

Herbst 2025



Confiserie Welt

News vom Club der
Confiseries e. V.

*Hinter den
Kulissen*

Know-how und Technik

Die moderne Schokoladenherstellung ist ohne Technik kaum denkbar, unabhängig von der Größe des Betriebs. Doch welche Maschine ist die richtige?

Transparenz als Firmenphilosophie

Für sein Café fertigt Maximilian Ertl alles selbst – von der Eiscreme über Torten, auch vegan, bis hin zu Elisen-Lebkuchen nach Familienrezeptur. In seinem Laden Bittersüß bietet er eine Auswahl seines großen Portfolios an, ergänzt um Bean-to-Bar-Schokoladen von Herstellern, die er persönlich kennt.

Ein schmales Stadthaus, cremefarben gestrichen, im Erdgeschoss ein kleines, feines Schokoladengeschäft, mitten in Augsburg. An der Hausecke hängt ein Schild „Ertls Bittersüß“. Davor laden gemütliche Bistrostühle und Bänke zum Verweilen ein – ein wenig französisches Flair in Bayern. Im Verkaufsraum stehen im Regal Tafeln von Martin Mayer, Choba Choba, Djoon, Otherly, Ocelot, Cluizel, Krönner, Venchi, Original Beans und noch einigen mehr neben den Schokoladen seiner eigenen Marke. Die Pralinentheke bestückt Inhaber Maximilian Ertl komplett selbst. Rund 50 verschiedene Sorten fertigt er in seiner gleichnamigen Confiserie, das Sortiment variiert, nicht immer bietet er alle Sorten an. „Im Sommer ruht die Pralinenherstellung in Ertls

Confiserie, dafür läuft die Speiseeisproduktion auf Hochtouren“ sagt er.

Nachhaltigkeit ist ihm extrem wichtig – bei der Auswahl der Rohstoffe, in der Produktion und bei seinen Verpackungen. Dort arbeitet er mit Sebastian Echnner, Inhaber von Klotz Verpackungen, zusammen. „Wir haben uns für ein Papier aus bayerischer Herstellung mit sehr hohem Strohanteil entschieden. Wir möchten mit unserem Handeln einen extrem niedrigen Fußabdruck hinterlassen“, sagt der Konditormeister, für den schon früh feststand, dass er den elterlichen Betrieb übernehmen wird. Seit 2016 führt er die Confiserie Ertl in Steppach nahe Augsburg, und quasi mit der Übernahme hat er angefangen, Eis zu fertigen. „Auf der Meisterschule habe ich mich intensiv dem Thema Eiscreme gewidmet – es hat mich fasziniert“, erzählt er. Natürlich sei sein Ziel gewesen, das Sommerloch zu füllen“, gibt er unumwunden zu. Heute trägt sein Umsatz mit Eis rund 30 Prozent zum Gesamtumsatz bei. 18 verschiedene Sorten finden in Ertls Eistheke Platz, insgesamt hat er rund 35 unterschiedliche Sorten im Portfolio – Abwechslung ist garantiert. Von Mangosorbet und Erdbeereis über Schokolade und Haselnuss bis hin zu Honig-Mohn- und Walnuss-Eis ist alles dabei. „Wir fertigen unser Eis komplett aus den einzelnen Rohstoffen selbst – angefangen bei der Herstellung der Nusspaste.“ 1,90 Euro bezahlt der Kunde pro Kugel, für die besonderen Sorten wie Schokolade oder Pistazie verlangt Ertl 2,30 Euro pro Kugel.



Für ehrliche, hochwertige Produkte mit regionalen Rohstoffen hergestellt, ist Maximilian Ertl bekannt.



In Ertls Bittersüß gibt es neben Spezialitäten aus eigener Produktion zahlreiche Bean-to-Bar-Schokoladen verschiedener Hersteller.

„Die Eiscreme und unser Café ergänzen sich gut“, weiß der Firmenchef – sowohl im Stammhaus als auch in Ertls Bittersüß.

Für die Eisherstellung hat er einen eigenen Bereich im Unternehmen mit Maschinen von Carpigiani eingerichtet. Die Maschinen bezieht er von Pfersich aus Neu-Ulm, der die Werksvertretung innehat. „Mit dem familiengeführten

Nachhaltigkeit
ist extrem wichtig, von den
Rohstoffen
bis hin zur Verpackung

Betrieb Alfred Pfersich arbeiten wir seit jeher zusammen. Etwa ab April ist die Eiscremeherstellung mein Haupt-Arbeitsgebiet“, sagt der Konditormeister. Zu Spitzenzeiten produziert er nahezu 1 Tonne Eiscreme in der Woche. Oder, in Wannenausgedrückt, mehr als 150 Eiswannen à 5 Liter. Insgesamt beschäftigt er drei Gesellen und fünf Lehrlinge in seinem Betrieb. Bis Ende Oktober läuft die Eisherstellung.

Im Herbst bereichern Elisen-Lebkuchen und Stollen das Sortiment

Im Herbst widmet sich das Team wieder verstärkt der Pralinenherstellung und der Zubereitung saisonaler Spezialitäten wie beispielsweise Lebkuchen und Stollen. „Wir machen richtig gute Elisen-Lebkuchen. Das Rezept habe ich von meinem



Im Sommer läuft die Speiseeisproduktion auf Hochtouren. 35 Sorten sind im Portfolio.

Vater übernommen“, betont Ertl. Im vergangenen Jahr feierte der Familienbetrieb Café & Konditorei Ertl sein 75. Jubiläum. „Wir sind beides, Konditorei und Fachhandel“, sagt er. „In unserer Konditorei veredeln wir Rohstoffe.“ Dass bei dem Veredeln die Kreativität und die Rücksicht auf die heutigen Bedürfnisse nicht zu kurz kommen, zeigt ein Blick in seine Theke. Neben zahlreichen Klassikern wie der Schwarzwälder Kirsche und dem Frankfurter Kranz bietet er neue Kreationen wie vegane Donauwellen an. Seine Torten liefert Ertl zudem an Cafés in der Umgebung. „Ich möchte und muss mich abheben von den größeren Bäckereiketten. Der Preis ist bei uns hier in Schwaben ein riesiges Thema, doch die Verbraucher, die nur auf den Preis gucken, sind nicht meine Zielgruppe“, betont er.

In einer „Kundeninformation Preis-anpassung“ erklärt er seinen Kunden, warum er die Preise erhöhen musste. Maximilian Ertl möchte transparent sein, auch bei der Preisgestaltung. Die Transparenz beginnt bei der Offenlegung seiner Lieferanten. Wo möglich bezieht er regionale Lebensmittel in Bio-Qualität.

Der Fokus liegt auf Bio-Rohstoffen aus der Region

Das Brot für sein Café bekommt er von der Augsburger Bio-Bäckerei 32 Grad. „Seit der Wiedereröffnung nach dem Café-Umbau in Steppach gibt es das leckere Brot im Café zum Frühstück und im Laden zu kaufen“, sagt Ertl. Der Fleck-

viehhof Kraus beliefert ihn mit seiner „A2-Wohlfühlmilch, die auch von Menschen mit Lactose-Intoleranz meist gut vertragen wird“. Der Käse kommt von der Käserei Reibler, das Obst während der Sommermonate vom nahegelegenen Obsthof Zott. Viele der Produzenten kennt Ertl persönlich, er versucht, so regional einzukaufen wie nur möglich.

Die Kuvertüren für seine Schokoladenprodukte, Pralinen und Konditorei kommen von Original Beans. „Darüber sind wir besonders glücklich.“ Gut 3 Tonnen Kuvertüre verarbeitet der Unternehmer im Jahr. „Original Beans unterstützt Kakaobauern und -bäuerinnen, die ihre Kakaobäume in Agroforsten, das heißt im Verbund mit einer Vielzahl anderer Pflanzen, kultivieren. Ökosysteme entstehen so und werden geschützt. Für ihre biologischen Kakaobohnen werden die Erzeuger angemessen bezahlt. Ein weiteres Plus für uns: Original Beans-Schokoladen kommen gänzlich ohne Emulgatoren aus, und zudem schmecken sie unglaublich lecker“, erklärt Ertl seine Wahl. „Wir legen viel Wert darauf, dass unsere Kuvertüre aus einem Kakao hergestellt ist, bei dessen Anbau weder die Menschen noch die Natur ausgebeutet werden. Was gibt es Schöneres, als wenn man mit seiner Arbeit einen sozialen Impact schaffen kann.“

Gerade war er mit einer kleinen Gruppe mit Original Beans in Piura in Peru. Er wollte sehen, wo der Kakao wächst, wie die Menschen dort arbeiten. „Wir haben



Vor Ertls Bittersüß gibt es Sitzgelegenheiten. Viele Stammkunden kommen Vormittags auf einen Espresso mitsamt Praline vorbei – ein Angebot, das sie gerne annehmen.

als Unternehmen eine Verantwortung, auch für die nachfolgende Generation. Die Reise nach Peru zu den Kakaoanbaugebieten und der Wiege des Kakaos hat mich unheimlich geprägt. Ich betrachte den Rohstoff Kakao nun nochmal mit ganz anderen Augen – als ein Lebensmittel, dem man Wertschätzung entgegenbringen muss. Kakao wird im konventionellen Anbau und Handel verramscht, was dazu führt, dass unser Planet zerstört wird. Umso wichtiger ist es mir jetzt, mein Wissen weiterzutragen und die Menschen für einen verantwortungsbewussten und wertschätzenden Umgang mit dem tollen Lebensmittel Schokolade zu sensibilisieren. Das Schöne ist: Wir machen Menschen glücklich. Es ist ein super-ehrlicher Beruf den ich habe.“

cafe-ertl.de



Größtmögliche Individualität und das Spiel mit den Farben

Fesey bietet ein breites Portfolio an Confiserieprodukten, angeführt von Schokoladenfiguren in buntem Stanniol und Busserln in zahlreichen Sorten. Als Süßwarengroßhändler fertigt der Betrieb zudem nicht nur für Schausteller gebrannte Nüsse und Kerne, Lebkuchenherzen und noch vieles mehr.

Nach einer Umfrage von YouGov planten in diesem Jahr 38 Prozent der Deutschen, zu Ostern einen Schokohasen zu verschenken. Der eine oder andere kam aus dem bayerischen Ottobrunn, wo die Fesey Schokolade-Figuren W. Seybold GmbH & Co. KG Kegel-, Lach-, Ulk-, Brillant- und Schlappohrhasen, Hasen mit Korb und Sitzhasen fertigt. Letztere waren 2025 nicht so beliebt. Insbesondere die in buntem Stanniol eingewickelten Schokoladenfiguren sind Deko und Genuss zugleich. Die Herstellung ist aufwändig, angeboten werden sie vorwiegend über den Fachhandel. „Unsere Stärke ist das Aha-Erlebnis“, sagt Christine Seybold, die mit ihrem Mann Hugo die Geschäfte führt.

Viele Male wird jede Schokoladenfigur in die Hand genommen, bis sie die Manufaktur verlässt. Ohne Handarbeit wäre der Betrieb von Fesey undenkbar – in jeder Abteilung, in jeder Bearbeitungsstufe des Produkts. Das Gießen, Schminken und Einwickeln der Figuren, das schweißtreibende Brennen der Mandeln im Kupferkessel, das Beschriften der Lebkuchenherzen, das Fertigen der Busserl und noch vieles mehr erfordern Handarbeit. Knapp 50 Mitarbeiter sorgen für den reibungslosen Ablauf. „Wir wollen und können unsere

Mitarbeiter ganzjährig beschäftigen“, betont Christine Seybold.

Individualität und kleine Tranchen zählen zu den Stärken des Betriebs, sind für Fesey essentiell. „Viele unserer Kunden haben spezielle Vorstellungen und Ideen, um unverwechselbar zu sein“, sagt sie und meint damit vorwiegend die Fachhändler, die in den vergangenen Jahren zunehmend auf das im wahren Sinn des Wortes bunte Sortiment von Fesey aufmerksam geworden sind. „Wir haben ein tolles Miteinander mit unseren Kunden, stehen im persönlichen Kontakt.“ Möglich ist nahezu alles, auf Wunsch fertigt Fesey Weihnachtsmänner an Ostern. Produziert wird auftragsbezogen.

Sechs bis sieben Monate Vorlauf sind zu den saisonalen Spitzen notwendig, um die Bestellungen zuverlässig fertigen und ausliefern zu können. „Planung ist für uns essenziell, unser Team arbeitet in Handarbeit nach genauen Zeitplänen. Das Farbenspiel hat bei uns mittlerweile Vorrang“, sagt Prokuristin Helga Seybold. „Die Kunden können die Farben pro bestelltem Karton wählen.“

Von knalligen Neonfarben bis hin zu sanften Pastelltönen reicht die Palette

Die Farbenpracht zieht den Blick auf sich. In 23 Tönen schillern die Figuren, deren Gewicht zwischen 4 Gramm und 4 Kilogramm liegt. Das Angebot runden

geschminkte Hohlkörper wie Osterhasen oder mit Pralinen gefüllte Maikäfer ab. Bei der Schokolade kann der Kunde zwischen Weiß, Dunkel und Vollmilch wählen, kann sich für vegane oder Bio-Schokolade entscheiden. So wächst das Sortiment schnell auf mehrere hundert Artikel alleine bei den Figuren an.

Ebenso wichtig wie die Optik ist der Familie Seybold der Rohstoff Kakao. „Die Farben sind nur das Design. Die Schokolade muss gut schmecken, und die Bauern, die den Kakao pflanzen und ernten, müssen fair bezahlt werden.“ Einen Großteil der Schokoladen bezieht Fesey aus dem Cacao-Trace-Programm von Belcolade, der Schokoladenmarke von Puratos. Die Schokolade kommt in vielen Confiserieprodukten zum Einsatz. Ideengeber und treibende Kraft dahinter ist Maximilian Seybold, der Sohn der Geschäftsführer. Der Konditormeister hat den Geschäftszweig ausgebaut. Sehr beliebt sind seine Schokoladen-Gummibärchen – Frucht-saftbären von Schokolade umhüllt. Auch



Nach dem Einschlagen wird das Stanniol mit Nachreibepapier behutsam an die Schokoladenfigur angeschmiegt.



Christine Seybold (li.), die bei Fesey die Produktion verantwortet, zusammen mit ihrer Schwägerin und Prokuristin Helga Seybold.

Busserl, Florentiner und bestreute Bruchschokoladen fertigt er. Die gewickelten Busserl gibt es personalisiert und als Themen-Busserl. Unverpackt gibt es sie in der Theke. „Gerade entwickeln wir eine Stangenverpackung für unsere Busserl“, sagt Helga Seybold. „Die konventionellen Busserl haben wir derzeit in 18 Geschmacksrichtungen – von klassischem Haselnussnougat über Pistazien-, Macadamia-, Mandel-, Cashew- und salzigem Karamellnougat bis hin zum Marzipan-Busserl –, überzogen mit Zartbitter-, Vollmilch- oder Weißer Schokolade. Zudem fertigen wir eine Sorte vegane Nougatbusserl und ein Bio-Busserl mit Haselnussnougat.“

Mit den Schokoladenfiguren und Confiserieartikeln richtet sich Fesey eher an Fachhändler, aber nicht minder wichtig ist das große Portfolio für die Schausteller. „Da kommen wir her“, betont Christine Seybold. Das umfassende Angebot an gebrannten Spezialitäten reicht von klassischen gebrannten Mandeln, Erd-,

Hasel-, Wal- und Macadamianüssen über Pistazien-, Pinien-, Pecan-, Para-, Cashew-, Sonnen- und Kürbiskernen bis hin zu Kokoschips und Edamamebohnen. Dazu fertigt Fesey 24 verschiedene Sorten handgebrannte Aroma-Mandeln in Sorten wie Himbeer-Balsamico, Orange Ingwer und Honig-Sesam. Die Klassiker gibt es im 10-kg-Eimer, „aber wenn der Kunde nur 5 Kilogramm benötigt, bekommt er auch das von uns“.

Lebkuchenherzen in vielen Größen, individuell beschriftet

Generell habe sich das Geschäft jedoch gewandelt. „Früher war es selbstverständlich, dass man den Daheimgebliebenen ein Lebkuchenherz vom Volksfestbesuch mitbringt, da kam eine ganze Menge zusammen. Das ist heute nicht mehr so“, weiß Christine Seybold. Den Volksfest-Klassiker Lebkuchenherzen bietet Fesey von 20 Gramm bis 2 Kilogramm ganzjährig an. Auf Wunsch individuell beschriftet ab einem Stück. „Es gibt unzählige

Anlässe. Aktuell haben wir für ein Sportevent Riesenherzen beschriftet. Auch Bestellungen für Hochzeiten oder Firmenfeiern gehen bei uns ein“, sagt die Geschäftsführerin, während ein Mitarbeiter neben ihr gerade mit großem Spritzbeutel ein Riesenherz für einen Jubilar verziert. Ebenso ist es bei den Figuren. Ganzjährig werden bei Fesey Herzen, Handtaschen, Fledermäuse, Tiger, Fische, Löwen und Bären in buntem Stanniol eingewickelt oder geschminkt. „Wir haben uns ein Ganzjahressortiment aufgebaut“, so Christine Seybold. „Wir wollen und können unsere Mitarbeiter festangestellt beschäftigen.“

Fesey bietet eine Vielzahl an Formen, doch immer wieder haben Kunden individuelle Ideen. „Hier arbeiten wir mit dem Formenhersteller Brunner als Partner zusammen“, erklärt sie. Brunner fertigt die gewünschte Form, und Fesey gießt darin eine Muster-Schokoladenfigur, und wickelt sie ein. „Schnell zeigt sich, ob das Ergebnis den Vorstellungen entspricht – nicht jede Figur eignet sich zum Einwickeln.“ Nahezu jede Figur habe zudem eine Sollbruchstelle. Beim Schlappohrhasen ist es das eine Ohr, das man sehr behutsam einwickeln muss. Für das Umhüllen liegen große Bögen buntes Stanniol im Regal. In diese werden die Figuren eingeschlagen, mit Nachreibepapier wird die Folie eng an die jeweilige Figur geschmiegt, sodass jedes Detail sichtbar ist. Hier ist das Feingefühl der Mitarbeiterinnen gefragt, die in behutsamer Handarbeit aus jeder Schokoladenfigur ein Unikat machen. ♦

fesey.de



Für Feinkost Käfer sind die farbenfrohen Schokoladenfiguren von Fesey Verkaufsschlager und stimmungsvolle Osterdekoration.



