

Frühling 2025



# Confiserie Welt

News vom Club der  
Confiseries e. V.

Bunte,  
köstliche, süße  
Vielfalt

## Eine Reise um die Welt

Zur ISM in Köln reisen  
Besucher und Hersteller  
aus der ganzen Welt,  
um das globale Angebot  
an Süßwaren zu sehen



**JETZT MESSE-RABATT SICHERN!**  
**Satte 10%** auf sämtliche Bestellungen an  
 unserem Messestand während der ISM 2025.  
 Wir freuen uns auf Ihren Besuch:  
**Halle 10.1 / Stand K 15**

# Bei Kakao fängt die Freundschaft an!

## Die Kakaofreunde präsentieren:

**100% echte Trinkschokolade** mit nur einer Zutat:  
 Edelkacao aus Kolumbien.  
 Der pure Genuss in der Rolle für anspruchsvolle  
 Konsumenten und als Gastro-Edition im Café.

### Home Baking Kuvertüren

in den Sorten:  
 Dunkle 70% / Vollmilch / Weiße / Himbeere / Passionsfrucht.  
 Vielseitige Verwendung zuhause zum Backen, für Desserts,  
 Mousse au Chocolat, Trinkschokoladen, Speiseeis & Sorbets,  
 zum Naschen.



**Anfragen und Bestellungen:**  
 Dillicious  
 Hospitalweg 3, D-53115 Bonn  
 info@dillicious.eu  
 info@kakaofreunde.de



FACHHANDEL

## Confiserie Mitarbeiterin des Jahres

„Schoko-Tony geht in ihrer Rolle voll auf“, sagt Diana Hoffmeister von der Goslarer Schokoladen Manufaktur über Tony Siegmeier, die Mitarbeiterin des Jahres 2024.

Tony Siegmeier (li.), freut sich zusammen mit ihrer Chefin, Diana Hoffmeister, über die Auszeichnung zur Mitarbeiterin des Jahres 2024.

**T**ony Siegmeier von der Goslarer Schokoladen Manufaktur ist Mitarbeiterin des Jahres 2024. „Tony geht in ihrer Mutterrolle voll auf, singt bei der Arbeit und heitert die Azubis und Kunden immer wieder mit Anekdoten auf. Sie berät die Kunden so, dass diese es gar nicht als Verkaufsgespräch wahrnehmen. Sie hört zu und findet dann die richtige Lösung für Kolleg\*innen und Kundschaft. Unsere Schoko-Tony verbreitet immer gute Laune und ist absolut zuverlässig“, beschreibt Diana Hoffmeister ihre Mitarbeiterin.

Als Hotelkauffrau fuhr Siegmeier sechs Monate auf der AIDA, zehn Jahre ist das her. „Es war eine spannende, bereichernde Zeit mit mega vielen, tollen, interessanten Menschen“, erinnert sie sich. In die Goslarer Schokoladenmanufaktur, genau genommen ins Café, wollte sie schon vorher, doch das Team war vollzählig. „Zweimal habe ich ohne Erfolg im Café am Markt nachgefragt, ich wollte als Servicekraft dort arbeiten. Das Café ist gemütlich, die Atmosphäre in dem kleinen Team familiär. Das hat mich angesprochen“, erinnert sie sich. Der dritte Anlauf war erfolgreich. Sie fing im Service an, übernahm dann Aufgaben im Büro und stieg schließlich unter Anleitung des Konditors in die Pralinenfertigung ein. „Es hat mich fasziniert, was man alles mit Schokolade machen kann, von herzhaft bis süß, mit Tee, mit Alkohol“, sagt sie. Um den Einstieg perfekt zu machen und für die Theorie wollte sie einen Basiskurs bei der Chocolate Academy in Köln besuchen. „Mein Chef, Stephan Hoffmeister, hat dann gleich mehrere Kurse für mich gebucht“, erzählt sie. Und wenn sie nicht schon vorher für Schokolade dahin-

geschmolzen ist, so war es spätestens dann um sie geschehen. „Wir haben alles gemacht, bis hin zu Schokoladen mit Oliven oder getrockneten Tomaten.“

Seitdem ist ihr Arbeitsplatz die Chocolaterie. Dort macht sie Pralinen, gießt Tafeln, dragiert. „Die meiste Zeit meiner 30-Stunden-Woche verbringe ich dort. Doch ich springe auch im Büro mit herum, und wenn Not am Mann ist, helfe ich in der Küche oder im Service aus.“ Hoffmeister ergänzt: „Tony verpackt und gestaltet unsere Produkte zu kleinen Besonderheiten. Zudem organisiert sie selbstständig das Bespielen der Schoko-Hütte zum Goslarer Weihnachtsmarkt und zum ChocolART-Festival.“

Doch überwiegend arbeitet Schoko-Tony mit Schokolade. „Mein erster Weg am Morgen führt zu unserem Schokoladenschrank im Café. Er muss immer gut bestückt sein.“ Fragt man sie, was sie am liebsten mag, überlegt sie lange: „Pralinen sind etwas Besonderes. Damit sie perfekt sind, muss alles passen – Konsistenz, Geschmack, Optik. Ich mag jede Schokoladensorte, es kommt darauf an, in welcher Kombination. Unsere Espressobohnen in dunkler Schokolade sind ebenso genial wie der Salzkaramell in Vollmilchschokolade. Etwas Besonderes ist die Udzungwa von Original Beans. Die Dunkle ist kein bisschen bitter und hat eine fruchtige Note. Die ist einfach toll.“

Diese Begeisterung für Schokolade und alles, was man daraus machen kann, spüren die Kunden. „Von Liebeserklärungen bis Lob für die Gute Laune und Beratung war schon alles dabei“, weiß ihre Chefin.

[cafe-goslar.de](http://cafe-goslar.de)



Melissa (re.) und Mike Krönner freuen sich mit dem Team: (v. li.) Diana Heberlein, Theresia Sailer, Kathrin Weißenberger und Caterina Logo.



Das Team von Ulli's Confiserie: (v. li.) Christina Filep, Preziosa Colosi, Ulli Maurer, Maja Kischel, Dijana Blazanovic und Ekaterina Avramidou.

## Die Stärken des Fachhandels: Qualität, Service, Präsentation

Die Trophäe SÜSSER STERN 2024 in der Kategorie inhabergeführter Fachhandel geht an die Gläserne Schokoladenmanufaktur Krönner, an Ulli's Confiserie und an Chocion. Beim filialisierten Fachhandel sind arko in Göttingen und Galeria in Dresden die Gewinner.

Zum 14. Mal hat SWEETS GLOBAL NETWORK den Branchenpreis SÜSSER STERN verliehen. Die Auszeichnung geht an Süßwarenabteilungen im Lebensmitteleinzelhandel, an den filialisierten Fachhandel/Kaufhäuser und an inhabergeführte Fachgeschäfte. Gewürdigt werden die Warenpräsentation, die Gestaltung der Verkaufsfläche, aber auch der Umsatz, der mit dem süßen Sortiment erzielt wird. Verliehen wird der Preis im Rahmen des Internationalen Süßwaren Kongresses in Berlin, in diesem Jahr erstmalig in einer feierlichen Show am Kongressabend. Drei Fach-

händler haben 2024 gewonnen: die Schokoladenmanufaktur Krönner, Ulli's Confiserie und Chocion.

### Die Gläserne Schokoladenmanufaktur Krönner rückt das Schokoladenhandwerk in den Fokus

Barbara Krönner führt zusammen mit ihren Söhnen, Mike und Max, die Konditorei Krönner in Murnau. Das generationenübergreifende Traditionshandwerk, eine nachhaltige, regionale und reiche Produktpalette, viele Stamm- und langjährige Firmenkunden sind bedeutende Faktoren für den Unternehmenserfolg. Im Jahr 2015 haben sie die Türen ihrer Gläsernen Schokoladenmanufaktur geöffnet. Die Chocolaterie befindet sich in einem heimeligen Innenhof, direkt gegenüber liegt der Eingang zum Laden. Dort findet der Kunde in einer großen Theke Bruchschokoladen und Pralinen, im Regal stehen Schokoladengeschenke und das saisonale süße Sortiment. Mike Krönner lässt sich beim Fertigen des schokoladigen Sortiments durch große Fenster zusehen. Zudem bietet er regelmäßig Führungen durch die Manufaktur an. Als Besonderheit verweisen die Krönners auf den direkten Kontakt zu Kakaolieferanten und hier insbesondere auf die Ghana Bio Kakao Kooperative von Yayra Glover. Auch sind die Krönners die Erfinder der Schokoladenpost: Schokolade als Postkarte, stabil in Karton verpackt



Andreas Mohrs fertigt Schokoladen und Pralinen und lädt mit einer Innen- und Außengastronomie sowie feiner Pâtisserie zum Verweilen ein.

mit einer Grußbotschaft auf der Oberseite. Dies alles honorieren und lieben die Kunden, was sich in den Umsatzzahlen niederschlägt.

### Ulli's Confiserie: handgefertigte Pralinen und Schokoladen

Zentral am Winnender Marktplatz liegt Ulli's Confiserie. Ulrike Maurer verkauft dort auf 120 Quadratmetern Schokoladen und Pralinen. Die restliche Fläche des 200 Quadratmeter großen Ladens hat sie für ihr Café sowie für Tee, Kaffee und Geschenkartikel reserviert. Aus der eigenen Manufaktur kommen die 50 Pralinsorten. Der Legende um den „Winnender Mops“ setzt Ulrike Maurer mit fünf Pralinsorten ein kleines Denkmal. An die klimatisierte Pralinentheke schließt sich das Regal mit Tafel- und Trinkschokoladen an, darunter auch Grand Cru Lagenschokoladen aus verschiedenen Anbauregionen. Zudem spielt man das Thema Wein und Schokolade in ausgesuchten Kombinationen. In der gläsernen Manufaktur können die Besucher die handwerkliche Herstellung von Pralinen und Schokoladen verfolgen.

Das Trio von arko in Göttingen (Foto links unten) ist stolz auf den Stern: (v. li.) Filialleiterin Katrin Luck, Sabine Schilling-Teichmann und Simone Freitag-Czytko.

Das Süßwaren-Team von Galeria in Dresden (Foto unten rechts) zeigt sich hocherfreut über den Branchenpreis als Wertschätzung der langjährigen Arbeit.

