



CONFISERIE ZUM SÜSSEN ECK

Lakritze für Anfänger und Fortgeschrittene

Lakritze hat viele Gesichter, wirkt sich auf das Wohlbefinden aus, ist ein Ganzjahresprodukt – und ist eine Spezialität, bei der sich die Geister scheiden: Während der eine gar nicht genug davon bekommen kann, winkt die andere dankend ab. Wenig schmeichelhaft ist auch der Name „Bärenreck“, wie die Zubereitung aus Süßholz-Wurzelextrakt in Bayern, Österreich und Südtirol gerne genannt wird. Regionale Vorlieben sind unübersehbar: Skandinavien ist eine Lakritz-Hochburg und auch in den Niederlanden und im Norden Deutschlands leben viele Fans dieser Süßigkeit, während sich der Süden eher zurückhaltend zeigt. Legendar ist die Lakritzschnecke, die als Pfennigartikel seit jeher nicht nur Kinderherzen erobert.

Doch es geht auch viel edler – und hochpreisiger. Das Ehepaar Kornherr, Inhaber der Confiserie zum Süßen Eck in Wien, erwirtschaftet etwa 25 bis 30 Prozent seines Umsatzes mit Lakritze – und das in einem Land, in dem der Verbrauch „vernachlässigbar“ ist, so ein Online-Lexikon. „Wir sind auf Lakritze gekommen, weil es das ‚etwas andere Süße‘ ist und

weil es uns geschmeckt hat. Dann haben wir gesucht, gelernt und gekostet, sodass beständig weitere Sorten dazugekommen sind. Ebenso ist es uns mit den Lieferanten gegangen, manche „Lakritzfabriken“ haben uns mitleidig belächelt, andere z. B. finnische haben es als Sport gesehen, ihre Produkte in einem Wiener Zuckerlgeschäft zu verkaufen“, berichten Michael und Gabriele Kornherr. „Wir haben uns, neben zahlreichen anderen Produkten, in den letzten 25 Jahren auch auf Lakritze spezialisiert und führen inzwischen über 140 Sorten, die wir aus aller Welt importieren.“ Sie unterscheiden süße Lakritze (für Anfänger), salzige Lakritze (für Fortgeschrittene), Salmiak-Lakritze (für harte Hunde und coole Mädels), vegetarische Lakritze für Tierfreunde sowie Naturlakritze ohne Zucker – für alle, die auch so glücklich genug sind.

„Alle Sorten verkaufen wir bei uns im Laden und in unserem Online-Shop einzeln, bieten sie aber auch als Mischungen an, für alle die Vielfalt gerne haben“, betont der Geschäftsführer. „Unsere Mischungen gehen sehr gut – süßer Mix, salziger Mix, Salmiak Mix, und das



Lakritz-Komplett-Assortment.“ Am besten verkauft er einerseits die Klassiker wie Katzenpfötchen, Katzenkinder, salzige Heringe und Lakritzschnecken, aber auch die reinen Lakritzen von Amarelli und die „schrägen Ausreißer“ wie geräucherte/gesalzene Lakritzen aus Skandinavien sind gefragt. Amarelli und Kolsvart seien beliebte Marken, bei der losen Ware sei die Marke eher Nebensache. Sein persönlicher Favorit sind die Lakritzboote. Auf die Frage warum, erklärt Kornherr: „Diese älteste schwedische Lakritze ist süß und weich, hat aber eine ganz spezielle, fast mürbe Konsistenz, die so einzigartig ist.“

www.suesseseck.at

CONFISERIE SIMON/KNUSPERREICH

Knusprige Hülle, softer Kern

Um Ideen ist Walter Simon nie verlegen. Mit Erfolg betreibt der Konditormeister zwei Cafés samt Ladengeschäft in Passau, im Jahr 2014 integrierte er mit Knusperreich eine Keksmanufaktur in seinen Betrieb, seit einigen Wochen bereichern hausgemachte Marmeladen sein Sortiment und Speiseeis fertigt er seit Jahren. „Jeder Chocolatier sollte sich überlegen, ob er im

Sommer nicht zusätzlich Eis verkaufen möchte. Eis ist ein prima Ausgleich in den heißen Monaten“, so Simon. Eis generiere nicht nur zusätzlichen Umsatz – in den Sommermonaten trägt Speiseeis bei ihm rund 30 Prozent zum Umsatz im Ladengeschäft bei –, sondern die Eistheke locke Kunden in den Laden und verringere so die Hemmschwelle, das Geschäft ohne konkrete Kaufabsicht zu betreten.

