel fertigt er die Pralinen komplett in seiner dem Laden angegliederten Werkstatt. Die Hohlkörper gießt er zwischendurch – eine Tätigkeit, die man unterbrechen kann – und bevorratet sie, sodass er schnell nachproduzieren kann. Beim Verzieren ist er Minimalist, die Pralinen unterscheiden sich in ihrer Form voneinander. Auch auf Farbe verzichtet er. „Die Farbe haftet oft an den Fingerspitzen, das finde ich nicht schön." Fast alle Pralinen sind als Vollmilch- und als Dunkle Variante erhältlich. „Die Geschmackpräferenzen verändern sich mit der Zeit, dem möchte ich Rechnung tragen." Im Auge behält er die individuellen Ernährungsbedürfnisse seiner Kunden: Seine Theke unterteilt er in Sorten mit und ohne Alkohol, er hat Pralinen, die für Allergiker geeignet sind, auf glutenhaltige Zutaten verzichtet er komplett. „Jeder soll etwas Passendes bei mir finden", betont der Chocolatier. Beliebt sind seine Nougatstangen: verschiedene Nougatsorten mit aromatischen Zutaten. „Sie machen die gleiche Arbeit wie eine Praline, doch sie sind größer, sodass ich sie zu zu einem günstigeren 100-g-Preis verkaufen kann."

Ein Highlight sind die mit Nougat gefüllten Nikoläuse

Seine Nikoläuse gießt er von Hand aus Weißer und Vollmilchschokolade. Das Besondere daran: Die knapp 100 Gramm schweren Figuren sind mit Haselnussnougat und Erdnusskrokant oder mit Mandelnougat und Krokant gefüllt. „Die Nikoläuse mit Mitra waren von Anfang an begehrt, doch leider wie alle Hohlkörper bruchanfällig. Seitdem ich sie mit Nougat fülle, zerbrechen sie nicht mehr und sind noch beliebter. Zu Ostern fertigt er seine Pralinen als Ostereier, die er in bunte Folie wickelt. Die mit Eiern gefüllten Körbe dominieren dann den gesamten Laden.

In München ist Hasi Hasenkopf eine Institution. Es gibt kaum ein Online-Portal, in dem er unter dem Stichwort „Schokolade" nicht zu finden ist: Ein regionales Erfolgskonzept, das viele begeistert. Auf 30 Quadratmetern sind Laden und Manufaktur untergebracht. „Für den Anfang sind kleine Räumlichkeiten ideal", findet er. „Man kann davon leben, Ideen verwirklichen und sich einen guten Ruf aufbauen. Ich will nicht reich werden, in erster Linie muss es mir Spaß machen. Von der Größe her ist mein Laden eigentlich Spielkram", sagt der Chocolatier, der es gewohnt war, große Backstuben zu leiten.

Mit knapp 50 Jahren hat er seinen Traum von der Selbständigkeit verwirklicht. Vieles an der Einrichtung hat er selber gemacht, einen mittleren fünfstelligen Betrag hat er investiert. „Es war ungewiss, ob ich es schaffe, Produktion und Verkauf zu stemmen", gibt er unumwunden zu. Werbung hat Hasi Hasenkopf nie gemacht, seit dem Soft-Opening vor acht Jahren kommen die Kunden. Es ist ein gemischtes Publikum, das bei ihm einkauft, von der in die Jahre gekommenen Nachbarschaft bis hin zu jungen Familien mit ihren Kindern. Von denjenigen, die für ein paar Pralinen sparen bis hin zu den Genießern, die für 2.000 Euro im Jahr bei ihm einkaufen – plus natürlich die Aufträge von Geschäftskunden.
Der Confiseur sagt: „Die Beziehung zu den Kunden ist das Wichtigste. Als die Kleinen im Kindergarten um die Ecke Hasi Hasenkopf in ihrem Kaufladen nachgespielt haben, wusste ich: „Jetzt habe ich's geschafft."
hasihasenkopf.jimdofree.com

In einem alten Hofgut hat Martin Mayer seine gläserne Manufaktur samt Laden untergebracht

Edler, zarter Mantel schützt aromatischen Kern

Alles ist hausgemacht. Die Schokolade, die Fruchtpürees, der Nougat. Und alles ist regional – bis auf den Kakao. Den bezieht Martin Mayer von Kooperativen, die er größtenteils selber besucht hat.

Martin Mayer lebt seine Werte. Er hat seine gesamte Manufaktur in Zwisl/Meggenhofen darauf aufgebaut und sich damit ein Alleinstellungsmerkmal geschaffen. Regionalität, Sortenvielfalt, Handwerk, Fairness und Genuss, mit diesen Worten lässt sich das Fundament, auf das der Chocolatier seine Arbeit gestellt hat, vortrefflich beschreiben. Im österreichischen Hausruckviertel, in seiner Heimat, wo auf Streuobstwiesen und wild im Land verstreut die aromatischen alten Obstsorten wachsen, die er für die Fruchtfüllungen seiner Schokoladen und Pralinen verarbeitet, hat er im Jahr 2011 seine Schokoladenmanufaktur eröffnet. Angefangen hat alles mit der Landlbirne, die traditionell zu Most verarbeitet wird. Aufgrund ihres hohen Tanningehalts ist sie roh kein Genuss. „Das Aroma der Birne ist genial. Ich dachte mir, es muss doch möglich sein, sie noch zu etwas anderem zu verarbeiten", erzählt Mayer. Also schnitt er Stiele, Kerngehäuse und Druckstellen aus den Früchten heraus, dämpfte sie schonend bei 80 °C und pürierte sie. „Dieses Püree hat gigantisch geschmeckt. Die Tannine hatten sich verflüchtigt, die Aromenvielfalt der Landbirne war geblieben", erinnert er sich. Mit dem Püree fertigte er eine fruchtige Ganache für eine Praline – das erste Confiserieprodukt, das der Konditormeister anbot. Die Kunden waren begeistert, und so experimentierte Mayer weiter. Damals noch in der Konditoreifiliale seines Vaters in Wels. „Das Handwerk habe ich am Mondsee bei der Konditorei Frauenschuh von der Pike auf gelernt. Dort habe ich die Grundlagen verinnerlicht, die ich beliebig variiern kann", erzählt er.

Und so verwundert es nicht, dass er sagt: „Ausgehend von der Praline war der Weg zur fruchtigen Tafel sehr kurz." Er fertigte die gefüllte Tafel Landlbirne, bot sie ebenfalls in der Konditorei an, und erregte damit die Aufmerksamkeit eines Linzer Händlers, dessen Fokus auf dem Thema Regionalität lag. „Er wollte meine Schokolade als Wiederverkäufer in sein Sortiment aufnehmen, da man über regionales Obst viel erzählen kann. Doch eine Sorte war ihm zu wenig", erinnert sich Mayer. Also kreierte er weitere Sorten – alle mit Früchten aus der Region oder seinem eigenen Garten, in dem allein 20 Obstsorten gedeihen.

Die erste Tafelrange aus den Sorten Landlbirne, Marille, Zwetschge und Weichsel stieß auf sehr gute Resonanz. Mit den Themen Regionalität und Qualität konnte Mayer bei den Kunden punkten, was für ihn vor zwölf Jahren Bestätigung und Motivation war, sich auf die Fertigung von Schokoladenprodukten zu fokussieren und sein Unternehmen Martin Mayer Schokoladen zu gründen. Die Arbeit in der Konditorei des Vaters übernahm sein Bruder, er selbst steckte als Chocolatier seine gesamte Energie in die Schokoladen- und Pralinenproduktion. „Bei meinen Pralinen und gefüllten Schokoladen dreht sich seit jeher alles darum, dass wir nur vollreifes, hocharomatisches Obst sofort nach der Ernte verarbeiten", betont er. Heute fertigt er acht Pralinensorten, mehr nicht. Das Basis-Tafelsortiment umfasst elf fruchtige Schokoladen, ergänzt mit saisonalen Varianten wie Eierlikör zu Ostern, Spargel und Erdbeerjoghurt im Frühling oder eine Sorte mit Gewürzen im Winter. Dazu kommen bestreute, vegane und mit Nougat gefüllte Tafeln. Verpackt sind die Tafeln puristisch in braunem Karton, Hingucker sind die auf die jeweilige Frucht abgestimmten, farbigen Balken darauf.

Es dauerte nur wenige Monate, bis der Chocolatier auch von anderer Seite Bestätigung bekam: 2012 wurde Martin Mayer mit dem Oberösterreichischen Handwerkspreis ausgezeichnet für die Art wie er aus alten, vom Vergessen bedrohten Obstsorten Schokolade macht. Im gleichen Jahr bekam er den Rudolf Trauner Preis für die Forschungszusammenarbeit mit der FH Wels – für polyphenolreiche Schokolade aus alten Apfelsorten. Der Chocolatier schafft es, durch die schonende Verarbeitung der Früchte möglichst viele der Inhaltsstoffe zu bewahren. Es sind allerdings nicht die alten Obstsorten allein, die seine Spezialitäten zu etwas Besonderem machen, sondern insbesondere die Rezepturen. Für seine Schokolade Holunder kombiniert er die Blütenessenz mit den Beeren. „Es ist wie Schwarz und Weiß, die kräftigen, bodenständigen Holunderbeeren harmonieren perfekt mit den blumigen, frischen Noten der Blüten", verrät er.

Seine Philosophie ist seit jeher die gleiche geblieben, an den Rezepturen hat er gefeilt. Füllte er seine Schokoladen und Pralinen anfangs mit einer klassischen Ganache, bestehen seine Tafeln heute zu 15 Prozent aus Fruchtpüree. Aus diesem Püree, Schokolade, Butter, Obstbrand und je nach Sorte Gewürzen fertigt er seine Ganaches. „Mehr Frucht kann ich nicht hinzufügen, dann wäre die Füllung zu weich, würde hinauslaufen. Und fester möchte ich die Füllung aufgrund des Geschmacks nicht machen", erklärt er. Den Obstbrand fügt er aus Gründen der Haltbarkeit hinzu, die Butter für das Aroma. Bei zahlreichen Sorten, darunter natürlich die Landlbirne, sind Brand und Füllung aus den heimischen Früchten gemacht.

Single-Origin-Schokoladen aus Südamerikanischen Kakaos

Seit Neuestem fertigt der Chocolatier seinen eigenen Nougat aus Haselnüssen, Mandeln und Kürbiskernen. Die verführerischen Sorten enthalten nur so viel Zucker wie unbedingt nötig. So sind sie einzigartig hinsichtlich Qualität und Geschmack. Mit diesem Nougat stellt er ebenfalls Pralinen und Tafelschokoladen her. Zur Unterstützung hat er sich vor einigen Jahren eine One-Shot-Maschine von Knobel zugelegt. Im Sommer, wenn Flaute sei, benötige er deutlich weniger Mitarbeiter als im Winter. Doch er weiß um die Bedeutung seines Teams: „Was wir brauchen, sind entspannte, zufriedene, kompetente Mitarbeiter. Es war für uns kein Problem, unsere Pralinen mit der Maschine zu fertigen. Mir san extrem gut drauf", sagt er mit einem Blick auf sein Team. Aktuell beschäftigt er zehn Mitarbeitende in seiner Manufaktur, wo immer noch viel Handarbeit gefragt ist.

Seit 2017 fertigt Mayer sämtliche Schokoladen Bean-to-Bar: pure Single-Origin-Schokoladen, die er zu Tafeln gießt, und Kuvertüren mit Kakaobohnen aus Peru und Kolumbien, aus denen er die zarten Hüllen für seine Pralinen gießt. Rund 10 Tonnen Kakao verarbeitet er jährlich. Sie fließen zu einem großen Teil in das fruchtige Sortiment, natürlich in seine massiven Schokoladen und in die Produkte, die er speziell für Firmenkunden produziert. Die Bean-to-Bar-Produktion entstand aus dem Wunsch heraus, auch die Herkunft der Kakaobohnen zu kennen. So lag es auf der Hand, dass Mayer, dessen Betrieb biozertifiziert ist, begonnen hat, Single-Origin-Schokoladen zu fertigen. Den Kakao bezieht er direkt und von Importeuren seines Vertrauens aus Belize, Bolivien, Guatemala, Kolumbien und der Dominikanischen Republik. Die Bohnen verarbeitet er in 30-kg-Chargen in einem Brecher und Röster von Ideo Tecnica, wo sie mittels Infrarotstrahlung gleichmäßig geröstet werden. Die Energie liefert ihm seine Photovoltaikanlage. Fein verarbeitet werden die Kakaonibs seit 2016 in einer Mühle, deren große Granitsteine sie etwa 96 Stunden lang vermahlen und belüften. „Mithilfe der Steinwalzen können wir die typischen Nuancen jeder Kakaosorte herausarbeiten", betont der Chocolatier. „Stammkunden, die meine puren Schokoladen entdeckt haben, kaufen sie in beachtlichen Mengen. Doch im Gegensatz zu meinen fruchtigen Kreationen sind die puren Sorten noch ein Entwicklungsgebiet."

