

Winter 2020



Confiserie Welt

News vom Club der
Confiseries e. V.

*Braunes
Gold*

Verantwortung übernehmen

Kuvertüren sind das
A und O in der Confiserie.
Zunehmend rückt
die Rückverfolgbarkeit
der Kakaobohnen
in den Fokus.

Lindt HELLO

HELLO GOES VEGAN!

DIE LECKERE ALTERNATIVE ZU VOLLMILCHSCHOKOLADE



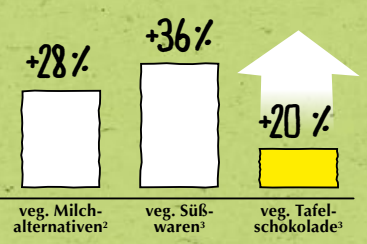
NEU
AB 01.11.2020!

RICHTIG LECKER

- Alternative zu Vollmilchschokolade
- in gewohnter Lindt Qualität
- im ressourcenschonenden Graskarton
- mit 88% Kaufbereitschaft¹

POTENZIALSTARK

Verbraucher wünschen sich einen echten Ersatz für Vollmilchschokolade²

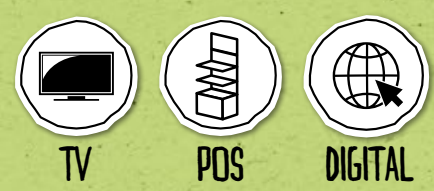


BREITE ZIELGRUPPE...

...sorgt für weiteres Wachstum³



MASSIV UNTERSTÜTZT



JETZT VEGANES POTENZIAL AUSSCHÖPFEN!

1 Quelle: Unabhängiges Marktforschungsinstitut, 2018 und 2020
2 Quelle: IRI Jahresbericht, 2019
3 Quelle: GfK Jahrespräsentation, 2018, Umsatz 2018 vs. 2016 und GfK Jahrespräsentation, 2019, Consumer Panel Individual
4 Quelle: https://veg.com, https://de.statista.com, http://de.statista.com, https://veg.com, http://de.statista.com, 2018

FACHHANDEL

Mit Kompetenz überzeugen

Aus einem Fachgeschäft für Premium-Tafelchokoladen hat Kerstin Franz-Mayer eine Genießer-Oase gemacht, in der Connaisseure jeglicher Couleur fündig werden.



Kerstin Franz-Mayer: anerkannte Expertin in Sachen Gin und Schokolade

Angefangen hat die Liaison zwischen Kerstin Franz-Mayer und der Schokolade im Jahr 2006. Vor allem kleine Hersteller wie Amedei, Domori und Guido Gobino hatten es ihr angetan, und so bot sie in ihrem Franz Kontor für Schokolade in München deren Tafelschokoladen an. „Die Dunklen Schokoladen von Domori haben meine Leidenschaft entfacht. Mit meinem Kontor zählte ich zu den Pionieren in München, die sich auf Schokoladen spezialisiert haben“, erinnert sie sich. Nur auf Drängen eines Großhändlers habe sie zusätzlich ein paar Pralinen ins Sortiment aufgenommen. Das änderte sich in Erding, wo die bereits im Marketing erfolgreiche Unternehmerin drei Jahre später ein weiteres Schokoladenkontor eröffnete. „Dort war ich die Erste mit solch einem Sortiment, und weil der Platz es zuließ, habe ich auch eine Pralinentheke installiert.“ Sie konnte nicht ahnen, dass gerade die Pralinen Grundstein ihres Erfolgs wurden. Noch heute wählt sie die Highlights jedes Herstellers aus, darunter Coppeneur, Storath, Bachhalm, Candisserie, Nelle Ulla, Lauenstein: „In Erding ist absolut die Praline angesagt, ich verkaufe davon rund 3 Tonnen

im Jahr“, verrät Franz-Mayer. „Vielfalt ist mir wichtig, doch in erster Linie muss die Qualität stimmen.“

Wichtig ist, dass man **probiert,** nur so kann man die Kunden fachkundig beraten

Mittlerweile hat sie ihr Geschäft in München geschlossen und sich auf Erding fokussiert. Doch auch andere haben das Potenzial der wohlhabenden Gemeinde entdeckt, und peu à peu öffneten weitere Schokoladengeschäfte – teilweise in direkter Nachbarschaft. Neue Ideen waren gefragt, um sich abzuheben, sodass sie beschloss, auch ihre zweite Passion, Tee, mit ihren Kunden zu teilen: „Der Erfolg war enorm. Heute können meine Kunden aus über 300 Teesorten wählen“, so die Fachfrau, die ihr Portfolio im nächsten Schritt um Grußkarten erweitert hat. „Schließlich fing ich an, mich nach regionalen Konzepten umzusehen. Ich entdeckte eine Zuckerbäckerin, die mit Liebe

zum Detail arbeitet und mein Sortiment perfekt ergänzt. Auch beschloss ich, Spirituosen von kleinen Brennereien, darunter Slys Whisky, anzubieten“, berichtet sie. Und dann kam der Gin. „Gin fand ich schon immer klasse, es war nur logisch, dass er einen Platz in meinen Regalen fand.“ Heute steht ein ganzer Schrank voll mit Gin in ihrem Kontor, rund 100 Sorten machen die Wahl zur Qual. „Wir haben uns auch hier eine Kompetenz erarbeitet und sind mittlerweile dafür bekannt“, sagt die Genießerin stolz. Allerdings werde mit jedem neuen Sortimentsbaustein das Thema komplexer, auch für ihre Mitarbeiterinnen: „Wichtig ist, dass man die Produkte probiert, nur so kann man fachkundig beraten“, erklärt sie. Was dies bedeutet, kann man sich bei der Auswahl nur vage vorstellen: Der Kunde kann aus 120 unterschiedlichen Pralinen, 100 Sorten Gin, 300 Sorten Tee, 500 Figuren Zuckerbäckerei, mehr als 200 Varianten Tafelschokolade, Fruchtgummi, Trinkschokolade und einigem mehr wählen. Jeder neue Bereich trägt seinen Teil zum Erfolg bei, doch noch immer machen Pralinen mehr als Dreiviertel des Umsatzes aus. Und so greift beim Kontor für Schokolade alles perfekt ineinander. Jeder Kunde findet etwas Passendes – für sich selbst oder zum Verschenken: hochwertige Spezialitäten, dazu tolle Karten und Kartontagen, und alles schön verpackt. „Das Motorrad aus der Zuckerbäckerei an der roten Ginflasche macht das Geschenk ebenso rund wie das rosa-weiße Erdinger Hüftgold zur Schokolade von Dolfin und der rosafarbenen Spirituosenflasche. Mein Kontor hat sich ein bisschen Richtung Concept Store entwickelt, das würde ich gerne noch etwas mehr ausleben“, verrät die Unternehmerin. **kontor-fuer-schokolade.de**



Schokolade verstehen

Seit April fertigt Pott au Chocolat Bean-to-Bar. Wichtig ist der Manufaktur, dass die Bohnen aus den verschiedenen Ländern ganz individuell verarbeitet werden, um das Aromenprofil jeder Sorte bestmöglich zu unterstreichen.

Rotwein-Blaumohn, Aprikose-Korianther oder Bacon sind nur einige ausgefallene Kreationen von Pott au Chocolat. Denn die Inhaber der Dortmunder Manufaktur, Marie-Luise Langehenke und Manfred Glatzel, lieben das Spiel mit den Aromen, wagen neuartige Geschmacksrichtungen. Ein gutes Beispiel ist die Praline „Schwarze Olive“, eine der ersten Kreationen von Glatzel. „Ich habe sie geliebt, doch die Kunden griffen einfach nicht zu“, sagt Langehenke, also wurde die Praline wieder aus dem Sortiment

Kundschaft zurück. „Kulinarisch gesehen genießt Dortmund nicht den besten Ruf, wirkt eher provinziell“, erzählt sie. „Viele unserer Kunden haben eine gewisse Zeit im Ausland gelebt, und die sagen: Ihr gebt uns mit euren Pralinen ein bisschen das Flair einer Großstadt.“

In der Theke stehen stets rund 45 verschiedene Pralinsorten zur Wahl, etwa zwölf davon sind vegan. Bei der Entwicklung der Rezepturen arbeitet die Manufaktur nach dem Prinzip „weniger ist mehr“. „Wir versuchen, auf die zusätz-

liche Zugabe von Zucker in den Füllungen zu verzichten“, sagt Langehenke, die rund 60 Prozent ihres Umsatzes mit Pralinen erzielt. Seit der Firmengründung vor mehr als zwölf Jahren hat das Paar hinsichtlich seines Qualitätsanspruchs nie Abstriche gemacht. „Wir haben uns stets an den ganz Großen

der Branche wie Pierre Marcolini und Pierre Hermé orientiert, an deren Qualität müssen sich unsere Pralinen messen lassen“, betont Glatzel.

Am Valentinstag 2008 haben die beiden ihre „Genuss-Manufaktur aus'm Pott“ eröffnet. Heute fertigen sie Ware für ihre beiden Geschäfte in Dortmund sowie die Filiale in Frankfurt. Zudem beliefern sie zwei weitere Geschäfte mit ihren Pralinen. In den Wintermonaten hat auch ein nahegelegener Edeka Tafelchokoladen aus der Manufaktur im Sortiment. Langehenke berichtet: „Meine Liebe zur Schokolade ist in Mexiko erwacht, wo sie traditionell herzhaft zubereitet wird. Dort hat sich mir ihre Geschmacksvielfalt eröffnet, und zusammen mit meinem Mann bin ich in die Welt der Schokoladen eingetaucht.“ Die beiden beschäftigten sich intensiv mit dem Thema, belegten Kurse und



Vor zwölf Jahren haben Marie-Luise Langehenke und Manfred Glatzel die Welt der Schokoladen zu ihrer Welt gemacht

beschlossen schließlich, dass die Welt der Schokoladen auch ihre Welt werden sollte. Der gelernte Koch Manfred Glatzel experimentierte mit Kuvertüren verschiedener Hersteller, „bis er die Schokolade verstanden hat“. Zugute kam ihm sein großes Verständnis für chemische Zusammenhänge, das er sich während seiner Kochausbildung angeeignet hat.