Einzigartig sind die aus vorwiegend regionalen Zutaten nach amerikanischem Vorbild gefertigten Bio-Cookies – innen weich und außen knusprig –, die Simon unter der Marke Knusperreich anbietet. „Im Sommer verkaufen sich die Cookies super als Stückartikel lose auf die Hand“, verrät er. Ein Hingucker sind die modern gestalteten Dosen sowie die Namen der Cookies, Kundenliebling ist der „Schokoraus“. Firmenkunden können die Banderole der Dosen nach Wunsch selbst gestalten. „Für die Gastronomie bieten wir die Cookies auch einzeln verpackt an“, so Simon. Die Verpackung sei wichtig, um die charakteristische Konsistenz der Cookies zu bewahren. „Sie bleibt etwa einen Monat unverändert, daran bemisst sich die Haltbarkeit“, so der Firmenchef. Im Weihnachtsgeschäft seien die Cookies super gelaufen – quer durch die Generationen. Unter Confiserie Simon bietet er unter anderem das Mandel-Szelet, ein helles, doppelt gebackenes Mandelgebäck, sowie Lebkuchen-Spezialitäten an, beide seien auch im Sommer sehr beliebt.

www.simon-passau.de/www.knusperreich.de



Wärmebeständige „Sommer“-Schokoladenprodukte

Der Appetit auf Schokolade und das Wetter gehen Hand in Hand. „Die Umsätze mit hochwertigen Schokoladenprodukten im Einzelhandel sinken ab Mai und steigen erst ab Oktober wieder an“, weiß der Technologie Uwe Bindler. „Unser Ansporn war es, wärmebeständige Schokoladenprodukte zu schaffen, die auch in den Sommermonaten gute geschmackliche und optische Qualität bieten“, so der Experte. Wichtig sei es, Produkte für die Sommerzeit als eigenständiges Segment zu betrachten. Für die Herstellung von Pralinen in der Confiserie sei zu beachten, dass der Austausch von Kakaobutter mit alternativen Fetten das Schmelzverhalten im Mund ändert. „In der Confiserie muss man bei der Entwicklung wärmebeständiger Artikel Schale und Kern des Produkts getrennt betrachten“, betont Bindler. „Bei überzogenen Pralinen trägt die Schale etwa ein Viertel zum Gesamtgewicht bei.

Sie allein ist nicht geschmacksbestimmend und kann daher durch alternative Fette verändert werden.“ Im qualitativ hochwertigen Bereich stehe Sheabutter zur Verfügung, deren Triglycerid-Aufbau dem der Kakaobutter stark ähnelt, deren Schmelzpunkt jedoch um einige Grad Celsius über denen der Kakaobutter liege.

„Für den Kern der Praline gibt es zwei interessante Möglichkeiten, die Temperaturempfindlichkeit zu reduzieren. Zum einen kann man gebackene Kernstücke verwenden, was jedoch viel Handarbeit in der Confiserie erfordert“, sagt Bindler, beispielsweise könne man eine geformte Waffelschale füllen und mit hochschmelzender Schokolade überziehen. Eine teilweise Automatisierung (Schneiden, Stanzen, Aufsetzen) kann sich hier lohnen.

Auch Fondant und Fruchtgelee als Produktkern sind temperaturbeständig und lassen sich mit einer hochschmel-

zenden Schale kombinieren. „Wichtig ist, dass der Wassergehalt der Füllung bei der Herstellung der Kernmasse beachtet wird“, betont Bindler. Solche Füllungen können mit Schnittrahmen geformt und nach der Portionierung überzogen werden. Mehrschichtige Kerne seien geschmacklich interessant und erhöhten die Wertigkeit des Produkts. Alternativ könnten Schalen aus hochschmelzender Schokolade geformt und mit Nüssen, Kernen, Samen oder Gebäckstücken befüllt werden. Wichtig seien die Schalenstärke und die Kühlung der Schale vor dem Füllen.