In einer Kugelmühle fertigt er die Kuvertüre für seine Pralinen und gefüllten Tafeln. Sie darf sich nicht in den Vordergrund drängen, das Aroma der Früchte spielt die Hauptrolle. Die Verbraucher lieben die fruchtigen Kreationen, von denen Mayer pro Sorte 1.500 bis 3.000 Tafeln im Jahr fertigt, immer frisch. Möglich ist dies, indem er die Fruchtpürees tiefkühlt – und Mut zur Lücke beweist. Wenn eine Sorte aus ist, ist sie aus. Bis zur Ernte im nächsten Jahr. ◆

www.mayerschokoladen.at

Schlichte Verpackungen mit Balken, deren Farben die Fruchtfüllung widerspiegeln

BURG LAUENSTEIN CONFISERIE

Edles Schokowerk

Auftragsbezogen und somit stets frisch fertigt die Confiserie Burg Lauenstein Bruchschokoladen für die Theke. Sofort nach der Produktion werden die Tafeln frisch an den Fachhandel geliefert. Die handgeschöpften, tagesfrischen Manufaktur-Schokoladen, genannt Lauensteiner® edles Schokowerk sind mit gerösteten Nüssen, Früchten und Cerealien versehenen. Die Haselnuss- und Mandeltafeln bestehen zu rund 40 Prozent aus knackigen Kernen, die wahlweise in Vollmilch- oder Zartbitter-Schokolade eingebettet sind. Die Sorte Erdbeer/Quark besteht aus aromatischen gefriergetrockneten, knusprigen Erdbeerstückchen und -scheiben, verfeinert mit Quark. Für zusätzlichen Crunch sorgen Cornflakes in der weißen Schokolade. Das edle Schokowerk gibt es in sieben unterschiedlichen Geschmacksnuancen zu 2 x 750 g verpackt. Von knackig nussig zu fruchtig weiß – die Manufaktur-Schokoladen sind ein Gaumenschmaus für Groß und Klein. Verfügbar sind die Schokoladensorten Mandel-Cornflakes-Crisp (Vollmilch 38 % Kakao), Ganze Haselnuss (Vollmilch 38 %), Ganze Haselnuss (Zartbitter 60 %), Ganze Mandel (Zartbitter 60 %), Ganze Mandel (Vollmilch 38 %), Florentiner (Vollmilch 38 %) sowie die Weiße Schokolade Erdbeer-Quark (34 % Kakao).
www.lauensteiner.de

SCHELL SCHOKOLADEN

Neues Verpackungsdesign

Qualität und Vielfalt des Tafelschokoladen-Sortiments von Schell Schokoladen haben sich längst herumgesprochen. Jetzt macht der Confiseur, Chocolatier und Bean-to-Bar-Hersteller Eberhard Schell mit einer neuen Verpackungslinie auf sich aufmerksam. Das neue Design überzeugt durch seine farbliche und bildhafte Gestaltung. Die Ursprungsschokoladen erscheinen in den Mustern und Farben der Ursprungsländer. Die Aromenvielfalt und das Geschmackserlebnis der Bouquetschokoladen spiegelt sich in floralen Mustern wider. Zugleich ist sofort ersichtlich um welche Schokoladenvariante es sich handelt.

Zwei Linien: Bouquet- und Ursprungsschokoladen

Eberhard Schell bezieht die Kakaobohnen für die Tafelschokoladen aus den besten Anbaugebieten weltweit. Bei der Bean-to-Bar-Produktion werden sie in der Manufaktur schonend bei niedrigen Temperaturen geröstet, gebrochen und von den Schalen befreit. In der Kugelmühle wird der Kakao fein gemahlen, in der Conche wird jede Kakaosorte zugeschnitten auf ihre Beschaffenheit und Aromenvielfalt verfeinert. So spiegeln die Schokoladen das einzigartige Kakaoaroma des jeweiligen Anbaugebiets wider. Das Know-how entstand durch Spitzenchocolatiers wie Sepp Schönbächler von Felchlin und Georg Berdardini, die Schell auf dem Weg der Schokoladenherstellung von Anfang begleitet haben.

Schell bietet zwei Linien Tafelschokoladen: Unter den Bouquetschokoladen versammeln sich die Klassiker. Sie sind teilweise mit Früchten, wie beispielsweise die „Saint Domingue Orange" mit sizilianischer Orangenschale oder die „Barrique" mit Gewürzen wie Pfeffer, Ingwer, Chili und Kardamom verfeinert. Diese Schokoladen sind zudem als perfekter Begleiter zum Wein konzipiert. Die Ursprungslinie umfasst die Bean-to-Bar-Schokoladen. Sie sind ein purer Genuss, der Kakao mit seinen unverfälschten Aromen steht absolut im Vordergrund.
www.schell-schokoladen.de

SÜSSWAREN ALBRECHT

Boosten, belohnen, genießen

Das ultimative Schweizer Schokoladenerlebnis, die Original-Schweizer-Militärschokolade, ist bei Süßwaren Albrecht erhältlich. Chocolat Bernrain AG wurde das exklusive Recht zur Herstellung der original Schweizer Militärschokolade durch swissbrands AG gewährt. Zusammen haben die Unternehmen drei neue, unwiderstehliche Schokoladetafeln in den Geschmacksrichtungen Milch, Dunkel und Karamell kreiert. Die Verpackung verbindet den klassischen Look der Militärschokolade mit einem modernen Touch. Die Milchschokolade wird in der originalen roten Verpackung präsentiert, die Dunkle in Blau und die Karamelltafel in Gelb. Die Schokoladen werden nach einer altbewährten, für die Schweizer Armee entwickelten Rezeptur hergestellt. Sie spenden nicht nur Soldaten, sondern allen Feinschmeckern Freude, Trost und vor allem Energie – ideal für zwischendurch zum Genießen, als kleiner Booster vor einer Herausforderung oder danach als „Belohnung".

Zwei weitere Bio/Fair-Tafeln unter der Marke Chocolat Stella

Der ausgewogene Kakao aus Madagaskar mit seinem intensiven, vollen, süßen Geschmack, abgerundet durch leicht saure und fruchtige Aromen prägt die neue Tafelschokolade NOIR Madagaskar 70%. Die NOIR Costa Rica 75% überzeugt durch ihren feinherben Geschmack. Beide Schokoladen enthalten nur vier erstklassige Zutaten: Kakaomasse, Rohrzucker, Kakaobutter, Vanilleschoten. Für den vollendeten Geschmack der Schokoladen wurde der Kakaogehalt jeweils mit den spezifischen Eigenschaften des Kakaos auf die Rezeptur abgestimmt. Kakao aus Madagaskar ist für seine Sortenvielfalt bekannt: Trinitario macht etwa 60 Prozent, Criollo und Forastero je rund 20 Prozent der Kakaoernte aus. Chocolat Stella Bernrain unterstützt die Genossenschaft zusätzlich zu den Fairtrade-Prämien, durch das Anlegen einer Baumschule mit geschmacklich hochstehenden und krankheitsresistenten Kakaosorten.
www.best-sweets.de

Anzeige

PREMIFAIR

Zuckerfreier Genuss ohne Kompromisse

Premifair präsentiert eine Erweiterung des Paccari-Sortiments: zuckerfreie Schokoladen, die puren Genuss ohne Kompromisse versprechen. Paccari ist bekannt für dunkle Edelschokoladen mit einem Kakaogehalt von 60% bis 100% - und mit weniger Zucker im Vergleich zu herkömmlicher Milchschokolade. Auslöser für die neuen Tafeln waren die zahlreichen Anfragen von Konsumenten, die ein Augenmerk auf ihren Zuckerkonsum oder ihren Blutzuckerspiegel haben.

Die rohen Sorten ab 70% Kakao sind sehr beliebt, doch für den Geschmack mancher ist der Kakaogehalt zu hoch. Aus diesem Grund hat sich Premifair dazu entschlossen, diesen Herbst zwei Sorten ohne Zucker auf den Markt zu bringen: eine pure Schokolade mit 60 % Kakaogehalt sowie eine Sorte mit Maracuja (60 %), hergestellt aus dem edlen Arriba Nacional Kakao.

Zwei Sorten, gesüßt mit Erythrit

Die beiden zuckerfreien Paccari-Tafeln entsprechen der Premiumqualität des Standardsortiments. Hergestellt sind sie mit dem Zuckerersatz Erythrit, einem natürlichen Süßstoff, der durch Fermentation von Mais oder Früchten entsteht. „Erythrit ist mit nur 0,2 kcal pro Gramm extrem kalorienarm, gut verdaulich und hat kaum Einfluss auf Blutzucker- und Insulinspiegel, weil der Körper es nicht verstoffwechselt", so Mònica Riera Willius, Inhaberin von Premifair. „Mit dem Hinweis „Erythrit" auf den Tafeln, können sich Liebhaber von Paccari-Schokoladen sicher sein, nicht nur großartigen Geschmack, sondern auch beste Inhaltsstoffe in Ihren Händen zu halten. Dank der Verwendung hochwertiger Kakaobohnen entfaltet sich der volle Geschmack des edlen Kakaos in all seiner Vielfalt."
www.paccari.de

DOS ESTACIONES

Die Mini-Bars sind eröffnet

Rohkakao, direkt von der familiengeführten Farm Fundo Quya in Chazuta in Peru, das ist seit jeher das Konzept von Dos Estaciones in Beilngries. Genau genommen war es der Kakao, sein Geruch, das Miteinander mit den Inhabern und das Arbeiten auf der Farm, was Corinna Camacho Angeles dazu veranlasst hat, ihre Manufaktur zu gründen. Als Konditormeisterin verstand sie das Handwerk, die Bean-to-Bar-Produktion startete klein. Sie experimentierte und optimierte, bis sie schließlich vor gut drei Jahren ihre ersten Single Farm Tafelschokoladen mit 60 und 74 % Prozent Kakao präsentierte. Mittlerweile fertigt sie ihre Schokoladen in einer 30-kg-Steinwalze. Aus dem kleinen Sortiment ist eine Range von 13 Sorten geworden. Jüngste Zugänge im Portfolio sind eine 60% Single Farm Chocolate + White Pepper sowie eine 74 %ige mit Salz von der Luisenhaller Saline. Als saisonale Sorte gibt es eine Schokolade (74%) mit baskischem Chili. Einige ihrer Tafeln wurden bei den International Chocolate Awards ausgezeichnet.

Limited Edition Single Farm Chocolate + Christmas

Nun bietet sie ihr Single Farm Tafelschokoladen-Sortiment – bis auf die Sorten Haselnuss und Love Schokolade – in Mini-Tafeln an. Die 18,9–19-g-Täfelchen haben eine attraktive Probiergröße und eignen sich gut als Zugabe zu einem Geschenk. Zeitgleich mit den kleinen Tafeln stellt die Chocolatière ihr neues Verpackungsdesign vor: Schlicht verpackt in kompostierbarer Folie stecken die Tafeln in einem FSC-zertifizierten Schuber, der mehr über die jeweilige Sorte verrät und den Griff zur Lieblingsschokolade einfach macht.
dosestaciones.de

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

cacao-trace

BELCOLADE SELECTION
W. PLANT-BASED
CACAO-TRACE

Die **pflanzenbasierte weiße Kuvertüre**, besonders vollmundig und cremig, mit einer zarten Nuss- und Vanillenote, verstärkt durch eine sanfte Honignote.

Erfahren Sie mehr

puratos
Food Innovation for Good

MICHEL CLUIZEL

Vollmilch mit Feige und Haselnuss

Mit erlesenen Zutaten gefertigt, insbesondere für Gourmands, aber auch für Gourmets konzipiert, ist die neue Gourmande-Tafel von Cluizel: Grundlage ist die Plantagenschokolade „La Laguna" Vollmilch 47 %, die durch kandierte Feigen und karamellisierte Haselnüsse zu einem ausgefallenen Genusserlebnis wird. Die beiden Zutaten harmonieren perfekt mit der einzigartigen Aromenpalette der Schokolade.

Cluizel, die für ihr außergewöhnliches Know-how bekannte Bean-to-Bar-Manufaktur in der Normandie, legt seit jeher Wert auf die Verwendung qualitativ hochwertiger Rohstoffe und hat mit kandierten Feigen und karamellisierten Haselnüssen ein gewagtes, trendiges Rezept kreiert. Mit ihrer milchigen, karamelligen Kopfnote, dem Geschmack von Feigen, karamellisierten Haselnüssen und Anklängen von geröstetem Brot im Kern und lange nachklingenden Aromen von Kakao und kandierten Feigen sowie einer zarten und zugleich knusprigen Textur ist die Schokolade eine ausgefallene Innovation. Gefertigt wird die 100-g-Tafel ohne Sojalecithin, ohne Zusatzaromen und ohne künstliche Farbstoffe. Die neue Sorte ergänzt die Linie der Gourmande-Tafeln perfekt. Schon längst Kundenliebling ist die Variante Écorces d'Orange Noir, eine dunkle Bean-to-Bar-Schokolade mit 70 Prozent Kakao aus Ecuador sowie Orangenschalen. Bei ihr überzeugen die fruchtigen Aromen nach Orange. Sie ist auch Award Gewinnerin 2021 bei der Academy of Chocolate.

www.confis-express.de

BERLINER SCHOKOLADENMANUFAKTUR 31°

Transparenz gibt den Ausschlag

Ausschließlich dunkle Single-Origin-Schokoladen fertigt der Bean-to-Bar-Hersteller Berliner Schokoladen Manufaktur 31°. Der Kakaoanteil erstreckt sich von 67 bis 100 Prozent. Für ihre Schokoladen verwendet die im Stadtteil Prenzlauer Berg ansässige Manufaktur ausschließlich biozertifizierte Kakaobohnen und Zutaten. Der Hauptanteil der Kakaobohnen kommt aus Belize. Dies ist auf die Vita des Firmengründers zurückzuführen, der dort lebte und eine eigene Kakaoplantage besaß. Bereits seit über neun Jahren arbeiten die Berliner Schokoladenmacher mit der Farm im Süden dieses kleinen Landes zusammen. Sie beziehen und importieren die Kakaobohnen direkt von der Farm. Seit etwa zwei Jahren verarbeitet die Berliner Schokoladenmanufaktur auch Kakaobohnen anderen Ursprungs – bisher aus Ecuador und Guatemala. Ausschlaggebend für die Auswahl ist nicht nur der Geschmack des Kakaos, sondern vor allem die Transparenz bezüglich der Arbeitsbedingungen auf den Kakaofarmen.