„Was die Zukunft angeht, so denken wir sehr wohl über einen breiteren Vertrieb der Tafeln nach“, sagt Langehenke, denn seit Mitte des Jahres arbeiten die Firmengründer, die sich selbst als „Good-Food-Kreativeure mit kakaohaltiger Passion“ bezeichnen, Bean-to-Bar, und machen ihre Marke dadurch absolut zum Unikat. „Wir haben schon lange damit geliebäugelt, von der Bohne an zu arbeiten, jedoch wollten wir keine Steinmühle. Auf der Messe in Italien, wo Selmi die ganze Anlage aufgebaut hatte, war das Angebot so interessant, dass wir den Schritt gewagt haben“, berichtet Glatzel. Über Selmi-Partner in Neu-Ulm haben die beiden die gesamte Strecke gekauft.

„Wir verarbeiten etwa 3,5 Tonnen Schokolade pro Jahr“, verrät die Firmenchefin. Allerdings sei in diesem Jahr



alles anders. „Als wir mit der Bean-to-Bar-Produktion begonnen haben, war die Situation ein bisschen unkalkulierbar für uns. Es war ein bisschen wie in die Glas- kugel gucken“, erinnert sich die Firmenchefin. Eigentlich hätten sie im Juli mit voller Energie mit der Produktion der Kuvertüren beginnen müssen, denn wenn im Herbst die Saison startet, bleibt keine Zeit für die Schokoladenfertigung, dann sind alle Kräfte in der Pralinenherstellung gebündelt. „Wir schaffen in der Weihnachtszeit bis zu 7.000 Pralinen am Tag, aber auf Dauer hält das unser Produktionsteam nicht aus.“ Und nach wie vor ist nur schwer einzuschätzen, wie sich die Kunden verhalten, wie sich das Weihnachtsgeschäft entwickeln wird.

Anfang des Jahres hat Pott au Chocolat ein neues Tafeldesign mit Faltschachteln umgesetzt, nun werden die Schachteln mit neuem Inhalt gefüllt. „Natürlich versuchen wir, unser Bean-to-Bar-Sortiment so zu gestalten, dass jeder Kunde wieder eine Schokolade nach seinen persönlichen Geschmackspräferenzen findet. Wir kaufen Bohnen aus verschiedenen Ländern und verarbeiten diese hinsichtlich ihres Aromenprofils unterschiedlich. Die Röstzeiten und -temperaturen variieren von Bohne zu Bohne. 5 °C mehr oder weniger machen einen riesigen Unterschied“, weiß der Chocolatier. Die ersten 50 kg Kuvertüre hat er aus Esmeraldas-Bohnen gefertigt. Mittlerweile verarbeitet er zudem Bohnen aus Peru, Kongo,

Tansania, Indonesien, Kolumbien und der Dominikanischen Republik zu Kuvertüre. „Es war gar nicht so leicht, einen passenden Lieferanten für Bohnen aus Java zu finden“, so Langehenke, die zusammen mit ihrem Mann schon einige der Anbauländer besucht hat: „Wir haben auf unseren Reisen immer einfach gelebt und so Einblicke in das Leben der Bauern bekommen. Es ist uns sehr wichtig, dass wir sie angemessen bezahlen. Für 1 kg Bohnen geben wir zwischen 4,60 und 8 Euro aus. Die Sortenvielfalt erweitern wir zusätzlich, indem wir die Tafeln teilweise belegen oder würzen, beispielsweise mit Chili, Salz oder Tonkabohne, sodass sie wirklich umfangreich ist.“ www.pottauchocolat.de

Anzeige



genommen. Nach zwei Jahren wagten die beiden noch einen Versuch, animierten die Kunden zum Probieren, und heute ist die „Schwarze Olive“ mit einem Püree aus dunklen Kalamata-Oliven einer der Bestseller in der Theke. „Das ist eine Schnittpraline, wie die meisten Pralinen in unserem Sortiment. Denn bei den Schnittpralinen können wir geschmacklich viel mehr rausholen“, erklärt sie. Aber natürlich fertigt das Team von Pott au Chocolat – zurzeit sind in der Manufaktur zwölf Mitarbeiter beschäftigt – auch Klassiker wie Champagnertrüffel & Co., die dürfen nicht fehlen.

Das Spiel mit den Aromen macht neugierig

Die Begeisterung für außergewöhnliche Sorten führt die Firmenchefin auch auf die Struktur ihrer



Werden Sie Schokoladen Connaisseur

Gute Schokolade ist wie Wein: neben der Kakaobohne und dem Terroir bestimmen die Fermentation, die Trocknung und die weitere Verarbeitung der Kakaobohne den Geschmack von edler Schokolade. Jeder Schokoladenhersteller hat seinen eigenen Stil.

Lernen Sie mit Michaela Schupp in Hannover die wunderbare Welt der Schokolade kennen. Sie verkosten verschiedene Schokoladen und lernen die Aromen-Vielfalt, die in Schokolade stecken kann, intensiv kennen. Es geht um die Sensorik und die Geschmackswelt der Schokolade.

In einem Abschlusstest nach jedem Level können Sie das Erlernte bestätigen. Mit bestandenem Test Level 1 und 2 sind sie als Juror für die International Chocolate Awards weltweit qualifiziert.

Mit bestandenem Abschluß des Level 3 sind Sie zertifizierter Schokoladen-Connaisseur.

Weitere Informationen unter: chocolats-de-luxe.de/events/schokoladen-schule - info@chocolats-de-luxe.de



Level 1 Basiskurs für sensorisches Grundverständnis für „fine flavour“ Schokolade

Level 2 Fortgeschrittenen-Kurs für umfassende Kenntnisse der Schokoladenverarbeitung, inkl. Mängel und Geschmack.

Level 3 Experten-Kurs über 8 Tage auf einer Plantage sowie bei einem Schokoladenhersteller.

Anerkannte Qualifikation als Schokoladen Connaisseur



Die Sprache der Schokolade

Rund 50 Tonnen Kuvertüre verarbeitet Helmut Wenschitz pro Jahr, die edelste im Sortiment ist die Pure Nacional, von der es jedes Jahr nur eine limitierte Menge gibt.

Wie in einem Innenhof steht der Schokoladenbrunnen in der Pralinenwelt in Allhaming. Etwa 1,5 Tonnen Schokolade ergießen sich dort aus 12,27 Metern Höhe in Kaskaden über drei Stockwerke. „Der Brunnen ist der Wow-Effekt in meiner Ausstellung. Er macht die Besucher neugierig, zieht sie an“, weiß Helmut Wenschitz. Zusammen mit einem Team von Handwerkern und Fachleuten schuf er als Highlight seiner Pralinenwelt den höchsten Brunnen der Welt – der am 11. April 2019 durch Guinness World Records bestätigt wurde. „Die Pralinenwelt ist seit der Eröffnung gut besucht, auch Schulklassen kommen, um alles über Schokolade, eines der emotionalsten Lebensmittel überhaupt, zu erfahren“, zeigt sich der Maître Chocolatier begeistert. Wichtig sei ihm, dass er in der Pralinenwelt alle schokoladigen Themen aufgreifen könne, die ihm am Herzen liegen – von den Arbeitsbedingungen am Ursprung bis hin zum Geschmack des Kakaos.

Zum Verkosten die Schokolade im Mund schmelzen lassen

So kommen die Menschen, verkosten Pralinen und Schokolade und erfahren nebenbei sehr viel. „Das Handwerk und die Qualität der Ware sind meine Superstars“, betont Wenschitz. „Die Mitarbeiter sind unser höchstes Gut. Das Handwerk ist ein Stück Kultur, das ich mit meinem Haus bewahren und zeigen möchte.“ Das theoretische Wissen sei überall vermittelbar, doch in der Pralinenwelt werde es greifbar. Die gläserne Produktion verdeutliche, wieviel Arbeit in der Herstellung einer Praline steckt – von der Fertigung, die hier in Allhaming zu einem großen Teil maschinell erfolgt, bis zum Dekorieren und dem Einlegen der Ware in Schachteln in Handarbeit. Der Rundgang durch die Pralinenwelt endet im Duftuniversum. Dort kann man anhand von 18 verschiedenen Düften seine Sinne testen. „Die Düfte wechseln



Den Aromafächer hat Schokoladensommelier Helmut Wenschitz selbst konzipiert



Ein Hingucker: 2.700 Arbeitsstunden stecken in der Fertigung des Schokoladenbrunnens

saisonal. Nicht jeder ist leicht zu bestimmen. Man muss die Sensorik trainieren“, sagt der Konditor, der die Schokolates, die er zum Verkosten anbietet, selber gießt. „Die Plättchen sollten zum Schmelzen unter dem Gaumen liegen, sie dürfen weder zu groß noch zu klein sein.“ Auch Pralinen kann man verkosten – und später im Shop kaufen. „Die Sorten, die hier gut ankommen, verkaufen auch meine Handelspartner gut. Ein Volltreffer waren die Sorten Granatapfel und Crème brûlée.“

Ein Herzenswunsch des Chocolatiers war, eine Schokoladenakademie in das Haus zu integrieren. „Wir bieten dort verschiedene Kurse an. Unsere Handelspartner bekommen eine Gratis-Schulung“, sagt Wenschitz, der in diesem Jahr seit exakt 30 Jahren Pralinen fertigt und seit 2018 offiziell einer der ersten österreichischen Schokoladensommeliers ist. Um die Sensorik in der Akademie anschaulicher vermitteln zu können, entwickelte er nach dem Vorbild der Weinsommeliers einen Degustationskoffer mit Aromenproben sowie einen Aromafächer. „Für den Koffer habe ich 30 Aromen herausgearbeitet, die der Schokolade am nächsten stehen. Bei dem Fächer habe ich mich vom spanischen Hof inspirieren lassen, da von Spanien aus die Kakaobohne ihren Siegeszug durch Europa antrat.“

Die Kurse haben großen Zulauf. „Viele Österreicher befinden sich bei Schokolade gerade auf dem Weg vom Anfänger zum Fortgeschrittenen“, erklärt Wenschitz, der Herkunftsschokoladen aus sieben Ländern im Angebot hat, darunter die seltene Pure Nacional. Zudem plant er eine Grand-Cru-Linie unter der Marke Wenschitz. Vorstellen könne er sich auch, einen Teil der Kuvertüren Bean-to-Bar zu fertigen. Neu im Angebot sind Macarons, von den sieben Sorten sind drei schokoladig. Wenschitz sagt: „Wir sind noch nicht am Ziel, Schokolade ist noch längst nicht fertig erforscht. Das Feld zum Bespielen ist da.“ ♦

www.wenschitz.at



Die Reise des Kakaos

Jetzt lassen sich die Feinsten Belgischen Schokoladen von Callebaut® bis zu den Kooperativen nachverfolgen.