### Chocion: Übersichtlich gestalteter Laden mit Pralinentheke als Blickfang

Andreas Mohrs hat mit seinem Chocion an der Durchfahrtsstraße in Ottobrunn einen Platz geschaffen, den man gerne besucht, um schokoladige Spezialitäten zu kaufen oder um gemütlich Kaffee und feine Pâtisserie zu genießen. Das Geschäft mit Außen- und Innengastronomie ist saisonal von großer Bedeutung. Für den Kunden ist der Laden leicht zu erkennen: Große, schön dekorierte Fenster erlauben einen Blick in den geräumigen, hellen Verkaufsraum, in dem die Ware übersichtlich und ansprechend präsentiert ist. Die Pralinentheke nimmt eine zentrale Position im Laden ein, rechts davon sind die Bruchschokoladen, links ist eine Glasvitrine mit Kuchen und Törtchen platziert. Die Produkte für seine Marke Chocion lässt Mohrs fertigen. Wichtig ist ihm der direkte Bezug des Kakaos, die Rückverfolgbarkeit.



### arko in Göttingen: Filiale mit persönlichem Touch

In der Kategorie Süßwarenfachhandel (Filialisiert/Kaufhäuser) gibt es zwei Gewinner: arko in Göttingen und Galeria in Dresden. Beide sind unter neuer Leitung erfolgreich durchgestartet. Es ist die Leiterin, Katrin Luck, die arko in Göttingen ein Gesicht gibt. Sie macht dort nicht nur einen Job, für sie ist ihre Arbeit eine Berufung. Sie geht mit Elan und Einfühlungsvermögen auf die Kunden zu, kennt viele mit Namen.

Durch Verkostungen macht Luck auf neue oder saisonale Produkte aufmerksam, und die Kunden greifen zu. Durch das wechselnde Produktsortiment gelingt es dem neuen Inhaber, der Viba sweets GmbH, die Ladengestaltung optisch ansprechend und abwechslungsreich zu gestalten. Das Sortiment ist übersichtlich nach Kategorien platziert, sodass der Kunde sich gut zurechtfindet. Besondere Produkte, beispielsweise Knalle Popcorn aus Berlin, wird in der Zweitplatzierung angeboten.

### Kundenmagnet mit modernem Ladenbau: Galeria in Dresden

Die Gewinnerfiliale Galeria befindet sich an der größten Shoppingmeile Dresdens. Die 403 Quadratmeter große Confiserie definiert sich über einen modernen Ladenbau mit Shops der Marken Niederegger und Lindt sowie einer großen Pralinentheke mit angrenzendem Café. Waren von insgesamt 126 Firmen werden dort angeboten, darunter allein 5.900 Jahresartikel. Den hohen Anteil an loser Ware sowie die Verkostungen schätzen die Kunden. Der Renner zum Schulanfang sind gefüllte, liebevoll gestaltete Schultüten. Die Theke mit 120 verschiedenen Pralinsorten bietet Ware von den Firmen Peters, Confiserie Burg Lauenstein, Wagner Pralinen, Rabbel, Confiserie Coppeneur bis hin zu Neuhaus und NelleUlla sowie Spezialitäten der Seidl Confiserie und italienisches Gebäck. Geliebt sind Jelly Bellys, Bonbons und Candys sowie Früchte in Schokolade und Dragees. ♦ [sg-network.org/de/auszeichnungen](http://sg-network.org/de/auszeichnungen)





Die Packung macht die Pralinen noch wertiger.

Die nachhaltige, vegane Confiserie **La Mara** rückt das Confiserie-Handwerk in ein neues Licht



Die Konditormeister **Tamara Seidenglanz** und **Max Wittl** fertigen mit ihrem fundierten Know-how vegane Pralinen und Schokoladen der Extraklasse und verkaufen diese im eigenen Shop (unten), online und B2B.



# Die Pralinenwelt veganisieren

Mit dem Ziel, eine vegane Chocolaterie der Zukunft aufzubauen, sind Tamara Seidenglanz und Max Wittl erfolgreich gestartet. Mit Nachhaltigkeit und Transparenz machen sie das Handwerk ihrer Manufaktur La Mara auch für die junge Zielgruppe greifbar.

**S**ie sind unglaublich zart, ihr Aroma ist wunderbar intensiv. Die Pralinen von La Mara schmecken danach, wonach sie schmecken sollen: nach der jeweiligen Zutat, aus der ihre Füllung zubereitet und nach der sie benannt sind – Himbeere, Yuzu oder Ananas, Vanille, Macadamia oder Pekannuss Karamell. Die Schokoladenhülle ist dünn. Sie ist so konzipiert, dass sie die Pralinen in Form hält und ihnen Glanz und Farbe verleiht, sich aber auf keinen Fall in den Vordergrund drängt. Sie ist wie ein Kleid, perfekt zugeschnitten auf die hochwertigen Kreationen. „Vegan kann edel sein“, betonen die Entrepreneurinnen. „Wir haben etwa drei Jahre getüftelt, bis unsere

veganen Pralinenfüllungen hinsichtlich Konsistenz, Geschmack und Haltbarkeit unseren Vorstellungen entsprachen.“

Mit ihren veganen Pralinen heben Tamara Seidenglanz und Max Wittl die Kunst der Pralinenherstellung noch einmal auf ein ganz neues Niveau. „Wir wollen das etwas angestaubte Konditoren- und Confiserie-Handwerk in ein neues Licht rücken und das Thema Confiserie und Chocolaterie für die junge Zielgruppe greifbar machen“, schildern sie ihre Idee. Mit diesem Ziel vor Augen haben sie auch ihre Pralinen- und Schokoladenschachteln kreiert. „Das Produkt muss von Haus aus passen, das ist die Grundlage. Die Packung macht es wertiger.“ Das grafische

Schwarz-Weiß-Muster mit der goldenen Schrift fällt ins Auge und wirkt edel. Die Pralinen sind in einem Schuber und lassen sich mit einer kleinen Lasche leicht herausziehen. Damit es nicht langweilig wird, gibt es die Verpackung der Pralinen-Sommer-Edition „Love is Love“ mit bunten Streifen, allerdings im gleichen Muster, und auch die Weihnachtskalender fügen sich in das grafische Konzept ein. Zudem hat jede Sorte Tafelschokolade ein eigenes Schwarz-Weiß-Muster sowie ein farbiges Element. Die Farbe setzt sich innen in den Schachteln, die man komplett aufklappen kann, fort. Dort informiert La Mara über ihre Chocolate Philosophie, die Herkunft des Kakaos.

Das Handwerk haben die beiden Konditormeister in München gelernt, auf ihren Reisen rund um die Welt haben sie es perfektioniert – und entdeckt, wohin ihr Weg gehen soll. Zurück in Deutschland führte sie ihr Pfad fort von der elterlichen Konditorei hin zur Schokolade. Anfangs fertigten sie klassische Pralinen mit Kuvertüren eines französischen Herstellers. Doch als die beiden Perfektionisten ihre gesamte Lieferkette offenlegen wollten, wurde ihnen klar, dass sie nicht genau sagen können, woher der Kakao kommt. Mit Original Beans, von denen La Mara die Kakaomasse bezieht, haben sie nun einen Partner, dessen gesamte Lieferkette transparent ist. „Aus der Masse fertigen wir unsere Schokoladen, wir arbeiten nicht Bean-to-Bar“, betont Seidenglanz. Für die Schokoladenherstellung haben sie sich eine 250-kg-Conche angeschafft. Zugleich haben sie entschieden, aus ethischen und gesundheitlichen Gründen konsequent den veganen Weg zu gehen. „Unser Ziel war, die vegane Chocolaterie der Zukunft zu eröffnen. Darauf war unser Konzept, unser Businessplan ausgelegt“, sagen sie. Als Produktionsstandort wählten sie Regensburg – und schlugen damit an einem ganz neuen Ort ihre Zelte auf.

## Fundierte Ausbildung ist Basis für die Entwicklung des veganen Sortiments

Mit dem Umzug in neue, größere Produktionsräume bot sich im Eingangsbereich die perfekte Location für einen eigenen Shop. Eine Glasfront erlaubt den Blick in den modernen Seminarraum, wo die beiden ihr Wissen über die Zubereitung veganer Pâtisserie – Tamara ist Vize-Weltmeisterin der Jungkonditoren – in Workshops und veganen Kursen an Meisterschulen weitergeben. „Als Konditormeister wissen wir genau, wie sich Zutaten verhalten, wie ein Teig, eine Masse oder eine Creme beschaffen sein muss. Wir haben uns unser Know-how in der Zubereitung veganer Pâtisserie und Chocolaterie erarbeitet“, sagen sie stolz. Die Nachfrage nach den Workshops ist groß, die Bandbreite reicht von Firmenevents über Jungesellenabschiede bis hin zu einem Profi-Workshop für Konditoren, dem Vegan Boot Camp. Die Teilnehmer kommen aus Deutschland, Österreich, Frankreich und der Schweiz. Sie lernen bei La Mara vegane

Pâtisserie zu fertigen. Konkurrenz? „Nein, es gehört so viel mehr dazu, als nur die Technik zu beherrschen. Jeder entwickelt seinen eigenen Stil. Zudem verkauft La Mara nur Pralinen und Schokoladen, keine Pâtisserie“, erklärt Wittl. Viele Kursteilnehmer seien zugleich Kunden bei ihnen, wie auch zahlreiche Fachhändler. „Es gibt niemanden, der im Bereich der Pâtisserie den veganen Profi-Bereich so gut abdeckt wie wir“, sagt Seidenglanz. „Uns motivieren die Kurse auch, immer besser zu werden.“ Sie haben die perfekten veganen Zutaten gesucht und, wenn sie deren Qualität nicht überzeugt hat, schließlich einige selber gefertigt. „Wir stellen das vegane Pendant zur Sahne selber her. Auch bei der Vollmilchschokolade fertigen wir unsere vegane Alternative. Ebenso war es bei unseren Früchschokoladen, die laut Gesetz nicht Schokolade heißen dürfen, weil sie kein Milchpulver enthalten.“ In ihrem Online-Shop nennen sie die Tafeln Kakaobutterzubereitung, da die wichtigste Zutat meist Kakaobutter ist. Doch nicht immer: Die Sorte Pistachio besteht zu 30 Prozent aus Pistazienpaste.