GEORGIA RAMON

Volle Kraft voraus

Es war ruhig geworden um Georgia Ramon. Doch nun produziert das junge Team am neuen Standort wieder täglich mit Leidenschaft und Know-how die außergewöhnlichen Bean-to-Bar-Schokoladen.

Ruhig und konzentriert steht sie in „ihrer“ Produktion, alles ist perfekt aufgeräumt, die Schokoladenmasse im Melangeur verströmt den typischen Wohlgeruch hochwertiger Schokolade. Die Konditorin Ines Reiher blickt auf viele Jahre Erfahrung zurück, unter anderem in der Confiserie Coppeneur et Compagnon. Sie kennt den Werkstoff Schokolade, mit dem sie Pralinen gefertigt hat. Nun produziert sie Bean-to-Bar-Schokoladen für Georgia Ramon.

„Von der Bohne bis zur Tafel machen wir hier alles selbst, das ist ein schönes Gefühl“, sagt sie mit glänzendem Augen. „Es ist für mich jeden Tag aufs Neue faszinierend, wie aus der unscheinbaren kleinen Kakaobohne eine glänzende aromatische Schokolade wird. Als ich im Februar bei Georgia Ramon angefangen habe, war es für mich wie ein Sprung ins kalte Wasser, alles war neu. Ich habe mich voll auf das Experiment Bean-to-Bar eingelassen und dies noch keinen Tag bereut.“ Erst mit dieser Arbeit sei ihr bewusst geworden, wie einzigartig der Rohstoff Kakao ist. Bislang habe sie in ihrem Berufsleben einfach verschiedene Zutaten vermischt, ohne sich Gedanken zu machen, wie genau diese hergestellt

werden. Mittlerweile erkennt sie, wann die glänzende Masse im Melangeur perfekt ist oder wann sie der Schokolade noch ein bisschen Zeit geben muss. „Ich musste lernen, die Schokolade zu beobachten, in meinen früheren Jobs war das nicht notwendig. Jetzt sehe ich ihre Viskosität, den Glanz. Auch beim Temperieren verhält sich jede Bohnensorte bzw. die daraus hergestellte Schokolade anders.“

„Für uns alle hier ist das ein komplett neuer Abschnitt“, gibt Geschäftsführer Ralf Butzmann unumwunden zu. Vieles habe er seit dem Einstieg in die Schokoladenmanufaktur gelernt. Er ist es gewohnt, eine Firma zu leiten, das merkt man ihm an. Seine Frau Constanze, Inhaberin von Georgia Ramon, hat nicht nur ihr geballtes Wissen über Hygiene am Arbeitsplatz in den Betriebsalltag eingebracht. Beide zusammen lenken die Geschicke des kleinen Betriebs. Jelena Stanko arbeitete anfangs vorwiegend in der Produktion, mittlerweile findet man sie auch im Büro. Sie ist einfach überall im Betrieb, wo Frau gebraucht wird. Auch in das Rosten der Kakaobohnen hat sie sich eingearbeitet.

Genauere Rezepturen sind essentiell, aber wichtig ist auch das Gespür

Natürlich gibt es genaue Rezepturen und Zeitvorgaben für die Fertigung jeder Schokoladensorte von Georgia Ramon. Und an diese hält sich das Team. „Aber dennoch müssen wir mitdenken. Ein Naturprodukt wie die Kakaobohne lässt sich nicht in eine Schablone pressen. Man hört beim Arbeiten hier auch viel auf sein eigenes Gefühl“, so Ines Reiher. Quasi die DNA der kleinen Manufaktur sei es, nur hochwertige Rohstoffe zu ver-



Ines Reiher (re.) und ihre Kollegin Jelena Stanko arbeiten Hand in Hand.

arbeiten. Den Unterschied schmecke man, sei er auch noch so marginal. „Es macht einen riesigen Unterschied, ob man ganze Kardamomkörner mit in den Melangeur gibt oder einfach Kardamompulver hinzufügt“, sagt Ralf Butzmann. „Wir dürfen und wollen keine Abstriche bei der Qualität und Zusammensetzung der Rezepturen machen. Die Marke Georgia Ramon steht für hochwertige, einzigartige Tafelschokoladen.“

Einzigartig ist beispielsweise die meistverkaufte Sorte Carolina Reaper 70%, eine dunkle Schokolade mit deutlicher Schärfe. „Sie herzustellen ist für mich eine kleine Tortur“, gibt die Konditorin unumwunden zu. Sie arbeitet mit einer Gasmaske, während die Masse im Melangeur ist. Die Schärfe führe zu einem Hustenreiz. Demgegenüber stehen Schokoladen wie die Bio Guatemala 70%. „Die Bohnen, ihre Optik, ihren Geruch fand ich anfangs nicht besonders spannend. Doch als die Masse im Melangeur war und anfang zu duften, wusste ich, dass diese Schokolade etwas ganz Besonderes wird“, erinnert sie sich. Diese beiden Sorten stehen beispielhaft für das, was Georgia Ramon ausmacht: Einzigartige Schokoladen, die eine große Fangemeinde begeistern.

Man könnte hier noch viel mehr erzählen, beispielsweise, dass mit Frank Van den Brecht und seiner Firma RöstAroma eine handwerklich arbeitende Kaffeerös-

tere im gleichen Gebäude produziert und dass man diesen Kaffee in den Schokoladen von Georgia Ramon wiederfindet. Oder dass die Familie Butzmann 15.000 Euro Spenden gesammelt und diese persönlich nach Bali zur Koperasi Kerta Semaya Samaniya, bei der sie Kakaobohnen einkauft, gebracht hat. Denn auch das gehört zur Philosophie von Georgia Ramon: die faire, gerechte Bezahlung der Kakaobauern und die gegenseitige Wertschätzung. „Wer mal am Ursprung des Kakao war, den lässt das nicht mehr los. So ging es auch Phillip und seiner Lebensgefährtin Laureen nachdem sie in Bali bei den Kakaobauern waren. Von unserer Spende wurden Trockenhäuser und eine Pumpenanlage gebaut. Zudem wurden davon mehrere Hundert Kakaobäume gepflanzt, und es wurde in die Ausbildung der Bauern investiert.“

Vor zehn Jahren begann die Geschichte von Georgia Ramon, sie ist bekannt:

Georg und Ramona Bernardini gründen eine Bean-to-Bar-Manufaktur. Nach gut fünf Jahren übergeben sie ihre Firma an einen jungen Chocolatier, der sie mit Leidenschaft weiterführt und ausbaut. Zugleich errichtet dieser ein neues Produktionsgebäude in seiner Heimatstadt Soest. Die Räume konnte Phillip Butzmann aufgrund eines Unfalls leider nicht mehr beziehen, doch die Marke Georgia Ramon lebt weiter – mithilfe seiner Eltern, einer engagierten, professionell arbeitenden Konditorin, einer Assistentin, die überall mit anfasst und einem funktionierenden Netzwerk.

Es ist eine Geschichte über die außergewöhnlichen Bean-to-Bar-Schokoladen von Georgia Ramon. Außergewöhnlich aufgrund der perfekten handwerklichen Verarbeitung, des tollen Geschmacks und der Kreativität – von den Verpackungen ganz zu schweigen. „Phillip hat 2020 das Drehbuch geschrieben, und wir

arbeiten jetzt praktisch unter seiner Regie“, sagt Ralf Butzmann. Er erwähnt nicht, dass die Geschichte noch lange nicht zu Ende ist. Mit ihrem jungen Team haben sie noch viele Ideen. „Natürlich spüre ich die Verantwortung, die ich trage“, sagt Ines Reiher. „Die Produktion ist mein Verantwortungsbereich. Mir ist es sehr wichtig, dass nur perfekte Schokoladen die Manufaktur verlassen.“

◆ georgia-ramon.com

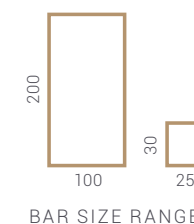


Anzeige

Schokoladen Verpackungsmaschinen

BTB25 | 25 bars/min

VERPACKUNGSLÖSUNGEN FÜR SCHOKOLADE



Constanze und Ralf Butzmann leiten Georgia Ramon. Dazu gehört auch die Präsenz auf Märkten.



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

Sie leben tagtäglich ihre Begeisterung für Premium: Saeed Al Tayeb und Saeda Abualhawa.

Frucht des Orients vollendet veredelt

Die Schokoladen-Dattel-Manufaktur odilia süßt ihre Pralinen, Trüffel, Tafelschokoladen rein mit Datteln und überzeugt mit ihrer Qualität auch den Fachhandel.

Als Saeda Abualhawa und Saeed Al Tayeb im Oktober 2017 die Nürnberger Dattel-Schokoladen-Manufaktur Odilia GbR gründeten, hatten sie eine große Vision. Sie wollten Konfekt, Pralinen und Trüffel herstellen, die ihre Süße ausschließlich aus der Dattel erhalten und die zugleich den höchsten Qualitätsanforderungen an Premiumartikel für den Fachhandel gerecht werden. Das ist ihnen bestens gelungen, wie dies etwa die neuen Tafelschokoladen eindrucksvoll unterstreichen. Auf der Biofach 2025 in Nürnberg präsentierte das Paar mit den drei Varianten Premium Pistazie Orange in weißer Schokolade, Mandel Crunch mit 55 % Kakao und einer Premium Johannisbrot-Schokolade drei Tafel-Kreationen, die Tradition und feinen Geschmack vereinen und sich so perfekt in das Gesamt-sortiment von odilia einfügen.

Wie bei allen Produkten von odilia sind auch die Tafeln bio-zertifiziert und vegan sowie gluten- und laktosefrei – und sie sind einzig mit Dattelpulver gesüßt. Saeda, die in ihrer Heimat Jordanien Ernährungswissenschaften studiert hat, spricht von der „gesunden Süße aus der Natur“ und verweist auf grundlegende Studien: „Im Gegensatz zum raffinierten

Zucker enthält die Dattel wichtige Nährstoffe wie Kalium, Magnesium, Eisen und Antioxidantien, die zu einer guten Energiebalance beitragen und den Blutzuckerspiegel moderat beeinflussen. Zudem unterstützen die Ballaststoffe die Verdauung und fördern eine längere Sättigung.“

Das „Brot der Wüste“ den Genießern in der Region näherbringen

Doch nicht nur der ernährungsphysiologische Aspekt spricht für das feine Konfekt, die Pralinen und Trüffel der Manufaktur, sondern auch das außergewöhnliche Geschmackserlebnis. Ein fein abgestimmter Blend aus verschiedenen Dattelsorten bildet die Basis, um die einzigartige Komposition mit reichhaltiger Schokolade und den sorgfältig ausgewählten Zutaten zu erreichen. „Wie bei Kakao gibt es bei der Dattel eine große Vielfalt an Varietäten, rund 100 verschiedene Sorten“, erzählt die

Firmengründerin. Die Früchte des Orients unterscheiden sich in Größe, Farbe, Konsistenz und auch in der Süße – je nach Herkunft, ob aus Marokko und weiteren Ländern Nordafrikas, ob aus Saudi-Arabien oder Jordanien und Syrien, den Heimatländern von Saeda und Saeed.

Wie gut die feinen Köstlichkeiten von odilia bei den Kunden ankommen, zeigt die erfolgreiche Entwicklung des eigenen Ladens, den die beiden 2019 direkt am Hauptmarkt in Nürnberg eröffnet haben. Hier erfahren die Besucher von dem freundlichen und kompetenten Personal vieles über das „Brot der Wüste“ und können die Charakteristik der jeweiligen Sorte probieren – sei es Kholas mit ihrer goldenen Harmonie, die zarte Kraft von Khudri oder der leichte Karamell von Sukkari, sei es die fruchtig-leichte Monefi, der Honigtropfen von Sagie oder die elegant-dunkle Ajwa. Diese Dattelsorten bietet odilia ganz neu in einer eigenen Kollektion pur und unverarbeitet an. Und natürlich darf Medjool nicht fehlen, die Königin der Datteln, die sich durch ihre Größe, Weichheit und ihren besonders süßen Geschmack auszeichnet. Aus all den unterschiedlichen Fruchtnoten zaubert Saeda seit nun sieben Jahren



Die Präsentboxen sind als Give-aways vor allem bei den Firmenkunden begehrt.



MANUFAKTUR

geschmacklich herausragende Kreationen. Unermüdlich entwickelt sie neue Rezepturen. Das Sortiment ist inzwischen sehr umfangreich geworden – von den gefüllten Bio-Datteln mit Kakaomantel über das cremige Bio-Dattel-Schokokonfekt, den edlen Pralinen und Premium Schoko-Trüffeln bis hin zu den zart umhüllten Bio-Schoko-Früchten und der Bio-Dattelschokolade. Ergänzt wird das Angebot mit dem Poweraufstrich aus den Früchten der Dattelpalmen in den Sorten Schoko, Haselnuss-Schoko und Haselnuss sowie mit der Dattelsüße für Zuhause als Pulver oder Sirup und einem neuen Bio-Premium-Dattel-Balsamessig.

Kulinarisch keine Wünsche offen lässt das Bio-Dattel-Schokokonfekt mit den Sorten Kokos, Sesam, Pistazie, Haselnuss und Kakao. Die Bio-Dattel-Pralinen sind aus Sukkari-Datteln hergestellt, reich an Nüssen und Früchten und mit Schokolade nach eigener Rezeptur überzogen. Es gibt sie in den Sorten Walnuss + Kokos, Pistazie + Zitronen-/Orangenschale, Mandeln + Sesam sowie Haselnuss + Kakaonibs. Die Premium Schoko-Trüffel sind nach einem exklusiven Rezept handgefertigt; die Varianten Erdbeere, Kokos oder Orange versprechen höchsten Genuss für die Sinne – ganz ohne Reue.

Für das Saisongeschäft wollten Saeda und Saeed – wie es sich für Nürnberg gehört – Lebkuchen ins Sortiment nehmen. Als sich kein geeigneter Lohnproduzent dafür fand, entschieden sie, das Traditionsgebäck selbst zu backen. Mit riesigem Erfolg: Die Bio-Elisen-Lebkuchen, mit Früchten und Gewürzen aus dem Orient in der eigenen Manufaktur handgemacht, überzeugten so sehr, dass die

Produktion während der Saison von einem Tag pro Woche auf drei Tage ausgedehnt werden musste. Für den Fachhandel stellen sie eine echte Bereicherung im Herbst- und Wintergeschäft dar. Für die vorweihnachtliche Zeit eignet sich als Eye-Catcher auch der nachhaltige Adventskalender, der zum einen puren Dattelgenuss mit hochwertiger Schokolade verspricht und andererseits einen umweltfreundlichen Zweitnutzen bietet. Denn das faserbasierte Innen-Tray kann im Frühjahr als kompostierbares Samenbeet verwendet werden – inklusive der Blumensamen, die im Kalender mit enthalten sind.

„Wenn die Menschen unsere Produkte probieren, dann sind sie begeistert“

Nach und nach hat sich odilia weit über die Stadt Nürnberg hinaus einen Namen gemacht. Inzwischen sind die feinen Artikel in zahlreichen Bioläden in der Region

zu finden. Doch Saeed und Saeda sehen auch im gehobenen Lebensmitteleinzelhandel, im Feinkostbereich und im Fachhandel große Chancen für ihre exquisiten Premiumprodukte. „Immer wenn die Menschen unsere Produkte probieren können, sind sie begeistert“, erzählt Saeed.

Aufgrund der stetig wachsenden Nachfrage bezog die Firma 2020 größere Räumlichkeiten in Fürth, wo inzwischen elf feste Arbeitskräfte beschäftigt sind – mit zusätzlicher personeller Verstärkung in der Saison. Längst haben Saeda und Saeed mit ihren drei Kindern in Deutschland eine neue Heimat gefunden und sich mit odilia aus dem Asyl heraus eine eigene erfolgreiche Existenz aufgebaut. Sie nennen ihre Firma ihr „viertes Kind“, das sie mit viel Liebe und Herzblut hegen und pflegen.

„Mit viel Leidenschaft und harter Arbeit entwickeln wir Tag für Tag neue Kreationen – alles für deine Gesundheit, dein Wohlbefinden und deine Freude“, verkünden die beiden Unternehmer, die sich auch sozial stark engagieren. „Wir wollen dem Land, das uns aufgenommen hat, mit Dankbarkeit etwas zurückgeben“, sagen sie. Übrigens: Der Name „Odilia“ bedeutet so viel wie „das Land, das mir am Herzen liegt“. Und dem Ehepaar liegt auch das Wohl ihrer Kunden am Herzen, denen sie besondere Geschmackserlebnisse vermitteln wollen. ♦

odilia.de

Anzeige



Ladeneinrichtung zu verkaufen!

Wegen Geschäftsaufgabe zum 31.12.2025 komplette Ladeneinrichtung für ein Schokoladen-/Pralinengeschäft zu verkaufen. Verkaufsfläche zurzeit ca. 65 qm. Die Einrichtung eignet sich auch für größere Verkaufsflächen, kann aber auch verkleinert werden.

Wolfgang Volkmer
WV-Waren-Vertriebs GmbH, 41379 Brüggen
Tel.: 0172 9132787 oder WV.brueggen@t-online.de



Leidenschaft für Schokolade

Seit 60 Jahren entwickelt und produziert Selmi Chocolate Machinery im italienischen Pollenzo. Die modular aufgebauten Maschinen für die Schokoladenverarbeitung lassen sich unkompliziert erweitern, die Röstmaschinen eignen sich für Nüsse, Kakaobohnen und Kaffee.