Neben den puren Bean-to-Bar-Tafeln fertigt die Manufaktur auch mit Gewürzen und Früchten veredelte Tafeln. Im Sommer 2023 waren die Sorten Salz und Ingwer-Zitrone die Kundenlieblinge. Seit Oktober 2021 leitet die aus Peru stammende Iza Delgado die Produktion der Berliner Schokoladen Manufaktur 31°.

Anfang des Jahres besuchte sie etliche Kakaofarmen in ihrer Heimat und knüpfte viele Kontakte. So konnte sich Iza Delgado persönlich von den Farmen ein Bild machen und von den Arbeitsbedingungen dort überzeugen. Sie plant, in naher Zeit auch Schokoladetafeln aus peruanischen Kakaobohnen zu fertigen.

Inspirationsquelle: der Geschmack des Ursprungskakaos

Der unterschiedliche, einzigartige Geschmack des Ursprungskakaos inspiriert die Schokoladenmacher der Manufaktur 31° zu immer neuen Schokoladensorten. So entstand aus einer der mitgebrachten Kakaobohnen aus Peru, die intensiv nach Zimt schmeckte, die Sorte „Chai". Bisher konnte die Berliner Schokoladenmanufaktur 31° sie leider nur in einer stark limitierten Auflage fertigen, doch Nachschub ist gewiss. Die Schokoladenmacher warten schon sehnsüchtig auf die nächste Kakaolieferung.

www.31-grad.de

GMEINER CONFISERIE

Glücklich und vegan

Mit einer neuen Linie, die aktuell sechs Tafelschokoladen umfasst, beschreitet die Confiserie Gmeiner den Weg der milchfreien, hellen Schokoladen. Happy vegan, heißt die neue vegane Range, unter der die Confiserie Gmeiner ganz bewusst nur die speziell nach einer veganen Rezeptur entwickelten Varianten laufen lässt – und nicht die dunklen Schokoladen, die von Haus aus vegan sind.

„Wir wollten das Thema aufgreifen, um denjenigen, die gerne Milch- oder Weiße Schokoladen essen eine Alternative bieten zu können. Wichtig war uns, dass wir dies nicht mit erhobenem Zeigefinger tun. Die veganen Tafeln sind eine Sortimentserweiterung, sodass jeder Kunde die Möglichkeit hat, sich bewusst für eine vegane Variante zu entscheiden. Wir sehen es als Service für unsere Kunden, ihnen zuätzlich vegane Sorten anbieten zu können", erklärt Firmenchef Volker Gmeiner.

Zum Auftakt hat Gmeiner die drei veganen Sorten Pur, Nuts und Powerfruit lanciert. Alle drei sind Alternativen für Milchschokoladen. Mandeln stehen bei diesen in der Zutatenliste an zweiter Stelle, sie liefern Fett, sind wichtig fürs Mundgefühl und den vollen Geschmack. „Wir verkaufen, was schmeckt, das ist unsere Philosophie. Wir haben verschiedene vegane Schokoladenrezepturen probiert, die Variante mit Mandeln ist für uns die Beste", so Gmeiner. Auf Anhieb sind die veganen Tafeln bei den Kunden sehr gut angekommen, sodass die Confiserie die vegane Range um drei Weiße

Schokoladen erweitert hat. Nach Italien, Spanien und in die Karibik entführen die Sorten Bella Italia mit Cranberries und Pistazien, Viva España mit kandierten Orangen und Piña Colada mit Kokosmilch und -chips.

Der Preis für die veganen Sorten entspricht dem des restlichen Tafelschokoladen-Sortiments. Der Chocolatier betont: „Wir wollen nicht, dass der Kunde nach Preis auswählt. Für uns haben Qualität und Geschmack oberste Priorität."

chocolatier.de

Anzeige

VENCHI

Mandeln und Chocoviar

Chocoviar sind die kultigsten Pralinen von Venchi und verkörpern das Know-how und die Kreativität des Unternehmens mit einer raffinierten Mischung aus Textur, Knusprigkeit und Geschmack, garniert mit Schokoladenkaviar. Nun gesellt sich die Chocoviar Stracciatella Softbar dazu. Die Riegel in der 200-g-Tafel sind für Liebhaber von Milchschokolade: eine sehr cremige und buttrige Vanille-Schokoladen-Füllung mit knusprigen Kakaonibs, garniert mit Milchschokolade und Chocoviar-Milchkörnern. In der 100-g-Dark-Almond-Bar vereinen sich geröstete Mandeln mit dunkler Schokolade. Die Mandelpaste in der 60%igen Zartbitterschokolade mildert die Intensität des Kakaos.
viani.de

BERGER FEINSTE CONFISERIE

Thementafeln

Die Confiserie Berger präsentiert das Redesign ihrer Thementafeln. „Eine perfekte Kombination aus raffiniertem Design und Nachhaltigkeit", so die Confiserie. Die Jahreskollektion 2023/2024 umfasst elf verschiedene 70-g-Tafeln mit goldener Schrift auf cremeweißem Karton, drei der Botschaften gibt es zudem als 40-g-Tafel. Die Tafeln helfen dabei, die richtigen Worte zu finden, für ein paar individuelle Worte gibt es die Tafel „Eine süße Botschaft". Bis auf zwei Edelbitter-Varianten sind die Thementafeln aus Bio-Vollmilchschokolade mit mind. 37 % Kakao.
www.confiserie-berger.at
www.wilk-gourmetshop.de

GEORGIA RAMON

Crispy, zweifarbig, vegan und winterlich-würzig

Um gleich vier neue Sorten erweitert Phillip Butzmann die Tafelschokoladenrange seiner Marke Georgia Ramon. „Als Pendant zu unserer Schokolade mit Meersalz bringen wir jetzt die Tafel Küsten-Pfeffer wieder auf den Markt. Design und Geschmack sind so gut, dass wir eine Neuauflage starten. Wir geben Malabar-Pfeffer und indischen Kubebenpfeffer in die 70%-ige Tafel mit Kakao aus der Dominikanischen Republik", erklärt der Chocolatier. Den Pfeffer zerstößt er grob, gemahlen wäre dieser für die Schokolade zu scharf. Zudem verleihen die Pfefferstückchen den Tafeln einen besonderen Crunch. Eine weitere neue Sorte des Bean-to-Bar-Produzenten ist die Sorte Matcha & Himbeere. Entstanden ist die Matcha-Schokolade aus einer Kooperation mit TeeGschwendner. „Der eher herbe grüne Matcha passt perfekt zu unserer intensiv fruchtig-säuerlich schmeckenden Himbeerschokolade. Die Basis beider Sorten ist eine weiße Schokolade. Ich mische die beiden Schokoladen nicht, sondern lasse sie beim Gießen nebeneinander bestehen, sodass eine zweifarbige Tafel entsteht", so Butzmann. An seiner dritten, neuen Sorte habe er eine Weile getüftelt: „Sie ist sozusagen meine Bachelor-Arbeit. Ich habe zahlreiche verschiedene Versuche gemacht, da ich eine Schokolade wollte, deren Geschmack und Schmelz nahe an eine echte Vollmilchschokolade herankommt", sagt er. Die Herausforderung war, einen Milchersatz mit möglichst wenig Eigengeschmack zu finden, der dennoch ein volles Mundgefühl hervorruft. „Ich habe mich für eine Kombination aus Mandel- und Reismilch entschieden. Die Mandel verleiht der Tafel Schmelz und einen leicht herben Geschmack, die Reismilch bringt eine süße Note hinein." Mit seiner vierten neuen Kreation wagt sich der Chocolatier in das Segment der Saison- Schokoladen vor: „Bislang hatten wir keine echte saisonale Sorte, diese Lücke wollten wir füllen." Für die Tafel Christmas Spice würzt er eine 70%ige Schokolade aus Kakao von der Dominikanischen Republik mit typischen Lebkuchengewürzen. „Wir wollten etwas Winterliches für die Vorweihnachtszeit und die kalten Monate machen", sagt er.

Sobald das Weihnachtsgeschäft vorbei ist, beginnt bei Phillip Butzmann der Umzug nach Soest. Er errichtet dort für eine komplett neue Manufaktur. Der Rohbau steht, die Photovoltaikanlage ist installiert, die Produktion dort soll im Januar starten.
georgia-ramon.com

AL NASSMA CHOCOLATE

Ein Hauch von Orient

Es ist Botschafter der Region. Wer an Dubai denkt, hat sofort das Bild eines Wüstenschiffs vor Augen. Dass ein Kamel auch wertvolle Milch produziert, ist nur Wenigen bekannt. Dies möchte Martin van Almsick, Mit-Gründer von Al Nassma Chocolate, ändern. „Ultimativer Erfolgsparameter unserer Kamelmilchschokoladen ist der Geschmack", betont er. Und für den Geschmack zeichnet in erster Linie die Kamelmilch verantwortlich – erst dann kommt der aromatische Kakao. Milch für die der Staat, die Vereinigten Arabischen Emirate, rund 10.000 Kamelen ein luxuriöses Leben bietet.

In der Nähe von Dubai steht die Kamelfarm mit angeschlossener Molkerei. Dort wird die Milch mittels Gefriertrocknung zu Pulver verarbeitet. Von 1 Liter Kamelmilch bleiben etwa 100 Gramm Milchpulver übrig. „Der Preis beträgt etwa das 20fache im Vergleich zu herkömmlicher Kuhmilch", weiß Patrick Dorais, Vertriebsleiter bei Al Nassma. Ein Kamel gibt durchschnittlich 6–7 Liter Milch am Tag, bis zu 16 Monate lang nach der Geburt eines Kalbs.

Geschmack und Fettgehalt der Milch hängen stark von den Haltungsbedingungen und dem Futter der Tiere ab. Kamelmilch enthält lediglich rund 2 Prozent Fett, was sich auf den Schmelz der Schokolade auswirkt, und schmeckt mineralisch, leicht salzig. „Das war eine der Herausforderungen für uns. Wir mussten den Produktionsprozess und die Rezeptur der Schokolade an den Fettgehalt anpassen", so van Almsick.

Acht Sorten Tafelschokolade, drei davon üppig bestreut

Aus Kamelmilchpulver und Kakao aus Togo fertigt er acht Sorten Schokolade, drei davon, bestreut mit ganzen Haselnüssen, Mandeln oder Pistazien, sind neu. Letztere ist Weiß, sie harmoniert perfekt mit den aromatischen Pistazien. „Für uns macht eine weiße Schokolade echt Sinn, denn mit ihr kann man die Milch optimal in den Fokus stellen", so van Almsick. Der Gehalt an Pistazien beträgt mindestens 15 Prozent. „Wir streuen lieber mehr als weniger Pistazien auf, denn die Kamelmilch ist die exklusivere und somit auch teuerste Zutat in unseren Schokoladen", sagt er.

Seit jeher gibt es die Schokoladen im KaDeWe in Berlin, bei Oberpollinger in München, im Hamburger Alsterhaus und bei Julius Meinl in Wien. 15 Jahre ist es her, dass Al Nassma Chocolate die ersten Produkte lanciert hat Sie haben die Nachfrage kreiert, auf der van Almsick nun im deutschen Fachhandel aufbauen möchte. Bereits Mitte 2023 lag der Umsatz um 30 Prozent über dem des letztjährigen Erfolgsjahrs. Beliebt sind die Produkte an Flughäfen, wo Aufsteller mit großen Kamelen für Aufmerksamkeit sorgen. „Sie sehen fast aus wie Kunst. Mit ihnen durchbrechen wir normale Denk- und Kaufmuster. Der Fachhandel, über den wir unsere hochwertigen Produkte jetzt verstärkt in Deutschland anbieten, kann dieses Konzept mit kleinen Kamelhohlfiguren im Regal übernehmen", sagt der Firmengründer.
www.al-nassma.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
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

KONDITOREI STEHWIEN

Costbare bio-vegane Schokoladen

Seit zwei Jahren macht die Konditorei Stehwien mit spannenden Produktentwicklungen auf sich aufmerksam. Vor fast 125 Jahren in Tangermünde gegründet, mit der Nährstange bekannt geworden und schon lange mit der 60%igen Magdeburger Schokolade auf dem Markt, setzt sie jetzt vor allem unter dem Namen Costbar – der hauseigenen aktuellen Linie – auf schokoladige bio-vegane Produkte.

Das Besondere an diesen Schokoladentafeln ist die lange conchierte Grundmasse, welche nur aus drei Zutaten hergestellt wird. Die Basis für alle Costbar-Produkte sind die Grundmassen, aus Kokosblütenzucker, Kakaobutter und Kakaopulver. Sie verfügt – bei einem Kakaoanteil von 50 bis 70 Prozent – über einen gelungenen Schmelz und eine geringe Säure. Laut Elisabeth Stehwien, die nun die fünfte Generation in dem Familienbetrieb bildet, ist dies auf viel Geduld in der Herstellung zurückzuführen. Hinzu kommen je nach Sorte unter anderem gefriergetrocknete Himbeeren und Erdbeeren oder Haselnüsse und Haselnussmus. Das Mus verleiht den Nussschokoladen einen noch größeren Schmelz – ähnlich einer Milchschokolade.

Die Hortulade: Auflockerung fürs Gemüt und jeden Schottergarten

Eine Schokoladenreihe, welche im vergangenen Jahr auf den Markt kam, ist die Hortulade. Inspiriert von der Leidenschaft für das Gärtnern wird jeder verpackten 70-g-Schokoladentafel (50 % Kakao) ein Samentütchen angeheftet. Erhältlich ist die Hortulade in drei Sorten: Große Brennnessel, Nachtkerze, Wilde Möhre. Auch Erklärungen zu den gesundheitlichen Vorteilen und Pflanzzeiten befinden sich auf der Verpackung – Auflockerung fürs Gemüt und jeden Schottergarten lautet hier das Motto. Zurzeit arbeitet die Konditorei Stehwien an weiteren spannenden Schokoladensorten, die vom Mainstream abweichen.