Seit dem 9. Juli 2020 lassen sich die Feinsten Belgischen Schokoladen von Callebaut® bis zu den Kooperativen in den Anbauregionen nachverfolgen. Damit kann sich jeder Kunde auf die Reise der Kakaobohnen begeben: von den Kooperativen über die Häfen bis zu dem Callebaut-Werk in Belgien. Durch die Nachverfolgbarkeit reagiert Callebaut® auf das Bedürfnis von Kunden nach mehr Transparenz und Nachhaltigkeit.

Bereits seit Ende 2019 befindet sich auf immer mehr Rückseiten der Verpackungen der Feinsten Belgischen Schokoladen ein QR-Code. Alternativ kann man die URL <https://www.callebaut.com/de-DE/traceability/> in den Browser eingeben. Zusammen mit der angegebenen Batch-Nr. können sich Anwender auf die Reise der Kakaobohnen für die jeweilige Schokolade begeben. Zusätzlich zu den entsprechenden Daten (Ernte, Verschiffung, Verarbeitung) erhalten sie Informationen zu den Kooperativen und Unternehmen, die auf dem Weg nach Belgien beteiligt waren, und auch Rezepte, Ideen und Informationen zum Cocoa Horizons Programm lassen sich dort finden.

Dies gibt den Anwendern die Möglichkeit, selbst die verarbeitete Schokolade nachzuverfolgen und die Geschichte hinter der eigenen Kreation zu erzählen. So verwendet Callebaut® für jeden Callet™ Feinster Belgischer Schokolade 100 Prozent nachhaltig angebauten Kakao. Und von jeder verkauften Packung wird ein Teil wieder in die Bauern und deren Gemeinden investiert. Durch die Kooperation mit der Cocoa Horizons Foundation, die direkt mit Bauerngruppen zusammenarbeitet, unterstützt der Schokoladenhersteller Trainingsprogramme für Bauern. ♦

www.callebaut.com

Felchlin
SWITZERLAND

CACAO FRUIT COUVERTURE

ZWEI ROHSTOFFE –
EINE COUVERTURE



www.felchlin.com

Mit der Cacao Fruit Couverture geht Felchlin neue Wege. Die Cacaomasse Bolivia bildet mit 75% die Grundlage des neuen Geschmackserlebnisses. Ergänzt mit Cacaofruchtsaft Konzentrat ergibt dies eine neuartige Couverture, die zu 100% aus der Cacaofrucht hergestellt ist in ihrer reinsten Form.



HERMANN RATZINGER
info@hermannratzinger.de

Genuss und Perfektion

Mit der Marke Noalya präsentiert Alessio Tessieri, eine in der Welt der exklusiven Bean-to-Bar-Schokoladen geschätzte Persönlichkeit, die Essenz seines geballten Wissens.

Wir bieten Herkunftsschokoladen, Blends, Füllungen und Pasten für Spezialisten, die meisterliche Schokoladenprodukte mit Charakter herstellen wollen“, mit diesen Worten beschreibt Alessio Tessieri, Gründer des Unternehmens Noalya sein Portfolio, das er nun auch auf dem deutschen Markt lanciert. Vertriebspartner für die D-A-CH-Region ist Oliver Dilli mit seinem Großhandel Dillicious. Im Segment der Origins, der „Esprit Grand Cru“-Linie, bietet Noalya Kuvertüren und Tafelschokoladen aus 16 verschiedenen Ländern an. Mit ihnen schickt Tessieri die Schokoladengenießler auf eine kulinarische Reise rund um den Äquator. Dabei kontrolliert er nicht nur den Produktionsprozess in seinem Betrieb im Herzen der Toskana,

die Verarbeitungstechniken spielen eine wichtige Rolle. Mein Herz schlägt für den venezolanischen Criollo. Venezuela war das erste Land, das ich für Amedei, die Firma, die ich mit meiner Herkunftsfamilie zusammen gegründet hatte, bereiste. Mein Weg führte mich dann in Länder rund um den Äquator, wo ich weitere hochwertige Kakaosorten entdeckte.“

Aufgrund seiner wachsenden Erfahrung in der Nacherntebearbeitung der Bohnen konnte er in einigen Ländern in die traditionellen Fermentations- und Trocknungsmethoden eingreifen. „Mithilfe der neuen Verarbeitungstechniken verbesserten die Farmer die Qualität ihres Kakao und damit auch ihr Einkommen“, erzählt Tessieri, der seit 2001 eine eigene Kakaoplantage in Venezuela betreibt.

39% und 41% und zwischen 60% und 85% bei den Dunklen Schokoladen. Besonderen Wert legt Tessieri auf den Schmelz seiner Schokoladen: Er vermahlt die Kakaobohnen sehr fein, auf 16 µm. Auch dem Conchieren misst er große Bedeutung bei: „Eine großartige Schokolade muss sorgfältig conchiert werden, um ein wirklich ausgefeiltes Ergebnis zu erzielen.“

„Doch Noalya ist weit mehr als Geschmack,“ betont der Unternehmer, der auf 30 Jahre Schokoladenkompetenz zurückblicken kann. „So wie wir dem Aroma unserer einzigartigen Origin-Schokoladen große Bedeutung beimessen, achten wir auch auf die Verarbeitungseigenschaften der Kuvertüren. Für Chocolatiers, Patissiers und Köche ist dies außerordentlich wichtig“, erklärt er. Die Linie „Artistic Identity“ wurde speziell für die Bedürfnisse anspruchsvoller Köche und Konditoren konzipiert. Sie umfasst Dunkle, Weiße und Milchkuvertüre, Kakaopulver, Füllungen und Hilfsprodukte. Und da Tessieri nichts dem Zufall überlässt, röstet er für seine Produkte auch die italienischen Haselnüsse, Mandeln und hochwertigen Pistazien selbst. Zudem betreibt er mit seinem Team aus Chocolatiers und Patissiers die angegliederte Scuola Tessieri, in der Profis alles über die Kuvertüren sowie deren perfekte Verarbeitung lernen können. ♦

www.noalya.com
www.dillicious.eu

Geschmack und Einsatzmöglichkeiten sind bei Kuvertüren gleichermaßen wichtig

Aus Venezuela kommt auch die edle Porcelana, die mit ihren feinen Mandel- und Pistaziennoten, ihren Nuancen von Zimt, Honig und exotischen Früchten den Gaumen verwöhnt. Ganz anders dagegen die Cuba, deren intensive, nussige Röstnoten sich perfekt mit einem Hauch von Passionsfrucht vereinen. Herkunftskuvertüren wie diese bilden die „Esprit Grand Cru“-Linie von Noalya. Bis auf die Milchkuvertüre aus Java mit 39% Kakao sind alles Dunkle Kuvertüren (65 bis 72% Kakao). Aus Venezuela, Ecuador, Madagaskar und der Dominikanischen Republik bietet Noalya zudem 100%ige Kuvertüren an.

Die Linie „Grande Cuvée Character“ umfasst verschiedene Blends mit unterschiedlichem Kakaogehalt. Der Kakaoanteil liegt bei den Milchsokoladen zwischen

sondern setzt bereits am Ursprung an, wo er den persönlichen Kontakt zu den Kakaobauern und Kooperativen pflegt.

Seit jeher ist das Reisen, das Aufspüren des Kakao am Ursprung Tessieris Passion. Auf die Frage, woran er gute Qualitäten erkennt, antwortet er: „Bei allen landwirtschaftlichen Produkten – Kakao-Bohnen, aber auch Kaffee, Oliven und Weintrauben – gibt es viele Möglichkeiten, die Qualität zu verbessern. Aspekte wie Genetik, Anbau, Erntemethoden und



Süße Schachtel
Manufaktur
... denn nicht nur Schokolade macht glücklich!

Kleiden sie Kunst in Kreation

Wir sind ein familiengeführtes Unternehmen mit dem Ziel, die Handwerkskunst der Chocolatiers bestmöglich zu verpacken. Profitieren Sie von unserem Wissen, Erfahrung und Kreativität!

**HANDGEFERTIGT
GROBES BASIS-SORTIMENT
VEREDELUNG & MABANFERTIGUNG
KOMPLETT NACHHALTIGE VERPACKUNG**



100% R-PET

info@suesse-schachtel.de | suesse-schachtel.de

Handgefertigte Schachteln für Ihre Kreationen

office@designum-schachteln.de
designum-schachteln.de

designum.



Die Essenz des Kakaos aus Papua-Neuguinea

Mit Belcolade Origins lädt Puratos auf eine Reise zum Ursprung des Kakaos ein. Jüngster Zuwachs in der Range ist die kürzlich lancierte „Belcolade Origins Noir Papua-Neuguinea 73 Cacao-Trace“. Damit stehen nun zwei lecithinfreie Varianten aus Papua-Neuguinea in Bio-Qualität mit 73 % und 39 % Kakaoanteil als Milchkuvertüre zur Verfügung, die die Vorzüge des Terroirs mit einer exklusiven natürlichen Trocknungsmethode in sich vereinen. Die Kakaobohnen werden an den steilen Berghängen entlang des Sepik-Flusses angebaut und in lokalen Nacherntezentren von Cacao-Trace-Experten und Landwirten nach strengen Standards fermentiert.

Eine dunkle, nicht rauchige Schokolade

Typischerweise hat Schokolade aus Papua-Neuguinea einen überwältigend rauchigen Geschmack, da die Bohnen traditionell über Holzfeuer getrocknet werden.