Zusammen mit seiner Frau Barbara betreibt Uwe Bindler die berg.land pralinen+mehr in Bergneustadt, die Pralinen und feines Gebäck entwickelt und liefert. „Und wir arbeiten daran, die Arbeit in der Confiserie mit Technik zu unterstützen“, ergänzt der erfahrene Technologie-

berg.land@mehrpralinen.de

Anzeige

SchokoBedarf



Wir bieten ein umfangreiches Sortiment an Maschinen, Formen, Verpackungen, Arbeitshelfern, Dekorartikel, Etagere und vieles mehr. Gerne stehen wir Ihnen mit einer Beratung zur Seite oder Sie bestellen einfach in unserem Online-Shop.



SchokoBedarf GmbH
Taube Bünte 21
29308 Winsen
05143 / 66 90 517
info@schokobedarf.de
www.schokobedarf.de
www.schokobedarf.de



Außergewöhnliche Kreationen

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

Tip

EXPERTEN-TIPP VON SUSI ZACHARIAS, LA CASETTA DEL CAFFÈ

Wildbach Schokoladen

„Einer unserer Verkaufsschlager ist definitiv die tolle Schokolade von Wildbach. Wir sind durch Zufall darauf gekommen und haben die Schokoladentafeln noch nicht lange im Sortiment, aber es hat sich schnell eine Gruppe von Stammkunden gebildet, die immer wieder zu der Schokolade von Wildbach greifen. Wir bekommen auch regelmäßig Rückmeldungen über den sehr guten Geschmack und den tollen Schmelz der Schokoladen. Die Tafeln werden aus nachhaltig angebauten Edelkakaobohnen aus Kolumbien gefertigt, die direkt vom Bauern kommen – ohne Zwischenhandel, und der Kakaobauer wird fair bezahlt. Die gentechnikfreie Milch für die Schokolade stammt von glücklichen, bayrischen Kühen, der Bio-Rohrzucker kommt aus fairem Anbau in Paraguay. Zudem haben die Wildbach-Produkte ein sehr ansprechendes Design, es gibt eine große Auswahl, und für jede Jahreszeit ist etwas Passendes dabei. Für uns ist auch ein großes Plus, dass die Bestellung absolut unkompliziert erfolgt und man immer sehr freundlich bedient wird, was uns persönlich sehr wichtig ist.“

www.kaffee-schokolade.de



NOALYA

Venezolanische Criollo-Schokoladen

„Unsere Venezuela-Schokolade ist eine Zusammenstellung von Acriollado-Kakaos, die gemischt werden, um den gewünschten Geschmack zu erhalten. Zugleich ist sie die Seele meiner Plantage mit ihren herausragenden Noten von weißen Blumen und Vanille, süßem Aroma von getrockneten Früchten sowie zart würzigem Zimt am Ende“, beschreibt Alessio Tessieri, Inhaber von Noalya, seine 72%ige Tafelschokolade. Die Schokolade eignet sich perfekt für eine Verkostung, um sie mit Weinen oder strukturierten Spirituosen zu kombinieren, aber sie ist auch das Aushängeschild von Noalya hinsichtlich ihrer professionellen Verwendung. Sie ist ideal, um in Gebäck, in der Konditorei oder in der Gastronomie verarbeitet zu werden, denn sie verleiht der jeweiligen Zubereitung eine unnachahmliche Note.

1997 begann Tessieri eine Reise um die Welt, um seltene Kakaosorten zu entdecken, seit 20 Jahren ist er stolzer Besitzer einer florierenden Kakao-plantage in Venezuela. Er kaufte das Land mit der Mission, den originalen venezolanischen Criollo