Grundlage vieler ihrer Kreationen sind Mandeln. „Die Mandel ist unser Milch-

ersatz“, sagen sie. „Wir fertigen unseren Nougat aus Praliné und unserer veganen Mandelschokolade in der Steinmühle.“ Die Pralinés sind mit einer Gewichtung von 70:30 weniger süß als üblich. „Bei unserem Macadamia-praliné liegt der Nussanteil sogar bei 90 Prozent (90:10). Wir haben den Nussanteil erhöht, bis wir einen authentischen Geschmack hatten.“

Der Erfolg von La Mara steht auf drei Säulen: den Kursen, dem Online-Shop und dem B2B-Geschäft. Für letzteres bieten sie einen Holzaufsteller als Thekendisplay an. „Wir haben ein Konzept zur Präsentation unserer Pralinen und Tafeln entwickelt. Wir haben ein super hochwertiges Produkt, und das soll dementsprechend angeboten werden“, sagen sie. „Wir wollen noch wachsen, aber nur in einem bestimmten Maß. Wir wollen handwerklich bleiben.“

Das siebenköpfige Team steht voll hinter den Produkten, ist so transparent wie möglich. Follower können La Mara regelmäßig beim Arbeiten auf Instagram zusehen. „Wir beantworten alle Fragen zu unseren Zutaten und Lieferanten. Uns geht es um Qualität und Fairness in der gesamten Wertschöpfungskette. Wir lieben unsere Produkte und das, was wir tun“, sagt Tamara. „Wir hätten das alles nicht gemacht, wenn wir uns nicht die vegane Philosophie auf die Fahnen geschrieben hätten. Mittlerweile ist für uns das Thema vegan das i-Tüpfelchen. Wir haben eine nachhaltige Confiserie, darauf kommt es an. Alles, was wir anpreisen, sind auch wir“, sagen sie, und unterstreichen dies mit ihren Shirts, auf denen jeder lesen kann: „I'm a chocolate addict.“ ♦

[www.la-mara.de](http://www.la-mara.de)

Edel und vegan: Mangotörtchen für Kursteilnehmer, Schokoladen und Pralinen für Fachhandel und Endverbraucher.





Fachhandelsforum am Samstag,  
1. Februar 2025  
16:00 – 18:00 Uhr  
Congress Centrum  
Ost (CCO)

herstellern, Dekorantbietern, Importeuren und Großhändlern. Ebenfalls in Halle 10.1 liegt die „Sweet Week – Talks & Tasting Stage“. Sie ist das pulsierende Herzstück, ein Ort, an dem Vorträge, Diskussionen und Präsentationen stattfinden. Die neu eingeführte Scale-up Area richtet sich speziell an Unternehmen, die fünf bis zehn Jahre am Markt sind.

**Insgesamt 27 Firmen stellen unter dem Dach des CdC in Halle 10.1 aus**

Mit Amic, Bombasei Decor, Camondas, Choba Choba, Confiserie Burg Lauenstein, Confiserie Coppeneur, Confiserie Felicitas, Dein Kakao, Dillicious, D&F Sweets, el origen food, Koa Switzerland, Lanwehr – Confiserie-Manufaktur, Harry Lassche, Klotz Verpackungen, Maison d'Alsacienne, Martin Mayer Schokoladen, Noalya, Original Beans, Pralinen-Manufactur Große-Bölting, Premifair, Schoko-Laden-Werkstatt/Brunner, SPN Customize, Wagner Pralinen, Weyer Marketing & Sales, Wildbach Schokolade und Zirbs stellen insgesamt 27 Mitgliedsunternehmen auf dem CdC-Gemeinschaftsstand aus. Ciu Ciu steht direkt daneben. Confiserie Imping, Confiserie Heilemann und Storz sind in Halle 10.2. In der Coffee-Lounge des CdC-Gemeinschaftsstands bereitet Gliss Caffee Kaffeespezialitäten zu – ideal für vertiefende Gespräche. Und Torsten Kiss bietet herzhaftes Snacks und Drinks unter dem Dach von Schlumberger an.

Bereits zum sechsten Mal lädt der CdC am Samstag vor der Messe zum Fachhandelsforum auf dem Gelände der Koelnmesse ein. Unter dem Motto „Fit bleiben für die Zukunft“ referieren Thomas Luger (Confiserie Burg Lauenstein), Patrick von Vacano (Original Beans) Volker Gmeiner (Gmeiner Confiserie & Kaffeehausunternehmen) und Mischa Levit „Kakao Mischa“. Eingeladen ist jeder, um Anmeldung beim CdC wird gebeten. Die Einladung gilt auch für das ISM WARM UP. Zusätzlich zum kostenfreien Eintritt ins Fachhandelsforum gibt es für Fachhändler eine Tageskarte für die ISM 2025.

[service@clubderconfiserien.de](mailto:service@clubderconfiserien.de)

## Die weltweit größte Süßwaren-Plattform

In Halle 10.1, direkt am Eingang Ost, bekommt der CdC-Gemeinschaftsstand mit 27 Ausstellern eine neue Heimat auf der ISM. Sie ermöglicht nun auch den Verpackern und Zulieferern, sich am CdC-Gemeinschaftsstand zu präsentieren. Wie in den Jahren zuvor ist der CdC-Gemeinschaftsstand Teil des Lab5 by ISM im Fachhandelsbereich „Finest Creations – hand-crafted“.

Es ist die gleiche Messe, der gleiche Ort, aber eine neue Halle, an dem das Lab5 by ISM mit dem CdC-Gemeinschaftsstand auf der ISM angesiedelt ist. In Halle 10.1 findet der Fachbesucher nun individuelle Aussteller. „Zur Intensivierung der Synergien zwischen ISM und ProSweets Cologne wird das Lab5 by ISM neu platziert“, lautet die Meldung der Koelnmesse. Das Lab5 by ISM befindet sich nun in Halle 10.1, direkt am Messeingang Ost. Dank der räumlichen und thematischen Nähe zu den Bereichen Raw Materials & Ingredients sowie Packaging schaffe dies ideale Bedingungen für effektives Networking. Besucherinnen und Besucher könnten nahtlos alle Prozessschritte von der Präsentation der Rohstoffe bis zur Endverpackung verfolgen, so die Koelnmesse. Im Lab5 by ISM versammeln sich Neuheiten und Trend Snacks, Start-ups und Scale-ups sowie die Finest Creations mit kleineren handwerklichen Betrieben. Zentrum dieses Fachhandelsbereichs ist der CdC-Gemeinschaftsstand mit Chocolatiers, Confiserien, Bean-to-Bar-Manufakturen, Feingebäck-



**BRUNNER**

## Debüt der Marke Brunner artisan

Der jüngste Hype um Dubai-Schokolade beweist, wie sehr Verbraucherinnen und Verbraucher von süßen Kreationen mit Überraschungseffekt angesprochen werden. Für solche Überraschungen ist Brunner Schokoladenformen

aus Glonn seit jeher der richtige Partner. Die Experten für hochwertige Formenlösungen erfüllen industrielle Ansprüche genauso wie die Anforderungen der kleinen und mittelständischen Confiserien. Diese Expertise hat 2025 noch deutlichere Konturen bekommen. Zwischen industrieller Fertigung und handwerklicher Confiserie bestand für Brunner Schokoladenformen noch nie ein Widerspruch. Auf der Internationalen Süßwarenmesse und der ProSweets in Köln 2025 zeigt der Traditionsbetrieb zeitgleich, wie der Hunger auf Handgemachtes wettbewerbsfähig beantwortet wer-

den kann und feiert das Debüt der Marke Brunner artisan. Die neue Marke erweitert das Brunner Portfolio um Formen für kleine und mittelständische Chocolatiers sowie um individuelle Projekte nach dem Brunner Chocividual-Konzept. Brunner artisan soll Manufakturen dabei unterstützen, die eigene, kreative Handschrift effektiv und skalierbar in begeisternde Produkte zu übersetzen – am Besten in den nächsten viralen Hit. Wie dies in der Praxis aussieht, präsentiert Chocolatière Erika Kania parallel am Brunner-Stand auf der ISM. Mit ihrer Schokoladen Werkstatt in Bernau am Chiemsee arbeitet sie schon lange mit Brunner zusammen und berät den Formenhersteller zu neuen Angeboten und Entwicklungen. Erika Kania zeigt auf der Messe ihre Pralinen, Tafeln und Hohlfiguren und gibt dabei Einblicke in den Herstellungsprozess mit Brunner Formen.

[hansbrunner.de](http://hansbrunner.de)

Halle 10.1, Stand K031

Anzeige

CONFISERIE  
*Imping*  
HANDWERKSKUNST  
SEIT 1953

Besuchen Sie uns auf der ISM in  
**Halle 10.2**  
Stand H-12

Edle Pralinen und Frischrahmtrüffel, sowie Feingebäcke und Weihnachtsspezialitäten.

CONFISERIE IMPING GMBH | Heckebree 1 | 48691 Vreden  
Fon: 02564 936343 | Fax: 02564 936344  
[www.imping-confiserie.de](http://www.imping-confiserie.de) | [info@imping-confiserie.de](mailto:info@imping-confiserie.de)



## PREMIFAIR

## Paradai: beständiges Streben nach Perfektion

**G**oldmedaille bei den ICA-World Finals 2023 und Goldoverall-Sieger der Asien-Pazifik-Region bei den International Chocolate Awards (ICA) 2024 – für das Herkunftsland, für den Direkten Handel und für die perfekte Fertigung. So sieht die Bilanz der Nakhon Si Dark 70% Red Pod Cacao aus. 91,3 Punkte hat Paradai aus Thailand für diese Schokolade bekommen, die fruchtig nach Zitrus, Sauerkirsche, Litschi, Guanabana und Melone schmeckt und die zugleich schokoladige und milchige Noten sowie die Aromen von Rosine, Rum und Honig in sich trägt. So bekunden es die ICA-Juroren.

### Kakaobohnen nur aus roten Früchten

Auf der ISM 2025 stellt Mònica Riera Willius, Inhaberin des Großhandelsunternehmens Premifair, diese neue Sorte nun einem größeren Publikum vor. Das Besondere dabei ist, dass ihre Bohnen nur aus roten Kakaofrüchten stammen. Auf die Frage, warum er ausschließlich rote Früchte verwendet habe, antwortete Firmengründer Warit: „Wir widmen jedem Schritt der Schokoladenherstellung erhebliche Zeit und Mühe, angefangen bei der Auswahl der Kakaobohnen bis hin zur Entwicklung von Geschmack und Produktion. So entsteht unsere feine Auswahl an Schokoladen in unkonventionellen Geschmacksrichtungen. Als die Kakaobohnen von den Farmen in unserer Fermentationsstation in Nakhon Si Thammarat ankamen, haben wir festgestellt, dass 10 Prozent der Bohnen aus roten Schoten stammen, die restlichen Kakaofrüchte sind gelb. Da wollten wir ansetzen. Also haben wir sie separat fermentiert. Bereits am ersten Tag der Fermentation bemerkte ich den Unterschied: Die roten Bohnen fermentieren schneller, die Fermentationstemperatur ist höher, das Aroma unterscheidet sich, sie schmecken definitiv anders. Also

haben wir beschlossen, eine Schokolade aus diesem Kakao zu machen.“

Mit Herzblut und reichlich Fachwissen verarbeiten die Firmengründer Warit und Phurich ihren Kakao. Sie sind bescheiden, das Rampenlicht suchen sie nicht: „The award is not just for us, but for all cacao farmers, all the hours they have spent in the farms. This award is a testament to the hard work and dedication that we have put into craft chocolate, and it will inspire us to continue to improve“, lautet ihr Dank auf die Awards.