Um dies zu verhindern, bat Puratos die lokale Regierung um die Erlaubnis, eine optimierte Sontrocknungstechnik einzuführen, eine Technik, die wegen der hohen Luftfeuchtigkeit in Papua-Neuguinea zuvor nicht angewendet wurde und die den exquisiten Geschmack der Kakaobohnen bewahrt. Ergebnis dieser Kombination aus optimiertem Fermentationsprozess, maßgeschneidertem Trocknungsverfahren und sorgfältiger Röstung ist eine Dunkle, nicht

Zwei
Varianten
lecithinfrei
und in Bio-
Qualität

rauchige Schokolade mit köstlicher, überraschender Geschmackskomplexität. Sie vereint die Röstaromen von Kaffee und Haselnuss mit Noten von frischen und getrockneten Früchten. Dahinter verbergen sich Anklänge von schwarzem Pfeffer und Honig. Durch die volle Kontrolle über alle Zutaten und den Produktionsprozess hat Puratos auch Einfluss auf die Lebensqualität der Kakaobauern: Die lokalen Gemeinschaften profitieren von der Qualitätsprämie und dem Schokoladenbonus, den sie für jedes verkaufte Kilo der Cacao-Trace zertifizierten Schokolade erhalten.

„Um Schokolade von höchster Qualität herzustellen, arbeiten wir Hand in Hand mit den Kakaobauern, die am Cacao-Trace-Programm teilnehmen. Das Programm startete in dieser Region im Juni 2018. Der erste Schritt war die Anpassung und Standardisierung des Fermentationsprozesses der Kakaobohnen in etwa 60 lokalen Nacherntezentren. Das Programm hat sich bereits positiv auf die Umwelt und die Lebensgrundlagen der lokalen Gemeinden ausgewirkt. Der nächste Schritt wird die Verteilung des Schokoladenbonus sein“, sagt Sylvestre Awono, Cocoa Group Manager bei Puratos.

www.puratos.de

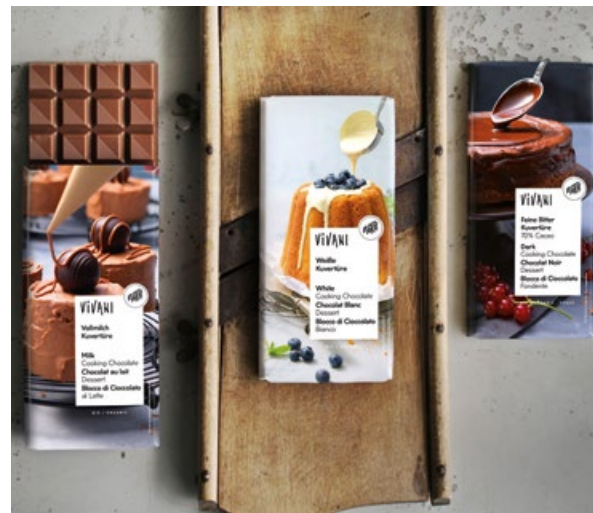


QR-Code, um Verkostungsmuster bei Belcolade anzufordern

Praktikabel – nachhaltig – elegant

Die Bio-Kuvertüren von Vivani sprechen Profis und Hobby-Chocolatiers an, denn schon die stilvollen Designs ihrer Verpackungen vermitteln, dass sie dazu gedacht sind, etwas Schönes aus ihnen zu erschaffen. Die passenden Rezepte gibt es mit einem Mausklick dazu. Dank ihres handlichen Tafelformats lassen sich die Kuvertüren einfach portionieren. „Was übrig bleibt, kann vernascht werden. Denn im Vergleich zu manch einem klobigen Kuvertüreblock mit hohem Fettanteil setzen sich die Rezepturen der Vivani-Kuvertüren wie bei einer hochwertigen Schokolade zusammen. Für den Schmelz sorgt ein gutes Maß an Kakaobutter“, so Alexander Kuhlmann, Marketing bei der Ecofinia GmbH. Die Zutaten der Kuvertüren sind Bio-UTZ zertifiziert. Umhüllt sind die Tafeln in den Sorten „Feine Bitter“, „Vollmilch“ und „Weiß“ von einer 100 Prozent ökologischen, plastikfreien Verpackung. „Selbst die Folie, die für den nötigen Produktschutz sorgt, lässt sich bequem im eigenen Gartenkompost verwerten“, erklärt Vivani-Gründer Andreas Meyer. Zahlreiche Confiserien, Eisdielen und Caterer schätzen die hohe Qualität der Vivani-Kuvertüren und verwenden die 10-kg-Großgebilde.

www.vivani.de



Kuvertüre in kompostierbarer Folie

Europas, Arie Gelein. Die Suche nach dem richtigen Klebstoff für die Verbundschichten der Folie und eine perfekte Versiegelung erwies sich als Herausforderung.

Ultradünne Aluminiumschicht

Um die Kuvertüre vor Licht und Sauerstoff zu schützen, enthält die Folie eine ultradünne Aluminiumschicht (0,02 %). Sie verlangsamt den Abbau der Folie um einige Tage, stört die Biokompostierbarkeit aber nicht. Nach unabhängigen Labortests und Analysen (Studie der Fachhochschule Nordwestschweiz) der vergleichbaren Original-Beans-Einzelhandelsfolien ist die neue Folie um mehr als 80 Prozent umweltfreundlicher als alle derzeit auf dem Markt verfügbaren Verpackungen. So geht jetzt jede Eigenschaft der Original-

Beans-Regenwald-Couverturen über simple Nachhaltigkeit hinaus – von ihrer CO₂-Bilanz bis zum QR-Code, der die Aufforstung von zehn Bäumen pro Beutel im jeweiligen Kakao-Ursprung einsehbar macht. „Neben dem Relaunch unserer Regenwald-Couverturen haben wir auch an einer Einstiegs-Couverture gearbeitet, unseren ‚Simplys‘. Die Verpackung dieser Linie in drei Sorten (Weiß, Milch, Dunkel) ist nicht biologisch zertifiziert und noch nicht kompostierbar, dadurch aber erschwinglicher und erfüllt dennoch die von Original Beans gewohnte Basis an Nachhaltigkeit: Die Couverture ist CO₂-neutral, für jeden verkauften Beutel werden drei Bäume gepflanzt“, erklärt Julia Pfersich, Mitglied der Geschäftsleitung bei Confis-Express. ♦

www.originalbeans.de



Original Beans und sein Vertriebspartner, die Confis-Express GmbH in Neu-Ulm, haben die weltweit erste zu 100 Prozent regenerative Couvertüren-Serie gelauncht, so die Firmenmitteilung. „Es gibt nur eine Lösung, um zu verhindern, dass Plastik in der Natur landet, wir müssen Plastik vermeiden“, sagt Philipp Kauffmann, der mit seinem Unternehmen Original Beans die kompostierbare Folie für Kuvertüre entwickelte. Das Projekt erforderte eine enge Teamarbeit zwischen verschiedenen Experten, geleitet wurde es von einem der besten Öko-Verpackungsingenieure

Anzeige



NOALYA[®]

CIOCCOLATO COLTIVATO[®]

HANDWERK AUS LEIDENSCHAFT

Feinste Kuvertüren / Füllungen / Pralinémassen / Cremes / Tafelschokoladen

Ab sofort Vertrieb in Deutschland: Dillicious
info@dillicious.eu / www.dillicious.eu / Tel: +49 (0) 228 - 92960166
Burbacher Straße 79 - 53129 Bonn

www.noalya.com

Kuvertüre nur aus Kakaobohnen und -saft

Mit der Cacao Fruit Couverture geht Felchlin neue Wege. Bolivianischer Kakao wird mit Kakaofruchtsaftkonzentrat aus Ghana zu einer Kuvertüre in ihrer reinsten Form ergänzt.

Nach langer, intensiver Entwicklungsarbeit ist es der Schweizer Max Felchlin AG in Ibach gelungen, wildwachsenden Kakao aus Bolivien mit reinem Kakaofruchtsaft aus Ghana in der einzigartigen, puren Cacao Fruit Couverture zu vereinen. Beide Rohstoffe stehen für einen schonenden Umgang mit der Umwelt und für wirklich nachhaltige Verarbeitungsmethoden.

Für diese Innovation kombiniert der Hersteller von Schokolade und Halbfabrikaten im Premiumbereich die Kakaomasse Bolivia (75 %) mit konzentriertem Kakaofruchtsaft (25 %), wodurch der Saft zusätzlich zur fruchteigenen Süße neue Geschmackskomponenten in die Cacao Fruit Couverture einbringt. Der Wildkakao „Criollo Amazonico“ stammt aus der Provinz Beni, dem Tiefland Boliviens, wo die Bäume der Natur überlassen werden und so ihre markante Fruchtnote entwickeln. Die Sammler, meist indigene Chimane, ernten die Schoten auf den verstreuten „Kakao-Inseln“. „Die Anwendungsmöglichkeiten sind vielfältig, es gibt zum Beispiel schon Sorbet und Pralinen mit der Cacao Fruit Couverture. Die Gastronomie ist begeistert“, weiß der Großhändler und Felchlin-Partner Hermann Ratzinger.

Weniger Foodwaste dank Kakaofruchtsaft

Der Kakaofruchtsaft stammt aus Ghana: 2017 ist es dem Schweizer-Ghanaischen Start-up Koa Switzerland AG gelungen, das bisher ungenutzte Fruchtfleisch in Zusammenarbeit mit Kleinbauern zu gewinnen. „So ermöglichen wir ghanaischen Kleinbauern eine Einkommenssteigerung von 30 Prozent und kurbeln gleichzeitig die Wertschöpfung im ländlichen Ghana an“, erklärt Anian Schreiber, Geschäftsführer von Koa. Bereits mit drei verkauften Litern können die Eltern ihrem Kind für ein gesamtes Schulsemester Stifte und Notizblöcke kaufen.