Um auf noch weitere Produktionsverfahren zugreifen zu können, baut der IFS-zertifizierte Familienbetrieb gerade ein neues Gebäude, welches sich am gleichen Standort befinden wird. Mit dem Blick auf die Zukunft freuen sie sich auf die neuen Möglichkeiten und ein weitaus energieeffizienteres Arbeiten.

konditorei-stehwien.de

CHOCOLATE SPACE 42

Schokoladen mit Kollagen

Außergewöhnlich ist die Schokoladenmarke Moona mit Kollagen von dem Vertriebsunternehmen Chocolate Space 42. Gestartet ist Moona mit den Sorten Dark (66 % Kakao) und Weiß. Letztere erinnert in Farbe und Geschmack an Karamell und ist mit Kokosblütenzucker, Acerola und Acai hergestellt. Moona Dark schmeckt fein herb mit leichter Fruchtnote. Seit September gbit es zudem die Sorte Cashew.

Entstanden sind die in Prag von Steiner & Kovarik gefertigten Bean-to-Bar-Schokoladen als Idee von Jana Knobloch, Geschäftsführerin von Chocolate Space 42, und ihrer Freundin Monika. „Moona ist die Zusammenführung einer Idee von zwei Freundinnen mit unterschiedlichem geschäftlichem Hintergrund – Schokolade und Kosmetik. Wir haben lange nach Kollagenpeptiden gesucht und uns für Verisol® von Gelita entschieden. Die bioaktiven Peptide ähneln unserem natürlichen Kollagen so weit wie möglich", sagt Knobloch. Vitamin C in Form von Acerola habe sie zugesetzt, um dem Körper die Aufnahme des zugeführten Kollagens zu erleichtern. Und Acai versorge den Körper mit reichlich Antioxidantien. „Dank der sorgfältigen Verarbeitung während der Herstellung bleiben alle wichtigen Nährstoffe der Kakaobohnen und die Kakaobutter erhalten. Sie unterstützt die Aufnahme dieser Stoffe und Vitamine im Körper."

„Schon eine halbe Tafel Moona deckt den Tagesbedarf an Kollagen und Vitamin C. Unmittelbar nach der Fertigstellung hat Moona bei den International Chocolate Award Bronze gewonnen. Jetzt gehen wir zum World Award", sagt Knobloch stolz.

www.chocolatespace42.com

Jana Knobloch (li.) und ihre Freundin Monika: Zwei Frauen, zwei Passionen: Schokolade und Kosmetik.

Internationale Tafelspezialitäten

Das Vertriebsunternehmen Grand-cru Konfekt überrascht mit immer neuen, internationalen Schokoladen im Portfolio. Aus Griechenland kommen die Tafelschokoladen von Laurence, Stainer fertigt in der Toskana und Benjamissimo in Budapest.

Das Portfolio von Grand-cru Konfekt ist umfassend, zu jeder Marke fällt Inhaber Wolfgang Karst etwas Außergewöhnliches ein: „Besonders hervorheben möchten wir drei neue Sorten aus dem italienischen Hause Stainer der Serie ‚Green'. Die Schokoladen bestehen aus 3–5 Prozent Pulpe, also Kakaofruchtfleisch, und reinem Kakao. Bei der Ungarischen Manufaktur Benjamissimo sind sämtliche Tafeln komplett vegan. Auch hier nehmen wir vier neue Sorten in unser Portfolio auf. Ganz neu in unserem Sortiment sind die griechischen Tafeln aus dem Hause Laurence."

Zu 100 Prozent Kakaofrucht, in Italien gefertigt

Die neuen Sorten von Stainer seien sehr nachhaltig, da sowohl Kakaobohnen als auch -fruchtfleisch verwendet werden, so Karst. Ursprünglich aus Österreich ließ sich Andrea Stainer Anfang des 19. Jahrhunderts im Norden der Toskana nieder. In seiner Bäckerei vereinte er alte Familienrezepte mit lokalen Traditionen. 1980 gründeten die Familie Stainer und Pierangelo Fanti das Unternehmen Stainer Schokoladen mit Sitz in Pontremoli, Lunigiana. Den Auftakt des Sortiments der Marke Stainer machten gewürzte Schokoladenriegel und Pulvermischungen für die kalte Zubereitung von Desserts. „Stainer ist Marktführer im oberen Segment für cremige Trinkschokoladen", so Karst. Bei Stainer werden fast ausschließlich Kakaos aus Südamerika verarbeitet, keines der Produkte enthält künstliche Zusatzstoffe, Gluten oder Konservierungsmittel. Zum Einsatz kommen ätherische Öle, Gewürze und Bourbon-Vanille. Die Tafeln der Serie Green überzeugen durch ihren Geschmack nach tropischen Früchten, die an die Herkunft der Bohnen erinnern. Die Schokoladen sind zu 100 Prozent Kakao: 97 % Kakao und 3 % Kakaobohnen-Pulpe, 96 % Kakao und 4 % Pulpe sowie 95 % Kakao und 5 % Pulpe. Durch die Verwendung der Fruchtpulpe zum Süßen werden die Bauern nicht nur für den Kakao, sondern auch für das Fruchtfleisch bezahlt.

Schokoladenkreationen aus Thessaloniki

Seit drei Generationen, und zwar seit 1922, fertigt das Familienunternehmen Laurence Galerie De Chocolat Schokoladenspezialitäten. Jede Zutat und jedes Gewürz werden sorgfältig ausgewählt. So sind im Lauf der Jahre mehr als 150 verschiedene Schokoladenkreationen entstanden, darunter die Signature Collection, bestreute Tafelschokoladen mit Nüssen, Mandeln, Früchten, Rosenblütenblättern, Reiscrisps, Cornflakes und vielem mehr.

Vegane Schokoladen aus Budapest

Unter der Marke Benjamissimo fertigt Krassimir Benjamin es Dunkle, Mylk und Weiße Schokoladen. Hauptzutaten sind, variierend je nach Sorte, Kakaomasse und/oder -butter, Kokosmilchpulver oder -milch, Erdmandelmehl sowie Rohr- oder Kokosblütenzucker. „Vegan ist nach wie vor eine Nische. Wir konzipieren vegane Schokoladen, die jedem schmecken und bewegen uns damit aus der Nische heraus", betont Benjamin. Wichtig sei, dass die veganen Schokoladen den herkömmlichen geschmacklich ebenbürtig sind.

www.grand-cru-konfekt.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 CARBON

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

„Echte Schokoladen, kein Candy“

Es gibt Parallelwelten, von deren Existenz man lange Zeit nichts wusste – und betritt man sie, findet man nicht mehr hinaus. Bei Dennis van Essen war es eine ihm bis dahin unbekannte Schokoladenwelt, die er während eines Urlaubs in den USA im Jahr 2014 entdeckt hat: die Welt der Craft-Bean-to-Bar-Schokoladen. „Die Marke Taza habeich damals verkostet. Die Schokolade war biozertifiziert, der Kakao dafür Direct Trade, und Transparenz gehörte zum Business“, erinnert er sich. Diese Schokolade animierte ihn, als Branchenfremder in das Reich des Kakaos und der Schokoladen einzutauchen: „Vor 10 Jahren war die Bean-to-Bar-Welt noch kleiner und übersichtlicher, es war nicht sehr schwer, einen Überblick zu bekommen. Kaum hatte ich angefangen, nach Fine Flavour Cacao zu gucken, war ich schon mittendrin im Kakao-Universum.“

Dennis van Essen ist vor 15 Jahren in die Welt der Bean-to-Bar-Schokoladen eingetaucht

Aktuell 25 Bean-to-Bar-Marken umfasst das Portfolio

Es dauerte drei Monate, bis er The High Five Company gründete und mit Schokoladentafeln von Taza im Gepäck zu den kleinen Schokoladengeschäften in den Niederlanden reiste. „Alle waren begeistert und wollten die Tafeln in ihr Sortiment aufnehmen“, erinnert er sich. Heute, neun Jahre später, ist das Portfolio seiner Import- und Vertriebsfirma auf 25 Bean-to-Bar-Marken angewachsen. Die Schokoladen kommen aus Asien, Kanada, Nord- und Südamerika und Europa. Es sind Marken wie Standout Chocolate, Cacaosuyo, Fruition, Fjåk oder Luisa Abram.

„Die Craft-Schokoladen-Bewegung startete in Amerika. Für die Produktion in kleinen Mengen sind die USA ideal. Ich denke, bis heute gibt es die besten Bean-to-Bar-Produzenten dort, allerdings produzieren die meisten im europäischen Stil, was bedeutet, dass sie ihren Kakao fein vermahlen und conchieren.“ Taza Schokoladen sei einer der wenigen Hersteller, die ihre Schokoladen im mexikanischen Stil fertigen, diese also nicht conchieren, sondern nur in der Steinmühle mahlen. Dadurch sind die Schokoladen sehr komplex im Geschmack“, erklärt er.

Eine durchgängige Markenidentität ist ebenso wichtig wie Qualität

Mindestens genauso wichtig wie Qualität und Geschmack der Schokolade ist für van Essen eine durchgängige Markenidentität. Dick Taylor sei hier ein gutes Beispiel, der gesamte Markenauftritt spiegelt die handwerkliche Fertigung wider. Van Essens erste Liebe war Taza, er mag die Schokoladen noch immer, doch sein aktueller Favorit ist Dick Taylor: „Der Geschmack, das Mundgefühl, eine leichte Säure im Hintergrund, die harmonische Entwicklung des Aromas im Mund und natürlich der Markenauftritt machen das Gesamtbild aus.“

Denn Schokoladenpräferenzen veränderten sich im Lauf der Zeit. Die meisten Menschen seien mit industriell gefertigter Schokolade aufgewachsen, hätten sich an deren Geschmack gewöhnt. „Die typischen großen Schokoladenmarken aus dem Supermarkt fasse ich unter Candy zusammen“, sagt der Vertriebsprofi. Für ihn ist Craft Chocolate echte Schokolade. Sie begeistert ihn mit mehr als 800 Aromen, ihrer Komplexität. Typisch für eine Craft-Bean-to-Bar-Schokolade sei, dass ihr Aroma stets variiert. „Wer nur industriell gefertigte Schokoladen kennt, sollte bei der Erkundung der Bean-to-Bar-Welt nicht mit einer komplexen Schokolade, etwa von Qantu, anfangen. Dann bist du verloren, du wirst sie absolut nicht mögen“, ist van Essen überzeugt: „Qantu ist für fortgeschrittene Schokoladenliebhaber. Zotter dagegen mag fast jeder.“

Dass es die kleinen Schokoladenmarken noch nicht in das Bewusstsein der breiten Bevölkerung geschafft haben, bedauert er sehr: „Tafelschokolade fehlt die Social-Glue-Komponente.“ Man trifft sich auf ein Bier, auf einen Kaffee oder auf ein Glas Wein, aber selten auf eine Tafel Schokolade. Diese Lücke könnten Trinkschokoladen füllen. Van Essen bietet sie zusätzlich zu den Tafeln an. Kunden sind die Gastronomie und Coffee-Shops. Ein Coffee-Shop mit tollem Kaffee müsse auch hochwertige Trinkschokolade verkaufen, um konsistent zu sein. „Ein Espresso aus 30 ml geschmolzener 70%iger Schokolade und 30 ml Wasser ist eine aufregende Erfahrung. In dieser kleinen Menge konzentrieren und entfalten sich alle Aromen. Es ist, als ob man eine Tafel Schokolade trinkt“, schwärmt er. The High Five Company bietet Trinkschokoladen unter anderem von Chocolate Tree, Krak und Dick Taylor an, alle mit 70 Prozent Kakao. „Trinkschokoladen sind wichtig, um den gesamten Schokoladenmarkt weiterzuentwickeln“, ist er überzeugt. Im Trend liegen zurzeit Schokoladen mit Aromen und Gewürzen. Es sei schwierig,

Edelschokoladen mit Aromen zu vermählen, denn beide müssten perfekt harmonieren. Auch hier sei Dick Taylor ein gutes Beispiel. Der Bestseller Black Fig lasse sich nicht mit jeder Kakaosorte fertigen, die Aromen müssten zueinander passen.

Ganz neue Wege im Bereich der Edelschokoladen sei Taza mit den Cookie-Crunch-Tafeln gegangen. Die Sorten Chocolate und Lemon aus dieser Linie kämen bei vielen Verbrauchern gut an. „Die echten Schokoladen-Gigs bevorzugen im Gegensatz dazu sehr spezielle, gerne auch teure Limited Editions. Sie wollen sorgfältig verarbeitete Tafeln aus verschiedenen Kakaobohnen, aus speziellen Batches.“ Einen ganz klaren Trend kann er hin zu professionellen Verpackungen beobachten. Eine Tafel in einfachem braunem Papier sei heute undenkbar.

Für den Vertrieb unterhält van Essen ein eigenes Lager in den Niederlanden. Die Bestellung ist unkompliziert online möglich, der Versand erfolgt meist noch am selben Tag, sodass die Ware häufig am Folgetag beim Fachhändler ist. „Wir beliefern ganz Europa mit unseren Schokoladen. Bei uns liegt ein großer Fokus auf dem Versand, wir haben spezielle Verpackungen, damit die Ware unbeschadet bei unseren Kunden ankommt“, betont van Essen. Bei einem Bestellwert von 1.000 bis 1.500 Euro müssen die gelieferten Produkte einwandfrei sein.