In nur wenigen Jahren hat Paradai mehrere Awards gewonnen, und die Perfektionisten sind damit noch lange nicht zufrieden. Ihre Umtriebigkeit und ihre Neugier hat ihnen bereits die nächste Goldmedaille bei den ICA-World Finals 2024 eingebracht. Es sind exklusive Tafeln mit ins Auge fallenden Verpackungen. Die Exklusivität rührt auch daher, dass Paradai nur Micro-Batches verarbeitet.

### Die Fangemeinde von Paradai wächst

„Paradai ist recht gut angelaufen, und die Fangemeinde wächst. Viele sind begeistert, das spricht sich wohl herum“, berichtet Riera Willius, die Paradai Ende 2023 in ihr Sortiment aufgenommen hat. Schon im Frühjahr 2024 hat sie das Portfolio von vier auf sechs Sorten erweitert. „Spannend finde ich den einzigartigen Bean-to-Bar-Stil von Paradai“, sagt sie. Kakaoselektion, Fermentierung und Röstprofil verleihen den Schokoladen ein unverwechselbares Profil.“

Mit Paradai hat Premifair den eigenen Wirkungsraum erweitert und beliefert nun ausgewählte Geschäfte über den DACH-Raum hinaus bis nach Italien, Schweden, Niederlande und England. „Unser Ziel ist es, außergewöhnliche Schokolade aus aller Welt anzubieten und die Wertschätzung für hochwertige, handwerklich hergestellte Schokolade zu steigern“, betont Riera Willius, die stets auf

der Suche nach neuen, unerschlossenen und Nischen-Kakaoherkunftssorten ist – nicht zuletzt, um neue Aromenprofile und Craft Chocolate Makers zu entdecken.

### Ein großer Erfolg: die Marke Paccari

Ihre Reisen führen sie entlang des Kakao-gürtels. So hat sie auch ihre erste Marke entdeckt: Paccari. Schnell war sie sich bei einem Besuch in Ecuadors Hauptstadt Quito mit Firmengründer Santiago Peralta einig und begann, seine Schokoladentafeln zu importieren und für Vertrauen in die Marke zu werben – mit großem Erfolg.

Ähnlich wie das Team von Paradai in Thailand pflegt das Gründerteam von Paccari eine enge Beziehung zu den Kakaobauern, welche sich bei den aktuellen Herausforderungen in Ecuador besonders bezahlt macht. „Offenheit und Transparenz sind enorm wichtig. So baut man Vertrauen auf, gegenüber den Kakaobauern, den Schokoladenproduzenten und gegenüber den Kunden“, betont Riera Willius. „Diese enge Zusammenarbeit ist bei größeren Unternehmen eher schwierig und daher einer der wichtigsten Vorteile bei Premifair.“

[premifair.com](https://www.premifair.com)  
Halle 10.1/Stand K021a



## STORZ CHOCOLADE

## Nougat-Glück in seiner schönsten Form

Auf der ISM 2025 lädt Storz Chocolate den Besucher dazu ein, die neuen Nougat-Highlights zu entdecken. Seit 1884 steht Storz für traditionelle Handwerkskunst und kreative Schokoladeninnovationen. „Jedes unserer Produkte bringt einen Hauch von Glück in den Alltag und schafft kleine Genussmomente für Auge und Gaumen“, so Geschäftsführer Christian Schinle und präsentiert auf der ISM die neuesten Nougat-Kreationen seines Unternehmens, „entwickelt mit Sorgfalt, verfeinert mit Expertise und verpackt in einem modernen Design, das unsere Premiumqualität unterstreicht“. Mit neuen Rezepturen und Verpackungsideen bleibt Storz seiner Philosophie treu: unvergleichlich zartschmelzende Nougatspezialitäten in klassischer Qualität und modernem Gewand zu kreieren.

Zu den Innovationen zählen die Nougat Pralinés im neuen Standbeutel in drei unwiderstehlichen Sorten. Die beliebten Nougat Pralinés erstrahlen in einem frischen Look und überzeugen mit noch

mehr Vielfalt: Neben dem bewährten Klassik-Rezept gibt es jetzt die Sorten Nuss Splitter mit knackigen Nussstückchen und Caramel Crisp mit einem himmlischen Crunch. Das feine Schichtnougat, eine Kombination aus cremigem Sahnenougat und zartem Haselnussnougat, ist seit Jahrzehnten ein Klassiker. Jetzt bietet Storz diese Spezialität in einer modernen, hochwertigen Achteck-Verpackung an. Diese neue, edle Verpackung zeigt das Nougat jetzt noch stilvoller und praktischer – und macht es garantiert zum Hingucker.

Für alle Nougat-Liebhaber, die unterwegs nicht auf Genuss verzichten möchten, gibt es jetzt den 35-g-Riegel in der klassischen Rezeptur. Perfekt portioniert, bietet er den gleichen unverwechselbaren Geschmack wie die Storz-Nougatstange – kompakt, klassisch, köstlich und ideal für die kleine Auszeit zwischendurch.

[storz-schokolade.de](https://www.storz-schokolade.de)  
Halle 10.2, Stand F021

# 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.



PRALINEN-MANUFACTUR GROßE-BÖLTING

## Kleine Meisterwerke

Seit fast 40 Jahren fertigt die Pralinen-Manufactur Große-Bölting in Rhede Schokoladenspezialitäten wie Pralinen, Trüffel, Schokoladenfiguren sowie Feingebäck. Im Trend liegt das Unternehmen mit seinen neuen Dubai Style Pralinen, mit denen eine exklusive und exotische Spezialität ins Sortiment einzieht. Inspiriert von den orientalischen Aromen des Nahen Ostens, vereinen sich in diesen Pralinen hochwertige Zutaten wie Pistazien, Kadayif und Tahini zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Umhüllt sind die handgefertigten Pralinen mit zartschmelzender Vollmilchschokolade. Damit sich die Dubai Style Pralinen für jeden Anlass und jede Zielgruppe eignen verzichtet die Manufactur in der Rezeptur bewusst auf Alkohol. Angeboten wird die Spezialität in der 110-g-Packung à zehn Pralinen.

### Dubai Style Pralinen: ein Genuss aus Pistazien, Tahini und Kadayif

Jede einzelne Praline ist ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das an die süßen Köstlichkeiten aus den Basaren Dubais erinnert und einen Hauch von Orient in sich trägt: Die sorgfältig ausgewählten Zutaten – geröstetes Kadayif (Engelshaar) für eine knusprige Textur, geriebene Pistazien und Pistazienpaste für eine feine Nussigkeit und das charakteristische Aroma, orientalisches Tahini (Sesampaste) für eine sanfte Cremigkeit – umhüllt von zartschmelzender Vollmilchschokolade verbinden sich harmonisch.

Die ansprechende Präsentation und die hochwertige Verpackung machen die Pralinen zu einem echten Hingucker und zu einem wertigen Geschenk – perfekt für alle, die sich selbst oder einem lieben Menschen etwas Besonderes gönnen möchten.

### Schoko-Reliefs – genussvolle Hingucker für die Festtage

Die Weihnachtszeit ist die perfekte Gelegenheit, um Genuss und Kunst miteinander zu verbinden. Genau dies machen die Schoko-Reliefs Weihnachten mit den Motiven Lebkuchenmann Charlie, einer Hommage an das klassische Weihnachtsggebäck, Schneemann Olaf, der winterliche Atmosphäre auf den Tisch bringt, und Rentier Sven mit seinem majestätischen Profil. Die liebevoll gestalteten Reliefs aus der Pralinen-Manufactur Große-Bölting, gefertigt aus feinsten Vollmilchschokolade, sind mit dekorativen Akzenten aus weißer und Zartbitterschokolade veredelt und vereinen Handwerkskunst mit unverwechselbarem Geschmack.

Jedes Relief zeigt ein detailreiches, weihnachtliches Motiv. Mit 70 Gramm

sind sie ideal für den kleinen Genuss, als hübsche Beigabe zu einem Geschenk oder als festliche Tischdekoration. Jedes Schoko-Relief wird von Hand gefertigt und mit viel Liebe zum Detail gestaltet. Diese Hingabe zeigt sich in der präzisen Ausarbeitung der Motive und der sorgfältigen Verarbeitung der Schokolade. So entsteht ein Produkt, das geschmacklich und auch optisch überzeugt.

### Feine Baumkuchenspitzen in Vollmilch- oder Zartbitterschokolade

Innovationen sorgen für Aufmerksamkeit, doch nicht minder wichtig sind die Bestseller im Sortiment, so auch bei Große-Bölting. Seit vielen Jahren fertigt der Traditionsbetrieb mit seinen Baumkuchenspitzen ein genussvolles saisonales Highlight im Segment Feingebäck. Die saftigen, aromatischen Baumkuchenspitzen sind hinsichtlich Geschmack und Fertigungstechnik etwas ganz Besonderes. „Wir backen unseren Baumkuchen nicht klassisch auf der Rolle, sondern Schicht für Schicht. Danach werden die Gebäckschichten im Wechsel mit Rummarzipan aufeinander gesetzt und abschließend geschnitten“, verrät Vertriebsleiter Lukas Große-Bölting.

„Baumkuchen gehören zu den Meisterleistungen der Konditorkunst. Geduld und Feingefühl sind gefragt, wenn der Kuchen Schicht um Schicht gebacken wird. Durch das Rummarzipan sind unsere Baumkuchenspitzen ein kleines Kunstwerk und unvergleichlich saftig in Konsistenz und Geschmack.“ Überzogen ist das feine Gebäck, das Große-Bölting natürlich auf der Messe zum Verkosten anbietet, mit Vollmilch- oder Zartbitterschokolade.

[www.pralinen-manufactur.de](http://www.pralinen-manufactur.de)  
Halle 10.1/Stand K020

CONFISERIE FELICITAS

## Weltreise-Schokoladenkollektion spiegelt die Vielfalt der Kulturen

Das Beste aus der Welt der Schokolade, vereint mit den einzigartigen kulinarischen Traditionen verschiedener Kontinente und Länder, das ist die „Weltreise“-Schokoladenkollektion der Confiserie Felicitas aus Spremberg. Die erlesene Kollektion aus drei Sorten Schokoladenplättchen begeistert nicht nur durch ihren Geschmack, sondern auch durch die Vielfalt an Kulturen, die in den ausgewählten Zutaten zum Ausdruck kommt.

Jedes Schokoladenplättchen spiegelt die Vielfalt und Traditionen der Region wider, aus der die Zutaten stammen: von exotischen Früchten aus Südamerika über würzige Kräuter aus Asien bis hin zu nussigen Noten aus Europa – jedes Plättchen erzählt eine Geschichte und lädt zu einer kulinarischen Entdeckungsreise ein. Was die „Weltreise“ so besonders macht, ist die harmonische Verbindung von Brandenburger Schokolade mit internationalen Einflüssen.