Handwerklich arbeitende Betriebe sind die Zielgruppe von Selmi Chocolate Machinery in Pollenzo im Piemont. „Wir sind kein Hersteller für die Industrie“, sagt Martina Selmi, Export Sales Manager bei dem Familienunternehmen. „Wir bieten modulare Systeme an, sodass die anfangs vielleicht kleineren Maschinen mit den Betrieben unserer Kunden wachsen. Unser Bestreben ist es, den Kunden viele Optionen anzubieten.“

Das Portfolio von Selmi reicht von Maschinen zum Schmelzen, Temperieren und Gießen von Schokolade, die mit Überzieh-

maschinen und Zubehör kombiniert werden können, bis hin zu Micron-Kugelmöhlen. Die One Shot Tuttuno ist eine Dosiermaschine zur Herstellung von Pralinen und Riegeln in einem Arbeitsgang. Interessant ist auch der Chocofom-Extruder zur Herstellung von Marzipan- oder Proteinriegeln, die nach Belieben gefüllt werden können. Kühltunnel und Zubehör für die Modellierung und Herstellung von massiven Schokoladenprodukten, Hohlkörpern und Füllungen sowie eine Linie für die Herstellung von Bean-to-Bar-Schokolade komplettieren das Angebot.

CdC-Sommertour 2025 führt auch zu Selmi nach Pollenzo

Die Selmi-Röstmaschinen mit unterschiedlichen Kapazitäten eignen sich gleichermaßen für die Bean-to-Bar-Herstellung, das Rösten von Kaffee, verschiedenen Nüssen, Kernen und Samen. Cluster-Maschinen hat Selmi auch im Programm. „Unser Portfolio umfasst rund 60 verschiedene Maschinen“, so Martina Selmi. Detaillierte Einblicke sowie Möglichkeiten, Fragen zu stellen und Produkte zu verkosten bot Selmi auf der diesjährigen Sommertour des CdC.

An verschiedenen Stationen demonstrieren die Selmi-Chocolatiers die Vielfalt der Schokoladenherstellung und -verarbeitung. Zu sehen sind traditionelle Maschinen mit neuen Features, Comfit-Dragerkessel, die Tuttuno Ice, Chocopaint, eine Flowpack-Verpackungsmaschine, die neu entwickelte Double-Twist sowie eine Maschine zum Versiegeln von Nüssen und Dragees in kleinen Beuteln, die noch gar keinen Namen hat, so neu ist sie. „Unsere Flowpack haben wir speziell für Schokoladenprodukte entwickelt, da sie eine integrierte Kühlung hat“, erklärt Produktentwickler Alberto Selmi. Aus Haltbarkeits- und Qualitätsgründen ist es von Vorteil, frisch hergestellte Produkte zeitnah luftdicht zu verpacken.



Mark Perlino zeigt am Extruder XDouble, wie sich Protein-, Dattel- und Marzipanriegel herstellen lassen (li. Mitte, unten). Die neue Double Twist wickelt Dragees und Schokoladenhappen in gewachstes Papier – es sieht aus wie handgewickelt (li. Mitte oben). Luciano Veretto (oben li.) demonstriert an der Tuttuno Ice die Eiskonfekttherstellung, und Marco Bosia (oben re.) führt den Grinder zum Herstellen von Pasten, den Grain zum Zerkleinern von gerösteten Nüssen und die Kugelmühle Micron vor.

Sechs Schokoladenprofis arbeiten im Schulungszentrum

Ein Schwerpunkt von Selmi ist der modulare Aufbau der Maschinen. Nur wenig ist vorgegeben, die Anforderungen der Kunden sind oberste Prämisse. Die Breite der Transportbänder kann ebenso wie die Länge des Kühltunnels an die Bedürfnisse des Chocolatiers angepasst werden. Die neue Double-Twist-Maschine kann runde, ovale und quadratische Schokoladen bis zu einer Kantenlänge von maximal 40 Millimetern einwickeln. Zum Umhüllen dient ein Papier mit Wachsschicht, das maximal 15 Zentimeter breit sein darf. Der Aufdruck auf dem Papier kann nach Kundenwunsch individualisiert werden. „Unsere Intention bei der Entwicklung unserer Double-Twist war, dass der Wickler der Bonbons handwerklich aussieht“, erklärte Alberto Selmi. Die Drehung und Stärke der Twists können an die Beschaffenheit des jeweiligen Produkts angepasst werden, denn natürlich dürfen weder Produkt noch Papier beim Einwickeln beschädigt werden.

Ebenfalls interessant für Handwerksbetriebe ist die Tuttuno Ice. Mit ihr lassen sich Sommer- und Winterprodukte herstellen: im Winter klassische Pralinen, im Sommer zusätzlich Eiskonfekt und kleine Cornetti. Etwa 100 Pralinen kann

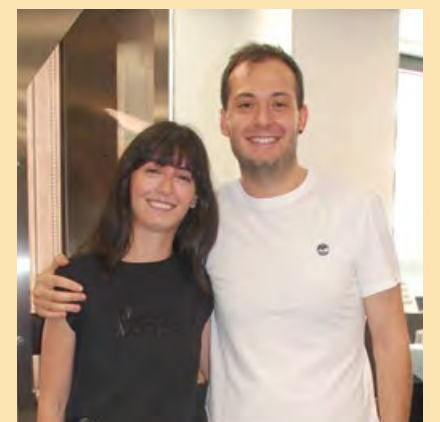
sie pro Minute fertigen. Außergewöhnlich in Geschmack und Optik sind dünne Tafeln, gefüllt mit Eiscreme, die sich ebenfalls mit der Tuttuno Ice herstellen lassen.

Selmi sieht sich auch als Dienstleister. Zum optimalen Bedienen der Maschinen bietet das Unternehmen für die Kunden nach dem Kauf einer Maschine ein kostenloses Training an. Nicht nur dafür beschäftigt Selmi in seinem Trainingszentrum sechs „Chocolate Chefs“. „Unsere Schule ist das Herz unseres Unternehmens“, betonte Martina Selmi. „Hier finden sämtliche R&D-Aktivitäten statt.“ Jede neue Maschine wird dort getestet, bevor sie auf den Markt kommt.

Standard-Produkte, beispielsweise die Temperiermaschinen, hat Selmi auf Lager. Die Lieferzeit größerer Maschinen liegt bei maximal acht Wochen. Zum Einrichten der Maschinen hilft in Deutschland und Österreich die Selmi Partner GmbH in Neu-Ulm. SchokoWerker Volker Müller unterstützt und berät. Auch bei Erweiterungen der Produktion steht er beratend zur Seite. Martina Selmi sagt: „Wir stehen für hochwertige Maschinen mit langer Lebensdauer. Das ist unser Markenzeichen und wichtig, denn unsere Maschinen können mit den Betrieben unserer Kunden wachsen. ♦

Selmi S.r.l.

Renato Selmi, Gründer und Präsident des Unternehmens, begann 1965 mit der Herstellung von Maschinen für die Haselnuss-Verarbeitung. Später spezialisierte er sich auf die Entwicklung von Maschinen und Anlagen für die Verarbeitung von Schokolade. CEO Paolo Selmi trat 1987 in das Unternehmen ein. Seitdem hat sich die Firma zu einem bedeutenden Anbieter für die Herstellung von Maschinen zur Verarbeitung von handwerklich hergestellter Schokolade, Kaffee und Nüssen sowie die Bean-to-Bar-Fertigung entwickelt. Mit Blick in die Zukunft arbeiten die Kinder von Paolo Selmi, Martina und Alberto, an der Seite ihres Vaters. Im Jahr 2000 hat das Unternehmen seinen neuen Hauptsitz, der sich über 22.000 Quadratmeter erstreckt, bezogen. 90 Prozent der Maschinen exportiert Selmi weltweit, 60 Prozent gehen ins europäische Ausland. 10 Prozent des Umsatzes erwirtschaftet Selmi im Heimatland Italien. Mit der Selmi Partner GmbH befindet sich eine Dependence in Neu-Ulm mit Selmi-Showroom, der Selmi Cacao Werkstatt. Sie hat sich der Beratung und Betreuung von Kunden in Deutschland und Österreich verschrieben. Mit dafür verantwortlich ist SchokoWerker Volker Müller. Mit profundem Fachwissen unterstützt er die Kunden bei der Inbetriebnahme ihrer Maschinen und bei sämtlichen Fragen die Kakao- und Schokoladenverarbeitung betreffend. www.selmi-partner.de



Die Geschwister Martina und Alberto Selmi, die dritte Generation des Familienunternehmens.

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: Titel: D&F Sweets GmbH; Seite 23: (Germon Chocolate Award): © Bundesakademie Weinheim/Ingo Hilger; (Chocolate ScoreCard): Fuzz Kitto, Be Slavery Free ♦ **Gestaltung & Realisation:** trumit GmbH, Putzbrunner Straße 38, 85521 Ottobrunn, Telefon +49 (0) 89 / 60 80 01 - 5 88 ♦ **Druck:** Aumüller Druck GmbH & Co. KG, Oliver Kammann, 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.

LCM SCHOKOLADENMASCHINEN

25. Geburtstag unter neuer Leitung

Die LCM Schokoladenmaschinen GmbH hat den Generationswechsel vollzogen und feiert mit neuem Inhaber ihr 25jähriges Betriebsjubiläum. Markus Wiedenmann trat zum Jahresende 2024 die Nachfolge von Markus und Jürgen Leute an.

Bereits vor 5 ½ Jahren hat Markus Wiedenmann als Betriebsleiter und später als Geschäftsführer eine Führungsrolle bei der Firma LCM, die im Jahr 2000 durch Markus Leute und Jürgen Leute gegründet wurde, übernommen. Während dieser Zeit sammelte er umfassende Erfahrungen in der mit viel Leidenschaft und Innovationsgeist geführten Firma. Markus Leute erinnert sich an die Anfänge: „Nach einer kurzen Vorbereitungsphase konnten wir gleich mit mehreren Aufträgen für Temperier- und Überzugsmaschinen starten. Zu den ersten LCM-Modellen gehörten eine Überzugsmaschine mit kontinuierlicher Umlauf-temperierung vom Typ LCM 240 ATC und ein dazu passender Kühltunnel. Vom Start weg hat sie sich zu einem unserer Topseller entwickelt.“ Über die Jahre wurde sie immer flexibler in der Anwendung. „Heute gibt es diverses Zubehör wie beheizte Rütteltische, unterschiedliche Überzugs- und Ablaufbänder, Auf-

lösetanks zur automatischen Befüllung und Kühltunnel in verschiedenen Längen und Ausführungen dazu“, fasst er die Entwicklungen der letzten 25 Jahre zusammen. „Ergänzend wurden größere Überzugsmaschinen ins Programm aufgenommen und ein umfassendes Angebot an Temperiermaschinen entwickelt.“ Heute bietet LCM Überzugs- und Temperiermaschinen mit Tankgrößen von 25 bis 150 Kilogramm mit einer Temperierleistung von bis zu 450 Kilogramm pro Stunde und Bandbreiten von 180 bis 1.000 Millimetern an.

Zielgruppe: Unternehmen, denen es um die hochwertige Verarbeitung von Schokoladen geht

LCM verwendet Materialien fast ausschließlich aus deutscher Herstellung oder Lieferanten und beschäftigt 18 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ergänzend arbeitet die Firma „Hand in Hand“ mit Partnerunternehmen vor Ort. Zielgruppe

der Firma LCM sind alle Unternehmen, denen es um die hochwertige Verarbeitung von Schokolade geht. „Wir sind stolz, dass neben kleineren Confiseries und Schokoladenmanufakturen auch Mittelständler und große, namhafte Unternehmen LCM-Maschinen einsetzen und deren Qualität schätzen“, führt der neue LCM-Inhaber Markus Wiedenmann aus. „Ich stehe ebenso wie die beiden Gründer dafür, nicht nur Maschinen zu liefern, sondern ein verlässlicher Partner für unsere Kunden zu sein. Mir ist bewusst, dass die Produkte jedes Kunden einzigartig sind, daher ist die Maschineneinweisung beim Kunden vor Ort mit seinen individuellen Produkten obligatorisch.“ Die ehemaligen Inhaber bleiben mit im Unternehmen: Jürgen Leute gehört wie bisher zum Werkstatt-Team und Markus Leute widmet sich dem Verkauf von LCM-Maschinen und steht beratend dem neuen Eigentümer zur Seite. lcm.de



Die heutige, moderne Produktion von Müslriegeln (links).

Die Firmenchefs gestern und heute: (v. li.) Jürgen Leute, Markus Wiedenmann, der neue Eigentümer, und Markus Leute.



Die ersten LCM-Maschinen, Nummer 3 bis 5.



Termine

EUROBEAN FESTIVAL

1. bis 3. August 2025

Industriemuseum Chemnitz

Bean-to-Bar-Schokoladefestival in der Kulturhauptstadt Europas mit Ausstellern aus der ganzen Welt. eurobean.de

SCHOKOLADENDINNER & WORKSHOP

12. bis 13. Oktober 2025, Westerstede

In Kooperation mit dem Schokoladenhotel Voss und Original Beans lädt der CdC zu einem genussvollen Event der Extraklasse ein. service@clubderconfiserien.de

TAG DER SCHOKOLADE

14. Oktober 2025

Mit Postkarten zum Thema #wertvoll und einem Gewinnspiel mit wertvollen Preisen läutet der CdC die Schokoladensaison ein. www.clubderconfiserien.de

25. INTERNATIONALER SÜSSWAREN-KONGRESS

19. bis 21. Nov. 2025, Berlin

Internationaler Süßwaren-Kongress mit festlicher SÜSSER-STERN-Verleihung in eigener Award-Show und Auszeichnung „Confiserie Mitarbeiterin des Jahres“. www.sg-network.org/suesserstern

ISM

1. bis 4. Februar 2026, Köln

Weltgrößte Süßwarenmesse mit CdC-Gemeinschaftsstand in Halle 10.1. service@clubderconfiserien.de

CONFISERIE EICHER

Schweizer Schokoladenmagie

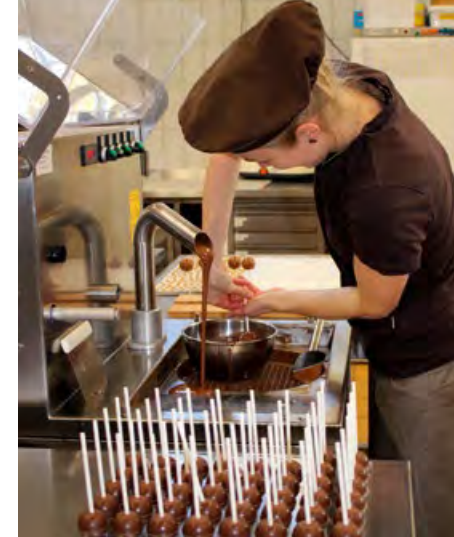
Susanne Eicher liebt das Arbeiten mit Kuvertüre, am liebsten macht sie alles per Hand. Doch für einen rationelleren Workflow greift die Perfektionistin gerne auf ihre Überzugsmaschinen von LCM zurück.



Die Passion fürs Schokoladenhandwerk liegt ihr im Blut. Anders ist es kaum zu erklären, mit welcher Hingabe, Leidenschaft und Perfektion die Konditorin und Confiseurin Susanne Eicher ihre Produkte fertigt. Wesentlichen Anteil an ihrer Berufswahl hatten wohl die Leckereien, die ihr Großvater zu Hause gefertigt hat. „Nach wie vor ist es das Genießen, das Probieren, das mich erfüllt. Wahrscheinlich macht jeder am liebsten die Produkte, die er gerne selber mag“, sagt die Schweizer Chocolatière. Sowohl ihr Urgroßvater als auch ihr Großvater waren dem Confiserie-Handwerk und der Schokolade verfallen, doch als Susanne Eicher ihre Liebe zur Schokolade entdeckt hat, standen die beiden schon nicht mehr im Berufsleben.

An verschiedenen Orten in der Schweiz hat Eicher gearbeitet, bevor sie sich in der Zentralschweiz in Sarnen, niedergelassen hat. Sechs Jahre ist das her. Ausschlaggebend für den Schritt in die Selbstständigkeit war ihr Wunsch, alles selber zu machen. „Für mich heißt das, aus bester Kuvertüre und anderen hochwertigen Rohstoffen perfekte Produkte zu fertigen“, sagt sie. „Es

war immer mein Traum, meine eigenen Produkte in einem schönen, schlichten Laden anzubieten. Der Fokus liegt auf den Produkten, darum geht es.“ Rund 1,5 Tonnen Kuvertüre vom Schweizer Hersteller Felchlin verarbeitet sie aktuell pro Jahr in ihrer 120 Quadratmeter großen Produktion. Unterstützung bekommt sie an acht Stunden pro Woche von einer Mitarbeiterin. Fünf Mitarbeitende arbeiten im Verkauf.



Anzeige

FISMER

LECITHIN

Lecithin perfektioniert Schokolade

Der Naturstoff Lecithin hat viele positive Eigenschaften, die sogar in der Lage sind, eines der schönsten Lebensmittel der Welt weiter zu optimieren.

Und das allerbeste daran? Dass Sie dabei auch noch Kosten einsparen können!



Kompetenz

Das Fachwissen unserer Mitarbeiter ist für uns die Grundlage, um Ihnen erstklassige Produkte und besten Service anzubieten. Damit diese Qualität auch bei Ihnen ankommt, haben wir mit unseren Partnern zusammen strenge Qualitätskriterien entwickelt.

Vertrauen

Unser Produktprogramm umfasst ausschließlich Lecithin von höchster Qualität und mit exakten Spezifikationen. Durch lückenlose Rückverfolgbarkeit und Dokumentation aller produktbezogenen Prozesse gewährleisten wir höchste Produktsicherheit.