In den Karton zur bestellten Ware legt der Vertriebsprofi häufig ein Teaser-Kit, eine kleine Box mit ein oder zwei Tafeln und dem jeweiligen Markenprofil. „Ich kann nicht alle Kunden europaweit besuchen, und längst nicht alle Marken, die wir führen, sind bei den Händlern bekannt. Mit dem Teaser-Kit können die Fachhändler probieren, ob das Produkt interessant für sie ist“, erklärt er. Spannend findet er, dass viele Händler auch ihre Kunden diese Schokoladen verkosten lassen – und so deren Präferenzen erfahren. Zudem kann ein Händler, der

sich für eine Marke interessiert, bei The High Five Company ein Sample-Paket mit drei bis fünf Tafeln, Marken- und Geschmacksprofilen für einen geringen Betrag ordern.

Sein Job sei es, gute Hersteller zu entdecken und sie sichtbar zu machen: Mithilfe der Social-Media-Kanäle, seiner Homepage und insbesondere der Fachhändler. „Die Tafeln müssen in den Regalen der Shops stehen. Dort entdeckt sie der Konsument.“ Letztendlich liege es an der Popularität. Im Vergleich zu einem guten Kaffee, einer Flasche Bier, Wein oder einer Spirituose seien Craft-Bean-to-Bar-Schokoladen nicht teuer. „Jeder kann sich eine Tafel wirklich gute Schokolade leisten“, ist Dennis van Essen überzeugt. ◆

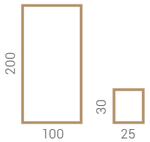
thehighfivecompany.com

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

Unglaublich fruchtige Schokoladen

Es gibt sie: hervorragende Schokolade, hergestellt mitten in Afrika, in Kampala, der Hauptstadt Ugandas.Seit 2016 fertigt Latitude Craft Chocolate (LCC) Schokolade auf traditionelle Art. Gegründet wurde die Firma in Kasese, im Westen Ugandas. Kasese liegt genau auf dem Äquator, daher der Name Latitude, was übersetzt Breitengrad heißt.

Es ist eine arme Region, wo der hocharomatische Edelkakao gedeiht, und wo der Amerikaner Jeff Steinberg, der sich seit Jahren in Uganda in allen möglichen sozialen Projekten engagiert, aus dem Nichts ein kleines Unternehmen zur Herstellung von Schokolade gründete. „Das Image des afrikanischen Kakaos war mittelmäßig. Zu Unrecht, denn Kakaobohnen aus Uganda unterscheiden sich stark von der Massenware aus Côte d'Ivoire oder Ghana. Mir war klar, dass ich an diesem Image arbeiten musste", sagt Jeff. „Ich wollte supergute Schokolade herstellen, umweltfreundlich und mit sozialer Verantwortung." Es sollte ein Unternehmen sein, das tausende kleine Kakaobauern im ländlichen Uganda mit einem angemessenen, existenzsichernden und verlässlichen Einkommen unterstützen konnte. Und zwar das ganze Jahr über, also nicht nur in den Monaten während der Haupternte von September bis Februar. Die Bohnen werden frisch von den Bauern gekauft, sodass das Risiko der Fermentierung und Trocknung – beides ist für die Qualität der Schokolade sehr wichtig – nicht mehr bei den einzelnen Bauern liegt.

Umweltfreundlich, mit sozialer Verantwortung und B-Corp-zertifiziert

Latitude Craft Chocolate ist B-Corp-zertifiziert. 25 Personen sind in der kleinen Fabrik beschäftigt – und es werden immer mehr. 2.500 Bauern liefern den Kakao, die meisten von ihnen leben in den Hügeln am Fuße des Rwenzori-Gebirges, wo sie den Kakao anbauen. Auch die Zahl der Bauern, mit denen Latitude zusammenarbeitet, steigt. „Unser Ziel ist, in den nächsten Jahren 10.000 Bauern zu erreichen," erläutert Jeff.

LCC verzichtet auf Zwischenhändler und trifft mit den Bauern langfristige Vereinbarungen über Anbau und Preis des Kakaos. Auch zahlt Latitude eine Prämie, die etwa 50 Prozent über dem Marktpreis liegt, mit einer Untergrenze falls der Weltmarktpreis zu stark fällt. In der ruhigen Jahreszeit können die Bauern einen Mikrokredit aufnehmen, der zur Erntezeit zurückgezahlt wird. Die Bauern werden mit Wissen, beispielsweise über ökologischen Anbau und Buchhaltung, unterstützt. Sie arbeiten an der Verbesserung der Artenvielfalt, der Böden und der Arbeitsbedingungen auf ihren Farmen. Von großer Bedeutung ist, dass LCC Versicherungen (Kranken-, Invaliditäts- und Lebensversicherung) für die Mitgliedsbauern vermittelt. Eine beispiellos wichtige Unterstützung in einem Land, in dem es kaum ein Sicherheitsnetz gibt.

Da sich die Schokoladenproduktion in Kasese und vor allem der Transport nach Kampala und zum Flughafen als problematisch erwiesen, wurde in Kampala eine kleine Schokoladenfabrik eingerichtet. Der Kakao kommt direkt aus dem ländlichen Uganda. Die Bohnen von LCC sind biozertifiziert. Da die anderen Zutaten (insbesondere der Rohrzucker) dies nicht sind, ist die Schokolade nicht biologisch zertifiziert. Bio-Zucker ist in Uganda schwer erhältlich, und Latitude zieht es vor, lokal produzierten Zucker von hoher Qualität zu verwenden, anstatt zertifizierten aus dem Ausland zu importieren.

Acht Tafeln in Spitzenqualität

Derzeit stellt Latitude acht verschiedene Tafeln her. Vier davon sind dunkle Sorten, von denen wiederum die ab 70% Kakaoanteil – 70% (Semuliki), 80% (Rwenzori) und 100% (Semuliki) – aus nur zwei Zutaten bestehen: Kakaomasse und Rohrzucker. Die 64%ige (Jinja) ist mit zusätzlicher Kakaobutter gefertigt. In allen diesen Tafeln kommt der fruchtige, intensive Geschmack des ugandischen Kakaos voll zum Tragen: ein wenig Karamell, Trockenfrüchte, rote Beeren, eine angenehme Säure – kaum bittere Noten. Zudem gibt es vier veredelte Schokoladen: eine cremige dunkle Milchschokolade (49% Kakao), eine Schokolade mit lokalem Kaffee (70%), eine nussige Vanille-Sesam (72%) und eine weiße Schokolade mit Karamell (40%). Sie ist weniger süß als die meisten weißen Schokoladen, erinnert an Dulche de leche. Verführerisch – auch für alle, die eine Weiße eigentlich nicht mögen."
www.clearchox.com

Jeff Steinberg (links), der Gründer von Latitude Craft Chocolate hat langfristige Vereinbarungen mit den Kakaobauern über den Anbau und den Preis des Kakaos. In Kampala hat er eine kleine Schokoladenfabrik eingerichtet.

CHOBA CHOBA

Tafelrange für den deutschen Handel

Acht Jahre ist es her, dass Eric Garnier und Christoph Inauen ihr ehrgeiziges Projekt gestartet haben: Sie gaben ihre Jobs in der „herkömmlichen Schokoladenwelt" auf und bauten ein Unternehmen auf, an dem die Erzeuger des wichtigsten Rohstoffs direkt beteiligt sind. Auch ihr Nativo-Projekt zur Erhaltung der Artenvielfalt von Kakaosorten ist ein Alleinstellungsmerkmal. Zusammen mit 36 Kakaobauern aus dem peruanischen Amazonasgebiet gründeten sie Choba Choba, ein Name, der Schokoladenmarke und Aktiengesellschaft zugleich ist. Die Kakaobauern sind an Entscheidungen beteiligt, verkaufen ihren Kakao an das Unternehmen und bekommen die Dividende von dem Gewinn, der durch den Verkauf der Kuvertüren und Schokoladen erwirtschaftet wird.

Bislang gab es die bio-zertifizierten Tafeln lediglich in der Schweiz, doch mit der Wilk Gourmetgroup als Vertriebspartner für Deutschland sind jetzt sechs verschiedene 91-g-Schokoladen von Choba Choba im deutschen Fachhandel erhältlich. „Unsere Tafeln sind 91 Gramm schwer, weil es egal ist, wieviel genau eine Tafel wiegt. Choba Choba ist anders, und auch das Gewicht unserer Tafeln weicht von dem Normalen ab", sagt Christoph Inauen.

Grundlage sämtlicher Tafeln sind die Kakaobohnen von den Choba-Choba-Farmen im Alto Huayabamba Tal. Anders als bei den Kuvertüren, die nach den Kakaobauern benannt sind, stehen bei den Tafeln der Kakaogehalt und die weiteren Zutaten der jeweiligen Sorte im Fokus. Das Tafelsortiment umfasst die Varianten Pure Dark 71%, eine intensive Schokolade mit Zitrus-, Cassis- und Schwarztee-Aromen; Pure Dark 64% eine dunkle Schokolade mit Aromen von Himbeeren, Cranberries, Schwarztee und Pfeffer; Fine Milk 41%, eine Schokolade mit 22 Prozent Schweizer Bio-Milch und Karamell-, Marzipan- und Blütenhonig-Noten; Sea Salt 71% mit Guérande-Meersalz, Caramel Sea Salt 41%, bei der die Karamellnote der Milchschokolade durch eine Extraportion Karamell unterstrichen und durch einen Hauch Meersalz ausbalanciert wird. Die Hazelnut 64% ist eine dunkle Schokolade mit Haselnussstückchen.

Tafelschokoladen bringen Visualität beim Endverbraucher

„Das Tafelsortiment bringt Visualität, rückt Choba Choba ins Blickfeld der Konsumenten. Deshalb sind wir auch mit Christian Hümbs eine Partnerschaft eingegangen, er ist unser Botschafter für Deutschland und die Schweiz", erläutert Inauen. Der bekannte Koch wurde gezielt ausgewählt, denn zusätzlich zu den Tafeln bietet Choba Choba eine Home-Cooking-/Baking-Range mit verschiedenen Kuvertüren an.
www.chobachoba.com
www.wilk-gourmetshop.de

Anzeige

www.walter-confiserie.de
walter_confiserie

Walter

Die Edelkakaoschokoladen in Bitter und Vollmilch sind eine Sinfonie aus komplexen und ausgefeilten Geschmacksprofilen mit charakteristischem Knacken und zartem Schmelz.

HANDGEMACHT IN BERLIN

CHOCOLATE DREAMERS GERMANY

Mit Schokolade Träume erfüllen

Mit dem Verkauf von Tafelschokolade unterstützen die Chocolate Dreamers Germany ein soziales Projekt in Kolumbien und suchen noch Fachhändler, die sie dabei unterstützen.

I have a dream – wer kennt sie nicht, die Rede über die Ungleichheit unter den Menschen. Und wer weiß nicht, dass es im Kakaosektor große Ungleichheiten gibt und die Welt der edlen Schokoladen häufig im Gegensatz zu der Realität in den Kakaoanbauländern steht. The Chocolate Dream ist eine Initiative der Luker Foundation in Kolumbien, die mithilfe sozialer Projekte Menschen hilft, ihre Träume zu verwirklichen – den Traum einer Frau zur Selbständigkeit, den Traum eines Kindes zu Musizieren oder den Traum von einer warmen Mahlzeit während eines langen Schultags. Doch man muss nicht vor Ort am Ursprung des Kakaos sein, um etwas zu bewirken. Die Chocolate Dreamers Germany – elf Fachhändler und Confiseure – zeigen, dass jeder etwas bewegen kann. Sie haben sich von der Arbeit der Luker Foundation auf der CdC-Reise nach Kolumbien ein Bild gemacht und daraufhin zwei Sorten Tafelschokolade kreiert, um gezielt ein soziales Projekt in Necoclí zu unterstützen. „Auf unserer Reise mit dem CdC an den Ursprung des Kakaos haben wir gesehen, wie wichtig es ist, sich direkt vor Ort zu engagieren", sagt Isabel Seeber von der Candisserie. „Man kann viel umsetzen – mit wenig Geld, gemessen an unseren Verhältnissen", ergänzt die „Pralinenrose" Andrea Reindl. Und so entstand in der Reisegruppe die Idee: Wir gründen zusammen den Chocolate-Dreamers-Club. Der Name leitet sich von der Initiative der Luker Foundation ab. „Wir sind der verlängerte Arm dieser Initiative", sagt Kerstin Weise von Chocoin. „Wir beteiligen uns mit 18.000 Euro am Bau einer Schulkantine. Ins Leben gerufen hat das insgesamt 65.000 Euro umfassende Projekt die Luker Foundation, der gegenüber wir eine Verpflichtung haben. Unser Spendenbetrag ist notwendig, um den Bau zu realisieren", sagt Andrea Reindl. Die erste Zahlung ist erfolgt, die zweite im Dezember fällig, die dritte im Frühjahr 2024. Dieses Geld muss erwirtschaftet werden. Essenziell dafür ist die Zusammenarbeit in der kleinen Gruppe. Es galt, Kuvertüren auszusuchen, Verpackungen zu gestalten, jemanden zu finden, der die Schokoladen gießt, verpackt und konfektioniert. Auch die Kommunikation, beispielsweise auf Instagram, muss jemand übernehmen.