„Diese Fusion von regionaler Handwerkskunst und globalen Zutaten veranschaulicht unsere weltoffene Firmenphilosophie, die geprägt ist von Respekt gegenüber anderen Kulturen und der Überzeugung, dass Vielfalt bereichert. Wir nehmen unsere Kunden auf eine sensorische Weltreise mit, bei der Geschmack, Nachhaltigkeit und Qualität eine zentrale Rolle spielen“, beschreibt Goedele Matthyssen, Geschäftsführerin der Confiserie Felicitas. „So wird der Genuss unserer Schokolade zu einem unvergesslichen Erlebnis, das sowohl den Gaumen erfreut als auch die Sinne anregt.“

Damit tatsächlich jeder in den Genuss der Weltreise-Schokoladenkollektion kommen kann, bietet Felicitas diese auch als vegane Variante an: „Aufgrund der steigenden Nachfrage nach veganen Produkten haben wir uns entschieden, auch unser neuestes Produkt als vegane Variante anzubieten. Dabei haben wir darauf geachtet, dass in dieser Kombination nur allergenfreundliche Zutaten verwendet werden. Diese Variante besteht also nur aus veganen und glutenfreien Zutaten“, erläutert Matthyssen.

[felicitas-schokolade.de](http://felicitas-schokolade.de)  
Halle 10.1, Stand K031a



KOA SWITZERLAND

## Natürlicher Crunch mit natürlicher Süße bereichert Schokoladen

Dass Kakaofruchtfleisch heute als natürliche Süße für Schokoladen, Desserts oder Eiscreme eingesetzt wird, ist in nicht unerheblichem Maß der Initiative der Koa Switzerland AG zu verdanken. Anfangs nur als Saft erhältlich, hat das Start-up mittlerweile verschiedene Angebotsformen dieser natürlichen Süße im Portfolio. Eine davon sind die Koa Flakes, getrocknete Kakaofruchtflocken, aus dem Fruchtfleisch der Kakaofrucht.

Koa Flakes bieten eine neue Möglichkeit, Schokolade zu verfeinern. Mit ihrem natürlichen Crunch verleihen sie der Textur eine besondere Note, während ihre natürliche Süße den Einsatz von raffiniertem Zucker komplett ersetzen kann. Die Flakes können je nach Größe flexibel eingesetzt werden – sei es, um die knusprige Textur zu betonen oder Zucker zu ersetzen, ohne die Konsistenz der Schokolade zu verändern. Darüber hinaus wird durch ihre Herstellung ein größerer Teil der Kakaofrucht genutzt und die Herstellung von einer Tafel mit 100 % Kakaoanteil unterstützt. Doch nicht nur die Konsistenz bereichert viele Schokoladen, gleichzeitig bringt der exotische Geschmack des Kakaofruchtfleisches eine spannende Ergänzung ins Spiel. Die fruchtige Säure balanciert die komplexen Aromen dunkler Schokolade aus und sorgt für ein neues, zugängliches Geschmackserlebnis.

Zudem tragen Koa Flakes zu einer nachhaltigeren und gesünderen Schokolade bei. Ihre Herstellung unterstützt Kleinbauern in Ghana und ist dank eines QR-Codes vollständig rückverfolgbar. Als ballaststoffreiche Zuckeralternative sind die Flakes reich an wichtigen Mineralien wie Kalium, Magnesium und Mangan. Die Flakes sind in recyclebaren Standbodenbeuteln à 900 Gramm erhältlich. Vertriebspartner sind Confis-Express in Deutschland und Felchlin in der Schweiz.

[koa-impact.com](http://koa-impact.com)  
Halle 10.1, Stand J028a





## CONFISERIE IMPING

## Starker Partner des Fachhandels

Frische der Ware, Handwerk, partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Kunden und Zuverlässigkeit sind oberste Prämisse bei der Confiserie Imping. Edle Confiserieprodukte und Feingebäck bilden die Basis des hochwertigen Sortiments. Als Partner des Fachhandels bietet Imping die Pralinenvielfalt als lose Ware und auch verpackt an. So kann der Fachhändler aus mehr als 100 verschiedenen Feinstpralinés und Frischrahmtrüffeln seine Auswahl für die eigene Theke zusammenstellen oder auch fertig verpackte Sortimente in 8er-Trays kombinieren, von denen die Confiserie Imping 20 verschiedene Sortierungen anbietet. Bei den beliebten 8er-Sortierungen reicht das Sortiment unter anderem von der klassischen Mischung ohne Alkohol, über feinherbe oder fruchtige Trüffel, bis hin zu Nougatpralinen sowie einer veganen Mischung. Ergänzt wird diese Auswahl im 8er-Tray durch hochwertige Schachteln aus edlem Strukturpapier in den drei Größen 110 Gramm, 200 Gramm und 400 Gramm.

### Farbige Banderolen zur Unterscheidung der Sorten

„Die modernen Banderolen in fünf Farben sind ein Hingucker. Jede Farbe steht für eine Mischung, Grün für alkoholfrei, Blau für ‚Edle Pralinen und Trüffel‘ und Magenta für die ‚Feinste Trüffel-Auslese‘. Zudem erleichtern es die Banderolen, saisonale Verpackungen zu entwickeln“, so die Firmenchefin. Eine Stärke des



Familienunternehmens ist das Anfertigen von Produkten auf Kundenwunsch. Für einen Spirituosenhersteller hat Imping beispielsweise Brände-Trüffel entwickelt, „aber auch für Saft- und Weinhersteller kreieren wir Pralinen mit ihren Produkten“, berichtet Imping. Das zweite Standbein des Vredener Unternehmens ist das Feingebäck. Die Gebäckspezialitäten gibt es sowohl als verpackte Ware für den Fachhandel als auch in Form spezieller Gastromischungen. „Wir fertigen unsere Feingebäcke handwerklich mit den besten Zutaten.“ Zu den Bestsellern zählen die Florentiner, hauchdünn und knackig, abgesetzt mit Zartbitter-Kuvertüre. „Unsere Zimtsterne stechen wir von Hand aus und backen sie sehr sorgfältig, damit sie innen schön saftig bleiben. Sie werden morgens von Hand gemacht und nachmittags verpackt.“ Es ist die Frische der Ware, handwerklich mit hochwertigen Zutaten gefertigt, die den Unterschied macht – davon kann sich jeder Besucher der ISM überzeugen.

[www.imping-confiserie.de](http://www.imping-confiserie.de)  
Halle 10.2/Stand H012

## DIE KAKAOFREUNDE

## Home Baking Schokoladen



Im Herbst haben Die Kakaofreunde ihre Trinkschokoladen vorgestellt, mit ihren Home Baking Schokoladen zur Verwendung in der heimischen Küche betreten sie nun ein weiteres Terrain. Das attraktive Portfolio umfasst fünf Kuvertüre-Varianten, hergestellt in der Toskana von Alessio Tessieri, der dafür überwiegend Edelkakaobohnen von der eigenen Plantage in Venezuela verarbeitet. Erhältlich sind die Sorten Dunkle Schokolade 70%, Vollmilch-Schokolade 36%, Weiße Schoko-

lade 35%, Himbeer- sowie Passionsfrucht-Schokolade (beide 40%) im 200-g-Beutel mit Zip-Verschluss. Die Schokoladen in der praktischen Tropfenform sind vielseitig einsetzbar, beispielsweise zum Backen/Überziehen, als Füllung, für Desserts, Trinkschokolade, Speiseeis & Sorbets oder einfach so zum Naschen. Das exklusiv auf den Fachhandel abgestimmte Home-Baking-Sortiment ist über Dillicious erhältlich.  
[kakaofreunde.de/dillicious.eu](http://kakaofreunde.de/dillicious.eu)  
Halle 10.1, Stand K015

# ISM



Jetzt  
Ticket  
sichern!



Club der  
Confiseries  
Genuss vereint



## WIEDER AUF DER ISM

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

- Auf der Sonderfläche „Finest Creations Hand-Crafted“ mit über 25 Mitausstellern, in Halle 10.1
- Fachhandels-Forum des CdC im Congress-Centrum Ost mit hochkarätigen Referenten Thomas Luger (Confiserie Burg Lauenstein), Volker Gmeiner (Gmeiner Confiserie & Kaffeehausunternehmen), Andreas Mohrs (Wildbach, Chocion - Finest Chocolate) sowie Mischa Levit (Kakao Mischa)

Am Vortag der Messe (Samstag, den 01.02.2025, 16-18 Uhr)

- Einladung zum ISM WARM-UP

Am Samstagabend in den Rheinterrassen, Köln

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

## ISM - DIE WELTWEIT GRÖSSTE MESSE FÜR SÜSSWAREN UND SNACKS KÖLN, 02.-05.02.2025

### Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1, 50679 Köln, Deutschland  
Tel. +49 1806 002 200\*, Fax +49 221 821-991220  
[ism@visitor-koelnmesse.de](mailto:ism@visitor-koelnmesse.de)

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



# Termine

## CHOCOA 2025

4. bis 9. Februar 2025

Beurs van Berlage, Amsterdam  
Sechs Tage Vernetzung, Wissensaustausch und Geschäftsmöglichkeiten für die Kakao- und Schokoladenindustrie.  
[chocoa.nl](http://chocoa.nl)

## REISE ZUM URSPRUNG DES KAKAOS/MADAGASCAR

2. bis 10. Mai 2025

Rundreise durch die faszinierende Natur Madagascars mit Besuch der Chocolaterie Robert Antananarivo, der Mava Plantage und der Gran Cru de Sambirano Cacao Produktion.  
[service@clubderconfiserien.de](mailto:service@clubderconfiserien.de)

## SUMMERTOUR DES CDC

17. bis 19. Juni 2025, Piemont

CdC-Reise zu Selmi, um alles über die Schokoladenherstellung und -verarbeitung zu erfahren, und zu Domori, deren Schokoladen zu den besten der Welt gehören. Der Besuch einer Haselnussplantage sowie die Besichtigung von Agrimontana stehen ebenfalls auf dem Programm.  
[service@clubderconfiserien.de](mailto:service@clubderconfiserien.de)

## TRENDSET

12. bis 14. Juli 2025, München

Fachmesse für Genuss und Lebensart  
[trendset.de](http://trendset.de)

## EUROBEAN

1. bis 3. August 2025

Industriemuseum Chemnitz

Das EuroBean-Festival bietet Einblicke in die Schokoladenproduktion, vom Anbau der Kakaobohnen bis zum Endprodukt, um den Verbrauchern den Wert von Bio- und Fair-Trade-Schokolade zu vermitteln.  
[eurobean-festival.org/de](http://eurobean-festival.org/de)

## ORIGINAL BEANS

# Growers' Chocolate

Ein Jahr lang wurde an der Rezeptur gefeilt, Röstprofile wurden ausprobiert, bis es im Herbst 2024 soweit war und Original Beans die Growers' Chocolate Amazonas Bright 68% Dark gelauncht und als Bio-Kuvertüre in 500-g-Blöcken an Partner der Craft Schokoladenszene, Gastronomie und Chocolatiers verkauft hat. Mit den Aromen heller tropischer Früchte, Kokosnuss und Zitrusfrucht, süßer Mandelblüte und Marzipan, fängt sie das Geschmacksprofil der Amazonas-Kakaobohne ein.