Global

Wir beliefern Kunden weltweit. Dabei hilft uns die Erfahrung von mehr als 20 Jahren und ein Netzwerk von ausgewählten und zuverlässigen Partnern an unserem Headquarter in Hamburg sowie an vielen Standorten rund um den Globus.

Mehr als 50 Prozent der von Eicher verarbeiteten Kuvertüren sind Milchkuvertüre, an zweiter Stelle liegen die Dunklen Kuvertüren, das Schlusslicht bildet die Weiße. „Ich verwende Single-Origin-Kuvertüren, hergestellt mit Kakaobohnen aus Costa Rica, Venezuela oder der Dominikanischen Republik“, verrät sie. Mit Bohnen aus Costa Rica, die sie vor Ort eingekauft hat, hat sie die Bean-to-Bar-Fertigung auf kleinen Maschinen ausprobiert. „Ich wollte wissen, wie die Schokoladenherstellung funktioniert, wie sich die Aromen entwickeln, der Schmelz.“

Diese Motivation zieht sich durch ihr Angebot. Eicher verwandelt hochwertige Rohstoffe mit ehrlicher Passion und in Handarbeit zu einer wunderbaren Vielfalt. Die Ganaches für ihre Füllungen macht sie selbstredend komplett selber. „Obwohl mich fasziniert, was Maschinen alles ermöglichen, möchte ich niemals einfach nur Maschinen bedienen. Ich arbeite gerne manuell und finde es wunderschön zu sehen, was ich alles machen kann und gemacht habe. Zugleich sehe ich, dass mich Maschinen unterstützen und mir einen effizienteren, rationelleren Arbeitsablauf ermöglichen.“ Gleich zu Beginn ihrer Selbstständigkeit hat sich Eicher eine Überzugsmaschine von LCM gekauft. Später kam die zweite, dann die dritte. „Für die Größe unseres Betriebs sind wir sehr gut eingerichtet“, sagt sie stolz. „LCM-Maschinen sind für mich der Ferrari in der Schokoladenwerkstatt. Sie erleichtern mir das Schaffen so sehr.“

Dass in dem 37 Quadratmeter großen Verkaufsraum alles hochwertig ist, angefangen vom Fußboden aus Eichendielen über die Theke bis hin zu den Produkten, versteht sich von selbst. Etwas ganz Besonderes sind die Lampen über der Pralinentheke aus umgestalteten Gugelhupfformen. „Mein Großvater hat die Formen

gesammelt, einige davon findet man jetzt in meinem Laden. Zudem biete ich – auch als Reminiszenz an ihn – Gugelhüpfl mit Kerze an. Die Kunden mögen sie als kleines Geschenk zu vielen Gelegenheiten.“ In der Vitrine bietet Eicher gut 30 verschiedene Pralinenarten, von Hand beschriftete Tafeln und handgefertigte Marzipanfiguren an. Das Sortiment variiert leicht, insbesondere saisonale Spezialitäten spielen hier eine bedeutende Rolle. Sehr beliebt ist beispielsweise ihre Praline mit Himbeermarzipan und Himbeergelee im Sommer oder die winterlichen Schneeball Truffles.

Die Schweizer lieben Produkte mit Nüssen oder Nougat

„Die Schweizer sind nicht sehr experimentierfreudig. Sehr gerne mögen sie Produkte mit Nüssen oder Nougat. Auch dragierten Ingwer und Physalis verkaufe ich gut. Ich probiere gerne Neues aus, mag es aber auch klassisch und traditionell.“ Klassisch aufgebaut sind Eichers Hohlkugeln, gefüllt mit Pralinencreme. Durch das Design werden sie zum Hingucker. „Meine Kugeln auf einem Stiel, die aussehen wie Lollipops, laufen sehr gut, es gibt sie nicht überall. Manche Kunden verwenden sie als Tischdeko. Auch für Firmenevents werden sie gerne gekauft. Generell ist das Firmenkundengeschäft für uns sehr relevant. Viele Kunden möchten ihr Logo oder einen individuellen Text auf den Produkten.“ Susanne Eicher hat sich eine Top-Produktion aufgebaut, die Arbeit macht ihr Spaß. Nur einen Wunsch hat die Perfektionistin noch: „Ich hätte sehr gerne einen Wasserstrahlschneider. Mit ihm könnte ich Schokoladenprodukte in verschiedenen Formen mit sauberen Schnittkanten fertigen – das wäre einfach perfekt.“

confiserie-eicher.ch



Schokolade nach Wunschrezept

Ohne Maschinen ist die Herstellung von Schokolade in allen ihren Ausformungen und Varietäten nahezu undenkbar. Doch nicht jede Maschine eignet sich für jede Anwendung. Wie man Rezepturen entwickelt und welche Maschinen sich dafür am besten eignen, wissen Pascal Ries und Christof Ruetters von der D&F Sweets GmbH in Aachen.

Ihr sagt, bei euch ist es wie bei Charlie und die Schokoladenfabrik. Ihr könnt alles, setzt Ideen in Produkte um. Mit welchen Vorstellungen kommen Kunden zu euch?

Pascal Ries: Die Anfragen und Vorstellungen hängen stark davon ab, welche Ziele die Kunden verfolgen. Von der Anfrage nach der Entwicklung innovativer Rezepturen, über Produkt- und Prozessoptimierungen, bis hin zu kundenspezifischen Schulungsanfragen sprechen wir über sehr unterschiedliche Wünsche. Da unsere Produktpalette von Zuckerwaren über Gum & Jellies, zu Dragees und Riegeln hin zu Schokolade geht, gleicht keine Anfrage der nächsten. In unserem gut ausgestatteten Technikum haben wir sehr viele Möglichkeiten Kundenwünsche im Labormaßstab umzusetzen.

Was sind die Herausforderungen bei der Entwicklung eines Schokoladenprodukts?

Christof Ruetters: Aktuell sehen wir mehrere Herausforderungen bei der Neuentwicklung von Schokoladenprodukten. Eine zentrale Rolle spielt die Rohstoffverfügbarkeit – sowohl in Bezug auf Qualität als auch auf Nachhaltigkeit und Preis. Viele Kunden wünschen sich Produkte mit spezifischen Herkunftskakaos, biologischer Zertifizierung oder fair gehandelten Zutaten, was die Auswahl einschränkt und die Rezeptur komplexer macht. Zudem steigen die Anforderungen an funktionelle Eigenschaften wie Zuckerreduktion, alternative Süßungsmittel oder vegane Rezepturen. Das bringt technologische Herausforderungen mit sich, zum Beispiel in Bezug auf die Viskosität, das Schmelzverhalten oder die Verarbeitungseigenschaften. Auch funktionelle Produkte mit aktiven Zutaten zur

Reduzierung von Stress wie Ginseng, Ashwaganda oder mit Phenolen sind gefragt. Ein weiterer Punkt ist die Übertragbarkeit vom Labormaßstab in die industrielle Produktion. Manche Spezialzutaten oder Prozesse funktionieren in kleinen Mengen gut, lassen sich aber nicht einfach skalieren. Hier müssen wir oft sehr genau prüfen, wie Maschinen, Prozessführung und Rezeptur zusammenwirken. Und auch der regulatorische Rahmen ist nicht zu unterschätzen – gerade bei neuen Zutaten oder Health Claims müssen wir eng mit den Kunden zusammenarbeiten, um rechtlich sichere und marktfähige Lösungen zu entwickeln.

Wie startet ein Beratungsprozess bei D&F Sweets?

Pascal Ries: Ein Beratungsprozess beginnt in der Regel mit einer ersten inhaltlichen Prüfung: Was ist das Ziel des Kunden? Geht es um Produktentwicklung, Prozessoptimierung oder eine technologische Fragestellung? Darauf folgt ein erstes Teams-Meeting, in dem wir gemeinsam mit dem Kunden die spezifischen Anforderungen, Zielvorstellungen und technischen Rahmenbedingungen besprechen. Dabei klären wir auch, welche Maschinen, Rohstoffe oder Vorversuche bereits vorhanden sind und wo wir ansetzen können. Falls erforderlich, schließen wir vor Projektstart ein NDA ab, um den vertraulichen Austausch von Rezepturen, Konzepten oder Prozessdaten abzusichern. Erst danach erfolgt die konkrete Angebotserstellung oder Projektplanung.

Manche kleinere Chocolatiers haben eine Plantage gemietet, um aus ihren eigenen Kakaobohnen eine besondere Schokolade zu machen. Wie holt man das Beste aus der Kakaobohne heraus?

Christof Ruetters: Wenn ein Chocolatier mit Bohnen aus eigener oder gemieteter Plantage arbeitet, ist es besonders wichtig, die Qualität und den Charakter der Bohne von Anfang an gezielt herauszuarbeiten. Der erste entscheidende Schritt liegt noch vor der eigentlichen Schokoladenherstellung: bei der Fermentation und Trocknung auf der Plantage. Nur wenn diese Schritte sorgfältig durchgeführt werden, entwickeln

sich die gewünschten Aromen. Im Herstellungsprozess selbst geht es darum, jede Verarbeitungsstufe optimal auf die jeweilige Bohne abzustimmen. Beim Rösten zum Beispiel kann man durch Zeit und Temperatur gezielt beeinflussen, ob fruchtige, nussige oder malzige Noten betont werden. Auch das Brechen und Wining muss sauber ablaufen, um möglichst wenig Schalteilchen in der Masse zu haben. Die Conchierzeit und -temperatur sind ebenfalls entscheidend. Schließlich sollte auf die Partikelgröße und das Mouthfeel geachtet werden – besonders bei hochwertigen Ursprungsschokoladen, bei denen das sensorische Erlebnis im Vordergrund steht.



D&F Sweets Technikum in Aachen

Wodurch hebt man sich von der Masse ab?

Pascal Ries: Um sich abzuheben, braucht es ein klares Profil – sei es über den Geschmack, das Storytelling oder technologische Innovation. Besonders stark wirken Produkte, die authentisch und handwerklich geprägt sind, z. B. mit transparentem Ursprung der Kakaobohnen, eigener Röstung oder einer besonderen Textur. Auch funktionelle Aspekte wie zuckerreduzierte oder vegane Varianten bieten Differenzierungspotenzial – vorausgesetzt, Geschmack und Mundgefühl bleiben überzeugend. Ein weiterer Hebel ist die Verarbeitung: Wer z. B. mit Steinwalzen conchiert oder fermentierte Zutaten einsetzt, kann einzigartige Aromen erzeugen. Verpackung, Nachhaltigkeit und eine glaubwürdige Markenbotschaft runden das Bild ab.

Kleinere Manufakturen arbeiten gerne mit Kugelmöhlen. Was sind die Vorteile?

Christof Ruetters: Kugelmöhlen ermöglichen eine kostengünstige und platz-

sparende Verarbeitung von Schokoladenmassen und lassen sich relativ flexibel einsetzen. Für den Einstieg oder kleinere Chargen ist das durchaus attraktiv. Allerdings bringt der Einsatz auch einige technologische Nachteile mit sich: Die Kugelmühle erzeugt oft ein sehr breites Korngrößenspektrum, was sich negativ auf das Mundgefühl auswirken kann. Außerdem führen niedrige Fettgehalte schnell zu hohen Viskositäten, was die Weiterverarbeitung erschwert. Ein weiterer kritischer Punkt ist der mögliche Metallabrieb durch die Mahlkörper. Dieser kann nicht nur sensorisch störend sein, etwa durch einen metallischen Beigeschmack, sondern muss auch aus lebensmittelrechtlicher Sicht streng überwacht werden.

Ab wann lohnt sich die Anschaffung eines Dreiwälzwerks?

Pascal Ries: In der industriellen Schokoladenherstellung sind klassischerweise Fünfwalzwerke im Einsatz, da sie eine sehr feine und gleichmäßige Partikelverteilung ermöglichen. Für kleinere Manufakturen kann jedoch ein Dreiwälzwerk eine sinnvolle, kostengünstigere Alternative darstellen, vor allem, wenn Wert auf ein definiertes Partikelspektrum und ein feineres Mundgefühl gelegt wird als bei Kugelmöhlen. Einige Maschinenhersteller bieten mittlerweile speziell für kleinere Chargen geeignete Dreiwälzwerke an. Allerdings ersetzt ein Walzwerk nicht die Conche. Das gewalzte Gut muss conchiert werden, um die sensorische Qualität zu verbessern, also um Säuren abzubauen, Aromen zu entwickeln und das Walzgut zu verflüssigen sowie in der Textur zu verfeinern. Die Anschaffung lohnt sich also vor allem dann, wenn regelmäßig hochwertige Schokoladenmassen produ-

ziert werden sollen und ein möglichst kontrollierter Verarbeitungsprozess gewünscht ist, idealerweise in Kombination mit einer geeigneten Conchierlösung.

Kann man auf den Einsatz einer Conche verzichten? Welche Arten von Conchen gibt es?

Christof Ruetters: Auf den Einsatz einer Conche ganz zu verzichten, ist nur in wenigen Fällen sinnvoll, etwa bei sehr einfachen Produkten oder wenn bereits vorbehandelte Kakaomassen verwendet werden. In der Regel ist das Conchieren ein zentraler Schritt, sowohl aus sensorischer Sicht, als auch in Bezug auf die rheologischen Eigenschaften der Schokoladenmasse. Während des Conchierens werden flüchtige Säuren entfernt, Aromastoffe entwickelt und das Fließverhalten verbessert, insbesondere durch die gezielte Reduktion der Feuchte und die Ummantelung der Feststoffe mit Fett. Die genaue Notwendigkeit hängt auch stark von der Art der eingesetzten Kakao-masse ab und davon, ob diese vorbehandelt oder sogar vorconchiert wurde. Hinsichtlich der eingesetzten Technik gibt es verschiedene Arten von Conchen:

- Klassische Trockenconchen, bei denen die Masse über eine längere Zeit bei erhöhter Temperatur mechanisch bewegt wird.
- Flüssigconchen, die eher am Ende des Prozesses eingesetzt werden.
- Längsreiber, eine nach wie vor faszinierende Technologie, die man vereinzelt noch in traditionellen Betrieben findet.
- All-in-One-Conchen übernehmen sowohl die Funktion des Walzens als auch des Conchierens. Das macht sie interessant für kleinere Betriebe mit begrenztem Platzangebot.

Welche Maschinen setzt ihr ein?

Christof Ruetters: In unserem Labor setzen wir verschiedene Maschinen ein, um möglichst flexibel reagieren zu können. Für klassische Conchierprozesse nutzen wir eine 15-kg-Trockenconche, die sich besonders gut für standardisierte Entwicklungen eignet. Ergänzt wird sie durch eine All-in-One-Conche. Besonders stolz sind wir auf unsere zwei Längsreiber, die sich hervorragend für die Verarbeitung sehr kleiner Chargen eignen – ideal für Pilotversuche, Prototypen oder die sensorische Entwicklung spezieller Schokoladenmassen, auch mit Einsatz von Aktiv-Stoffen.



Christof Ruetters (Senior Application Specialist) beim Schokolieren von Mandeln.



Pascal Ries (Sales & Administration) neben dem 3-Walz-Werk.

Ein Trend ist der Verzicht auf Zucker sowie auf Polyole. Was bedeutet dies für den Herstellungsprozess?

Christof Ruettgers: Der Verzicht auf Zucker und gleichzeitig auf Polyole wie Maltit oder Erythrit stellt eine große Herausforderung in der Schokoladenentwicklung dar, da Zucker nicht nur für die Süße sorgt, sondern auch eine wichtige technologische Funktion erfüllt, etwa in der Textur, dem Volumen und der Viskosität der Masse. Wenn beides weggelassen wird, braucht es funktionelle Alternativen, die diese Eigenschaften zumindest teilweise ersetzen. Mögliche Ansätze sind:

- Ballaststoffe wie Inulin, Oligofruktose oder resistente Dextrine
- Zuckerreduzierte Fruchtpulver oder getrocknete Datteln für natürliche Süße
- Fermentierte Getreideextrakte oder neue „natural sweeteners“ wie Allulose, die teils noch in der Zulassung sind
- Kombinationen aus intensiven Süßstoffen mit funktionellen Trägerstoffen

Technologisch bedeutet das, dass der Herstellungsprozess oft angepasst werden muss. Viele dieser Alternativen haben Einfluss auf die Viskosität, Wasseraktivität oder thermische Stabilität. Zum Beispiel kann die Viskosität stark ansteigen, wenn Zucker durch ballaststoffreiche Zutaten ersetzt wird. Hier müssen dann z. B. die Conchierzeit, die Fettauswahl oder sogar das Equipment angepasst werden. Auch das Süßprofil verändert sich deutlich, was wiederum eine sensorisch feinfühligere Entwicklung erfordert.

Wie gut lassen sich funktionelle Lebensmittel (Zutaten: Vitamine, Extrakte etc.) in eine Schokolade einarbeiten?

Christof Ruettgers: Funktionelle Zutaten wie Vitamine, Pflanzenextrakte, Mineralstoffe oder adaptogene Stoffe lassen sich

grundsätzlich gut in Schokolade einarbeiten, allerdings hängt der Erfolg stark von der Art der Substanz und den gewünschten Dosierungen ab.

Ein großer Vorteil von Schokolade ist ihr Fettgehalt, der als Träger für lipophile (fettlösliche) Wirkstoffe sehr geeignet ist, etwa für fettlösliche Vitamine wie A, D, E oder K. Auch viele Pflanzenextrakte können durch die Kakaobutter gut gebunden werden. Herausforderungen entstehen jedoch bei hitzeempfindlichen oder hydrophilen (wasserlöslichen) Stoffen. Diese können während der Verarbeitung, insbesondere beim Conchieren oder bei hohen Temperaturspitzen, abgebaut oder inaktiviert werden. Hier ist Fingerspitzengefühl gefragt, z. B. durch spätere Zugabe in abgekühlter Masse oder durch Mikroverkapselung. Auch sensorisch können funktionelle Zutaten problematisch sein. Viele Extrakte haben einen bitteren, metallischen oder erdigen Beigeschmack. Daher spielt die Wahl der Schokoladensorte (z. B. milchig oder aromaintensiv) eine wichtige Rolle bei der Maskierung. Insgesamt lassen



Befüllung einer Conche, Typ Längs-Reiber.

sich funktionelle Inhaltsstoffe gut integrieren, aber nur mit einer gezielten Formulierungsstrategie und dem richtigen Prozesswissen.