„Die Wahl der passenden Kuvertüre war vergleichsweise einfach. Wir haben uns für die dunkle El Rosario (78,5 % Kakao) sowie für die Vollmilchkuvertüre Caribe (45 %) von Casa Luker entschieden", berichtet Seeber. Die Beschaffung der Kuvertüren liegt in den Händen von Oliver Dilli und seiner Firma Dillicious. Das Gießen der Tafeln, das Verpacken in Folie sowie die Konfektionierung übernimmt die Confiserie Reichert, deren Inhaber, Tobias Menge, mit auf der CdC-Reise war. Die Verpackung hat Sebastian Echtner, Inhaber von Klotz Verpackungen, gestaltet, das verwendete Graspapier stellt die Papierfabrik Meldorf unentgeltlich zur Verfügung. Neun Chocolate Dreamers sind Fachhändler und bieten die 80-g-Tafeln für 5,90 Euro in ihren Geschäften an. 1 Euro pro Tafel fließt in das Projekt. Sie freuen sich über jeden Partner, der mit dem Verkauf der Tafeln das Projekt unterstützt (VE: 25 Tafeln/Karton). Alle Verkaufsstellen werden auf der Homepage erwähnt und aufgezeigt. „Wir sind stolz, dass wir dieses Projekt im Rahmen der CdC-Gemeinschaft realisieren konnten und hoffen auf große Unterstützung."

www.chocolatedreamersgermany.de

BITTER SÜSS – WIENER SCHOKOLADEN MANUFAKTUR

Zum Dahinschmelzen

Klassische Tafelschokoladen sucht man bei ihr vergeblich. Aber nicht, weil der Geschmack der Schokolade nebensächlich wäre, sondern ganz im Gegenteil. Gesa Weitzenböck arbeitet in ihrer Wiener Schokoladen Manufaktur bitter süss mit Edelkakao-Schokoladen aus Peru, Bolivien, Ecuador und der Dominikanischen Republik. Bewusst fertigt sie keine großen, massiven Tafeln, sondern dünne Plättchen, die sie von Hand in ihrer Manufaktur bricht und in Schachteln füllt. „Je dünner die Plättchen, desto besser, damit man die Schokolade nicht zerbeißen oder kauen muss, sondern sie genussvoll am Gaumen schmelzen lassen kann", sagt sie. So könnten die wunderbaren Aromen perfekt zur Geltung kommen. „Gerade bei den hochprozentigen Schokoladen genügt ein kleines, feines Stück – wenn man Gusto auf Schokolade hat und nicht auf Zucker. Die großartigen Aromen bleiben ganz lange erhalten, und man braucht dann gar nicht mehr." Eine Ausnahme macht sie bei ihren saisonalen Tafelschokoladen zu Weihnachten und zu Ostern. Die Relieftafeln mit der Engelswerkstatt oder der Hasenstube seien einfach zu entzückend. Diese Tafeln gibt es dann auch in bunt gefärbter Schokolade.

www.bitter-suess.at

WALTER CONFISERIE

Kakaobohne meets Kaffeekirsche

Die Berliner Walter Confiserie trifft auf die Rösterei Kaffeekirsche, ebenfalls aus Berlin. Das Ergebnis ist eine Geschmacksexplosion mit Wach-Effekt in Tafelform: Die Kooperation zweier Unternehmen aus Berlin-Tempelhof vereint Rohstoffe bester Qualität, ausschließlich in Handarbeit verarbeitet, auf minimalistische aber wirkungsvolle Art und Weise.

Zum Einsatz kommen zwei unterschiedliche, flüssige Edelkakaoschokoladen von Walter Confiserie denen auf ihre typischen Aromen abgestimmt frisch gerösteter und sehr fein gemahlener Kaffee der Rösterei Kaffeekirsche zugegeben wird. Bei der Sorte Coffee Chocolate Dark entfaltet sich durch das gleichmäßige Verteilen des äthiopischen Kaffees in der Edelbitterschokolade aus Peru ein Bouquet blumiger und fruchtiger Geschmacksnoten auf der Zunge. Bei der Variante Milk wird eine Edelvollmilchschokolade aus Venezuela mit Kaffee aus ihrem Nachbarland Brasilien vermählt. Hier ergänzt sich in verspielter Weise die feine Süße der Schokolade mit dem nussigen Aroma des Kaffees. Kaffeetafeln der Walter Confiserie: eine geschmacksintensive Synergie zweier Berliner Manufakturen!

walter-confiserie.de

FRITZ KUNDER GMBH

Fast zu schön zum Aufessen

Design-Tafelschokoladen, die von den ansprechenden Verpackungen wie ein Bilderrahmen ins rechte Licht gerückt werden, bietet die Fritz Kunder GmbH an. Marmoriert, mit Salzmandel-Splittern bestreut oder mit kandierten Orangenstücken belegt fallen die Weißen, Vollmilch, Dunkle Vollmilch, Zartbitter und Bitterschokoladen im Regal sofort ins Auge.

Gestartet 2015 mit einer Range von fünf Sorten, umfasst die Design-Tafelschokoladen-Familie von Kunder mittlerweile 13 Sorten. Zu den Bestsellern zählen die Varianten Cranberry, Cappuccino und Nougat. Ganz neu kamen zuletzt die Varianten Joghurt-Himbeere und Kaffee-Zitrone hinzu. Für den Herbst sind weitere Neuheiten geplant. Die 125-g-Design-Tafelschokoladen sind Genuss auf den ersten Blick. Auf Wunsch versieht Kunder die Tafeln mit einem individuellen Kundenetikett auf der Rückseite.

www.kunder-confiserie.de

Anzeige

BEAN-TO-BAR

Ein handwerklicher Schokoladenherstellungsprozess, bei dem Schokolade von Grund auf aus Kakaobohnen hergestellt wird, um die höchste Qualität und Geschmacksreinheit zu gewährleisten.

GR GEORGIA RAMON

ClearChox CLEAR CHAIN CHOCOLATE™

BELCOLADE

Vegane weiße Kuvertüre

Belcolade hat eine pflanzenbasierte weiße Kuvertüre mit vollmundiger, cremiger Textur und zartem Schmelz auf den Markt gebracht. Ihre zarten Nuss- und Vanillenoten werden durch Anklänge an Honig verstärkt. Die Zutaten Reissirup und Kichererbsenprotein unterstützen das besondere, ausgewogene Geschmacksprofil. Für die innovative Kombination aus Zutaten auf natürlich-pflanzlicher Basis wurde ein Patent angemeldet. Um diese einzigartige Innovation zu kreieren wurden mehr als 50 Zutaten in verschiedenen Kombinationen getestet, Die Kuvertüre ist Teil des Cacao-Trace-Programms, das für Nachhaltigkeit und ausgezeichneten Geschmack steht und durch die Zahlung eines Schokoladen-Bonus' und eine Qualitätsprämie die Lebensbedingungen der Kakaobauern verbessert. Die gemeinsam mit Schokoladenexperten entwickelte Kuvertüre eignet sich für alle Anwendungsarten und lässt sich gut verarbeiten, sodass sich mit ihr eine breite Palette an Schokoladen- und Patisserie-Anwendungen realisieren lässt. Ein einzigartiger Glanz und eine grandiose Farbe machen die weißen Schokoladenkreationen zu einem Hingucker.

belcolade.com

VALRHONA

Kuvertüre aus ungeschälten Bohnen

Valrhona hat mit Oqo eine dunkle Kuvertüre aus ungeschälten ganzen Kakaobohnen, Kakaobutter und unraffiniertem Rübenzucker kreiert. Sie überrascht durch ihr Aussehen, ihren Geschmack und ihre knusprige Textur. Die Bohnen aus Madagaskar werden geröstet und dann mit der Schale grob gemahlen. Das Conchieren entfällt, sodass sich Oqo durch ein intensives Aromenprofil – kräftiger Kakaogeschmack (73 % Kakao) und eine besondere Säure – und eine besondere Textur auszeichnet: Feine Splitter von Schalen, Kakaobruch und Zuckerkristallen bieten einen besonderen Genuss. Die raue, fast mineralische Konsistenz, verleiht der Kuvertüre eine plastische Struktur, die man mit bloßem Auge erkennen kann. Die Kuvertüre ist denjenigen vorbehalten, die dem Cercle-V-Treueprogramm von Valrhona angehören.

valrhona.com

CHOCOLATERIE KELLER

Perfekt zum Füllen

Die Chocolaterie Keller hat sich seit ihrer Gründung im Jahr 1980 auf die Herstellung von Schokolade-Halbfabrikaten zur effizienten Herstellung hochwertiger Pralinés spezialisiert und beliefert mit diesen Produkten handwerkliche wie industrielle Pralinenhersteller, Confiseure und Chocolatiers weltweit. Etwa 45 Prozent der in Freiburg hergestellten Schokoladen-Halbfabrikate werden exportiert.

Hauptprodukt sind Vollmilch-Hohlkugeln, doch die Beliebtheit von Zartbitter nimmt zu

Das vielfältige Produktsortiment besteht einerseits aus einem Standard-Sortiment, andererseits aus kundenbezogenen Sonderfertigungen. Hauptprodukt seien Vollmilch-Trüffel-Hohlkugeln, doch die Beliebtheit der Variante Zartbitter nehme zu und weiße Trüffel-Hohlkugeln halten sich beständig am Markt. Kunden lassen sich auch Schokoladen-Halbfabrikate als individuelle Lösung ihrer ganz speziellen betrieblichen Bedürfnisse maßgeschneidert bei der Chocolaterie Keller herstellen, um sie dann selbst zu veredeln. Hohe Flexibilität, kurze Reaktionszeiten und eine zügige Realisation sind bei dem biozertifizierten Betrieb selbstverständlich.

Ganz besonders stolz ist man auf ein gut ausgebildetes, kompetentes Team von insgesamt 32 engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Ob in der Produktion, im Lager/Versand oder in Vertrieb und Verwaltung – alle tragen in gut abgestimmter Teamarbeit zum Erreichen der gemeinsamen Ziele, nämlich ein Höchstmaß an Produktqualität und Kundenservice, bei. In der Regel sind sämtliche Produkte am dritten Tag nach der Bestellung beim Kunden. Gemäß dem Unternehmensmotto „Mit Perfektion und Leidenschaft" sind viele der Mitarbeitenden schon seit über 20 Jahren erfolgreich im Unternehmen tätig. Sie werden auch künftig Garant dafür sein, dass alle Kunden der Chocolaterie Keller deren Schokoladen-Halbfabrikate mit viel Freude am Gelingen verarbeiten.

www.chocolateriekeller.de

Seit 80 Jahren bestens in Form

Individuelle Beratung, maßgeschneiderte Qualität, Nachhaltigkeit sowie das Durchführen aller Produktionsschritte in einem Betrieb zeichnen den Formenhersteller Brunner aus.

Oft entscheidet der erste Eindruck – insbesondere an der Pralinentheke mit ihrer großen Vielfalt. Die Optik spielt eine bedeutende Rolle bei der Kaufentscheidung, sich von der Masse abzuheben, kann ausschlaggebend sein. Bei der Formgebung von Schokoladenprodukten unterstützt die Hans Brunner GmbH aus Glonn, die individuelle Formen entwickelt, konstruiert und fertigt. Als Traditionsbetrieb, gegründet 1935, ist Brunner stolz darauf, einer der weltweit führenden Hersteller von Schokoladenformen für Pralinen, Tafeln, Riegel, Lollies und Hohlkörperfiguren zu sein. Internationale Süßwarenunternehmen, mittelständische Chocolatiers und kleine Konditoreien lassen bei dem bayerischen Unternehmen ihre Ideen zu verschieden geformten Schokoladenprodukten umsetzen. Der Kunde steht dabei stets im Mittelpunkt. „Wir fertigen die Formen stets in enger projektorientierter Zusammenarbeit sowohl mit dem Auftraggeber als auch mit unseren Industriepartnern wie beispielsweise Anlagen- oder Verpackungsmaschinenherstellern“, betont Geschäftsführer Markus Gebhart.

Im Spritzguss- oder
Thermopress-
verfahren hergestellte Formen

Reibungsloser Ablauf von der Idee bis zur fertigen Form

Da Brunner an nur einem Standort produziert, ist ein reibungsloser Ablauf von der Idee bis zur fertigen Form garantiert. Aufgrund jahrzehntelanger Erfahrung und modernen Herstellungsverfahren bietet Brunner prozessorientierte Lösungen. Kontinuierliche Qualitätskontrollen in jedem Arbeitsschritt gewährleisten eine reibungslose Fertigung der Formen. 120 Spezialisten, bestehend aus Ingenieuren, Künstlern und größtenteils im Betrieb ausgebildeten Fachkräften, bilden ein hochmotiviertes Team.

Die Schokoladenformen werden je nach Anforderung im Spritzguss- oder Thermopressverfahren aus lebensmittelechten und hochwertigen Kunststoffen gefertigt. Beide Herstellungsmethoden haben ihre Vorteile in unterschiedlichen Bereichen und können mitunter auch in Kombination verwendet werden. Brunner ist in der Lage, für die industrielle Schokoladenproduktion und für den Confiserie-Bereich vielfältige Formen anzubieten. „Wir können beide Verfahren, Spritzguss und Thermopress, miteinander kombinieren. Dies gibt uns die Möglichkeit, flexibel auf Kundenwünsche einzugehen. Eine Möglichkeit, kleine Stückzahlen in höchster Qualität kostengünstig anzubieten, sind unsere Chocividual-Formen“, so Gebhart. Damit kann jeder Hersteller Schokoladenartikel, vor allem Tafeln, Riegel oder Pralinen, nach eigenen grafischen Vorstellungen fertigen.