„Wir garantieren den Bauern einen hohen Kakaopreis und den Kund\*Innen außergewöhnliche Qualität. Ich habe mich viele Jahre gegen eine Schokoladenproduktion im Ursprungsland ausgesprochen, weil es bisher nicht möglich war, unseren Qualitätsansprüchen gerecht zu werden. Umso stolzer bin ich, jetzt eine Kuvertüre auf den Markt zu bringen, die wir gemeinsam mit unseren langjährigen Erzeugerpartnern, den Kleinbauern aus Piura, herstellen. Eine Schokolade ab Hof, die den höchsten Ansprüchen gerecht wird“, sagt Philipp Kauffmann, Gründer von Original Beans.



Die neue Original Beans Growers' Chocolate Amazonas Bright 68% Dark wird zu 100 Prozent in Piura in Peru produziert, vom Baum bis zur Tafel. Gefertigt wird sie von Norandino, der lokalen Kakaokooperative in Piura und langjährigem Partner von Original Beans. „Vor mehr als 15 Jahren waren wir einer der ersten Kakao-Kunden von Norandino. Seitdem unterstützen wir sie dabei, den einheimischen Kakao im Norden Perus anzubauen und zu erhalten. Heute ist Norandino nicht nur eine der erfolgreichsten Kleinbauernorganisationen, sondern auch in der Lage, Kakaomasse und Schokolade von Weltklasse herzustellen.“, so Jan Schubert, Cacao Conservation Leader bei Original Beans. Die Bauern und Norandino-Mitglieder sind für den gesamten Prozess von der Bohne bis zur fertigen Schokolade verantwortlich. „Wir sind stolz darauf, exzellente Schokolade zu produzieren, die den internationalen Standards und den Umwelt- und Sozialzertifizierungen gerecht wird“, sagt Eduardo Espinoza, Head of Cacao von Norandino.

Wie alle Original Beans Kakaobohnen werden die Bio Amazonas Bohnen regenerativ angebaut und die Grower's Chocolate Amazonas ist Teil des One4One Tree Programms, was bedeutet, dass für jeden 500-g-Block ein Baum im Norden Perus geschützt oder gepflanzt wird. Darüber hinaus unterstützt Original Beans in all seinen Origins lokale Nachhaltigkeitsinitiativen. Für die Growers' Chocolate Amazonas startete im Oktober 2024 ein umfangreiches Projekt in Amazonas. Es beinhaltet: Baumschulen und Wiederaufforstung, Sicherung des einheimischen Amazonas-Kakaos durch Selektion und Wiederaufbau in einer Region, in der zu 75 Prozent ein nicht-nachhaltiger Monokulturrkakao angebaut wird. Herstellung von biologischem Dünger und Aufbau von Kapazitäten: Das Original Beans-Team vermittelt Wissen und schult lokale Bauern in ökologischer Landwirtschaft und Agroforstwirtschaft.

[originalbeans.de](http://originalbeans.de)  
Halle 10.1, Stand J020a



## DJOON

# Datteln, Nougat und Himbeere

Kakao, Datteln, Haselnüsse, etwas Haferdrink und ein paar Cashews, so lautet die Zutatenliste für die neue Schokolade „Dark Nougat“ von djoon, eine Kombination aus dunkler Schokolade und feinem Nougat. Außergewöhnlich sind die beiden Dattelaufstriche Raspberry Date und Nougat Date, bei denen das Münchner Start-up wie beim gesamten Sortiment auf die Zugabe von Zucker verzichtet. Die Sorte Nougat Date vereint die natürliche Süße der Medjool-Datteln mit gerösteten Haselnüssen und purem, edlem Kakao. Bei Raspberry Date gehen Himbeeren, Datteln und Cashewkerne eine unwiderstehliche Liaison ein.

[djoon.de/Halle 10.1](http://djoon.de/Halle_10.1), Stand K093

## CHOBA CHOBA

# Die Vielfalt des Kakaos in einer Schokolade

Sie heißt „Nativo 70“ und ist die erste Kuvertüre der Choba Choba Foundation aus dem Nativo Projekt im Alto Huayabamba Tal in Peru zur Erhaltung der genetischen Vielfalt von Kakao. Damit trägt das Projekt erste Früchte in Form von 2 Tonnen Kuvertüre. Der Kakaogehalt von 70 Prozent besteht aus den Kakaobohnen des Nativo Projekts und 10 Prozent zugesetzter Kakaobutter. Wie alle Choba Choba-Kuvertüren enthält sie kein Lezithin. Das Aroma des Blends erinnert an Porcelana-Kakao und Honig.

Der Schweizer Schokoladenhersteller Choba Choba ist im Besitz von Kakaofarmern aus Peru, die ihren Kakao in der Schweiz von Felchlin zu Kuvertüre und Schokoladentafeln verarbeiten lassen. Die Erlöse aus der direkten Vermarktung fließen an die Kakaofarmer und ermöglichen Choba Choba zahlreiche lokale Projekte, um Menschen und Kakao in Peru eine Zukunft zu ermöglichen. Kernpunkte der Arbeit sind eine professionelle und nachhaltige Agrarökologie, der Naturschutz und Kampf gegen Abholzung, sowie die Erhaltung der genetischen Vielfalt von Kakao. Mehr als 3.000 Kakaofarmer profitieren von der Arbeit von Choba Choba, die 9.118 Hektar Regenwald schützt.

Für das Projekt wurden seit 2018 in Pucallpillo, Pizarro und Santa Rosa Kakaopflanzen auf Farmen ausgewählt, die bislang nicht untersucht worden waren. Fast 100 Kakaosorten konnten genetisch identifiziert werden, 89 wurden in einem Versuchsgarten

angebaut: Auf 2,5 Hektar wurden von jeder Sorte 15 Bäume gepflanzt, um sie zu erhalten und ihre Eignung für den Kakaoanbau zu testen. Einige der ursprünglich angepflanzten Sorten werden seit 2023 stärker vermehrt, um sie im praktischen Kakaoanbau zu testen. Aus den gesammelten Ernten dieser Bäume produziert Choba Choba jetzt erstmals eine Schokolade – mit rund 1,3 Tonnen kam gerade genug Kakao zusammen, um sie herzustellen. Die Kakao Vielfalt wird durch zunehmende Monokulturen immer stärker gefährdet. In Teilen Perus wird heute bereits bis zu 85 Prozent der Klon CCN-51 aus Ecuador angebaut. Ein auf hohen Ertrag gezüchteter Kakao, der andere Sorten verdrängt. Dadurch ist nicht nur die geschmackliche Qualität des heimischen Kakaos gefährdet, sondern langfristig auch das Überleben des Kakaos selbst. Wenige in Monokulturen angebaute Sorten sind besonders anfällig für neu auftretende oder sich anpassende Krankheiten und Schädlinge.

[www.chobachoba.com](http://www.chobachoba.com)  
Halle 10.1, Stand J030





Mònica Riera Willius pflegt den Kontakt. Dafür reist sie auch beständig zum Ursprung, wo Kakao angebaut und ihre Schokoladen gefertigt werden.

SCHWERPUNKT ISM

## Der persönliche Kontakt und Verkostungen sind essenziell

Vor drei Jahren ist Mònica Riera Willius mit ihrer Firma Premifair in den Markt der Edelschokoladen eingestiegen. Seit jeher nutzt sie Messen, um ihr Sortiment vorzustellen und Kontakte zu pflegen.

### Mònica, seit 2022 bist du mit Premifair Teil des CdC-Gemeinschaftsstands auf der ISM. Du bist von Anfang an dabei. Was hat dich dazu bewegt?

Damals befanden wir uns mitten in der Pandemie. Als ich Anfang 2020 mit Paccari gestartet bin, war dies ein super Erfolg. Dann kam der Lockdown. Die ISM 2022 war meine zweite Fachmesse. Durch sie habe ich in der Fachhandelswelt Fuß gefasst, habe Kontakte geknüpft. Und ich konnte Vertrauen in Paccari aufbauen.

### Warum ist dieser Stand für dich attraktiv?

Das Kosten-Nutzen-Verhältnis ist attraktiv, zudem ist es praktisch, dass wir lediglich den Stand bestücken müssen. Als Branchen-Neuling war und ist der CdC sehr wertvoll für mich. Er hat mir zunächst die Tür geöffnet für den persönlichen Kontakt zu Kunden, Großhändlern und Herstellern. Obwohl die ISM 2022 für mich finanziell kein unmittelbarer Erfolg war, habe ich 2023 und 2024 wieder ausgestellt – mit zunehmendem Erfolg auf verschiedenen Ebenen. Der CdC-Gemeinschaftsstand entwickelt sich mehr und mehr zum Branchentreffpunkt. Dazu kommt zunehmend das gute, qualifizierte Publikum. Die Messe wird für mich immer attraktiver.

### Du bist mit der Marke Paccari im Fachhandel und in gehobenen Biomärkten gelistet. Kommen diese Kunden zur ISM?

Die Bestandskunden kommen gezielt und nehmen sich Zeit, aber auch Neukunden haben wir auf der ISM gewonnen. Seit dem Ukraine-Krieg hat sich meine Kundenstruktur geändert. Anfangs fand der weitaus größte Teil meines Absatzes im Biohandel statt. Mittlerweile machen die Bioläden noch einen kleinen zweistelligen Prozentsatz meines Umsatzes aus. Paccari ist nun eine Marke für den Fachhandel,

Chocolaterien, Kaffee- und Teegeschäfte, aber auch für schicke Hofläden.

### Hat die ISM für dich Schwachpunkte?

Die Messe ist sehr groß, sodass man den CdC durch Zufall nicht unbedingt findet. Für meinen Geschmack könnte sie spezifischer zugeschnitten sein. Mittlerweile hat es sich aber herumgesprochen, dass es die CdC-Gemeinschaft auf der ISM gibt, die Kunden kommen gezielt dorthin. Der CdC hat dort eine Oase geschaffen, die einen gewissen Sog entfaltet.