anzubauen und wählte nach langer, sorgfältiger Forschung einzelne Kakaosorten aus. Ihr Anbau, so Tessieri, führte zu den besten und genetisch reinsten Criollo-Kakaos, den seltenen Edelsteinen der Plantage, aus denen er auch Schokoladen fertigt, darunter die Tafeln Porcelana, Criollo Merideño (70 %) und Guasare (72 %). Diese Kakaosorten besitzen einzigartige organoleptische Eigenschaften. Der Guasare ist ein natursüßer, geschmacksintensiver Kakao mit einem Hauch von grüner Walnuss, gerösteter Mandel und abschließenden Noten von Kastanienhonig. Die Porcelana ist zart und elegant mit Noten von Mandel und gerösteter Pistazie, Zimt und Honig, beim Verkosten entwickelt sich ein Duft von exotischen Früchten und Litschi. Der einzigartige Criollo Merideño weist Noten von Haselnüssen, süßen Gewürzen und dem Duft von warmem Brot mit Honig auf. Vertriebspartner für die D-A-CH-Region ist der Importeur Oliver Dilli mit seinem Großhandel Dillicious in Bonn.

www.dillicious.eu



FEINE SCHOKOLADE – CORNELIA DRESSLER

Online-Event Chunchu

Wie verschieden Schokoladen aus einer Kakao-sorte schmecken können, erlebten die Teilnehmer des Online-Events „Peru – Chunchu“ der Fachhändlerin Cornelia Dressler. Sieben verschiedene Tafelschokoladen, alle aus Chunchu-Kakaobohnen von Original Beans aus der Region Cusco in Peru hergestellt, galt es zu verkosten. Für den theoretischen Unterbau zum Thema Kakao und seine Herkunft war Jan Schubert, Conservation Cacao Leader bei Original Beans, live aus Ecuador zugeschaltet, der mit enormem Fachwissen beeindruckte. Die Schokoladenfertigung erklärte Armin Untersteiner der Südtiroler Bean-to-Bar-Manufaktur Karuna, der zusätzlich mit einer Gin-Schokolade aus eingelegtem Chunchu-Kakao überraschte, die er den Verkostungspaketen beigelegt hatte.

feine-schokolade.com



SAWADE

Shop am Ku'damm

Die Berliner Pralinen- und Trüffelmanufaktur Sawade GmbH, die Königliche Porzellan-Manufaktur Berlin und das Kaffee Einstein eröffnen eine Shop-in-Shop-Ladenfläche am Kurfürstendamm, in der sich bisher ein Salon des verstorbenen Starfriseurs Udo Walz befand; die Eröffnung soll im Sommer 2021 erfolgen. „Die drei Berliner Qualitätsmarken profitieren voneinander, von der stark vom Tourismus geprägten Laufkundschaft sowie ihren qualitätsbewussten Berliner Stammkunden“, so Sawade, die damit ihr sechstes Ladengeschäft in der Hauptstadt hätte. „Mit der Eröffnung der neuen Ladenfläche am Kurfürstendamm verfolgen wir unseren Anspruch, Berlins bester, bekanntester und größter Pralinenhersteller zu sein. Die Partner stehen für die hervorragende Qualität und die Vielzahl der Berliner Traditionsunternehmen“, erklärt dazu Benno Hübel, Inhaber und Geschäftsführer des 1880 gegründeten Unternehmens, das in Berlin-Reinickendorf Trüffel, Pralinen und Schokoladenspezialitäten herstellt.

sawade.berlin

Anzeige

netTrek

Wir haben alle Zutaten für Ihre Digitalisierung

Unsere Produkte verhelfen Ihrer Digitalisierung zum Genuss. Auch die Confiserie Akademie hat von uns gekostet und das Lernportal mit den Produkten unserer mehrfach prämierten Ealge5 Suite aufgebaut.

Unsere Expertise ist auch in anderen Bereichen gefragt:

- Softwareentwicklung
- Design & UX
- Beratung
- Internet of Things
- Softwarearchitektur
- Extended Reality

netTrek

Botschafter der Smart Region



Autorisierter Berater

go-digital

eagle5

Beratungsgespräch vereinbaren



02362 9994440
info@nettrek.de
www.nettrek.de
www.e5-suite.de



WORKSHOP SCHOKOLADE 16. Juni 2021

Online und vor Ort bei der D&F Drouven GmbH, Aachen
Schokoladen-Workshop des CdC – von der Bohne bis zur verkauften Tafel mit ergänzenden Vorträgen
www.sg-network.org/de/events