Basis für die Zusammenarbeit ist das Vertrauen zwischen Koa und den Bauerngemeinden, in denen der Saft dezentral gepresst wird. Partnerschaften bestehen mit rund 1.000 Bauern aus 35 Gemeinden. Das



Kakao-Inseln in Bolivien

Intensiver
Kakao
mit fruchtigem
Aroma
begeistert

Koa-Team in Assin Akrofuom in Ghana zählt heute über 25 lokale Mitarbeitende, darunter sowohl international erfahrene Experten, die wie Mitgründer Michael Acquah zurückgekehrt sind, als auch junge Arbeitskräfte aus den umliegenden Gemeinden. In Zürich kümmert sich ein siebenköpfiges Team um die Entwicklung der Verfahren und den Vertrieb.

Das Verfahren, das moderne Technologie in ein traditionelles Umfeld integriert, hat Koa zusammen mit den Schweizer Hochschulen ETH und ZHAW sowie der Ghanaischen Universität UCC entwickelt. Solarenergie bildet das Rückgrat des dezentralisierten Systems: Eine mobile Solaranlage versorgt die Maschinen für die Saftgewinnung mit Strom. Bei den Bauern in den Gemeinden wird die Kakaofrucht geöffnet, der Saft wird direkt mit der mobilen Pressanlage gewonnen und pasteurisiert. Die Bohnen werden den Bauern sogleich zurückgegeben, damit diese wie gewohnt für die Kakaoproduktion verarbeitet werden können. Das Pressen geschieht schonend nach internationalen Standards.

Projekt Sambirano 1+1 in Madagaskar unterstreicht Engagement am Ursprung

Ihre Kompetenz in der Herstellung edler Kuvertüren und ihr Engagement am Ursprung unterstreicht die Max Felchlin AG mit einem weiteren Projekt in Madagaskar. Die an der Ostküste Afrikas gelegene Insel zeichnet sich durch ihr tropisches Klima und die artenreiche Fauna aus. Die nährstoffreichen Böden im Nordwesten des Landes am Sambirano-Fluss, bieten ideale Bedingungen für das Wachstum des Grand Cru Cacaos. Mit jedem gekauften Kilo Sambirano-Couverture unterstützen Confiseure und Chocolatiers die Bauern und ihre Familien noch effizienter, denn zwei Schweizer Franken pro Kilogramm verkaufter Kuvertüre gehen direkt an die Bauern, die selbst entscheiden, in welche land- und forstwirtschaftlichen oder sozialen Projekte sie investieren. ◆

www.felchlin.com
www.hermannratzinger.de



Maria Fernanda und Luis sind stolz auf ihren Nacional, von dem nur die besten frischen Bohnen für Kuná selektiert werden

Gerne spricht man von wahren Origins, wenn die Rede von Kuvertüren ist, die direkt am Ursprung des Kakaos hergestellt werden, dort, wo er gedeiht. Denn vom Bohnenverkauf allein, selbst der hochwertigen und raren Qualitäten, verbleibt nur ein Bruchteil des Mehrwerts im Ursprungsland. Eine herausragende Marke, die wortwörtlich Bean-to-Bar am Ursprung arbeitet, ist Kuná aus Ecuador. Den heimischen Markt hat sie bereits erobert, und nun begeistert sie hierzulande mithilfe ihres Vertriebspartners ClearChox die Schokoladengourmets. Das Besondere an Kuná ist der hohe Qualitätsanspruch und die ausgeprägte Passion der Inhaber zum Erhalt des einzigartigen Kakaos Nacional (Arriba). Nacional, eine der ältesten Kakaosorten der Welt, zählt zu den Fino de Aroma Kakaos, die weltweit nur 5 Prozent der Kakaoproduktion ausmachen.

Beste Schokolade Ecuadors

Wie so oft im Leben waren es Liebe und Leidenschaft, die Unvorstellbares möglich machten. Aus Liebe zu seiner Frau Maria Fernanda Andrade, die in Ecuador verwurzelt ist, verließ Luis Leon, Mitbegründer von Kuná und Architekt in Mexiko, seine Heimat und arbeitete zunächst für seinen Schwiegervater in der Bananenbranche. Als er in Guayaquil an einer Konferenz über

Direkt vom Ursprung

Das kleine ecuadorianische Unternehmen Kuná fertigt aus Nacional-Kakao Bean-to-Bar Schokoladen und Kuvertüren, mit einem vielfältigen Aromenspektrum.

Kakao teilnahm, bei der Experten von den Aromen der Nacional berichteten, war seine Leidenschaft entfacht: Er wollte fortan dem Weg der Schokolade folgen.

Nach ein paar Niederlagen und um viele Erfahrungen reicher, gründete das Paar 2012 die Marke Kuná, die schon im ersten Jahr ihres Bestehens zur besten Schokolade Ecuadors gekürt wurde. Die ökologische und soziale Verantwortung der Marke führte 2014 zur Auszeichnung „das beste Exportprodukt Ecuadors“. Die Nacional ist vielschichtig, die Kakaobohnen weisen, je nach Boden und Pflanzenvielfalt ihrer Ursprungsregion, unterschiedlich ausgeprägte Aromen auf, von schokoladig-zitrusfrischen Orangennoten über blumig-beerig bis hin zu nussig. Um ihren Charakter bestmöglich zu erhalten, röstet Luis Leon bei geringerer Temperatur als üblich.

„Luis Leon hat mit seinen Schokoladen ein faszinierendes Aromenspektrum anzubieten. Im Kakao finden sich ganz viele Nuancen wieder, die sehr gut zu meinem Nougatkonfekt passen. In der Verarbeitung weiß ich den nicht überdosierten Anteil an Kakaobutter sehr zu schätzen – wenn ich für den Überzug die Fließigenschaften verändern möchte, gebe ich einfach etwas von der Kuná-Kakaobutter hinzu“, berichtet Solvejg Klein, Inhaberin von Das Bernsteinzimmer – Raum für Genuss. Denn die Kakaobutter weist ebenfalls das florale Schokoladenaroma der Nacional-Bohnen auf. Ihre warme blonde Färbung ist ein Indiz, dass sie nicht desodoriert wurde.

Damit sich Kuvertüren gut zu Pralinen und Hohlformen verarbeiten lassen, benötigen sie eine gewisse Viskosität. Die Masse für die 100 % Kuvertüren verarbeitet Kuná länger als die für die 100 % Schokoladentafeln. „Kuvertüren schmelzen schneller als Dunkle Schokoladen und werden durch den längeren Prozess softer, was auch der Produktion in Tropfenform entgegenkommt“, erklärt Luis Leon.

Sorgfältige Selektion der Kakaobohnen

Kuná verwendet für seine Schokoladen nur die besten Bio-Bohnen, die bereits bei der Ernte im Regenwald aus dem frischen Fruchtfleisch der Schote selektiert werden. Dies erfordert einen hohen logistischen Aufwand und setzt eine enge Beziehung zu der Kichwa Kooperative Wiñak und anderen Kooperativen des Amazonasgebiets voraus. Vor ein paar Jahren hat Luis Leon zusätzlich eine eigene Nacional-Plantage aufgebaut und biozertifizieren lassen. Die Kakaobohnen verarbeitet er zu Kakaobutter, rohen Nibs und roher „raw“ Kakaomasse.

Der hohe Qualitätsanspruch von Kuná spiegelt sich auch in der Manufaktur wider, in der auf allergenhaltige Zutaten verzichtet wird. Die Verpackung unterstreicht das ökologische Bewusstsein. So besteht das Papier der 60-g-Tafeln aus Zuckerrohrfasern, den Resten der Zuckergewinnung. Die Kuvertüre-, Kakaopulver- und Kakaobutter-Beutel werden gerade auf Papiertüten mit heraustrennbarer Folie umgestellt.

Letztes Jahr hat Ecuador ein Erdbeben der Stärke 5,9 erschüttert, nun beeinflusst Corona das Leben dort. Luis berichtet: „In unserer kleinen Fabrik hat sich viel geändert. Die Umstände erlauben uns nicht, auf die gleiche Weise zu arbeiten. Und wir können nur 20 Prozent von dem tun, was wir zuvor getan haben. Dennoch müssen auf den Farmen Kakaobäume beschnitten und Kakaobohnen zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden. Doch unser Team und die Bauern im Land bleiben aktiv und enthusiastisch, mit allen notwendigen Vorsichtsmaßnahmen.“ Mittlerweile ist der „Winter“ in Ecuador eingeleitet, die Ernte beendet und das optimistische Paar lebt seine Leidenschaft weiter – mit dem Ziel, dass Kuná weiterhin den Markt mit aromatischen Schokoladen bereichert. ◆

www.clearchox.com





Neue Organic Grands Crus



türen, von Cluizel. Die Kuvertüren, die ohne Lecithin gefertigt werden, eignen sich perfekt als Zutat für Schokoladenkreationen und zum Überziehen. Kennzeichnend für die Organic Grands Crus San

Martin Milch 48%“ erinnert an heiße Schokolade, Karamell und Johannisbeeren.

Aus Ecuador kommen die Kakaobohnen für die „Organic Grand Cru Guayas dunkel 70%“. Bevor er in den Pazifischen Ozean mündet, durchquert der Río Guayas das größte Wassereinzugsgebiet Ecuadors und sorgt dadurch für Leben in den Kakaogebieten. Aufgrund ihres Kakaogehalts von 70 Prozent hat die Kuvertüre deutliche Noten von geröstetem Kakao, getrockneten Früchten, heißer Schokolade, schwarzem Tee und Vanille, aber auch fruchtige Anklänge.

Seit jeher setzt Michel Cluizel auf hochwertige Rohstoffe, die in dem Betrieb in Damville zu einzigartigen Kuvertüren, Schokoladen, Riegeln, Pralinen, Dragees und noch vielem mehr verarbeitet werden. Deutscher Vertriebspartner der Manufaktur Michel Cluizel ist die Confis-Express GmbH in Neu-Ulm. ◆

www.confis-express.de

Eine einzigartige goldene Kuvertüre, die Kewane 34%, bereichert ganz neu das Kuvertürensoriment des französischen Premiumherstellers Michel Cluizel. Die Kuvertüre überzeugt mit ihrer cremigen Textur, aufgrund derer sie sich perfekt verarbeiten lässt. Geschmacklich überrascht sie durch Noten von Butterkuchen, die mit Karamell abgerundet werden. Auch Anklänge an Vanille sind deutlich zu erkennen. Zweifellos lassen sich damit zahlreiche Kreationen verfeinern und perfektionieren.