### Premifair ist auch auf Lifestyle- und Genussmessen. Warum ist es für dich wichtig, beide Kanäle zu bespielen?

Für mich ist das direkte Feedback von den Endverbrauchern, der Kundenkontakt, wichtig. Wir waren 2024 auf fünf Publikumsmessen. Dort erkenne ich, ob meine Botschaft verständlich ist und bei den Verbrauchern ankommt. Beispielsweise habe ich dort gelernt, was im Fokus der Konsumenten steht, etwa Qualität, weniger Zucker, Bio oder Bean-to-Bar. Verkostungen sind der Schlüssel, sowohl auf Lifestyle- wie auch auf Fachmessen. Dabei lernen die Menschen meine Marken kennen und fragen, wo sie in ihrer Nähe die Schokoladen kaufen können. Messen sind ein gutes Mittel, um sich in Erinnerung zu rufen. Verkauf geht über die Verkostung, davon bin ich überzeugt.

### Gibt es Messen, auf denen du nicht mehr ausstellst. Falls ja, warum?

Erstmalig stelle ich im nächsten Jahr nicht mehr auf der Biofach aus, da sich meine Kundenstruktur geändert hat.

### Welche Bedeutung haben Messen bei der Neuverstellung eines Produkts?

Der persönliche Kontakt ist meines Erachtens nach sehr wichtig. Die ISM ist eine

super Plattform, um neue Marken vorzustellen und um die Meinung von Fachhändlern einzuholen, das hat sich bei der Einführung meiner zweiten Marke, Paradai, bestätigt.

### Bleiben Messen relevant – Stichwort Social-Media und Online-Shopping?

Wir verkaufen nicht nur Schokolade, sondern auch Vertrauen. Hier sind Verkostungen sehr wichtig. Während unsere Kunden verkosten, erzählen wir von dem Produkt. Wir haben es immer mit Menschen zu tun, angefangen beim Kakaoproduzenten, dem Bauern, über den Fachhandel bis zum Verbraucher. Zudem bringt jeder Fachhändler, der gezielt zu einer Messe kommt, Zeit mit. Der Austausch ist sehr wichtig.

### Wie sieht für dich die ideale Messe aus?

Für mich wäre sie nicht zu groß und sehr spitz zugeschnitten. Die ideale Messe ist auf jeden Fall auch eine Kommunikationsplattform für diejenigen, die in der Schokoladenwelt etwas gestalten wollen, hier erwähne ich auch ausdrücklich die Medien. Auf einer kleinen Messe könnte man medial viel mehr machen. Regener persönlicher Kontakt ist die Basis für das geschäftliche Miteinander.

### Welche Bedeutung hat für dich und dein Unternehmen die CdC-Gemeinschaft?

Der CdC hat mir gezeigt, wie offen der Austausch mit Kunden, aber auch unter Wettbewerbern sein kann. Mit einigen Kollegen aus der Branche hat sich ein solides Vertrauensverhältnis entwickelt, wir unterstützen uns gegenseitig. Mittlerweile sind wir auch in der Lage, bei Bedarf schwierige Gespräche am Telefon zu führen. Das Magazin Confiserie Welt ist richtig gut. ♦ [premifair.com](https://www.premifair.com)  
Halle 10.1 | Stand K021a



EL ORIGEN

## Am Ursprung gefertigt

Kochbananen und Maniok gehören in Südamerika zu den traditionellen Grundnahrungsmitteln. Das Hamburger Food-Start-up, die el origen food GmbH, bietet aus diesen beiden Rohstoffen gefertigte vegane Chips unter seiner Marke el origen an. Die Kochbananen-Chips gibt es in fünf Varianten: Meersalz, Paprika, Trüffel, Käse und BBQ, die Maniok-Chips in den Sorten Meersalz, Bacon sowie Sour Cream & Onion. Alle Produkte sind vegan, frei von Palmöl und glutenfrei. Dadurch, dass el origen ausschließlich mit lokalen Farmer:innen in Ecuador zusammenarbeitet, fördert das Unternehmen die biologische Landwirtschaft vor Ort und trägt seinen Teil zum Schutz der Amazonasregion bei. Alle Rohstoffe stammen aus biologischem Anbau in Mischkulturen. Die Chips samt ihrer Verpackung werden direkt vor Ort in Ecuador produziert. So wird sichergestellt, dass der überwiegende Teil der Wertschöpfung im Ursprungsland liegt.

[elorigenfood.de](https://elorigenfood.de)

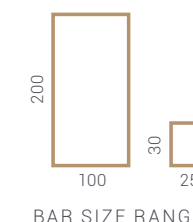
Halle 10.1, Stand K024

Anzeige

# Schokoladen Verpackungsmaschinen

BTB25 | 25 bars/min

VERPACKUNGSLÖSUNGEN FÜR SCHOKOLADE



Wie können Sie Ihre Verpackungsmaschinen 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 optimieren. 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](https://www.lareka.nl)



## LÄDERACH CHOCOLATIER SUISSE 200. Chocolaterie eröffnet

Die Läderach (Schweiz) AG aus dem Kanton Glarus ist auf dynamischem Wachstumskurs und hat im November 2024 mit dem Laden auf der High Street in Kensington/London die 200. Chocolaterie weltweit eröffnet. Damit wurde das Filialnetz innerhalb von viereinhalb Jahren verdoppelt. Zugleich steigerte Läderach den Umsatz in den Monaten Januar bis Oktober 2024 um 14 Prozent gegenüber dem Vorjahreszeitraum und rechnet für 2024 mit einem Umsatzwachstum von mehr als 15 Prozent.

Treiber des Wachstums seien insbesondere die internationalen Standorte; aber auch im Heimatmarkt sei ein einstelliges Umsatzwachstum absehbar. Mit dem Wachstum von Standorten und Umsatz erhöht sich die Mitarbeiterzahl. Mittlerweile sind deutlich mehr als 2.200 Mitarbeitende weltweit für das Familienunternehmen tätig, nicht eingerechnet die

Mitarbeitenden von Franchise-Partnern im Mittleren oder Fernen Osten.

2024 wurde der neue Markenauftritt von Läderach durch neu gestaltete Verpackungen und Kundenkommunikation breit bei Kundinnen und Kunden spürbar. Die positiven Reaktionen auf das neue Filialkonzept, das in Zürich Sihlcity, Miami Aventura und Shanghai IAPM getestet wird, bestätigen das Unternehmen in der noch deutlicher sichtbaren Positionierung hin zu „premium and progressive“. Im House of Läderach in Bilten ist die Zahl der Besucher vier Jahre nach der Eröffnung auf über 1 Million gestiegen.

Um Kapazitäten für weiteres Wachstum zu schaffen, wird im Sommer die dritte Produktionsstätte am Standort Bilten an den Start gehen. Auf rund 13.000 Quadratmetern werden künftig alle Produkte rund um FrischSchoggi hergestellt. Die modulare Bauweise macht eine spätere Erweiterung möglich. „Die dynamische Entwicklung unseres Unternehmens im Jahr 2024 ist Bestätigung unserer internationalen Wachstumsstrategie. Während wir im Heimatmarkt Schweiz unsere Marktposition kräftigen konnten, sorgen insbesondere die

internationalen Standorte wie die USA oder Europa für unser dynamisches Wachstum“, stellte Johannes Läderach, CEO und Verwaltungsratspräsident, fest. „Bei unseren Mitarbeitenden aus 70 Nationen bedanke ich mich sehr herzlich. Ohne sie könnten wir diese Erfolgsgeschichte nicht schreiben. Mit einer prall gefüllten Innovationspipeline und exzellenten weiteren Standorten und Märkten wollen wir weiter auf diesem Kurs vorangehen.“

[laderach.com](http://laderach.com)



**Firmenchef Christian Voss steht als gelernter Koch immer wieder gerne am Herd, hier mit seinem Mitarbeiter Ljubomir Murgaski.**

Jedes Jahr im Oktober lädt das Schokoladenhotel Voss zum Schoko-Genuss-Festival nach Westerstede ein. Partner und Kuvertürenlieferant für dieses Event ist Original Beans. „Dieses Angebot gibt es bei uns nur einmal im Jahr. Es geht dort komplett um Schokolade“, betont Geschäftsführerin Kathlyn Voss. „Dafür bewegt sich unser gesamtes Team aus der Komfortzone und Routine heraus.

### SCHOKOLADENHOTEL

## Festival mit einem Dinner der besonderen Art

Unsere Gäste lernen die unterschiedlichen Schokoladen in allen ihren Facetten kennen, sind die gesamte Zeit von Schokolade umgeben.“ Eine schokoladige Tea-Time läutet die zweitägige Genussreise ein. Hier tauchen die Gäste erstmals mit den außergewöhnlichen Kreationen des Schokoladenhotels in die Welt der Schokoladen ein. „In diesem Jahr waren es rund 20 Teilnehmer. Die Bekanntheit des Festivals steigt beständig“, so die Firmenchefin. Eines der Highlights des Festivals, das 4-Hands-Gala-Dinner „Kakao und Schokolade in neuen Facetten“ umfasst sechs „kakaolinarische“ Gänge, zubereitet vom Geschäftsführer und gelernten Koch Christian Voss und der Köchin und

Schokoladenkünstlerin Sabrina Schanz. „Christian kocht ohnehin viel mit Schokolade. Da Patrick von Vacano und Sabrina von Original Beans auch in Sternküchen arbeiten, bewegen sich die Gerichte, die wir während des Festivals im Hotel kochen, noch einmal auf einem anderen Niveau“, so Voss. Um das Kakaowissen zu erweitern, entführt Patrick die Gruppe mit Wort und Bild zum Ursprung des Kakaos. Und wer mag, kann im Pralinenseminar mit Sabrina eigene Köstlichkeiten zaubern. Ein Schokoladen-Wein-Tasting zeigt die perfekte Liaison beider Genussmittel, und mit einem Dessertmenu endet die Schokoladenreise des Festivals.

[schokoladenhotel.de](http://schokoladenhotel.de)



**Mit neuem Leben gefüllt, die arko-Filiale in Weimar**

### VIBA SWEETS

## arko, Hussel und Eilles mit voller Kraft zurück

Die Süßwarenfachhändler arko, Eilles und Hussel hatten Insolvenz angemeldet. Doch dann kam die Rettung für 150 Standorte mit der Übernahme durch den Süßwarenhersteller Viba sweets aus Thüringen. Sechs Monate danach verkündet das Unternehmen: arko, Hussel und Eilles sind mit voller Kraft zurück. Die traditionsreichen Filialen präsentieren sich mit einer beeindruckenden Sortimentsvielfalt, die in den vergangenen Jahren ihresgleichen suchte. In vollem Glanz erstrahlend, bieten sie ihren Kunden eine exquisite Auswahl an Köstlichkeiten. Von handgefertigten Pralinen und feiner Schokolade über edlen Nougat bis hin zu Gebäck und Kaffee – die prall gefüllten Regale laden zum Genießen ein. „Wir haben gemeinsam daran gearbeitet, unser Sortiment zu erweitern und Produkte in bester Qualität anzubieten“, sagt eine Filialmitarbeiterin stolz. „Es ist großartig zu sehen, wie die Kunden unsere Rückkehr feiern.“ Viele Kunden hätten bereits ihre Lieblingsprodukte entdeckt und freuen sich über die Rückkehr im Regal.