TRENDSET

10. bis 12. Juli 2021
Messe München
Fachmesse für Lebensart
www.trendset.de

SUMMERTOUR DES CdC 17. bis 19. August 2021 Hamburg und Lübeck

Die Reise führt zu Niederegger nach Lübeck, nach Hamburg ins Chocoversum von Hachez und ins Kakao-lager am Hamburger Hafen.
service@clubderconfiserien.de

DELI FESTIVAL

12. September 2021
Wandelhalle Bad Kissingen
Premium-Fachhandels-Messe.
www.delifestival.de

TAG DER SCHOKOLADE

8. Oktober 2021
Findet bundesweit statt.
www.clubderconfiserien.de

INTERNATIONALER SÜSSWAREN-KONGRESS

17. bis 19. November 2021
Berlin
Kongress mit Verleihung der Trophäe SÜSSER STERN und Auszeichnung Fachhandels-Mitarbeiter des Jahres.
www.sg-network.org/suesserstern

INTERNATIONALE SÜSSWARENMESSE 2021

Gewinner des New Product Showcase

Confiserie Burg Lauenstein und François Doucet zählen zu den Gewinnern des New Product Showcase, der seit 2009 zentraler Ort für die Neuheiten der Branche ist und sich als Anziehungspunkt für die Entscheider auf der ISM etabliert hat. In diesem Jahr fand aufgrund der Messeabsage eine digitale Ausgabe des New Product Showcase statt. „Wir freuen uns sehr, dass auch der digitale Zuspruch mit 70 Ausstellern aus 20 Nationen und insgesamt 110 Produkten sehr hoch war,“ sagt Oliver Frese, Chief Operating Officer der Koelnmesse. Auf Platz 1 landete die „Lauensteiner® Teeblätter-Dose“, bei der Verpackung und Gesamthalt für hohe Qualität stehen. „Die Spezialität ist ein schokoladiges Highlight bei dem sich Tee und Schokolade meisterlich verbinden“, befand die Jury einstimmig. Die „Paddies Cheesetastic“ von Selectum, diesjähriger Platz 2, sind zart-knusprige Gebäckkissen gefüllt mit Käsecreme. Für die Jury ein Micro-Snack am Puls der Zeit. Die proteinreichen,

gluten- und palmölfreien Paddies mit der Trendzutut Kichererbsenmehl sind 100 Prozent CO₂-emissionsfrei und mit Induktionstechnik ohne Frittieren gebacken.

Bei den auf Platz 3 gekürten dragierten Knusper-Cerealien in feinsten Frucht-Schokolade von François Doucet, die in Frankreich als Folie de Gourmandises bekannt sind, liegt unter einer hauchzarten Hülle aus Fruchtschokolade ein Herz aus glutenfreiem Cerealien-Crisp. Den sommerleichten und zugleich schokoladigen Genuss gibt es in den Sorten Limette, Passionsfrucht, Banane oder Himbeere.
www.ism-cologne.de



OLAM COCOA

Twenty Degrees

Der Rohstoffkonzern Olam Cocoa hat mit Twenty Degrees ein neues Geschäftsfeld eröffnet, das Kakaobohnen von höchster Qualität bezieht und damit neue Spezialitäten vor allem für das Schokoladenhandwerk anbietet. Zur Premiere liefert der Bereich hochwertige Kakaobohnen aus zehn Regionen, die für ihr unverwechselbares sensorisches Profil ausgewählt werden. Das Unternehmen wird damit vielen Kleinbauern neue Möglichkeiten eröffnen, da die Anbauregionen für die großen Hersteller entweder zu speziell oder zu abgelegenen sind. Ein Agronomen-Team von

Olam Cocoa arbeitet mit jeder Gemeinschaft zusammen, um sicherzustellen, dass die Qualität und der Geschmack des Kakaos den höchsten Standards entsprechen. Das Geschäftsmodell von Twenty Degrees unterstützt die Bauern bei der Einführung nachhaltiger Anbaumethoden und investiert in das Wachstum und die Sicherheit der Gemeinden. Damit bietet Twenty Degrees auf der anderen Seite auch den Premiumkunden ein neues Maß an Transparenz und Rückverfolgbarkeit bis zum Anbau.
twentydegreescacao.com

IMPRESSUM Herausgeber: Club der Confiserien e.V., Grillparzerstraße 38, 81675 München, Telefon +49 (0) 89 / 45 76 90 88 - 16, Fax +49 (0) 89 / 45 76 90 88 - 88, service@clubderconfiserien.de, www.clubderconfiserien.de
Objektleitung: Oliver Peik ♦ **Redaktion:** Anja Ashauer, Alfons Strohmaier ♦ **Bildnachweis:** Titel: Salon Buck, Seite 15: adalicious ♦ **Gestaltung & Realisation:** trumit GmbH | trumit 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.