Welche Unterschiede zeigen sich, wenn man die gleiche Rezeptur auf verschiedenen Maschinen testet?

Christof Ruettgers: Wenn man dieselbe Rezeptur auf unterschiedlichen Maschinen verarbeitet, zeigen sich oft deutliche Unterschiede im Endprodukt, sowohl sensorisch als auch technologisch.

Ein wesentlicher Faktor ist die Art der Energieeintragung: Kugelmühlen arbeiten z. B. anders als Walzwerke oder Längsreiber. Das beeinflusst die Partikelgrößenverteilung, die wiederum das Mundgefühl und die Viskosität beeinflusst. Aber nicht nur die Partikelgröße, sondern auch die Partikelformen haben Einfluss auf Viskosität und vor allem die Fließgrenze der Massen. Geschmacklich konnten wir hier signifikante Unterschiede bei Conchierzeit, Typ und Art der Anlage feststellen.

Wie sieht ihr das Thema Schokoladenalternativen, und welche Auswirkungen hat das auf die Maschinen, die man für die Herstellung und Verarbeitung der Massen benötigt?

Pascal Ries: Schokoladenalternativen, z. B. Schokolade auf Basis von Reismilch, Hafermilch oder anderen pflanzlichen Zutaten, gewinnen zunehmend an Bedeutung, da sie den wachsenden Verbrauchertrend nach veganen, laktosefreien oder zuckerreduzierten Produkten bedienen. Diese Alternativen unterscheiden sich in vielen Aspekten von herkömmlicher Schokolade, nicht nur in der Zusammensetzung, sondern auch hinsichtlich der Herstellung und Verarbeitung. Zudem können die Geschmacksprofile von Schokoladenalternativen deutlich anders ausfallen, weshalb Maschinen auch die Aromen besser einfangen und ausbalancieren müssen, etwa durch längere Conchierzeiten oder spezielle Zusatzprozesse zur Aromaoptimierung. Zusammengefasst: Schokoladenalternativen erfordern oft eine Anpassung der Maschinenparameter und -typen, um die gewünschten Produkteigenschaften zu erzielen. Hier muss man einfach ausprobieren.

df-sweets.de

Confis Express
passion for pastry

Schokoladenkompetenz für das feine Handwerk

In der Welt der Chocolaterie, Confiserie und Pâtisserie ist Schokolade weit mehr als nur eine Zutat - sie ist Ausdruck von Ursprung, Qualität und handwerklicher Raffinesse.

Confis-Express ist der Spezialgroßhändler für hochwertige Zutaten. Das sorgfältig ausgewählte Sortiment umfasst unter anderem führende Marken, wie Original Beans, Cluizel und Domori.

www.confis-express.de

ORIGINAL
BEANS
TASTE THE RARE
PRESERVE IT

DOMORI

CLUIZEL
• PARIS •



KOCA



Konditoren SUMMIT

DAS SPITZEN
TREFFEN

15.09.2025
München



konditoren-
summit.de

WERK7
THEATER
MÜNCHEN

Marketing, Social Media und Zukunftsfragen –
das größte Branchenevent des Jahres vereint
Erfahrung mit Innovation.

MAX FELCHLIN AG

Swiss Ethics Award 2025

Für herausragende ethische Leistungen in der Wirtschaft wurde das Projekt „Gesundheitsversorgung im Kakao-Ursprung“ der Max Felchlin AG mit dem Swiss Ethics Award 2025 ausgezeichnet. Damit setzte es sich im Finale unter fünf nominierten Unternehmen aus verschiedenen Branchen durch. Zum elften Mal hat das Swiss Excellence Forum Unternehmen gewürdigt, die mit innovativen Lösungen gesellschaftliche Herausforderungen meistern. Verliehen wurde der Preis im Rahmen des Future Leadership Forums.

„Diese Anerkennung ist für uns eine wertvolle Bestätigung und ein Ansporn, unser Engagement für eine nachhaltige und gerechte Kakao-Lieferkette weiter voranzutreiben. Durch den Zugang zu Gesundheitsversorgung schaffen wir die Grundlage für einen angemessenen Lebensstandard, der über die bloße Armutsgrenze hinausgeht“, schreibt die Max Felchlin AG. Das Projekt verfolgt einen langfristigen Ansatz, der nicht nur vor extremer Armut schützt, sondern auch die Gesundheit und das Wohlergehen der Kakaoproduzenten sowie ihrer Familien sichert. Der Preis bestätigt das langjährige Engagement für eine nachhaltige Verbesserung der Lebensbedingungen von Kakaoproduzentinnen und -produzenten in den Ursprungsländern.

In vielen Kakao-Ursprungsländern gehören Gesundheitsausgaben zu den Hauptursachen für Armut. Krankheit oder Unfälle führen zu unvorhergesehenen Ausgaben oder werden nicht behandelt, was schwerwiegende Folgen für die Gesundheit und wirtschaftliche Existenz der betroffenen Personen hat. Kleinbäuerinnen und Kleinbauern meiden aus Angst vor hohen Kosten oft den Arztbesuch – mit gravierenden Konsequenzen. Besonders betroffen sind Frauen, die im ländlichen Raum häufig über geringere finanzielle Mittel verfügen. Hohe Gesundheitskosten während der Schwangerschaft gefährden sie selbst und ihre Kinder.

Zugang zu medizinischer Versorgung in Ghana, Venezuela und Ecuador

Seit 2021 setzt sich Felchlin intensiv für eine bessere Gesundheitsversorgung ein und ermöglicht in Ghana, Venezuela und Ecuador Kakaoproduzenten den Zugang zu medizinischer Versorgung: „Wir finanzieren mit Unterstützung von Kunden den Zugang zur Gesundheitsversorgung. Je nach Land und den jeweiligen Voraussetzungen kann dies eine Kranken- und/oder Zusatzversicherung oder auch medizinische Behandlungen umfassen. Diese finanzielle Unterstützung schützt die Familien vor unvorhergesehenen Gesundheitskosten und sichert ihre wirtschaftliche Existenz.“

In Zusammenarbeit mit dem Umsetzungspartner Elucid, einer NGO, die vor Ort für die Durchführung der Projekte verantwortlich ist, stellt Felchlin sicher, dass diese Initiativen effektiv umgesetzt werden. Die Felchlin-Kakaopartner vor Ort sind: Yayra Glover Ltd. in Ghana,

Cooperative Aprocane in Ecuador, Casa Franceschi in Venezuela und Sambirano SA in Madagascar.

Das Projekt in Madagaskar wurde in die finanzielle Unabhängigkeit überführt

Das Projekt Akwaaba in Ghana unterstützt Bauernfamilien, indem es sie in die nationale Krankenversicherung einschreibt und eine Zusatzversicherung für nicht gedeckte Behandlungen bereitstellt. Ein Notfallfonds deckt lebensbedrohliche Erkrankungen und Unfälle ab. Das 2023 in Salud Sur del Lago in Venezuela gestartete Projekt stellt sicher, dass Bauern Zugang zu essenziellen Medikamenten und Behandlungen haben, die in den ländlichen Gebieten sonst nicht verfügbar sind. Salud Esmeraldas in Ecuador sorgt seit 2024 dafür, dass Kakaobauern Zugang zur nationalen Gesundheitsversicherung und weiteren Gesundheitsdiensten erhalten, einschließlich Notfallversorgung und spezifischer Betreuung für Schwangere. In Madagaskar wurde ein Pilotprojekt zur Krankenversicherung durchgeführt, das 2.899 Menschen zugutekam. Das Projekt wurde 2023 in die finanzielle Unabhängigkeit überführt und ist nun lokal integriert.

Insgesamt wurden bis Anfang Mai 2025 in allen Projekten 23.800 medizinische Behandlungen durchgeführt und 6.800 Menschen in die Gesundheitsprogramme aufgenommen. Wie Felchlin weiter mitteilt, wird durch die verbesserte Gesundheit in den Familien die Produktivität gesteigert, was zu mehr wirtschaftlicher Unabhängigkeit führt. Dies habe auch dazu beigetragen, dass Kinderarbeit und Abholzung vermindert werden.

felchlin.com

CONFISERIE WENSCHITZ

Eine Erfolgsgeschichte feiert Jubiläum

35 Jahre Confiserie Wenschitz war für Maitre Chocolatier Helmut Wenschitz Anlass zum Feiern. Wenschitzs Erfolgsgeschichte begann 1990, als der gelernte Bäcker- und Konditormeister mit Konzession für Hotellerie und Gastronomie den Schritt in die Selbstständigkeit wagte und in Wels eine Kaffee-Konditorei-Confiserie eröffnete. Zu dieser Zeit, als er noch eine „One-Man-Show“ in der Backstube war, erfolgte auch gleichzeitig der Start für die Pralinenproduktion in Allhaming.

Ab 2000 nahm seine Pralinenproduktion immer größere Dimensionen an, sodass Wenschitz seine Cafe-Konditorei in Wels verkaufte und reiner Maitre Chocolatier mit ersten Mitarbeitern wurde. Er spezialisierte sich auf besondere Pralinenkreationen. Das klassische Handwerk und immer neue innovative Ideen bereiteten ihm besondere Freude und ließen seine Bekanntheit steigen. 2010 belieferte die

Confiserie Wenschitz mit saisonal über 30 Mitarbeitern bereits führende Konditoreien und Confiserie-Fachgeschäfte in ganz Österreich und über dessen Grenzen hinaus. Mit mehr als 100 nationalen und internationalen Auszeichnungen ist Wenschitz einer der führenden Maitre Chocolatiers, so das Unternehmen. Im Jahr 2012 begab er sich auf die Suche nach der seltensten Kakaobohne der Welt und reiste nach Peru, wo im nördlichen Maranon-Tal auf 1.000–1.250 Metern die Urform der Kakaobohne wiederentdeckt wurde. Er knüpfte Freundschaften mit den dort ansässigen Bauern und schloss einen fairen Exklusivvertrag, der ihm ermöglichte, als Einziger in Österreich begrenzte Mengen der als ausgestorben geltenden Pure Nacional zu importieren. Die komplexen fruchtigen und blumigen Aromen entfachen ein Feuerwerk am Gaumen des Genießers. Zu einer langjährigen Vision



Maitre
Chocolatier
Helmut
Wenschitz

von Helmut Wenschitz fiel im Frühjahr 2018 der Startschuss zu Österreichs erster Pralinenwelt mit dem höchsten Schokoladenbrunnen der Welt. Heute erstreckt sich die Pralinenwelt über zwei Etagen mit über 1.000 Quadratmetern und dem mit 12,27 Meter hohen Schokoladenbrunnen, der vom Guinness World Records offiziell als Weltrekord bestätigt wurde.

Seit 35 Jahren und mit unzähligen nationalen und internationalen Auszeichnungen bedacht produziert Helmut Wenschitz täglich handgefertigte Frischpralinen und Trüffel. Anlässlich des Jubiläums 35 Jahre Confiserie Wenschitz würdigte der Maitre Chocolatier im Rahmen eines außergewöhnlichen Events langjährige Partner und Mitarbeiter sowie Familie und Freunde und bedankte sich bei vielen Wegbegleitern für die Unterstützung in den vergangenen Jahren. [wenschitz.at](https://www.wenschitz.at)

LAKRIDS BY BÜLOW

Die Bremer lieben Lakritze

Der „Internationale Lakritz-Tag“ war für Lakrids by Bülow Anlass für eine repräsentative Umfrage, bei der zwischen März und April 2025 im Auftrag der dänischen Manufaktur 1.000 ausgewählte Personen ab 18 Jahren, in Deutschland lebend, befragt wurden. Das Ergebnis: In Deutschland zeichnet sich ein konträres Bild ab, wenn es um Lakritze geht.

Lakritz-Hochburg Deutschlands mit 100 Prozent Lakritz-Liebhabern unter den Befragten ist Bremen. Dicht darauf folgt Hamburg mit 95,24 Prozent. Schleswig-Holstein ist mit 76,92 Prozent ebenfalls ein Mekka für Lakritzfans.



Die Umfrage ergab auch einige süße Überraschungen: In Brandenburg (75,61%), Nordrhein-Westfalen (72,5%) und Sachsen-Anhalt (70%) hat eine Mehrheit der Befragten die Leidenschaft für Lakritz für sich entdeckt. Auch Niedersachsen (66,67%), Rheinland-Pfalz (60,98%), Sachsen (60,27%) und Thüringen (58,62%) mögen das typische Aroma. Berlin ist mit 54,29 Prozent der Befragten im guten Mittelfeld im nationalen Vergleich. In Baden-Württemberg (mit 55%) und Bayern (54,96%), dem Saarland (53,33%), aber auch Mecklenburg-Vorpommern (53,57%) scheiden sich die Geister zwar, dennoch überwiegen die Lakritzfans. Schlusslicht ist Hessen mit 44,59 Prozent Lakritz-Lieb-

habern. „Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, die Welt für Lakritz zu begeistern“, so Chief Marketing Officer Patricia Winkel-Pedersen. „In den nordischen Ländern lieben wir diesen Geschmack. Wir hoffen, dass wir durch unsere überraschende Kombination aus Lakritz und Schokolade selbst die größten Lakritz-Skeptiker überzeugen können.“

Nach den Sommerkreationen Pink Pineapple und Lemon hat das Lakrids by Bülow für den Winter wieder einige neue Sorten, die „ein Fest für die Sinne“ versprechen, angekündigt. Auch die beliebten Adventskalender wird es in diesem Jahr wieder geben. Genaueres dazu folgt.

[lakridsbybulow.de](https://www.lakridsbybulow.de)

CHOCOLATE SCORECARD

Hilfe bei der Schokoladenwahl

„Wir sind hier, um Ihnen bei der Auswahl zu helfen“, sagen die Initiatoren der Chocolate Scorecard. Und meinen damit: Bei der Auswahl, zu welcher Schokoladenmarke man im Regal guten Gewissens greifen darf. Die Chocolate Scorecard bewertet kakaoverarbeitende Unternehmen und Händler hinsichtlich Maßnahmen zum Klimaschutz, zum Verzicht auf schädliche Pestizide, der Verhinderung der Abholzung, existenzsichernder Einkommen, der Unterstützung von Agroförstwirtschaft, Rückverfolgbarkeit und Transparenz der Lieferketten, Vermeidung von Kinderarbeit. Sie wurde als Brancheninitiative von Be Slavery Free, Mighty Earth und dem VOICE-Netzwerk gegründet, um gemeinsam mit anderen Branchenexperten die sozialen und ökologischen Praktiken internationaler Schokoladenhersteller zu bewerten. „Schokolade kann Menschen und dem Planeten zugutekommen – wenn sie ohne Kinderarbeit hergestellt wird, den Kakaobauern ein existenzsicherndes Einkommen sichert,



Frauen stärkt und die Umwelt schützt, die wir alle teilen. Durch die Förderung von Transparenz und Rechenschaftspflicht wollen wir eine nachhaltige Kakaobeschaffung unterstützen und Verbraucher dazu ermutigen, sich für bessere Schokolade zu entscheiden – besser für Menschen, den Planeten und Primaten“, heißt es auf der Homepage.

Der Schwerpunkt der Chocolate Scorecard liegt auf der Bewertung mittlerer und großer Firmen. „Diese Unternehmen können jedoch viel von kleineren Unternehmen mit erheblichen Auswirkungen und skalierbaren Ansätzen lernen. Daher laden wir auch kleine Unternehmen (unter 1.000 Tonnen Kakao jährlich) ein, sich der Chocolate Scorecard anzuschließen“, so die Initiatoren. 2025 haben Beyond Good, Choba Choba, Original Beans, Chocolate Makers, Malmö und Paccari an dem Panel teilgenommen. Den „Good Egg Award“, die beste Bewertung, haben in diesem Jahr Tony's Choclonely (91%) bei den großen Unternehmen und Beyond Good (kleine Unternehmen) mit einer Gesamtbewertung von 94 Prozent gewonnen, Choba Choba und Original Beans liegen mit je 91 Prozent auf den Plätzen zwei und drei. Bei den großen belegen Halba, Cemoi und Ritter Sport die folgenden Plätze.

[chocolatescorecard.com](https://www.chocolatescorecard.com)

HANS BRUNNER

Schokoladenformen der Zukunft

Auf der diesjährigen IBA präsentierte die Hand Brunner GmbH aus Glonn die Schokoladenformen aus dem Standard-sortiment erstmals aus Tritan™ Renew. Dieses innovative Material überzeugt nicht nur durch seine nachhaltige Herkunft, sondern ist zudem BPA-frei und erfüllt höchste Anforderungen an Lebensmittelsicherheit. Tritan™ Renew verbindet erstklassige technische Eigenschaften mit einem verantwortungsvol-

len Umgang mit Ressourcen – robust, präzise, reinigungsbeständig und leise in der Anwendung. Damit setzen wir einen weiteren Schritt in Richtung zukunftsfähiger Schokoladenproduktion. „Für alle, die bei Qualität keine Kompromisse machen und gleichzeitig Wert auf Umweltbewusstsein und Sicherheit legen“, so das Unternehmen, das 2025 sein 90-jähriges Firmenjubiläum feiert.