Die Übernahme durch Viba sweets hat den Filialisten nicht nur frisches Kapital, sondern auch neue Pers-

pektiven eröffnet. Die Viba sweets Gruppe selbst ist seit mehr als 130 Jahren etablierter Hersteller für Nougat, Schokoladen und Pralinen. Zusätzlich zu den Filialen von arko, Hussel und Eilles betreibt sie Markenstores unter Viba und Heilemann. Die Kombination von Tradition und Innovation und die Verknüpfung von Herstellung und Handel ermöglicht es den Filialen, künftig neue Sortimente und Kundenerlebnisse zu schaffen und noch schneller auf Kundenbedürfnisse zu reagieren. Dass die Übernahme erfolgreich verläuft, ist in Zeiten extremer Rohstoff- und Kostensteigerungen alles andere als selbstverständlich. Geschäftsführerin Corinna Wartenberg resümiert: „Wir stehen vor großen Herausforderungen, und gerade deshalb freuen wir uns umso mehr über die Treue unserer Kunden. Der Süßwarenfachhandel ist einfach ein Stück Lebensfreude.“ Mit Weihnachtskollektionen und raffinierten Geschenkideen waren die Filialen bestens auf die Feiertage vorbereitet. „Wir wollen unsere Kunden zu jeder Jahreszeit begeistern und haben schon viele Ideen für 2025“, ist man sich einig.

[viba-sweets.de](http://viba-sweets.de)

## CONFISERIE GMEINER Pop-up-Shop in Köln

Ende Oktober 2024 hat die Confiserie Gmeiner aus Appenweier einen exklusiven Pop-Up-Shop im Herzen von Köln eröffnet. Auf jeden Fall bis Mitte Mai – mit Option zur Verlängerung – erwartet die Besucher eine Fülle an Schokolade und feinem Gebäck. Für Volker Gmeiner, der gemeinsam mit seiner Frau Christine die Confiserie führt, bedeutet die Eröffnung des Shops in Köln ein Heimkommen: „Vor knapp 30 Jahren habe ich hier in Köln meine Ausbildung und meine Meisterprüfung im Konditorenhandwerk abgelegt. Es ist etwas ganz Besonderes für mich, an diesen Ort zurückzukehren und unser Familienunternehmen in die Stadt zu bringen.“ Seit über 25 Jahren ist er eines von nur zwei deutschen Mitgliedern im exklusiven Kreis von Relais Desserts International, einer Gemeinschaft der weltweit besten Pâtissiers und Chocolatiers. Diese Auszeichnung spiegelt die Qualität und handwerkliche Exzellenz der Confiserie wider. Die Confiserie Gmeiner stellt ausschließlich handgemachte Confiserie-Spezialitäten nach traditionellen Rezepturen aus Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich und Italien her. Besonders beliebt sind die mehr als 50 Sorten hausgemachter Tafelschokoladen und die bunten Macarons nach Pariser Originalrezeptur. In Köln entstehen durch die Eröffnung des Pop-Up-Shops acht neue Arbeitsplätze. Zunehmend setzt das Unternehmen auf Schokoladenspezialitäten und Feingebäck und ist damit sehr erfolgreich am Markt.

[chocolatier.de](http://chocolatier.de)





## JAN LEYSIEFFER GMBH

### Jan Leysieffer kehrt ins Pralinengeschäft zurück

Jan Leysieffer (57), der 2020 nach dem Verkauf der Leysieffer GmbH & Co. KG in Osnabrück an den US-Investor Deel & Winkler aus dem operativen Geschäft ausgeschieden ist, will den Familiennamen im Pralinenmarkt wieder beleben. Mit der neu

gegründeten Jan Leysieffer GmbH arbeitet er intensiv an der Rückkehr in das süße Geschäft. Laut Berichten der lokalen Presse ist im Osnabrücker Stadtteil Atter ein Gebäude mit Produktion und Café geplant; auch Ladestationen für E-Autos soll es

geben. Zudem wurde die Leysieffer-Filiale im Hamburger Hanseviertel, die seit 1980 bestanden hat, nur vier Wochen nach der Schließung im Zuge der Abwicklung der Leysieffer Genusskultur GmbH unter dem Namen „Jan Leysieffer“ wiedereröffnet.

Förder-  
mitglieder



**IMPRESSUM Herausgeber:** Club der Confiseries 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@clubderconfiseries.de, www.clubderconfiseries.de • **Objektleitung:** Oliver Peik • **Redaktion:** Anja Ashauer (Redaktionsleitung), Alfons Strohmaier • **Bildnachweis:** Seite 13, oben (Koa); © Deniz Leu Photography, Seite 23 links oben (Sawade); © Florian Kroll • **Gestaltung & Realisation:** trurnit GmbH, Putzbrunnen 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.

## PIERRE MARCOLINI

### Erste Schokoladen-Boutique in Düsseldorf

Die belgische Chocolatier-Marke Pierre Marcolini hat im November in den renommierten Schadowarkaden in Düsseldorf ihre erste Boutique in Deutschland geöffnet. Marcolini hat sich international einen Namen gemacht durch die Kunst der Schokoladenherstellung und die Verwendung erlesener Zutaten. Die Philosophie des Unternehmens basiert auf der Überzeugung, dass Schokolade nicht nur ein Genussmittel, sondern ein Kunstwerk ist. Marcolini selbst hat das Handwerk des Chocolatiers in verschiedenen Teilen der Welt perfektioniert und kombiniert traditionelle Techniken mit innovativen Geschmackskombinationen. Die neue Boutique bietet eine exklusive Auswahl an Produkten: handgefertigte Pralinen, zarte Gourmandises, köstliche Macarons, edle Schokoladen-Tafeln und die beliebten Kumos, eine harmonische Mischung aus zartem Gebäck und aromatischer Crème. Zur Eröffnung lud Pierre Marcolini die Gäste in seine Boutique in den Schadowarkaden ein, um die Vielfalt der angebotenen Köstlichkeiten zu entdecken. Die Besucher wurden mit Kostproben der exquisiten Produkte und erlesenem Champagner verwöhnt, sodass sie sich selbst von der Einzigartigkeit und Qualität der Schokoladen überzeugen durften. Pierre Marcolini selbst war vor Ort, um die Düsseldorfer Boutique zu eröffnen und den Anwesenden seine Philosophie näherzubringen. Die Boutique ist montags bis samstags von 10 bis 20 Uhr geöffnet.

[www.pierremarcolini.com](http://www.pierremarcolini.com)



## SAWADE

### Zehnte Berliner Filiale eröffnet

In der Breisgauer Straße 11 in Zehlendorf liegt die zehnte Filiale der Berliner Pralinenmanufaktur Sawade. Das historische Ladengeschäft hat eine traditionsreiche Geschichte – von Fleischerei bis Weinhandlung – in dem Sawade jetzt ein neues Kapitel aufschlägt. Bunte, alte Fliesen aus der früheren Fleischerei werden erhalten und mit dem bewährten und preisgekrönten Shopkonzept von Sawade fusioniert. Das große Schaufenster lädt Kund\*innen in das Pralinengeschäft ein, wo sie eine prall gefüllte Pralinentheke mit saisonalen Kreationen und zeitlosen Klassikern begrüßt – 60 Pralinenarten sind ganzjährig im Sortiment. Als inhabergeführtes Unternehmen legt Sawade Wert auf Berliner Handwerkskunst und Qualität in jedem einzelnen Produkt.

#### Eine Besonderheit ist der hauseigene Geschenkeservice

Eine Besonderheit der Filiale in der Breisgauer Straße ist der hauseigene Geschenkeservice. Hochwertige Papiertüten werden mit Pralinen nach Wunsch befüllt und diese dann mit einer Nähmaschine verschlossen. Passende Grußkarten zu Anlässen wie Geburtstag, Ostern, Weihnachten oder „einfach nur so“ runden das Geschenk ab.

[sawade.berlin](http://sawade.berlin)

## SEIDL CONFISERIE

### Seidl Confiserie Naschmarkt

Die Schokoladen- und Pralinenmanufaktur Seidl Confiserie GmbH, Laaber, hat in Regensburg ihre erste Filiale eröffnet. Mitten in der Altstadt bietet der Laden unter dem Namen Naschmarkt ein breites Angebot an Premiumsüßwaren. Wie im Hauptgeschäft in Laaber, so setzt Inhaber Hans Seidl auch in der Domstadt ganz auf Einkaufserlebnis. In dem Laden mit bunten Wandmalereien

bringen u. a. ein Karussell, ein Kasperltheater und ein hinterleuchtetes Deckengemälde mit mobilen Ballongondeln die Besucher zum Staunen. Aber auch das Sortiment mit feinen Motiv-Schokoladen, Pralinen und Trüffeln sowie eine Vielfalt an dragierten Nüssen und Früchten fällt ebenso aus dem Rahmen des Gewöhnlichen wie die große Range an außergewöhnlichen Produkten auf Basis von ChoViva. „Es ist unsere Stärke, dass wir unsere Kunden immer wieder mit spielerischen Momenten und vielen neuen Ideen überraschen. Mit dieser Konzeption werden wir auch in der Innenstadt von Regensburg erfolgreich sein“, zeigt sich Seidl überzeugt.



[seidl-confiserie.de](http://seidl-confiserie.de)

# PURER FRUCHTIGER GESCHMACK AUS PAPUA-NEUGUINEA

## BELCOLADE ORIGINS

### Blanc Papua New Guinea 36% Cacao-Trace

Entdecken Sie die exquisite weiße Schokolade mit reichhaltigen Noten von Kumin, Pfirsich und Balsamico. Die Papua-Neuguinea Vanille verleiht ihr ein komplexes Aroma mit Akzenten von gekochter Milch und Butter. Sanfte Untertöne aus Mandel und Anis runden dieses unvergleichliche Geschmackserlebnis ab. Diese Schokolade wird mit Cacao-Trace zertifizierter Kakaobutter aus Papua-Neuguinea verfeinert. Durch Cacao-Trace erhalten die Kooperativen der Kakao-Bauern ein zusätzliches Einkommen in Form des Schokoladenbonus.

Probieren Sie auch folgende  
**Belcolade Origins** aus  
Papua-Neuguinea in  
**Bio-Qualität:**

- Milkschokolade 39%
- Dunkle Schokolade 73%

Mehr erfahren unter  
[www.belcolade.com/de-de](http://www.belcolade.com/de-de)



# BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

EINE MARKE VON  puratos  
Food Innovation for Good