Ebenfalls neu ist die Range der Organic Grands Crus, der glutenfreien Bio-Kuvertüre,

Martin aus Peru und Guayas aus Ecuador ist die genau definierte Region, aus der die Kakaobohnen stammen. Denn diese bestimmt maßgeblich den typischen Charakter und die intensiven aromatischen Noten der jeweiligen Kuvertüre.

Der Kakao für die vegane Kuvertüre „Grand Cru Bio San Martín 70% dunkel“ wächst vor den Toren des Amazonas-Dschungels in Peru in warmem und feuchtem Klima. Ihre Geschmacksnoten erinnern an Birne und Apfel, zudem weisen sie Kräuternoten, das Aroma von geröstetem Kakao sowie würzige Anklänge auf. Das Aromenspektrum der „Milchkuvertüre San



Sortenreine Kuvertüren

Schokoladennote erzeugen eine außergewöhnliche Kuvertüre mit anhaltendem Schokoladengeschmack. Aufgrund der kräftigen Schokoladennote wurde der Kakaoanteil bei Vergleichsverkostungen auf 63 % festgesetzt.

Venezuela bietet als Heimat der Criollos exklusive Kakaobohnensorten. Für ihre Kuvertüren setzt Lubeca den eleganten Ocumare sowie die auf ca. 30 Tonnen durchschnittlichen Ernteertrag pro Jahr begrenzte Spitzenqualität Porcelana ein. Die Sorte Ocumare entfaltet lang anhaltende aromatische und schokoladige Geschmackseindrücke mit dezent nussigen Noten. Die Kuvertüre hat einen Kakaoanteil von 67 %, die Edel-Vollmilchschokoladenkuvertüre von 47 %. Südlich des Maracaibo-Sees in Venezuela reift im Tropenklima der reinste und wertvollste aller Edelkakaos, der sogenannte „Heilige Gral“ der Criollos namens Porcelana. Die Geschmackseindrücke dieser außerge-

wöhnlichen Kuvertüre mit 73 % Kakaoanteil sind von blumigen Aromenspektren geprägt, die sich in einer eleganten Balance vereinen.

Auf Trinidad gedeihen ausgezeichnete Trinitarios mit starker Criolloprägung. Dabei handelt es sich um helle, fein-milde Qualitäten mit leicht erdigen und häufig weinartigen Aromanoten. Die Schokoladenkuvertüre „Trinidad“ zeichnet sich durch einen optimalen Kakaoanteil von 72 % aus.

In Bio-Qualität bietet Lubeca zwei Edelschokoladenkuvertüren aus Peru mit 70 % und 60 % Kakaoanteil sowie die „Bio Peru Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre 41%“ an. Die für die Kuvertüren eingesetzten Bio-Kakaobohnen stammen von einer Kleinkooperative aus der Region Cusco. Lubeca hat Kontakt zu allen Kooperativen im Ursprung und führt vor Ort Schulungen der Farmer in Anbau und Kakaonachbearbeitung durch. ◆

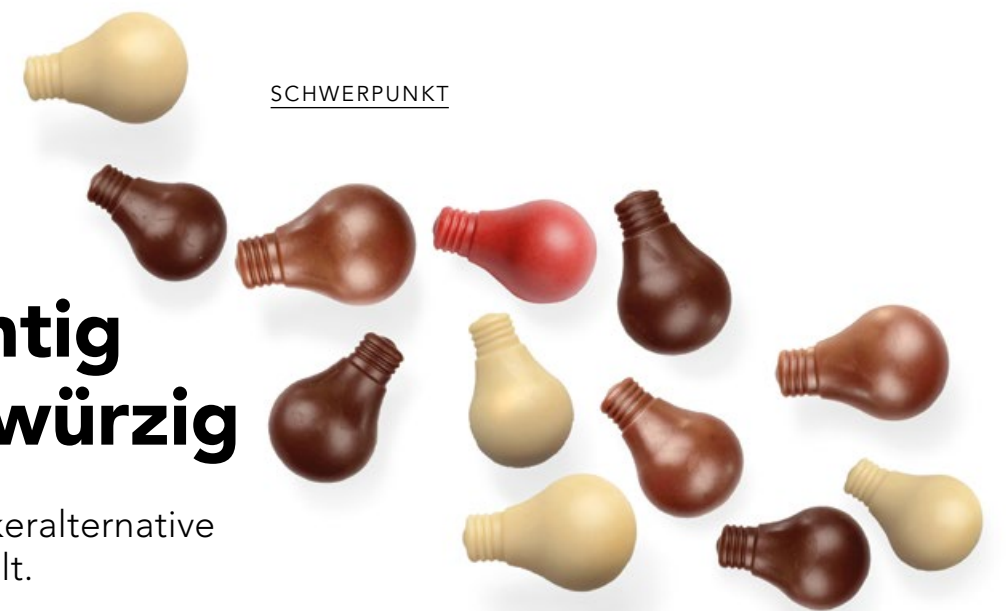
www.lubeca-marzipan.de

Partner der Confiserien und Chocolatiers ist die Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden & Bruhns GmbH & Co. KG (Lubeca), die sich als Marzipan- und Nougat-Spezialist sowie als Anbieter hochwertiger Kuvertüren einen Namen gemacht hat. Dabei hat sie ein Spitzensortiment an sortenreinen Ursprungsqualitäten zusammengestellt. Für diese verwendet sie Kakaosorten aus Ecuador (Arriba Nacional), Peru, Venezuela (Ocumare, Porcelana) und Trinidad.

Arriba Nacional aus Ecuador zählt zu den besonders aromatischen Edelkakaosorten aus Südamerika. Aromen tropischer Früchte sowie eine kräftige

Von fruchtig bis eher würzig

Zotter hat neue zuckeralternative Kuvertüren entwickelt.



Sich auf das eigene Gefühl verlassen, das man selbst für richtig hält, ist seit jeher die oberste Maxime des österreichischen Chocolatiers Josef Zotter. So hat der ideenreiche Unternehmer seinen kleinen Ein-Mann-Betrieb am elterlichen Hof im steirischen Riegersburg zu einem weltweit agierenden Unternehmen ausgebaut. Die Manufaktur mit Bean-to-Bar-Produktion und das Schoko-Laden-Theater sind beliebtes Ausflugsziel.

Mittlerweile bietet Zotter auch Kuvertüren zur Weiterverarbeitung an. „Seit wir unsere Bean-to-Bar-Produktion gebaut haben, also seit 2006, gibt es bei uns auch Kuvertüren“, sagt die Tochter des Firmengründers, Julia Zotter. „Anfangs hatten wir natürlich vor allem die Klassiker: Weiße Schokolade, Milch- und Dunkle Schokolade sowie Haselnuss- und Mandelnougat. Bald darauf kamen die Spezialkuvertüren dazu, z. B. Sojamilch 40 %, Kaffeeschokolade und Karamell. Etwas später haben wir unsere Fruchtkuvertüren in das Glühbirnen-Sortiment aufgenommen.“ Die vier Fruchtkuvertüren in den Sorten Himbeere, Erdbeere, Johannisbeere und Waldbeeren sind außergewöhnlich, denn mit ihnen lassen sich neue Farb- und Geschmacksakzente

setzen. „Der fruchtige Geschmack und die tolle Farbe entstehen ganz natürlich durch Früchte“, so Zotter.

Generell ist die Glühbirnen-Linie etwas beliebter, da sie leichter zum Weiterverarbeiten ist, 19 verschiedene Kuvertüren bietet Zotter als Glühbirnen an. „Die Glühbirnen eignen sich besonders für Confiserien, Konditoreien und Chocolatiers, die öfter kleinere Mengen nach Bedarf schmelzen müssen. Aber auch die 1,3-kg-Basic-Blöcke sind beliebt“, so Julia Zotter. Neuzugänge in diesem Jahr sind die zuckeralternativen Glühbirnen: Die 70 % Dunkle Schokolade mit Ahornzucker und die 50 % Milchschokolade mit Dattelsüßholz. „Weniger Zucker, gesündere Alternativen liegen im Trend, das ist auch für Weiterverarbeiter wichtig“, weiß sie.

100 Prozent Bio + Fair + Bean-to-Bar

Auf sein gesamtes Sortiment gibt Zotter das Versprechen „100 Prozent Bio, 100 Prozent Fair und 100 Prozent Bean-to-Bar“. Bereits seit 2018 verzichtet das Unternehmen auf das Fair-Trade-Logo und setzt stattdessen auf ein eigenes Logo, das Fair-Handzeichen®, um die Konsumenten auf seine faire Partnerschaft mit den Kakaobauern hinzuweisen. Zudem ist Zotter Mitglied bei der World Fair Trade Organisation (WFTO), der globalen Dachorganisation des Fairen Handels.

Unter dem Namen „BASiC Edel-Couverture“, der Profi-Linie von Zotter, gibt es neun Edel-Kuvertüren mit unterschiedlichem Kakaoanteil. Die Kuvertüren bestehen ausschließlich aus hochwertigen, fair gehandelten Bio-Rohstoffen wie reiner Kakaobutter, Bourbonvanille, Bio-Bergmilch und Edelkacao mit Ursprungs-

garantie von Kleinbauern. BASiC Edel-Couverture gibt es klassisch im Block (1.200 g und 1.300 g) und in Form der Glühbirnen (1.300-g-Packung). Die Kuvertüre 100 % Kakao Pur mit reiner Schokopower zeichnet ein ausgezeichnetes fruchtig-würziges Aromenprofil aus. Das Sortiment der Dunklen Kuvertüren erstreckt sich weiter von der „90 % Grenzbitter“ bis hin zur „60 % Feinbitter“. Weiterhin gibt es zwei Milchschokoladen (50 %/40 % Kakaoanteil) sowie eine Weiße Kuvertüre in der Linie.