[hansbrunner.de](https://www.hansbrunner.de)



BUNDESAKADEMIE WEINHEIM

German Chocolate Award

Einen Teilnehmerrekord verzeichnete der German Chocolate Award 2025, der in diesem Jahr in die fünfte Runde ging. Die Bundesakademie Weinheim meldete 278 Einreichungen von 76 Manufakturen aus Deutschland, Österreich, der Schweiz, Estland und den USA – im Vorjahr gab es 160 eingesandte Produkte. Eine Jury aus 34 Schokoladen-Sommeliers, Konditormeisterinnen, Fachjournalisten und preisgekrönten Top-Chocolatiers hat die eingereichten Pralinen und Schokoladenkreationen bewertet. Im Mittelpunkt standen die handwerkliche Präzision, Innovationskraft und vor allem die sensorischen Eigenschaften. „Die Qualität der Produkte war in diesem Jahr herausragend, sowohl geschmacklich als auch gestalterisch“, resümierte Bernd Kütscher, damaliger Direktor der Akademie und Vorsitzender der Jury.

Nach mehrstufiger, anonymer Bewertung bekamen 67 Kreationen Gold, 111 Silber und 76 Bronze. Rund die Hälfte der Preisträgerinnen und Preisträger nahmen auf der Schoko-Gala in Weinheim ihre hochwertigen Urkunden samt professioneller Produktfotografie persönlich entgegen. „Der Chocolate Award dient sowohl einer Orientierung der Schoko-Kunden als auch der Förderung des Handwerks. Insofern werden auch in 2026 ausschließlich handwerklich hergestellte Schokoladenprodukte zum Wettbewerb zugelassen“, so die Akademie auf ihrer Homepage.

[akademie-weinheim.de](https://www.akademie-weinheim.de)



PURATOS/BELCOLADE

Cacao-Trace: Rekordsumme von 7 Millionen Euro ausgezahlt

Belcolade NV, der Geschäftsbereich der belgischen Puratos Group, hat 2024 insgesamt 7 Mio. Euro für Kakaobauern und Gemeinschaften in den Kakaoanbauländern bereitgestellt. Von einem „Meilenstein“ bei Cacao-Trace sprach das Unternehmen in seinem Nachhaltigkeitsbericht. Dies spiegle die wachsende Bedeutung einer ethischen Schokoladenbeschaffung und die Kraft zielgerichteter Partnerschaften wider, heißt es weiter. Der Schokoladenbonus ist ein einzigartiges Merkmal des Cacao-Trace-Programms. Er ist direkt an die Menge der verkauften Cacao-Trace-zertifizierten Schokolade gekoppelt und stellt sicher, dass jeder Kauf dazu beiträgt, die Einkommen der Landwirte zu erhöhen und lebenswichtige Gemeindeprojekte zu verwirklichen, beispielsweise neue Wasseranlagen, Schulinfrastrukturprojekte und 11.130 Schulkits.

Schokoladen- und Qualitätsprämie

Die Zahlungen erreichten 24.073 Bauern in acht Kakaoanbauländern – die höchste jährliche Einnahme in der Geschichte des Programms. Mit über 19.000 Kundenpartnern, welche die Initiative unterstützen, schafft Cacao-Trace greifbare, lebensverändernde Vorteile für die Bauerngemeinschaften. Im Detail sammelte das Cacao-Trace-Programm 2024 rund 3,2 Mio. Euro an Schokoladenprämien, was eine Steigerung von 33 Prozent ge-



genüber 2023 bedeutet. Die Summe an Qualitätsprämien, eine Belohnung an die Bauern für die hervorragende Qualität der Kakaobohnen, belief sich auf 3,8 Mio. Euro. Dieser Anreiz verbessert die Lebensbedingungen der Bauern und sorgt für den außergewöhnlichen Geschmack der Belcolade-Schokolade. „Unser Leitmotiv ist ‚Großer Geschmack, der Gutes tut‘. Der Erfolg von Cacao-Trace beweist, dass ethische Schokolade sowohl einen außergewöhnlichen Geschmack als auch eine bedeutende soziale Wirkung haben kann“, erklärte dazu Dr. Raphael Audoin Rouzeau, Global Sourcing Manager, Cacao-Trace bei Belcolade. „Wenn wir den Status quo in der herausfordernden Kakaolieferkette verändern wollen, ist es an der Zeit, gemeinsam zu handeln und das Konzept der strategischen unternehmerischen Sozialverantwortung mit höheren Verpflichtungen und größerer Wirkung zu übernehmen. Mit Cacao-Trace tun wir genau das – für uns selbst, unsere Kunden und die Verbraucher. Wir setzen uns voll und ganz für direkte Beteiligung, Verantwortlichkeit, Wirkung und kontinuierliche Verbesserung ein.“

belcolade.com/cacaotrace.com

WILDBACH

Kakaopulver und Kakaobutter „Made in Bayern“

Die Wildbach Schokoladen Manufaktur mit Sitz in Taufkirchen hat den vollständigen Aufbau ihrer Bean-to-Bar-Produktion erfolgreich abgeschlossen und bietet ab sofort hochwertige Kakaorohstoffe aus eigener Herstellung an. Mit der kompletten Inhouse-Verarbeitung – von der Kakaobohne über die Pressung eigener Kakaobutter bis hin zu alkalisiertem Kakaopulver – stärkt Wildbach seine Position als zukunfts-fähiger Anbieter in einem herausfordernden Marktumfeld.

„Die Entscheidung, sämtliche Schritte der Kakaoverarbeitung selbst zu übernehmen, war ein Meilenstein für unser Unternehmen“, sagt Geschäftsführer Andreas Mohrs. „Sie macht uns unabhängiger von extremen Preisschwankungen auf dem Weltmarkt und gibt uns gleichzeitig die Möglichkeit, unsere Qualitäts-

und Nachhaltigkeitsstandards in jeder Phase zu sichern.“

Bereits jetzt bietet Wildbach naturbelassenes und alkalisiertes Kakaopulver an. Ab Herbst/Winter 2025 wird auch die Alkalisierung direkt vor Ort im bayerischen Produktionsstandort erfolgen. Damit wird der letzte externe Verarbeitungsschritt integriert – und die Wertschöpfungskette vollständig geschlossen. Ein besonderer Vorteil: Der Standort in Deutschland verschafft Wildbach einen logistischen und preislichen Vorsprung auf dem europäischen Markt. So können hochwertige Rohstoffe zu konkurrenzfähigen Konditionen angeboten werden, ohne Kompromisse bei Herkunft oder Qualität.

Das Wildbach-Rohstoffportfolio umfasst derzeit naturbelassenes und alkalisiertes Kakaopulver sowie kaltge-

presste, auf Wunsch desodorierte Kakaobutter. Auf Kundenwunsch kann das Kakaopulver auch als sortenreines Single-Origin-Produkt angeboten werden, etwa aus kolumbianischem Edelkakao. Diese Flexibilität ermöglicht individuelle Produktlösungen für Unternehmen, die besonderen Wert auf Rückverfolgbarkeit und Geschmack legen.

Mit dem Abschluss der Umstellung zur vollständigen Bean-to-Bar-Produktion positioniert sich Wildbach nicht nur als Schokoladenmanufaktur, sondern als kompetenter Rohstofflieferant für die Lebensmittel- und Süßwarenindustrie, die auf Transparenz, Qualität und Nachhaltigkeit setzt. 100 Prozent fair und ehrlich, wie es dem Unternehmensmotto entspricht, so Mohrs.

wildbach.de

CLEARCHOX

Clearchox und Dillicious kooperieren auf dem deutschen Markt

Pünktlich zur neuen Saison startet im August die Zusammenarbeit zwischen Clearchox und Dillicious auf dem deutschen Markt. „Nach dem Weggang von Sabine Bauschke sind wir zuversichtlich, dass wir mit Oliver Dilli einen kompetenten Schokoladenpartner gefunden haben, zumal wir die gleichen Werte bei Qualität, Fairness und Wertschöpfung am Ursprung teilen“, erklärt Norbert Mergen, Gründer von Clearchox. Als führender Anbieter von Edelschokoladen im europäischen Raum importiert Clearchox Edelschokoladen von aktuell 18 kleineren Herstellern, die zumeist direkt in den Herkunftsländern besondere Tafelschokoladen erzeugen. Vermarktet werden die Edelschokoladen ausschließ-



Oliver Dilli war schon häufig am Ursprung des Kakaos.

lich über den Fachhandel. „Bei den Tafeln von Chocolat Madagascar kooperieren wir bereits seit einigen Jahren“, merkt Oliver Dilli an. „Wir bündeln in der aktuell herausfordernden Zeit unsere Kräfte und möchten unseren Fachhandelskunden auch durch persönliche Besuche einen möglichst direkten Kontakt bieten“. Backoffice und die Auftragsbearbeitung erfolgen weiterhin durch die Clearchox-Zentrale. Hierzu wird das Online-Bestellsystem optimiert, um die Nutzerfreundlichkeit und Effizienz weiter zu steigern. „Mit großer Vorfreude starten wir im Tafelbereich nun gemeinsam in die neue Saison“, sind sich die Partner einig.

clearchox.de

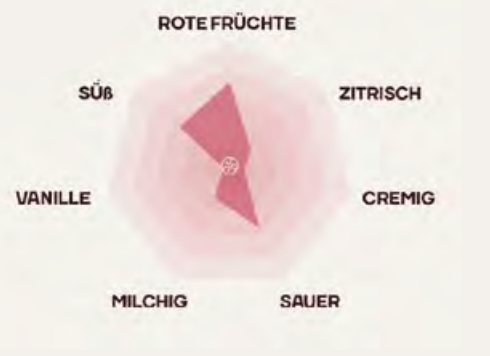
Anzeige



Butlers
CHOCOLATE MASTERS. SINCE 1932

Wenn Tradition auf Geschmack trifft: Irische Pralinenkunst seit 1932. Mit Erfahrung und Leidenschaft im Sortiment des Import- und Vertriebshauses WEYER Marketing & Sales GmbH; für Kunden, die das Besondere suchen. Gern schicken wir Ihnen Info-Material oder auch Muster zu: www.weyer-marketing.de

WEYER
MARKETING & SALES GMBH
Import & Vertrieb internationaler Spezialitäten



CALLEBAUT

Intensivere Farbe und Fruchtigkeit mit Ruby RB2

Callebaut stellt Ruby RB2, eine neue Generation von Ruby-Schokolade vor. Sie bietet intensive Fruchtigkeit mit frischen, säuerlichen Noten und eine außergewöhnliche rosa Farbe – beides stamme ganz natürlich aus der Ruby Kakaobohne, die spezifische Ausgangsstoffe enthält, die sorgfältig verarbeitet werden. „Mit Ruby RB2 heben wir Genuss auf ein neues Level“, so das Unternehmen. „Verbraucher suchen nach intensiveren Geschmackserlebnissen, nach intensiverem Genuss. Ruby RB2 ist die Antwort auf dieses Verlangen nach neuen Schokoladen-Erlebnissen.“

Pur ist Ruby RB2 am besten

Callebaut empfiehlt, Ruby RB2 möglichst pur zu verwenden, so kämen die besondere Farbe und der besondere Geschmack der vierten Schokoladensorte am besten zur Geltung. Die Kuvertüre könne aber auch in Kombination mit fetthaltigen Zutaten eingesetzt werden, zum Beispiel zur Herstellung von Buttercremes. „Für Confiseriefüllungen und Konditorei-cremes empfehlen wir, Ruby RB2 mit fetthaltigen Zutaten wie (wasserfreier) Butter zu mischen. Für Konditorei- und Dessertanwendungen kann Ruby RB2 mit wasserhaltigen Zutaten wie Milch, Sahne, etc. vermischt werden, um einen perfekten Geschmack und eine samtige Textur zu erhalten.“

callebaut.com

KURZ GEMELDET

BUCHMUSEUM DER SLUB DRESDEN

Die süße Kunst

Ein zart schmelzendes Praliné, der Duft von Karamell, eine kunstvoll verzierte Torte – unter dem Titel „Die süße Kunst“ präsentiert das Buchmuseum der SLUB Dresden noch bis zum 17. Januar 2026 eine Sonderausstellung des Deutschen Archivs der Kulinarik zur Kulturgeschichte der Konditorei und der Desserts. Erzählt wird die Geschichte in vier Kapiteln: Herkunft der Konditorei (Zutaten, Gerichte und Formgeschichte bis 1800), Ästhetische Entwicklung von 1800 bis



Marcus Schürer, Inhaber der Sächsischen Schokoladenmanufaktur: „Die Ausstellung ist einen Ausflug wert.“

heute, Süßer Genuss – naturwissenschaftlich erklärt, Handwerkliche Konditorei zwischen Industrie und häuslicher Herstellung.

Die gemeinsam von Dr. Janosch Förster (SLUB Dresden) und Prof. Dr. Josef Matzerath (TU Dresden) kuratierte Schau beleuchtet ein sinnlich besonders ansprechendes Teilgebiet der Food Studies. Doch süße Speisen sind mehr als bloßer Genuss: Törtchen, Eis oder Pralinen sind Ausdruck ästhetischer Entwicklungen. Werke aus Konditorei und Pâtisserie erzählen Geschichten von Kultur, Handwerk und gesellschaftlichem Wandel. Die Ausstellung spannt den Bogen vom Mittelalter bis in die Gegenwart.

Zugleich bieten Desserts, Kuchen, Eis und Pralinen anschauliche Zugänge zu aktuellen Erkenntnissen der Food Studies: Wie hat sich die Gestaltung süßer Speisen über die Jahrhunderte verändert? Welche Aromen waren beliebt – und welche nicht? Wie prägten Industrialisierung und Konsumverhalten die Konditorei? Auf viele dieser Fragen gibt die Ausstellung erste Antworten.

slub-dresden.de

ALEX ALLEGRA SCHOKOLADE

10 Jahre Schokolade in Rothenburg

10 Jahre Alex Allegra Schokolade in Rothenburg o.d.T. feierte Konditormeister und Chocolatier Alexander Hildebrand. „Ich war total überwältigt, dass liebe Stammkunden extra 450 Kilometer angereist sind, die immer am 1. Advent bei mir einkaufen. Andere haben ihren Rothenburg-Aufenthalt extra verschoben, damit sie da sind. Auch aus Rothenburg sind viele Kunden, Freunde und Vertreter der Stadt, aus umliegenden Gemeinden und Vereinen gekommen. Es war einfach toll. Zudem freue ich mich, meine neuen Gesellschafterinnen, Melanie Waldmann und Doreen Krautter, vorstellen zu können.“

allegra-schokolade.de



CLUB



TAG DER GUTEN SCHOKOLADE

#wertvoll

Am 14. Oktober 2025 ist wieder Tag der guten Schokolade des CdC. In diesem Jahr steht dieser Tag, der traditionell die Schokoladensaison einläutet, unter dem Motto „Confiserie ist wertvoll“. Voller Wert sind die Produkte, die im Fachhandel angeboten werden, wertvoll ist der Service, den der Fachhandel bietet - vom Verpacken der Ware über die Möglichkeit zur Verkostung bis hin zur umfassenden Beratung durch das geschulte Personal. Wertvoll ist aber auch die Arbeit, die der Kakaobauer am Ursprung, leistet. Wertvoll ist die Leistung der Manufaktur, die aus den Kakaobohnen einzigartige Schokoladen fertigt, und wertvoll sind die Pralinen, die in der Confiserie aus den Kuvertüren und anderen edlen Zutaten kreiert werden. Überraschen Sie Ihre Kunden und zeigen Sie ihnen die Werte, die in jeder einzelnen Schokolade und Praline stecken. Machen Sie Ihre Kunden neugierig auf Ihr großes, hochwertiges Sortiment in Regal und Theke. Aus Anlass zum Tag der guten Schokolade erstellen wir, der CdC, wieder Postkarten für Ihre Theke und organisieren ein Gewinnspiel mit wertvollen Überraschungspaketen, das im vergangenen Jahr auf große Resonanz gestoßen ist.

clubderconfiserien.de



Auf der CdC-Mitgliederversammlung wurde der Vorstand neu gewählt. Mit dabei waren Anja Ashauer (li., Redakteurin) und Oliver Peik (re., Vertrieb). Zum Foto-termin haben sich CdC-Vorstand und Beirat versammelt: (hinten, v. li.): Martin Zirbs (Zirbs Verpackungen), Peter-Alexander Pelz (Esther Confiserie), Corinna Wartenberg (Viba sweets), Andreas Mohrs (Wildbach), Martin Grellner (djoon), Klaus Ahlborn (Bombasei), Vorstandsvorsitzender Thomas Luger (Confiserie Burg Lauenstein). (Vorne, v. li.): Ute Dondorf (Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli), Isabel Seeber (Candisserie), Marc Verständig (Belcolade), Natascha Kespy (Winterfeldt Schokoladen). Nicht auf dem Bild sind die Beiräte Torsten Köpke (Niederegger), Andreas Lanwehr und Oliver Coppeneur.

BERNARDINI & CHOCO DEALER

Schokoladen-Podcast

Georg Bernardini, bekannt als Gründer der Bean-to-Bar-Schokoladenmarke Georgia Ramon und als Schokoladentester sowie Hishem Ferjani, seit zehn Jahren Choco Dealer von Bean-to-Bar-Schokoladen, haben gemeinsam einen Podcast ins Leben gerufen. Unter dem Titel „Hart & Zart – Geschichten, die das Leben schmecken“ unterhalten sie sich über Schokoladen. In der ersten Folge ging es um Trendschokolade, es folgten die Themen Bean-to-Bar/Industrie-Schokolade und Produktentwicklung. Alle 14 Tage ist eine neue Folge geplant.

hart-zart.podigee.io

Anzeige

Zu verkaufen!

Exklusive Confiserie-Manufaktur mit Premium-Qualität in Südbaden

Der Verkauf erfolgt aus altersbedingten Gründen, eine flexible Übergabephase ist nach Absprache möglich.

Vertrauliche Anfragen bitte unter:
Tel.: 0176/72900574

Zum Verkauf steht ein etabliertes Confiserieunternehmen mit seit Jahren steigenden Umsätzen. Das Sortiment umfasst rund 70 hochwertige, handgefertigte Pralinen-sorten sowie Schokoladenfiguren, Präsent Sets, Tafel- und Feinschmeckerschokoladen.