Mithilfe von Kontrastsatinierung die gesamte Oberfläche gestalten

Eine neue, innovative Technik ermöglicht es, die gesamte Schokoladenoberfläche inklusive der Seitenflächen der Produkte individuell zu gestalten. Mithilfe der Kontrastsatinierung lassen sich Strukturen und Designs auf der Oberfläche verwirklichen. Für Brunner ist es von absoluter Priorität, langfristig zuverlässige Prozesse der Kunden durch hochpräzise Formen zu gewährleisten. Brunner übernimmt aber auch Verantwortung für Gesellschaft und Umwelt. In einem konsequent durchgeführten Gesamtkonzept werden regenerative Energien eingesetzt und die Energieeffizienz vorangebracht.
www.hansbrunner.de

AKADEMIE WEINHEIM/
CHOCOLATE ACADEMY KÖLN

Schokoladen-Sommelier/ Schokoladen-Sommelière

Mehr über Schokolade zu erfahren, liegt ebenso im Trend wie Expertise bei Weinen aufzubauen. Doch im Gegensatz zu Wein gibt es beim Thema Schokolade nur wenige Experten, welche die ganze Bandbreite von der Schokoladenherkunft bis zu den aktuellen Schoko-Trends beherrschen und dabei noch in der Lage sind, Schokolade sensorisch perfekt zu beschreiben, auch gegenüber Kunden und Medien. Die weltweit einzigartige Fortbildung zum Schokoladen-Sommelier wird von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V. in Kooperation mit der Chocolate Academy Köln durchgeführt. Zielgruppe: Chocolatiers mit guter fachlicher Vorbildung. Ein Meisterbrief im Konditorenhandwerk (alternativ Bäckerhandwerk oder vergleichbar) ist Voraussetzung zur Teilnahme und muss mit der Anmeldung eingereicht werden.el.
www.akademie-weinheim.de

EUROBEAN FESTIVAL

Festival mit Chocolate Makers Day

Zum sechsten Mal fand im sächsischen Rochsburg das EuroBean-Festival statt – und es war ein voller Erfolg, so die Initiatoren Peggy und Patrick Walter: „20 Bean-to-Bar-Schokoladenhersteller aus 17 Ländern nahmen in diesem Jahr teil, und wir hatten das Vergnügen, insgesamt 4.500 Besucher an diesem Wochenende zu begrüßen.“ Doch einiges war 2023 anders: Zur Eröffnung luden die Gastgeber ins Clubkino in Chemnitz ein, um gemeinsam mit dem INKOTA Netzwerk e.V. den Film „The Chocolate War: Help Us End Child Labour“ von Miki Mistrati zu präsentieren. Bei der anschließenden Podiumsdiskussion trug das breite Wissen der Teilnehmer zu einem spannenden Gespräch bei. Für die Aussteller gab es mit dem Chocolate Maker Day einen Fachtag, der den Bean-to-Bar-Herstellern ermöglichte, ihr Wissen und ihre Erfahrungen auszutauschen, neue Techniken und Trends zu entdecken und sich über die neuesten Entwicklungen in der Branche zu informieren.
Am Wochenende strömten die Besucher zu dem Schokoladen Festival im Schloss, um sich von den köstlichen Schokoladenkreationen der Hersteller verführen zu lassen – und sie zu kaufen. Abgerundet wurde das Festival durch Events für die kleinen Gäste und Vorträge rund um das Thema Schokolade, Umwelt und fairer Handel.
www.eurobean-festival.org

WORLD CHOCOLATE
MASTERS ‘24/’25

Neues Motto und nationale Vorentscheide

Die Bewerbungsphase für die nächste Edition der World Chocolate Masters läuft. Bei der Edition in 2024/2025 lädt das Thema ‚Play!‘ Fachleute aus der Confiserie-, Patisserie- und Gastrobranche dazu ein, darüber nachzudenken, wie Schokolade Freude, Spaß und Genuss vermitteln und zugleich den aufkommenden Verbrauchererwartungen gerecht werden kann. Nationale und regionale Auswahlrunden finden 2024 statt, gefolgt vom internationalen Finale im Herbst 2025. Für die Edition ’24/’25 wird die Chocolate Academy™ zum Hauptpartner der World Chocolate Masters. Sie hat mit ihren 27 Schulungszentren weltweit ihre unverzichtbare Rolle im Coaching und Training aller teilnehmenden Chocolatiers unter Beweis gestellt. Cacao Barry, Callebaut und Mona Lisa sind die unterstützenden Schokoladenmarken des Wettbewerbs. Sie stellen den Teilnehmern ihre Expertise und Schokoladenprodukte zur Verfügung, um neue Gebiete zu erkunden. Das WCM-Motto ‚Play!‘ drückt aus, was professionelle Anwender tagtäglich mit Schokolade tun: Menschen begeistern und glücklich machen. Auch das Thema Nachhaltigkeit soll dabei berücksichtigt werden. So soll der Schutz von Mensch, Tier und Natur im Fokus stehen, indem beispielsweise Lebensmittelverschwendung vermieden und der ökologische Fußabdruck reduziert werden soll. Interessierte Bewerber können ihre Bewerbungen für die Vorentscheide bis zum 30. April 2024 einreichen.
www.worldchocolatemasters.com

Änderung Grundpreisangabe

Ein aktueller Fall aufgrund einer nicht korrekten Angabe in einem Online-Shop veranlasst uns dazu, noch einmal alle Fachhändler und Confiserien darauf hinzuweisen, dass aufgrund einer gesetzlichen Änderung der Grundpreis bei Angabe einer Masse auf 1 Kilogramm bezogen angegeben werden muss. Auf der Homepage des Unternehmens war der Preis verschiedener Tafelschokoladen auf 100 Gramm bezogen angegeben.

Reiner, unverfälschter Genuss

Das niederländische Unternehmen Original Beans unterstützt die Kakaobauern bei Anbau, Fermentation und Trocknung ihres Kakaos. Als Vertriebspartner bietet es Verarbeitern getrocknete Kakaobohnen an und lässt für den Fachhandel sortenreine Ursprungsschokoladen fertigen, die ein einzigartiges Aromenspekturm aufweisen.

Es kommt nicht oft vor, dass man einen seltenen, reinen Kakao entdeckt. Auch Jan Schubert, der als Conservation Cacao Leader bei Original Beans in Ecuador lebt und dessen Aufgabe es unter anderem ist, Kakaos aufzuspüren, erlebt dies nicht oft. Doch in Peru, im Piuratal, dort, wo Original Beans seit vielen Jahren mit zwei Genossenschaften zusammenarbeitet, ist dieses kleine Wunder geschehen. Im Trockenwald, auf etwa 900 Metern Höhe, hat Original Beans in den Agroforstwäldern unterhalb von Yahuanduz einen besonders reinen Peru Piura Blanco entdeckt.

Die Agroforstwälder gehören den Bauern in Yahuanduz, darunter der 84-jährige Georgio. Jeder dieser Bauern ist mindestens 80 Jahre alt. Wer als Besucher vom Tal aus zu dem Kakao gelangen möchte, muss einen mehrstündigen Fußmarsch und 500 Höhenmeter zurücklegen – bei sengender Hitze auf staubigem Boden.

Denn seit zwei Jahren hat es im Piuratal nicht mehr geregnet. Trocken und steinig schlängelt sich das bis auf ein paar Pfützen ausgetrocknete Flussbett durch das Tal im Norden Perus. Kaum zu glauben, dass hier, im Trockenregenwald, einer der begehrtesten Kakaos der Welt gedeiht. „Ich erinnere mich: 1983 war das letzte Mal, als wir so lange auf den Regen gewartet haben", erzählt Georgio und setzt sich auf den Boden zwischen Kakao- und Mangobäume.

Agroforstwald, in dem ein besonders reiner Peru Piura Blanco wächst

Bei Bean-to-Bar-Herstellern begehrt: der Piura – Yahuanduz Microbatch

Die Ernte des Kakaos ist für den Farmer mühsam. Etwa 1,5 Stunden Fußweg liegen zwischen seinem Dorf Yahuanduz und seiner kleinen Farm, wo der Kakao wächst. Georgio trägt seine Matratze aufgerollt auf dem Rücken. Er übernachtet in seinem Agroforstwald, der sich entlang eines steilen Hügels erstreckt, um sich den mühsamen Heimweg am gleichen Tag zu ersparen. Kaffee, Kakao, Mangos, Zitronen, Guayanabas, Orangen, Grapefruits und noch Einiges mehr wächst dort auf 1 Hektar. Nahe seines Wohnorts baut er Mais an. Sein Einkommen hängt bei seinen meisten Produkten vom Weltmarktpreis ab. Die Mangos erntet Georgio in diesem Jahr gar nicht, nur ein paar Dollar bekomme er für eine 25-kg-Kiste. Das mühsame Pflücken lohne sich nicht. Im Gegensatz dazu seien die Kaffee- und Maispreise gut. Im vergangenen Jahr hat er erstmals seinen Peru Piura Blanco an Original Beans verkauft. Insgesamt 500 Kilogramm getrocknete Bohnen umfasste die Microbatch der Bauern aus Yahuanduz, für die das Unternehmen nicht lange nach Abnehmern suchen musste: Karuna aus Südtirol, Heine & Verre aus Amsterdam und Standout Chocolate aus Schweden zählen zu den Bean-to-Bar-Herstellern, die daraus Tafelschokoladen gefertigt haben. Von der Marke Original Beans gibt es aus diesem Kakao keine Schokoladen, doch Schubert weiß dennoch um die Qualität: „Da die frischen Kakaobohnen aus Yahuanduz zu fast 100 Prozent weiß sind, ist die 75%-ige Schokolade daraus hellbraun, fast wie Milchschokolade. Sie schmeckt mild-aromatisch, keinesfalls bitter, ausgesprochen fruchtig, aber nicht sauer."

Für diese Kakaobohnen bezahlt Original Beans einen weit über dem lokalen Marktpreis liegenden Festpreis – unabhängig von den Schwankungen am Weltmarkt, plus eine Prämie am Jahresende. „Wir haben Georgio 3,50 USD/kg für den frischen Kakao direkt auf der Farm bezahlt, plus 2.000 USD/Tonne Prämie, nachdem der Kakao verkauft war", so Schubert. „Der Exportpreis für diesen Kakao inklusive der Prämie (Impact Premium) liegt daher bei 7,50 USD/kg."

Zusätzlich zu dem Kakao aus Yahuanduz bezieht Original Beans von zwei weiteren Genossenschaften aus dem Piuratal native Piura-Blanco-Kakaobohnen. Die niederländische Firma ist Vertriebspartner, hat die Farmer bei der Gründung der Genossenschaften unterstützt und schult

Inmitten der fermentieren Kakaobohnen steigt die Temperatur bis auf 50 °C

Der Bauer Georgio, Littmann, Ansprechpartner vor Ort, und Jan Schubert im Gespräch (v. li.)

Eine Wanderung durch den Trockenregenwald führt nach Yahuanduz zum Peru Piura Blanco

Harte Bedingungen für den Peru Piura Blanco in Yahuanduz

sowie berät sie bei Anbau, Ernte, Fermentation und Trocknung.

Das Fermentations- und Trocknungszentrum von La Pareja, was so viel bedeutet wie „das Paar", gibt es seit fünf Jahren. Zwölf Bauern fermentieren und trocknen hier ihren Kakao gemeinschaftlich – rund 20 Tonnen getrocknete Kakaobohnen im Jahr. Sie machen dies mit Leidenschaft und Stolz. „Das Schönste am Kakao ist, dass der Baum die Arbeitszeit, die man investiert, honoriert", sagt Don Ramon. Der Kakaobauer ist so etwas wie der Dorfälteste. Er genießt hohe Achtung im Ort, fermentiert und trocknet die Bohnen aller Mitglieder im großen Innenhof seines Grundstücks. Er lebt für und mit seinem Kakao, ein Leben ohne die wertvolle Frucht ist für ihn undenkbar.

120 Jahre alt ist nicht nur seine Farm, sondern sind auch einige seiner Kakaobäume, die Jahr für Jahr Früchte tragen. Er weiß, wovon er spricht. Don Ramon hat keine Eile beim Rundgang durch seinen Waldgarten mit Maracujas, Mangos, Bananen, Grapefruit, Kakao und vielem mehr, seinem wachsamen Blick entgeht nichts. Er sieht abgebrochene Äste, winzige Tiere und einzelne Maracujas, die am Baum perfekt ausgereift sind, als hätten sie auf ihn gewartet.

Nicht weit davon entfernt haben sich rund 40 Kakaobauern zur Genossenschaft Loma Larga zusammengeschlossen. Die Genossenschaft ist jung, die Hälfte der Bauern ist nicht einmal 40 Jahre alt. Sie arbeiten viele Stunden ehrenamtlich für ihre Gemeinschaft. „Es ist wichtig, dass die Bauern den Kakao lieben, dass sie wissen, wie die daraus hergestellte Schokolade schmeckt, dass sie Unterschiede erkennen", sagt Schubert und holt eine Tafel Schokolade, hergestellt aus den hiesigen Bohnen, aus der Tasche. Bei Loma Larga kümmern sich Violeta und Lorenzo um Fermentation und Trocknung des Kakaos. Konkret bedeutet dies, dass sie mehrmals täglich einen halbstündigen Fußmarsch zum Fermentationszentrum auf sich nehmen, um den Kakao der Bauern zu wiegen, diese zu bezahlen, den Kakao in Fermentationskisten zu füllen und sich um Fermentation und Trocknung zu kümmern.

Sorgfältige Fermentation, absolute Rückverfolgbarkeit, gezielte Schulung

Die Bohnen entwickeln während der Fermentation, sorgfältig mit Säcken abgedeckt, innerhalb von sechs Tagen ihr Aroma und bauen Bitterstoffe ab. Die Temperatur inmitten der Bohnen steigt auf 50 °C und mehr, die Säcke schützen die Bohnen vor dem Austrocknen und sorgen für eine konstante Temperatur in der Nacht. Nach 48 Stunden müssen die Bohnen gewendet werden – von oben nach unten und von rechts nach links –, um die gleichmäßige Fermentation zu gewährleisten. Dieser Schritt wird mehrmals wiederholt. „Fermentation und Trocknung sind auf das sehr spezielle Klima abgestimmt", erklärt Schubert.