„Die Klassiker, wie Dunkle 70%, Milchschokolade 50% und weiße Schokolade sind natürlich beliebte Allrounder. Sehr gut verkauft sich aber auch die 100% Dunkle Schoko“, verrät Julia Zotter. „Bei der 100% dunklen haben wir aufgrund ihres intensiven Geschmacks bewusst einen sehr milden Kakao aus Peru ausgesucht. Die 90% Dunkle Schokolade wird mit bolivianischem Kakao hergestellt. Alle anderen bestehen aus einer Cuvée aus verschiedenen Ländern. Durch die Cuvée erhalten wir ein Geschmacksprofil, welches sich gut mit allen möglichen Zutaten paaren lässt, da wir ein ganzes Spektrum an Geschmackskomponenten einzelner Kakaobohnen mischen. Die Mischung der Kakaobohnen ist immer anders, je nach Kakaoanteil und was wir im Geschmack erreichen wollen. So ist die 70 % Dunkle Schoko etwas fruchtiger und die 60 % etwas würziger, was auch zur Süße ganz gut passt“, erklärt Julia Zotter.

„Zusätzlich zu den Kuvertüren haben wir eine sehr breite Nougatlinie aufgebaut, die bei Pâtisseries und in Konditoreien sehr beliebt ist. Viele Nougats, wie Kürbiskernnougat, bekommt man nur bei uns.“ ◆

www.zotter.at





Kakaobohnen werden zum Prüfen entnommen (li.), Fermentationskisten auf der Société Millot (Mitte) und eine Andoa-Kreation

Das Beste geben, um das Beste hervorzubringen

Valrhona möchte mit verantwortungsbewusstem Handeln die Welt des Kakaos verändern. Die in diesem Jahr erreichte B Corp-Zertifizierung ist ein bedeutender Schritt hin zu diesem Ziel.

Sich der gesellschaftlichen Verantwortung stellen und zu ökologisch nachhaltigem Wirtschaften bekennen, das vereint die B Corp-Unternehmen weltweit. In deren Kreis hat sich zu Jahresbeginn Valrhona eingereiht und ist damit nach eigenen Angaben größter B Corp-zertifizierter Schokoladenhersteller im professionellen Bereich. „Unter anderem unser Engagement in den Plantagen war essenziell für die Zertifizierung“, betont Johanna Krimm, Marketing Manager Valrhona Gourmet GmbH.

Während der Zertifizierung wird die Leistung eines Unternehmens in den fünf Bereichen Gouvernance, Mitarbeiter, Gemeinschaft, Umwelt und Kunden gemessen. Der ganzheitliche Nachhaltigkeitsansatz wird anhand eines Kriterienkatalogs mit 200 Punkten überprüft. Alle drei Jahre wird erneut geprüft, die erzielten Standards müssen stetig verbessert werden.

Für die Zertifizierung hat Valrhona die Dokumente zur Unternehmensführung und die Unternehmenssatzung geändert. Dies verpflichtet die Führungskräfte, die sozialen und ökologischen Auswirkungen ebenso in ihre Entscheidungen einzubeziehen wie die Profiterzielung. „Wir haben die B Corp-Zertifizierung ausgewählt, weil sie sich nicht nur auf ein Produkt oder eine Dienstleistung bezieht, sondern auf die

Gesamtheit aller Aktivitäten, die dahinterstehen“, so die Firmenmitteilung. So sind 100 Prozent des Kakaos bis zu den 18.208 Erzeugern rückverfolgbar (Stand 2019). Prämien garantieren den Kakaobauern trotz Preisschwankungen in der Elfenbeinküste, Ghana und Ecuador ein faires Einkommen und die CO₂-Emissionen, bezogen auf den Betrieb in Tain l’Hermitage, werden reduziert.

Das Engagement anhand der Zusammenarbeit mit den Kooperativen konkret darstellen

Konkret lässt sich das Engagement anhand der Kooperativen, mit denen Valrhona zusammenarbeitet, darstellen. Eine davon ist Maya Mountain Cacao, ein nachhaltiger, transparenter und langfristiger Partner für die Landwirte in Belize. Seit 2014 arbeitet Valrhona mit der Kooperative an der Rehabilitation des Xibun River Estate, was die Pflege alter und die Anzucht neuer Bäume einschließt. Valrhona geht davon aus, dass die Plantage bis 2025 etwa 100 Tonnen Kakao pro Jahr produzieren wird.

Ein weiteres Projekt ist die Zusammenarbeit mit der Société Millot in Madagas-

kar. Valrhona unterhält seit mehr als 30 Jahren enge Beziehungen zu dem Unternehmen, das 1906 von Lucien Millot in Andavavibe gegründet wurde, und besitzt die exklusiven Kaufrechte für den gesamten Kakao der ökologisch zertifizierten Millot-Plantage mit einer Fläche von rund 600 Hektar sowie für den Kakao, der von einem Netzwerk lokaler Produzenten angebaut wird. Aus dem Kakao stellt Valrhona Manjari Reine Kakaomasse sowie die Kuvertüren Manjari 64 % und Tanariva 33 % her. 2016 wurde Valrhona Gesellschafter der Société Millot und sagt: „Diese bedeutende Investition erlaubt es uns, unsere gemeinsamen Ziele zu festigen und gemeinsam unseren langfristigen Entwicklungsplan zu erstellen.“

Die Bio-Schokoladen Andoa Noire und Andoa Lact e kommen aus Peru von der 2005 gegründeten Coopérative Norandino, die mehr als 7.000 Familien, die im Norden Perus Kakao, Kaffee und Panela produzieren, vertritt. Heute sind alle Erzeuger der Kooperative Bio- und Fairtrade-zertifiziert. Die Zusammenarbeit zwischen Valrhona und der Kooperative begann 2013 und wurde 2019 erneuert. Heute bezieht Valrhona Kakao aus zwei verschiedenen Regionen Perus: aus der Sierra de Piura und aus den Wäldern des Amazonas. ◆

inter.valrhona.com

TOP FOOD

Fudge und Marmelade mit Whisky

Alle Whiskyliebhaber werden vom Geschmack dieser Produkte begeistert sein: Die Produktreihe „Orangenmarmelade mit Whisky“ beinhaltet fünf Sorten Orangenmarmelade verfeinert mit Whisky der berühmtesten Destillieren Schottlands. Die Orangenmarmeladen von Mackays werden traditionell mit Orangen aus Sevilla hergestellt. Ganz neu im Programm sind die Sorten Laphroaig und Teacher’s, die Marmeladen mit Edradour, Bowmore und Glenfarclas Single Malt Whisky erscheinen in einem neuen Design. Ergänzend zu den Marmeladen führt Top Food bereits seit Februar Fudge des Karamell-Herstellers Gardiners of Scotland, welches mit den entsprechenden Whiskys verfeinert ist.

www.topfood.de

MARKTPLATZ



FELCHLIN

Zartschmelzendes Taschenmesser

Felchlin und Victorinox machen gemeinsame Sache, denn das beliebte Schweizer Taschenmesser aus Milkschokolade wird seit der Schließung der Gysi AG Ende Juni 2020 direkt von Felchlin produziert. Für die Fertigung und Verpackung kann die Felchlin AG die speziellen Maschinen der Firma Gysi übernehmen. Da die Kuvertüre der Schokoladenmesser seit Beginn von Felchlin stammt, dürfte der Genuss der 28 Gramm feinsten Milkschokolade mit Haselnuss-Gianduja-F llung gewohnt himmlisch bleiben. Gespannt darf auch einer zukünftigen Sortimentserg nzung mit neuen Kreationen, F llungen und Verpackungen entgegengefeiert werden.

www.victorinox.com/www.felchlin.com

WILK GOURMETGROUP

Tuttocioccolato

Kleine Wunder vollbringen die Geschwister Giuliano, Davide und Cristina Melis in ihrer Schokoladenmanufaktur Tuttocioccolato im kleinen Ort Trinit  im Piemont. Dort fertigen sie köstliche Cuneesi, Cremini, Tartufi und einiges mehr. Die delikaten und filigran gearbeiteten Baiser-Pralinen Cuneesi bestechen durch ihre außergewöhnliche Qualität, Klarheit und Geschmackstiefe. Neu bei Wilk sind die von Dunkler Schokolade umhüllten „Cuneesi con meringa alla grappa“ mit einer Creme aus Dunkler Schokolade und einem Schuss Grappa di Moscato sowie die von Vollmilkschokolade umhüllten „Cuneesi con meringa alla crème royale“ mit einer Crème-Royale-Ganache aus Vollmilkschokolade und Haselnussmasse mit einem Schuss Orange. Die Tartufotto von Tuttocioccolato charakterisieren wenige Zutaten wie Schokolade, Kakao und Zucker. Hauptdarsteller ist die auf den Punkt geröstete Haselnuss. Neu sind die Tartufotto Curcuma, Haselnuss-trüffel mit Kurkuma aus Weißer Karamell-Schokolade, Weißer Sahne-Schokolade, Haselnüssen und einer Prise Kurkuma.

www.wilk-gourmetgroup.de



LINDT & SPRÜNGLI

Lindt öffnet Home of Chocolate

In Kilchberg wurde das neue Lindt Home of Chocolate eingeweiht. Das Schokoladenkompetenzzentrum, in das mehr als 100 Millionen Schweizer Franken flossen, begeistert mit interaktivem Museum, Forschungsanlage, Schauproduktion und weiteren Highlights. Herzstück und in seiner Form eine Hommage an die Lindor Kugel ist der über 9 Meter hohe Schokoladenbrunnen. Die neue Attraktion soll für jährlich 350.000 Schokoladenfans ein Ausflugsziel in unmittelbarer Nähe und bester Anbindung zu Zürich werden. Das Schokoladenmuseum, das eine umfassende Informationsplattform zum Thema Schokolade für die breite Öffentlichkeit darstellt, ist Hauptprojekt der Lindt Chocolate Competence Foundation. Die Stiftung hat sich zum Ziel gesetzt, die Arbeit der einstigen Schokoladenpioniere weiterzuführen und die Schweiz nachhaltig als Schokoladenstandort zu stärken. Während die Pioniere vor mehr als 200 Jahren die Schokoladenindustrie etablierten, fördert sie Innovation und gibt der Industrie somit neue Impulse. Das Lindt Home of Chocolate umfasst neben der Forschungsanlage mit Schauproduktion eine 1.500 Quadratmeter große Ausstellung, die auf eine Reise in die Welt der Schokolade einlädt. Zunächst geht es auf eine Kakaoplantage in Ghana. Danach begeben sich kleine und große Schokoladenfans auf Zeitreise zur Ge-

schichte der Schokolade und wandern auf den Spuren der Schweizer Pioniere. Auch Geheimnisse der Schokoladenproduktion werden gelüftet. Am Schluss der Tour warten zahlreiche Meisterwerke im Degustationsraum darauf, probiert zu werden.