Der Betrieb befindet sich in verkehrsgünstiger Lage direkt an einer stark frequentierten Durchgangsstraße mit eigenen Parkplätzen. Die Gesamtfläche beträgt ca. 300 m², davon 70 m² Verkaufsfläche mit integrierter Schau-

produktion. Produziert wird vor Ort in einer modernen Inhouse-Manufaktur mit neuwertigem Maschinenpark, einschließlich One-Shot-Anlage für die Herstellung von Pralinen und Tafeln.

Das Unternehmen ist vollständig eingerichtet, sofort übergabefähig und ohne weitere Investitionen voll einsatzbereit, inklusive Material- und Verpackungsbestand. Ein erfahrenes Team sowie ein betriebsbereiter Onlineshop mit erheblichem Wachstumspotenzial sind vorhanden.



Reise zum Ursprung

Tonga soa eto Madagasikara! Willkommen in Madagaskar – so wurde die CdC-Reisegruppe von Vertretern der Chocolaterie Robert, in der Hauptstadt Antananarivo begrüßt. Was der flächenmäßig zweitgrößte Inselstaat der Welt zu bieten hat, erlebten die 18 Teilnehmer auf der achttägigen Reise Mai hautnah.

Von Oliver Peik

„Mora Mora“: „Langsam Langsam“ oder „immer mit der Ruhe“. Eine der ersten Redewendungen auf Malagasy, die die Reisegruppe des CdC (Club der Confiseries) zu beherzigen lernte. Doch wer glaubte, in Madagaskar funktioniert nur wenig und wenn, dann eher zufällig, der sah sich getäuscht. Auch, wenn alles etwas weniger hektisch und minutös durchgeplant erscheint, das Team der Chocolaterie Robert, angeführt von Neil Kensall, der extra aus England für diesen Trip angereist war und von Nicolas Randrianari Malala, Exportmanager vor Ort, hatte alles fest im Griff und ließ sich auch von gelegentlichen Stromausfällen nicht aus der Ruhe bringen.

Chocolat Madagascar ist einer der Pioniere in Afrika, was den Export von Edelschokoladen angeht. Anders als bei vielen anderen Firmen bzw. Marken, bei denen der Export der Rohware im Vordergrund steht, wird hier seit 1941 selbst



Die Reisegruppe des CdC auf der Überfahrt von Nosy Be.

produziert. Pralinen und andere Confiserie-Spezialitäten schaffen es zwar aufgrund der geringen MHD's und der langen Transportwege nicht über die Grenzen des Landes, dafür hat man sich aber umso mehr mit Kuvertüren und Tafelware bei Confiseries und Fachhändlern in Europa einen Namen gemacht.

Tree-to Bar

Vom Kakaobaum bis zur fertigen Tafel fertigt die Chocolaterie Robert (der Name stammt von der ehemaligen Inhabersfamilie, heute leitet die Familie Ramanandraibe die Geschicke des Unternehmens) alles unter Ihrem Dach. Gerne vergleicht man sich hierbei mit einem guten Weinbauern. Wie beim Winzer kommt es auf die Selektion der besten Kakaobohnen als Basis an. Über sorgfältige Fermentation und Trocknung werden die Bohnen dann zu Schokoladen mit dem für Madagaskar typischen fruchtigen Geschmacksprofil weiterverarbeitet.



Cornelia Dressler, Dressler GmbH, in der Produktion der Chocolaterie Robert.

Neben der Besichtigung der Produktion durfte natürlich auch der Besuch auf den Kakaoplantagen nicht fehlen. Ein Großteil des Kakao der Chocolaterie Robert kommt dabei aus dem Nord-Westen des Landes, aus dem Sambirano-Tal in der Nähe der Provinzhauptstadt Ambanja. In dieser Region werden jährlich ca. 8.000 Tonnen Edelkakao produziert. Hier befindet sich auch die familieneigene MAVA-Plantage, auf der auf 1.700 Hektar (davon alleine für Kakao 650 Hektar, des Weiteren werden hier auch verschiedene Gewürze und die bei Parfümeuren sehr beliebte Ylang Ylang-Pflanze kultiviert) Single Farm/Single Terroir Kakao in Bioqualität angebaut wird.

Eine eindrückliche Reise in ein vielfältiges, buntes, aber auch bitterarmes Land, das übrigens nur für 0,1 Prozent der weltweiten Kakaoerzeugung steht. Das dafür aber mit Top-Qualitäten sowie einem vorbildlichen Anbau in Agroforst-Systemen überzeugen kann. „Mora Mora“ – bei tropischen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit die beste Einstellung, den Kakao, das Land und die Menschen kennenzulernen.



Sandra Spiegel, Spiegel Pralinen GmbH, und Andreas Lanwehr, Lanwehr GmbH, genießen die Überfahrt sichtlich.



Club der
Confiseries

Genuss vereint



Isabel Seeber, Candisserie, und Oliver Peik, SWEETS GLOBAL NETWORK



Aufmerksame Zuhörer: Yvonne und Maximilian Rambold, Elly Seidl



Über den Dächern der Hauptstadt Antananarivo: Eva Heß, Chocolaterie Dilsberg, und Nicolas Andrianari Malala, Chocolaterie Robert.



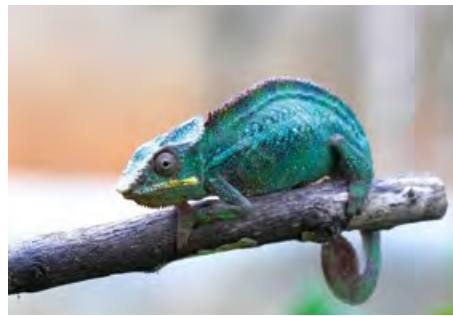
Überzeugt sich von der Qualität der getrockneten Kakaobohnen: Kerstin Schaffer, Camondas Schokoladen.



Will es genau wissen: Katrin Flietner, xocolatl, Wiesbaden.



Wie früher in der Schule: Eberhard Schell, Schell Schokoladen, in einer auf die Ylang Ylang Blüte spezialisierten Destillerie.



1 Da kann man schon mal skeptisch schauen: Andreas Lanwehr auf dem Hauptmarkt von Antananarivo vor der Freiluft-Meeresfrüchte Auslage.

2 Kurze Pause bitte: Katrin Flietner, Eva Heß mit Alexandra und Gerhard Boldt, Schokoladenhaus am Dom.

3 Nicolas Andrianari Malala (ganz rechts im Bild) führt die Gruppe durch die Produktion der Chocolaterie Robert.

4 Die jungen Bewohner des Waisenhauses Akany Avoko waren vom Besuch der deutschen Reisegruppe sichtlich begeistert.



„Akany Avoko Ambohidratrimo Bevalala“

Ivelohanta Razafalindesano, Ehefrau des Exportleiters Nicolas der Chocolaterie Robert, lud die Reisegruppe des CdC ein, das Waisenhaus Akany Avoko zu besuchen, dessen Direktorin sie ist. Dieses Empfangszentrum für benachteiligte Jugendliche ermöglicht es den aus prekären Verhältnissen kommenden Kindern, sicher zu leben, zur Schule zu gehen und sich auf eine Wiedereingliederung in die Gesellschaft vorzubereiten. Ein auch für die Teilnehmer sehr emotionales Erlebnis, welches im Nachgang übrigens in 8 Patenschaften für Kinder sowie eine Geldspende in Höhe von 2.000 € mündete.



1 Qualitätskontrolle der Kakaobohnen mittels Guillotine.

2 Immer perfekt vorbereitet: Richard Hanjirina von der örtlichen Agentur führte die Gruppe kompetent und souverän durch das Programm.

3 Die MAVA-Plantage im Sambrianotal, gelegen im Nord-Westen von Madagaskar.

4 Auf der MAVA-Plantage: eine Arbeiterin bricht mit der Machete die zuvor geernteten Kakaofrüchte auf.

5 Die frisch geerntetet, noch nassen Kakaobohnen auf dem Weg zur Waage.

6 Moritz Lücke, Viba sweets GmbH, kann sein Glück nicht fassen: endlich am Ursprung des Kakaos.

7 Ein starkes Orgateam: Nicolas Andrianari Malala, Neil Kensall und Oliver Dilli.



Dillicious

Wer mehr über Chocolat Madagascar wissen oder deren Tafeln und Kuvertüren bestellen möchte, ist bei Oliver Dilli von Dillicious genau richtig. Der Deutschlandvertreter der Chocolaterie Robert mit Sitz in Bonn war bereits mehrfach vor Ort und ist ein wahrer Experte in Sachen Edelkacao – übrigens nicht nur aus Madagaskar. Anfragen gerne über info@dillicious.eu oder über seine Webseite dillicious.eu.



CDC-SUMMERTOUR 2025

Nüsse, Früchte und Schokolade

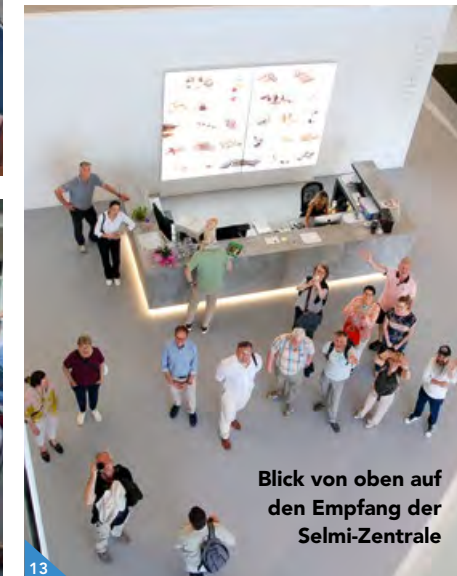
Das Piemont mit seiner traumhaften Landschaft und zahlreichen handwerklich arbeitenden Betrieben war Ziel der CdC-Summertour. Die Tage drehten sich um Schokolade, Haselnüsse, Maroni, kandierte Früchte und Eiscreme – reichlich italienisches Lebensgefühl inklusive.

Der Domori-Flagshipstore und 16 Kilometer Arkadengänge in Turin. In Bra und dem nahegelegenen Pollenzo die Firma Selmi Schokoladenmaschinen und die Slow-Food-Akademie. Inmitten einer traumhaften Landschaft in den Langhe die Haselnussplantagen und -verarbeitung der Familie Benvenuto. Und in Borgo San Dalmazzo (Cunéo) edle Maroni am Baum und kandiert, glasiert oder als Püree bei der Azienda Agrimontana. Auf der diesjährigen Sommertour des CdC bekamen die 42 Teilnehmer viel geboten. Gemeinsam ist allen besuchten Unternehmen, dass in ihren Produktionen hochwertige Rohstoffe und deren sorgfältige Verarbeitung eine herausragende Rolle spielen. Zudem verbindet Selmi, Agrimontana und Domori, dass

sie den gleichen Vertriebspartner im deutschsprachigen Raum haben. „Es freut mich, Sie auf der Sommertour begleiten zu dürfen. Pfersich ist langjähriger Partner der drei Unternehmen. Alle produzieren Produkte von herausragender Qualität und sind mit ihren Marken führend in ihrem Bereich“, begrüßte Viola Pfersich, die den gleichnamigen Großhandel für Bäckereien und Konditoreien sowie Confis-Express in dritter Generation führt, die Teilnehmer. Die Selmi Partner GmbH ist im Pfersich Technik Zentrum angesiedelt.

Selmi Partner betreut die Selmi-Kunden in Deutschland und Österreich

Im deutschsprachigen Raum betreut SchokoWerker Volker Müller die Selmi-Kunden. Er berät, richtet



1 Isabel und Ingo Seeber sowie Michael Krämer verfolgen gespannt, wie Frederico Vitiello Dubai-Schokoladen füllt.

2 Luciano Veretto (re.) erklärt die Comfit-Dragerkessel: (v. li.) Simon Walter (Delikates Manufaktur), Marcus Schürer (Sächsische Schokoladenmanufaktur), Chris Glania (Das Flämische Schokoladenhaus), Ingo Pörner (chocolatajaja), Iris Schürer, Thomas Luger (Burg Lauenstein), Oliver Peik (SWEETS GLOBAL NETWORK).

3 Peter Müller (li., Café Müller) und Alfred Pfersich kennen sich schon lange.

4 Thomas Luger (re.) und Ivo Schaffer (Camondas) am Röster von Benvenuto.

5 Aperitif in der Trattoria della torre.

6 Kathleen Voss (li., Schokoladenhotel) sowie Tanja und Peter Müller (Chocolaterie Café Müller) sehen gespannt Luciano Veretto zu.

7 Enrico Bardini, Präsident von Agrimontana, genießt Weihenstephaner Bier zur Pizza.

8 Martina Selmi mit den Chocolate Chefs Frederico Vitiello, Marc Perlino und Luciano Varetto (v. li.) sowie Marina Berbotto (2. v. re.) an der Kaffeebar mit Reverse-coffee von Selmi.

9 Michael Holtz (re.) beim Vortrag von Gianluca Franzoni im Domori-Flagshipstore.

10 SchokoWerker Volker Müller (re.) und Marco Bosia (li.) zeigen Peter Müller, Marita Gutmann, Christian Voss und Gustav Eisele (v. li.) Maschinen zur Herstellung von Nussmus und zum Zerkleinern von Nüssen.

11 Genießen im schattigen Innenhof in der auf Slow Food spezialisierten Osteria del Boccondivino in Bra.

Blick von oben auf den Empfang der Selmi-Zentrale

Martina Selmi (re.), Viola Pfersich (li.) und Sabrina Brauner (Confis Express) begrüßen die CdC-Gruppe im Selmi-Amphitheater.



Iris Schürer, Volker Müller und Kerstin Weise entspannen auf dem Dach von Selmi Machinery.

Kerstin Weise, Iris Schürer, der jüngste Teilnehmer Jasper auf den Schultern seines Vaters Christian Voss, Marcel Krämer, Kathleen Voss, Ulrike Maurer, Inge Pelz, Heiner Martens und Rainer Tietjen.

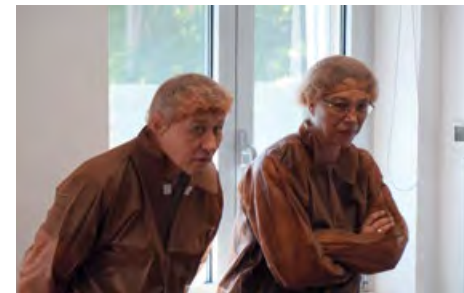


Bild links: Evelien Bosschiede und Edgar Spiegel (beide Spiegel Pralinen), bei Agrimontana. Im Anschluss an die Betriebsbesichtigung gab's bei Agrimontana Eis für alle – natürlich mit den hochwertigen Zutaten aus eigener Produktion.



Bild links: Marco Bosia (2. v. li.) zeigt Peter-Alexander Pelz, Klaus Ahlborn, Rainer Tietjen, Heiner Martens, Inge Pelz, Bettina Dornauer und Ctirad Grüner (v. li.) Selmi-Maschinen zur Nussverarbeitung. An der Eistheke von Agrimontana (re).

Maschinen ein und hilft bei Problemen, auch vor Ort beim Kunden. Auf der CdC-Summertour hatten die Teilnehmer die Gelegenheit, bei Selmi Machinery in Pollenzo komplett in die Welt der Schokoladenherstellung und -verarbeitung einzutauchen. An verschiedenen Stationen haben sie Maschinen zum Temperieren, Schmelzen und Gießen von Pralinen, Schokoladentafeln, -trüffeln und Hohlkörpern kennengelernt. Sie hatten Gelegenheit, die Maschinen ohne Hauben und Abdeckungen zu sehen, konnten den Produktionsprozess genau verfolgen. Selmi beobachtet den Markt genau, greift Trends auf und findet heraus, wie man diese mithilfe von Maschinen effizienter herstellen kann. „Wir sehen in dem Dubai-Schokoladen-Trend nicht nur die Kombination aus Engelshaar und Creme, sondern den Trend hin zu crunchy Füllungen“, erklärte Martina Selmi, die mit ihrem Bruder Alberto in dritter Generation in dem Familienunternehmen arbeitet. Nicht der Geschmack,

sondern der Trend zu größeren Inklusionen in Schokoladentafeln werde von den Dubai-Schokoladen bleiben, zeigt sie sich überzeugt. „Die Innovation hat den Anstoß zu vielen neuen Produkten gegeben. Wir werden mit unseren Maschinen darauf reagieren.“

Tuttuno Ice zur Produktion von Eiskonfekt, kleinen Cornetti und noch einigen Eisprodukten mehr

Die Sommer sind länger und heißer, die Nachfrage nach Schokolade in diesen Monaten sinkt beständig, während die Nachfrage nach Eiscreme kontinuierlich steigt. Zur Produktion von Eiskonfekt, kleinen Cornetti und noch einigen Eisprodukten mehr hat Selmi die Tuttuno Ice entwickelt. Sie ist aus der One Shot hervorgegangen, und mit ihr kann der Chocolatier im Winter Pralinen und im Sommer zusätzlich Eiskonfekt und Cornetti herstellen. „Unsere One Shot Ice ist unsere innovativste Maschine“, sagte Martina Selmi stolz. Der Prozess ist so gesteuert, dass das Eis beim

Überziehen nicht antaut, sodass keine Gefahr einer Kontamination besteht. Für das Herstellen von Eiskonfekt und Pralinen kann der Chocolatier in der Tuttuno Ice die gleichen Formen verwenden.