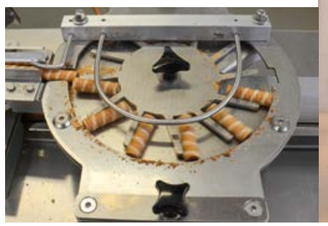
Da Original Beans nur biologisch angebaute Bohnen an- und verkauft, ist eine exakte Dokumentation unabdingbar. „Es gibt eine wahnsinnige Rückverfolgbarkeit bis zum Bauern, dies ist sehr aufwendig", so Schubert. Es wird exakt Buch geführt, wer, wann, wieviel abgeliefert hat. Von der Quittung gibt es vier Durchschriften zur Dokumentation – für den Kontrolleur, den Bauern, die Genossenschaft in Loma Larga und für Norandino, die Export-Kooperative.

Zudem schult Original Beans die Bauern in der Herstellung ihres eigenen Biodüngers. Vereinfacht gesagt wird Melasse von der Rohrzuckerproduktion mit Kuhmist vermischt, mit -milch aufgefüllt und mit Mineralstoffen angereichert. Die Mischung fermentiert zwei Monate, schon ist der Dünger fertig. In der Realität ist der Prozess komplizierter, doch er gelingt mit dem nötigen Know-how. Dass man mit der gezielten Behandlung des Bodens, im konkreten Fall Aktivkohle, den Kakaobaum daran hindern kann, Cadmium aufzunehmen, hat sich für die Kakaobauern des Piuratals als wahres Geschenk erwiesen. Denn das Bundesamt für Risikobewertung schreibt einen strengen Grenzwert für Cadmium in Schokolade vor. Kakao, der den Grenzwert überschreitet, darf nicht sortenrein zu dunkler Schokolade verarbeitet werden. Dies hat für die Bauern in den betroffenen Gebieten zur Folge, dass sie für ihren Kakao deutlich weniger bezahlt bekommen. Für die Schokoladenwelt bedeutet dies, dass die Vielfalt der Single-Origin- und Single-Farm-Schokoladen abnimmt. Wer eng mit den Kakaobauern zusammenarbeitet und Probleme erkennt, kann gegensteuern, die Farmer wirksam bei ihrer Arbeit unterstützen – und ihnen dabei helfen, langfristig wirklich guten Kakao zu produzieren und davon zu leben. Die Kakaobohnen im Piuratal wachsen und reifen unter erschwerten Bedingungen. Doch wer diese Überlebenskünstler achtsam fermentiert und trocknet, wird fair bezahlt und mit einer außergewöhnlichen Schokolade belohnt. ◆

originalbeans.com

Schweizer Spezialitäten entdecken

Auf der CdC-Fachreise in die Schweiz entdeckten die Teilnehmer Superlative, eine schokoladige Weltneuheit sowie knusprig-zarte Schweizer Hüppen und hatten in zahlreichen Gesprächen die Gelegenheiten, sich kennenzulernen und zu informieren.



Größter Lindt-Shop weltweit, erstes und einziges Lindt-Café in der Schweiz, 1.500 Quadratmeter Ausstellungsfläche sowie ein 9,3 Meter hoher freistehender Schokoladenbrunnen, den 1.400 Kilogramm echte Schokolade umfließen, wofür Rohre mit einer Gesamtlänge von 94 Metern in dem Brunnen verlegt wurden. Das Lindt Home of Chocolate in Kilchberg, das mit Superlativen punktet, hat die CdC-Reisegruppe auf ihrem ersten Stop in die Welt des Kakaos und der daraus hergestellten Schokoladen entführt. Nicht mit Masse, sondern mit seiner kleinen, feinen Produktion, in der er unglaublich knusprige Hüppen herstellt, hatte Vladimir Minic, Inhaber der Straumann Hüppen AG in Wädenswil eingeladen. Seine klassische Hüppe, wie das knusprige Waffelröllchen in der Schweiz heißt, ist 4,2–4.4 Zentimeter lang und 4,5 Gramm schwer. Doch er bietet sie auch in anderen Längen an. Gefüllt sind die Hüppen mit Haselnussgianduja oder mit weißer Mandelgianduja mit Zitronen. Eine dritte, dunkle Füllung ist gerade in der Entwicklung. Nicht einmal 1 Minute backen die Hüppen auf einer heißen Gusswalze, werden umgehend aufgerollt und gefüllt. Seit 26 Jahren backt Straumann die Hüppen auf den gleichen Maschinen. „Unsere Röllchen sind einzigartig: optisch, im Biss, im Geschmack. Die Hüppe ist ein Nischenprodukt, sie hat was Sympathisches", so Minic.

Ein hochmodernes Unternehmen besichtigte die CdC-Gruppe in Freienbach. Der Bean-to-Bar-Herstseller Oro de Cacao AG fertigt – 140 Jahre nach der Erfindung der Conche – Schokolade mittels eines weltweit patentierten Extraktionsverfahrens. Das Start-up hat sich bewusst gegen das lange Conchieren entschieden. Bei dem Verfahren dient Wasser als Extraktionsmedium, mithilfe dessen Kakaonibs in ihre Hauptkomponenten – Kakaobutter, Kakaopulver, Kakao-Polyphenole und Aromakomponenten – getrennt und diese wieder perfekt aufeinander abgestimmt zusammengefügt werden, alle ohne bittere Nuancen. Sechs verschiedene Schokoladensorten bietet Oro de Cacao an, darunter eine Milchschokolade, eine Weiße und eine Wholefruit-Schokolade mit Kakaopulpe. Seit Neuestem ist zusätzlich der 40-g-Schokoladenriegel „Chocolate FrEAK" in den Sorten Weiß und Dunkel erhältlich.

Hüppen von Straumann: mit Gianduja gefüllte, filigrane Waffelröllchen

Entwickelt hat das Kaltwasser-Extraktionsverfahren Tilo Hühn von der Hochschule Wädenswil. Die Idee dahinter war, Bitterstoffe und Säure aus den Kakaobohnen zu extrahieren, ohne diese zu erhitzen, sodass sämtliche wertvolle Inhaltsstoffe und Aromen erhalten bleiben. Rohstoff für die Schokoladen sind fermentierte ungeröstete Kakaonibs die bei niedrigen Temperaturen verarbeitet werden. Ausgelegt ist die Anlage auf 5.000 Tonnen Nibs Verarbeitung pro Jahr. Oro de Cacao verwendet für seine Schokoladen nur die Inhaltsstoffe der Kakaonibs plus Zucker und optional Milchpulver. Josef Meyer, CEO bei Oro de Cacao, sagt: „Die Philosophie geht weit über die Schokoladenproduktion hinaus. Es ist ein Leuchtturmprojekt. Am Ende ist es Industrie 4.0: Das Ausgangsprodukt, der Rohstoff Kakao, definiert nicht den Geschmack des Endprodukts. Es ist auch eine neue Art, Industrie zu denken." Die CdC-Fachreise hat gezeigt: Ob Superlativ, Tradition oder Industrie 4.0: Es gibt zahlreiche Wege, erfolgreich zu sein – und es gibt viele Faktoren, die den Unternehmenserfolg maßgeblich mitbestimmen. ◆

Vegan, bio, köstlich

Die perfekte Schokolade ist zu 100 Prozent aus Bio-Zutaten und Fine Flavour Cocoa hergestellt und zu 100 Prozent pflanzlich, sagte Krassimir Benjamin, Geschäftsführer von Bio Benjamin, auf dem CdC-Workshop in Berlin. Mit Solvejg Klein, Inhaberin von Das Bernsteinzimmer, stand die perfekte Fachfrau an seiner Seite, um verführerische vegane Pralinen zu fertigen.
biobenjamin.com/dasbernsteinzimmer.com

Wolfgang Karst (li., Grand-cru Konfekt) ist Vertriebspartner von Krassimir Benjamin. Solveig Klein zaubert vegane Pralinen

Förder-mitglieder

HACHEZ · Brunner Schokoladenformen Chocolate Moulds · Wildbach Schokolade · Confiserie Imping · Confis Express · Barry Callebaut · Keller Chocolaterie · ClearChox · Bonbonmanufaktur · D&F Sweets · The High Five Company · Lauenstein Confiserie · Selmi Partner · coppeneur · Zirbs Verpackungen · Lanvehr Confiserie · Manufaktur · Das Bernsteinzimmer · Delikates Manufaktur · Lindt · Süße Schachtel Manufaktur · Niederegger Lübeck · Bombasei Decor · Schwermer · MyEier · Storz Chocolade seit 1884 · Grand-cru Konfekt · puratos Food Innovation for Good · Dilli Cious · Wickels paper sensations since 1902 · Wilk Gourmetgroup · SchokoBedarf · Weyer Marketing & Sales GmbH · Paccari · albrecht Handelsagentur · Großhandel · Klotz · SPN customize Special Print & Packaging Network · Lubeca · Hermann Ratzinger · Choba Choba · Heilemann Confiserie · Maison Alsacienne de Biscuiterie · Kunder · 4MIC · Chocolats-de-luxe.de · Benjamissimo · Walter Verpackungen

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 (Redaktionsleitung), Alfons Strohmaier
Bildnachweis: Titel: Confiserie Coppeneur et Compagnon ◆ **Gestaltung & Realisation:** trurnit GmbH | trurnit Publishers, Putzbrunner Straße 38, 85521 Ottobrunn, Telefon +49 (0) 89 / 60 80 01 - 5 88 ◆ **Druck:** Aumüller Druck GmbH & Co. KG, Anton Müller, Weidener Straße 2, 93057 Regensburg, Telefon +49 (0)9 41 / 6 95 40 - 27
Irrtum oder Druckfehler vorbehalten ◆ **Unterstützt durch:** SWEETS GLOBAL NETWORK e. V.

Außergewöhnliche Kreationen

Das Angebot in Regal und Theke soll Kunden zum Entdecken inspirieren. Hier Neuheiten und Kompositionen, die einen genaueren Blick lohnen.

HATTESENS KONFEKTFABRIK, DÄNEMARK

ÆRØSTANG

Auf der dänischen Insel Aero haben Claus Hattesen und seine Familie ein Konfekt entwickelt, das fruchtige Aromen mit feinem Lakritzgeschmack verbindet. Aus der dem Café der Familie angeschlossenen Manufaktur wuchs nach und nach eine kleine Fabrik, für die Hattesen Maschinen aus der Bäckerei umbauen ließ. Seit Neuestem kombiniert er dunkle Schokolade mit seinem Lakritz, das er aus Vollkornreismehl und rohem Lakritz fertigt. Das Lakritze verleiht dem Konfekt Tiefe und einen langanhaltenden Geschmack, Kakao und dunkle 70%ige Schokolade sorgen für ein besonderes Aroma. Die einzeln verpackten Schokoladen-Lakritz-Stangen sind ein besonderes Konfekt für die Liebhaber der dänischen Spezialität.
viani.de

VENCHI

Barren mit Nüssen

14, 5 Gramm leicht, im Genuss aber Schwergewichte, das sind die neuen, kleinen Barren von Venchi. Bei der Gianduja Gold Edition verbergen sich zwei Piemontesische Haselnüsse in aromatischer, schmelzender Gianduiaschokolade. Die White Chocolate with Salted Nuts ist eine knackige weiße Schokolade mit reichlich knusprigen Stückchen aus gerösteten und leicht gesalzenen Piemontesischen Haselnüssen, Mandeln und Pistazien.
viani.de

OCELOT

Chocolate by Design – ein Fest für alle Sinne

Vor zehn Jahren haben Matt und Ish Broadbent im schottischen Edinburgh Ocelot Chocolate gegründet, ein Unternehmen, das ethische Geschäftspraktiken mit einem außergewöhnlichen Branding verbindet – von der plastikfreien Innenfolie bis zur nachhaltigen Außenverpackung, deren Design insbesondere von Ish entworfen wurde. Die Verpackungen fallen markant, frisch und puristisch ins Auge und beschreiben gleichzeitig die Präzision der sorgfältig ausgesuchten, köstlichen Geschmacksprofile wie Blutorange in dunkler Schokolade oder zarte Veilchennoten in cremiger Milchschokolade. In der kleinen Schokoladenfabrik kommen nur hochwertige Bio- und Fairtrade-Produkte zum Einsatz. Alle Ocelot-Schokoladen werden bewusst aus den allerbesten Biokakaos hergestellt, bevorzugt Amelonado-Kakao aus dem Virunga Nationalpark im östlichen Kongo. Den idealen Partner fanden sie in Original Beans, der ihnen 100 Prozent regenerativen Kakao liefert. Die Kombination der veredelten Ursprungsschokoladen mit modernem Design machen die Kollektion von Ocelot zu einem Fest für alle Sinne.
www.clearchox.com

ClearChox
CLEAR CHAIN CHOCOLATE™

Das ist Mister Bodie. Er lebt in den Blue Mountains von Jamaica, wo er einen kleinen Bauernhof betreibt. Und bei ihn kauft PURE Chocolate die schönen, aromatischen Kakaobohnen.

PREMIUM-SCHOKOLADEN AUS ALLERBESTEN KAKAOS

PURE Chocolate ist die erste bean-to-bar Schokolade auf dem europäischen Markt, die auf Jamaika hergestellt wird. PURE Chocolate gewinnt internationale Preise für ihre Schokoladen und ist darüber hinaus ein soziales Unternehmen: Mister Bodie erhält einen sehr guten Preis und das Design der Verpackung wird von jamaikanischen Künstlern entworfen.

So gute Schokoladen wollen Sie doch auch, oder?

clearchox.com/de/gute-schokolade/