Die Forschungsanlage „Pilot Plant“ konnte zu Beginn des Jahres 2020 starten. Sie vereint Flexibilität und Funktionalität mit höchster Ausführungsqualität und ist für Schokoladenhersteller und Forschungsinstitute sowie Hochschulen verfügbar. Dort können auf kleinem Maßstab Rezepturen weiterentwickelt werden und Optimierungen in den Produktionsabläufen und Verfahrenstechnologien simuliert werden, die für die Schokoladenindustrie insgesamt von Bedeutung sind. Außerdem bietet sie eine optimale Infrastruktur für die branchenspezifische Aus- und Weiterbildung von Fachkräften.

www.lindt-home-of-chocolate.com



Die Besucher können in die Herkunftsländer des Kakaos eintauchen

SAWADE

Sanierung geht weiter

Die Berliner Sawade GmbH hat im August Insolvenz in Eigenverwaltung angemeldet, laut Firmenmitteilung laufen Geschäftsbetrieb und Produktion uneingeschränkt weiter. Die Corona-Pandemie habe zu einem Umsatzeinbruch infolge des Lock-downs geführt. Bis Ende des Jahres soll der Investorenprozess zur Restrukturierung und Expansion abgeschlossen werden. Die bisherigen Geschäftsführer Benno Hübel und Michael Nielius führen die Sanierung der Sawade GmbH weiter. Die Gehaltszahlungen der 84 Mitarbeiter seien für die kommenden Monate über das sogenannte

Insolvenzgeld sichergestellt. Sawade wurde 2013 von Melanie und Benno Hübel aus der Insolvenz übernommen. Benno Hübel: „Wir haben die Marke Sawade in den letzten sieben Jahren wiederbelebt. Das Potenzial unserer Manufaktur ist groß. Wir sind für die Zukunft gut aufgestellt mit einem starken Team, unserer Produktion und unserem Vertriebskonzept. Wir sind an einem Punkt, an dem unsere Veränderungen und Investitionen greifen. Daher sind wir zuversichtlich, diese schwierige Phase infolge der Corona-Pandemie zu meistern.“

sawade.berlin



NEUERÖFFNUNGEN

Süßes Wiesbaden

Mit der Fritz Kunder GmbH und der Confiserie Gmeiner haben zwei Confiseries Dependancen in Wiesbaden eröffnet. Kunder stellt mit „Lillys Geschichte“ dem Stammhaus in der Wilhelmstraße einen Laden mit neuem Storekonzept zur Seite, das auf ein gut sortiertes und schnell erfassbares Angebot setzt.

„Die Kundschaft reagiert sehr positiv auf die Möglichkeit, die Kunder-Spezialitäten jetzt auch direkt in der Fußgängerzone beziehen zu können und begrüßt das leicht abgewandelte Sortiment“, berichtet Geschäftsführer Jürgen Brandt. Angeboten wird ausschließlich selbst produzierte Ware, darunter die Original Wiesbadener Ananastörtchen, Highlights aus Kunders Pralinen-sortiment, Tafelschokoladen, schokolierete Premiumfrüchte, Lillys (Cookies nach überliefertem Familienrezept) sowie Macarons. Exklusiv für „Lillys Geschichte“ hat Kunder zwei Neuheiten eingeführt: Praliné Riegel sowie Mini-Ananastörtchen. Auch Volker Gmeiner zeigt sich zufrieden mit der Akzeptanz seiner Confiserie & Konditorei in Wiesbaden: „Unsere neue Filiale übertrifft unsere Erwartungen, viele Kunden kannten uns schon, da waren wir selbst überrascht.“ Gmeiner bietet zusätzlich zu seinem hochwertigen Sortiment an Gebäck und Schokoladen verführerische Desserts wie Himbeer- oder Schokomousse-Törtchen aus der Theke an.

www.kunder-confiserie.de
chocolatier.de

ISM 2021

Fachhandels-Forum und CdC-Pavillon

Noch sind die Zeiten ungewiss, wir können heute nicht sagen, ob Pläne morgen umsetzbar sind. Doch aktuell sieht es so aus, dass die Internationale Süßwarenmesse vom 31. Januar bis 3. Februar in Köln mit dem CdC-Gemeinschaftsstand und dem Fachhandels-Forum, das für Samstag, 30. Januar, angesetzt ist, stattfinden wird. Seitdem der CdC vor drei Jahren unter neuer Leitung durchgestartet ist und im Januar 2018 die erste Confiserie-Welt herausgebracht hat, erreicht uns immer wieder der Wunsch, eine Messe für den Fachhandel zu lancieren. Mit dem CdC-Pavillon auf der ISM rücken wir der Erfüllung dieses Wunsches ein Stückchen näher: CdC-Fördermitglieder stellen ihre Produkte vor, informieren fachkundig und laden zum Verkosten ein. Bereichert wird der Stand mit einer integrierten Kaffeebar. Die Planungen für die ISM und die parallel angesetzte ProSweets Cologne laufen auf Hochtouren: Aktuell sind knapp 80 Prozent der Ausstellungsfläche belegt. Das Feedback aus Indus-

trie und Handel ist deutlich: Das Geschäft müsse auch mit Covid-19 weitergehen. „Daher freut sich die Branche nach dieser langen Zeit ohne Messen besonders auf persönliche Begegnungen und Gespräche, denn ohne diese kommen langfristig Geschäftsbeziehungen nicht aus. Darüber hinaus ist das Probieren der Produkte für Einkäufer essenziell für ihre Entscheidungsfindung. Hierfür bietet die ISM 2021 im Rahmen ihres ‚#B-SAFE4business‘-Konzepts zur Corona-konformen Durchführung von Messen optimale Lösungen, damit die Herausgabe von Proben auch unter diesen Rahmenbedingungen möglich ist“, erklärt Sabine Schommer, Director ISM.

Ergänzend zur physischen Messe bietet die ISM ein Online-Branchentool für registrierte Aussteller, Fachbesucher und Medienvertreter. Mit „Matchmaking 365+“ können Aussteller damit schon vor Messebeginn Fachbesucher unabhängig vom Messetermin erreichen.
www.ism-cologne.de



TAG DER SCHOKOLADE

Nougat im Fokus

Am 9. Oktober 2020 war in Deutschland der Tag der Schokolade – und inoffizieller Start in die Schokoladensaison. Bereits zum 13. Mal luden Fachhändler ihre Kunden zum Tag der Schokolade ein, und da jedes Jahr eine andere Kategorie aus dem vielfältigen Angebot in den Fokus gerückt wird, drehte sich 2020 alles um Nougat. Zahlreiche Confiseries haben mitgemacht, informiert und mit Verkostungen verführt.

www.clubderconfiseries.de

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, Alfons Strohmaier ♦ **Bildnachweis:** Titel: Kuná, Seite 16 (Valrhona); Mitte: ©Pierre_Ollier, links: ©Jerome Bryon, Seite 18 (Lindt & Sprüngli); Lindt & Sprüngli ♦ **Gestaltung & Realisation:** trunit Publishers GmbH, 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) 91 / 6 95 40 - 27 Irrtum oder Druckfehler vorbehalten ♦ **Unterstützt durch:** SWEETS GLOBAL NETWORK e. V.

Termine

CHOCOLART

1. bis 6. Dezember 2020
Altstadt Tübingen

Deutschlands größtes Schokoladenfestival
www.chocolart.de

TRENDSET WINTER

9. bis 11. Januar 2021
München

Fachmesse für Lebensart
trendset.de

ISM – FACHHANDELSFORUM

30. Januar 2021, Köln
Am Samstag vor der Messe lädt der CdC zum Fachhandelsforum ein
service@clubderconfiseries.de

ISM

31.01. bis 03.02.2021, Köln
Erstmalig richtet der CdC einen Gemeinschaftsstand auf der weltweit größten internationalen Fachmesse für Süßwaren aus
www.ism-cologne.de

GENUSSGIPFEL

29. bis 30. März 2021
„DIE HALLE Tor 2“, Köln

Zum 23. Mal lädt Corpus Culinario zur Fachmesse für Delikatessen ein
www.genussgipfel.eu

SUMMERTOUR DES CDC

Termin wird noch festgelegt
Die Sommertour des CdC führt zum Marzipan-Spezialisten Niederegger, ins Kakaolager am Hamburger Hafen und ins Chocoversum von Hachez.
service@clubderconfiseries.de

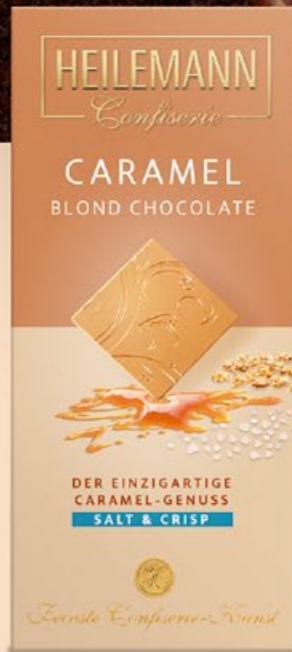
DELIFESTIVAL

12. September 2021
Wandelhalle, Bad Kissingen
Manufakturen und Händler treffen sich zu einem kulinarischen Salon
www.delifestival.de

HEILEMANN

Confiserie

CARAMEL BLOND CHOCOLATE



**DREIFACH
EINZIGARTIG**

Wir zelebrieren Schokolade.

Heilemann ist eine Marke der Viba sweets GmbH · www.heilemann.de