Grundsätzlich wendet sich der Schokoladenmaschinenhersteller an handwerklich arbeitende Betriebe. Die Selmi-Maschinen sind modular aufgebaut, sodass die Maschine quasi zusammen mit der Manufaktur wachsen kann. Nach dem Kauf einer Maschine bietet Selmi den Kunden ein Training am Firmensitz in Pollenzo an. Sowohl für die Schulung der Kunden als auch zur Entwicklung neuer Produkte und dem Testen der Maschinen beschäftigt Selmi sechs Schokoladenprofis. „Unser Schulungszentrum ist das Herz unserer Firma“, sagte Martina Selmi. Zusätzlich zu den Maschinen für die Schokoladenherstellung und -verarbeitung entwickelt Selmi auch Maschinen für das Verpacken der hochwertigen Produkte, darunter eine Flowpack-Maschine und eine Double-Twist, in der sich mundgerechte Schokoladenstücke und Dragees schnell und optisch ansprechend wie ein Bonbon verpacken lassen.

Die Piemonteser Haselnuss ist die italienische Nuss für Handwerksbetriebe

Von Bra eine gut einstündige Busfahrt durch das malerische Piemont entfernt liegen die Haselnussplantagen des vor mehr als 40 Jahren gegründeten Familienbetriebs Benvenuto. Auf 26 Hektar stehen dort Haselnussbäume, deren Früchte zwischen Mitte August und Mitte September geerntet werden. Rund sechs Jahre dauert es, bis ein Haselnussbaum zum ersten Mal nennenswerte Erträge abwirft. Etwa 30 Jahre lang liefert er dann Früchte. „Die Piemonteser Nuss ist die italienische Nuss für Handwerksbetriebe. Nur 10 bis 12 Prozent der italienischen Nussproduktion und 1 bis 2 Prozent der weltweiten Ernte entfallen auf sie“, weiß Seniorchef Flavio



Benvenuto, der mit seiner Tochter Lucia Benvenuto das Unternehmen führt. Die von ihnen angebaute Nüsse tragen das IGP-Siegel (Indicazione Geografica Protetta) und zeichnen sich durch einen besonders intensiven Geschmack aus. „Die landwirtschaftliche Praxis beeinflusst den Geschmack enorm“, verrät der Firmenchef. Auch die hügelige Landschaft des Piemont trage erheblich zum besonderen Aroma der Nüsse bei, da eine starke Bewässerung aufgrund der geografischen Gegebenheiten nicht möglich sei. Dadurch entwickle sich ein intensiverer Geschmack. So verwundert es nicht, dass Flavio verrät: „Die Nüsse mit etwa 13 Millimeter Durchmesser sind am besten. Sie sind aromatischer als die ganz großen.“

Benvenuto bietet seine Haselnüsse wahlweise roh oder geröstet, gehackt oder als ganze Nuss an. Auch leicht karamellisierte oder gesalzene Varianten findet man in dem Familienbetrieb. Wunderbar aromatisch schmeckt das Haselnussmus aus gerösteten Nüssen, um nur eine weitere der vielen bei Benvenuto erhältlichen Haselnuss-Spezialitäten zu erwähnen.

Auf ihren Plantagen kultiviert Familie Benvenuto Piemonteser Haselnüsse

Bild links (v. li.): Marcus und Iris Schürer genießen bei Benvenuto zusammen mit Thomas und Bettina Dornauer selbstgemachten Nusskuchen aus Piemonteser Haselnüssen. Lucia Benvenuto und ihr Vater Flavio freuen sich über den Besuch der CdC-Gruppe (Bild Mitte). Peter-Alexander Pelz, Martin Zirbs und Klaus Ahlborn (vorne im Bild) auf der Haselnussplantage, die an das Hofgut der Familie Benvenuto grenzt (Bild rechts).





Gianluca Franzoni (re.) schaut Yuri Cestari konzentriert beim Arbeiten zu (oben). Die Gruppe erwartete im Domori-Flagshipstore ein fesselnder Vortrag, ein professioneller Workshop und außergewöhnliche Schokoladen (Bild unten).

(Bilder von li. oben im Uhrzeigersinn): Natascha Kespy auf dem Weg in die Keller-gewölbe des Domori-Stores. Yuri Cestari (li.) und Ian Mathew Baker leiten den Domori-Workshop. Frank Wilk (li., Wilk Gourmetgroup) und Ingo Pörner an der Domori-Theke. Gianluca Franzoni, Gründer und Gesicht hinter der Marke Domori bei seinem Vortrag. Ivo Schaffer (li.) und Simon Carnelli, Vertriebsleiter D-A-CH bei Irca im Domori-Store.



Hochwertige, typische Piemonteser Produkte fertigt auch das zur Illy-Gruppe gehörende Unternehmen Agrimontana in Borgo San Dalmazzo. Inmitten der Maroni-Wälder gelegen hat sich das Unternehmen zuerst auf die Verarbeitung von Maroni spezialisiert, später wurde das Portfolio um hochwertige Konfitüren und Marmeladen sowie kandierte Früchte erweitert. Der 1972 gegründete und heute von Enrico Bardini und seinem Neffen Luigi Bardini geführte Familienbetrieb ist stolz darauf, Produkte aus rein natürlichen Zutaten herzustellen. Für Agrimontana ist es seit jeher oberste Prämissen, den natürlichen Geschmack des jeweiligen Rohstoffs voll zur Geltung kommen zu lassen. „Die Qualität der Rohstoffe ist das A&O“, betont der Firmenchef. „Kostet man eine unserer Spezialitäten, muss man sofort schmecken, welche Frucht man verzehrt.“

Agrimontana fertigt kandierte Früchte, Nusspasten, Basismischungen für Eis und noch einiges mehr

Von kandierten Heidelbeeren und Himbeeren über Orangen, Amalfi-Zitronen und feine Mandarinenzesten bis hin zu kandierten oder glasierten Maroni reicht die Bandbreite der stückigen oder ganzen Früchte. Dazu kommen unter Vakuum bei niedrigen Temperaturen gekochte Marmeladen und Konfitüren. Verarbeitet werden insbesondere italienische Früchte, davon viele mit IGP-Herkunft. Zusätzlich zu den bereits erwähnten Produkten hat sich Agrimontana mit der Herstellung von Nusspasten und zu 100 Prozent natürlichen Basismischungen für die Eiscremeproduktion einen Namen gemacht. Aktuell befindet sich die eigene Schokoladenproduktion unter dem Namen Agricacao im Aufbau. Durch das eigene Labor, in dem sämtliche Kontrollen der Rohstoffe und fertigen Produkte stattfinden, ist der gesamte Betrieb ein funktionierendes, eng verzahntes Netzwerk.

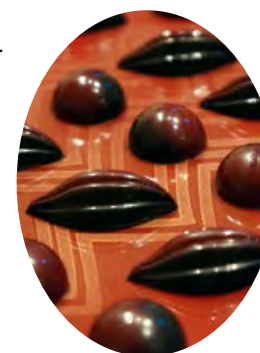
Der ursprüngliche Geschmack des Kakaos steht für Domori im Mittelpunkt

Der ursprüngliche Geschmack des Kakaos und das Netzwerk zwischen Rohstoffproduzenten und -verarbeitern, also der enge Kontakt zu den Kakaobauern, sind auch für Gianluca Franzoni essenziell. Seit er im Jahr 1997 Domori gegründet hat, steht für ihn der Geschmack des Kakaos und der daraus gefertigten Schokoladen im Mittelpunkt. „Die Kakaobohne ist ein perfekter Rohstoff, und wir bringen ihren Geschmack in unseren Schokoladen voll zur Geltung“, sagt er. Oft werde verkannt, wie wichtig der Rohstoff, also die Genetik, die Fermentation und die Trocknung der Kakaobohnen seien. „75 Prozent der Qualität einer Tafel Schokolade liegen auf der Farm – 50 Prozent macht die Genetik aus, 25 Prozent die Fermentation“, zeigt er sich überzeugt. Nach wie vor würden viele Fehler beim Anbau des Kakaos gemacht, angefangen



Die CdC-Reisegruppe an der Piazza San Carlo vor dem Domori-Flagshipstore in Turin (li.). Ctirad Grüner (Viba sweets) und Bettina Martin (Confiserie Burg Lauenstein) betrachten das Sortiment im Domori-Flagshipstore. Im Hintergrund Thomas Luger und Edgar Spiegel.

damit, den perfekten Erntezeitpunkt zu bestimmen. An der Farbe der Kakaofrucht erkenne man ihn nicht. Entscheidend sei das Savoir-faire des Farmers. Ein zweiter großer Fehler liege darin, dass die Kakaofrüchte häufig nicht umgehend nach der Ernte geöffnet werden, der dritte in der nicht perfekten Fermentation der Kakaobohnen. „Es ist aufregend zu sehen, wie sich die Kakaobohnen während der Fermentation verändern.“ Nachhaltigkeit, kleine Chargen und langfristige Beziehungen zu den Kakaobauern können Abhilfe schaffen. Auch eine rückverfolgbare Lieferkette sei essenziell. Warum er nur noch eine einzige Tafel aus 100 Prozent Kakao fertige, wurde er gefragt, wenn ihm doch der ursprüngliche Geschmack so wichtig sei. Anfangs, als er verschiedene 100prozentige Tafeln im Angebot hatte, sei er mit dieser Idee zu früh auf den Markt gekommen, doch vielleicht sei heute die richtige Zeit. „Die Kakaobohne ist von Natur aus perfekt, und wir bringen ihren Geschmack voll zur Geltung.“ Generell wird den Domori-Schokoladenta-



Innen und außen perfekt: Pralinen für den CdC, hergestellt mit Domori-Kuvertüre

felnen keine extra Kakaobutter zugesetzt. Auch wenn mit Domori professional, also der B2B-Sparte des italienischen Schokoladenspezialisten, ein großer Anteil seines Unternehmens heute bei der Irca-Group liegt, hält Franzoni noch eigene Anteile. Nach wie vor ist er derjenige, der die Qualität des zu verarbeitenden Kakaos überwacht. „Ist eine Lieferung mangelhaft, können wir sie nicht annehmen“, sagt er. „Einwandfreie, pure Rohstoffe, sind die Grundlage unserer Schokoladen.“

Von der Qualität der Domori-Schokoladen und Kuvertüren konnten sich die Teilnehmer der CdC-Summertour vor Ort überzeugen. Zudem haben Yuri Cestari, der erste Ambassador für Domori Professional und Ian Mathew Baker, der deutsche Ambassador, in einem Workshop gezeigt, was alles möglich ist. „Mit einer Ganache auf Wasserbasis bringt man den Schokoladengeschmack möglichst unverfälscht heraus“, erklärt Ian Mathew Baker. Auch fantastische Schokoladen-Financiers haben die beiden zubereitet. Doch ebenso waren Kakaoverfügbarkeit und Kakaopreis Thema. Franzoni sagte: „Ich weiß nicht, wo der Weg hingeht, der Klimawandel ist Realität. Definitiv war der Kakaopreis lange Jahre für die Farmer zu niedrig. Ich glaube, man muss die Beziehung zwischen Farmern und Kakaoverarbeitern intensivieren.“

Was für den Kakao gilt, lässt sich auf Haselnüsse und andere wertvolle Rohstoffe übertragen. Das Kennenlernen ist wichtig, das Verständnis füreinander. Wahrscheinlich hat jeder der Teilnehmer beim Thema Piemonteser Haselnuss nun Flavio Benvenuto und seine Tochter Lucia vor Augen. Und kaum jemand wird einen Maroni-Baum betrachten oder kandierte Orangen essen, ohne dabei an Agrimontana zu denken. Sie stehen für Schätze des Piemont, deren Qualität ebenso vom Know-how des Farmers abhängt. ♦

www.clubderconfiserien.de



Die Organisatoren der CdC-Summertour: (v. li.): Oliver Peik, Ingrid, Alfred und Viola Pfersich sowie Sabrina Brauner (Mitte, Confis Express), mit CdC-Vorstand und Beirat: Natscha Kespy, Isabel Seeber, Thomas Luger, Martin Zirbs, Peter-Alexander Pelz und Klaus Ahlborn.



EXPERTEN-TIPP VON MARITA LUGER, CACAO COLLECTORS

Choklad Zimmer



Tipp

„Als Roy Zimmer uns vor elf Jahren im House of Cacao am Viktualienmarkt aufsuchte, ahnten wir nicht, mit welcher leckeren Schokoladen er uns ein paar Jahre später begeistern würde. Als damaliger Chefpâtissier des Mandarin Oriental war Roy die geschmackliche Komplexität hochwertiger Lebensmittel bewusst. Wir unterhielten uns über die verschiedenen Nuancen von sortenreinem Kakao, Fermentationstechniken und Anbaumethoden. Aus heiterem Himmel präsentierte er uns 2021 seine ersten Grand-Cru Schokoladen. Geschmacklich überzeugten die Tafeln sofort, und daher

sind wir sehr stolz, seitdem diese exklusive Qualität als eines von fünf deutschen Fachgeschäften anbieten zu dürfen. Das besondere an den Schokoladen von Choklad Zimmer ist, dass der Kakaomasse sortenreine, eigens hergestellte Kakaobutter zugefügt wird. Ansonsten nutzt Choklad Zimmer ausschließlich Rohrohrzucker für seine Kreationen. Roy Zimmers Schokoladen sind geschmacklich so vielfältig, dass jeder das Passende finden kann. Uns eint der Fokus auf die naturgegebenen Geschmacksnoten des Kakaos. Roy feiert diese in seinen Schokoladen

und wir mit den naturbelassenen Kakaobohnen unserer Marke Cacao Collectors. Roy Zimmer, der auf die natürlichen, komplexen Nuancen und Aromen jeder Kakaobohnensorte setzt, weist darauf hin, dass sich die Aromen bei jedem Batch ändern können. In seiner Manufaktur am Darß hält er deshalb auf Nachfrage Schokoladen von einem bestimmten Batch für seine Kundschaft zurück. So ist es möglich, Kakao der gleichen Kooperative verschiedener Jahrgänge miteinander zu verkosten. Alle Kakaos, die aus Agroforstwirtschaft sozioökonomischen Ursprungs stammen, können bis zur Kooperative zurückverfolgt werden. Die Schokoladen sind glutenfrei und vegan. Roy und auch uns ist es besonders wichtig, dass Kundinnen und Kunden in den Fachgeschäften sehr gut beraten werden. Bei uns dürfen alle Sorten im Vorfeld verkostet werden, damit der Kunde sich von der außergewöhnlichen Qualität überzeugen kann. Dafür stellt uns Roy Verkostungsmuster zur Verfügung. Die neuesten Sorten aus den Philippinen (79 %) mit ihren komplexen fruchtigen, nussigen und süßen Aromen und Indien (81 %) sind unsere aktuellen Lieblinge. Aus all diesen Gründen ist Choklad Zimmer für uns ein echter Geheimtipp. Viele neue Fans konnten schon gewonnen und begeistert werden, am Ende durch reine Mundpropaganda und Selbsterfahrung. cacaocollectors.de/chokladzimmer.de

CONFISERIE COPPENEUR

Vegilate – Gemüse und Schokolade

Mit den Schokoladentafeln Vegilate – einer Wortschöpfung aus vegetable und chocolate – vereint Oliver Coppeneur Gemüse mit dem Format der Schokoladentafel. Das neue Produkt basiert auf Kakaobutter, Zucker und fein vermahlenem, schonend getrocknetem Gemüse, industrielle Zusatzstoffe wie Aromen, Farbstoffe oder Konservierungsmittel sind nicht enthalten.

Die veganen extradrünnen Tafeln bestehen aus Vegilate-Kuvertüre und einer Schokolade mit komplementärem Charakter. Sie fließen in Streifen auf Knusperstückchen. Fünf verschiedene Sorten bietet Coppeneur an: Kürbis-Ingwer – Kürbis-Vegilate, abgeschmeckt mit Ingwer, Zitronenzeste, einem

Hauch Muskatnuss und Anis, und Edelschokolade aus peruanischem Kakao. Sesam und gehackte Mandeln durchbrechen die Textur. Rote-Beete-Vegilate und vegane weiße Schokolade, parfümiert mit Orangenöl und einem Hauch Nelke, ist die Sorte Rote Beete-Walnuss. Bei der Tafel Rübli-Haselnuss treffen Karotten und Zitronenschale auf die fruchtige Säure dunkler Schokolade aus Madagaskar-Kakao. Getrocknete Apfelstückchen setzen Akzente, Haselnuss-Gianduja fügt Nussigkeit hinzu. Die Sorte Tomate-Basilikum vereint Umami-Tiefe, Süße und einen Hauch Fruchtsäure der Tomaten-Vegilate mit einer dunklen Schokolade. Basilikum steuert ein würzig-grünes Aroma bei, Man-

deln runden die Verbindung ab. Die Sorte Sellerie-Mandarine verbindet die intensive Sellerienote mit der Zitrusfruchtigkeit von Mandarine. Die weiße Schokolade hat Noten von Kurkuma, Zitrone und Orange. Die Textur lebt von gehackten getrockneten Äpfeln und gerösteten Walnüssen. coppeneur.de



Chocolat MADAGASCAR

Depuis 1940



VIELFACH PRÄMIERT

ANGEBAUT. FRISCH ERZEUGT. VERPACKT IN MADAGASKAR

EDELKAKAO - SINGLE PLANTATION & SINGLE FARM / TERROIRS
GRAND CRU'S SAMBIRANO & MAVA & OSTKÜSTE
WWW.CACAOMADAGASCAR.COM

PURE ZUTATEN - KAKAOMASSEN - BUTTER - PULVER - NIBS
EDEL-SCHOKOLADEN - KUVERTÜREN - TAFELN - NEAPOLITANS
WWW.CIICOLATMADAGASCAR.COM

ROH KUVERTÜREN & -SCHOKOLADEN . NATURBELASSEN . KONVENTIONELL & BIO
KEINE CHEMISCHE VERARBEITUNG . AGROFORST . NATURE POSITIVE
TRANSPARENT . NACHHALTIG . WERTSCHÖPFUNG AM URSPRUNG

ORIGIN+

KONTAKT in D/A/CH: INFO@DILLICIOUS.EU / WWW.DILLICIOUS.EU

XOCOLAT

MANUFATUR · WIEN



Feines Konfekt und edle Schokoladen

www.xocolat.at • manufaktur@xocolat.at • +43 676 380 67 04