Eine CdC-Produktbox für den Fachhandel

Die Süße Branche lebt vom Austausch, vom Probieren, von schönen Verpackungen, einem funktionierenden Netzwerk. Da dies alles seit einiger Zeit nur sehr eingeschränkt möglich ist, sind wir vom CdC auf die Idee gekommen, Confiserie-Produkte und -Verpackungen zu Ihnen, den Fachhändlern, zu schicken. Mitmachen konnte jedes CdC-Mitglied, unterstützt hat uns bei der Aktion unser Mitglied SPN als Logistikpartner. Aufgrund des überwiegend positiven Feedbacks der Fachhändler (siehe rechts) versendet der Club der Confiserien bereits im September die nächste Box. Interessenten können sich gerne jetzt melden.

„Vielen Dank vorab für das Paket. Der Inhalt war für mich sehr interessant und vor allem sehr lecker ... Ich habe auch schon Kontakt zu zwei Herstellern aufgenommen.“

„Die Inhalte waren für mich interessant, soweit es sich nicht um Produkte handelte, die man auch im Supermarkt kaufen kann. [...] Die Teeblätter haben mir besonders gut geschmeckt. Für mich sind Waren interessant, die man in sehr kleinen Einheiten abnehmen kann. Vielleicht ist das mal ein Ansatz für gemeinsame Verkaufsaktivitäten der Hersteller. Die Aktion insgesamt finde ich eine sehr gute Idee.“

„Wir finden die Idee der Produktbox-Aktion ganz toll und definitiv wiederholenswert. Tolle Produkte von tollen Herstellern. Ein Kritikpunkt geht nur an die Verpackung. Die Kartonage war sehr stark von allen Seiten bedruckt. Und man hat tatsächlich den Geruch von der Farbe deutlich wahrgenommen – vielleicht ist in manchen Dingen weniger = mehr. Wir bedanken uns ganz herzlich und haben tatsächlich einen Händler aus dem Paket im Blick für eine Zusammenarbeit.“

„Danke für die Nachricht und auch das Paket. Das war ja eine Überraschung. Ich muss erst ein wenig warm laufen mit der neuen Mitgliedschaft und aktiv werden. Also das Paket kam gut und unversehrt bei uns an. Es sind ein paar interessante Anregungen dabei.“

„Vielen Dank für die Zusendung der Produktbox. Finde ich eine super Sache. Wir sind hier im Erzgebirge ... ziemlich am Rand ... ein kleines Geschäft. Ein Vertreter verirrt sich selten, und auch zu Messen ist es immer ein weiter Weg. Für uns waren die verschiedenen Tafelschokoladen sehr interessant. Werde mich mit diesen Herstellern in Verbindung setzen.“

„Vielen Dank für die tolle Box, die Sie uns gesendet haben. Wir machen täglich eine Degustation und testen jedes Stück durch, es sind wirklich sehr interessante Produkte dabei! Danke!“



Club der
Confiserien
Genuss vereint



Das ist Pak Sarwono, engagierter Bauer aus Indonesien. Krakakoa ist ganz und gar indonesisch, vom Bauern bis zur Tafel. Der Kakao wird biologisch und nachhaltig angebaut.

PREMIUM-SCHOKOLADEN AUS ALLERBESTEN KAKAOS

Indonesischer Kakao wird hauptsächlich für den Export produziert. ClearChox importiert Krakakoa, erste Edelmarke, die im Land hergestellt wird. Von Sabrina Mustopo gegründet, die das Potenzial sah, den natürlichen Reichtum zu nutzen. Sie schult die Bauern und schafft Anreize, um auf Qualität zu setzen und das schmeckt man.

So gute Schokoladen wollen Sie doch auch, oder?

clearchox.com/de/gute-schokolade/

