



# Ihre Schokoladenseite

Mit **SCHOKOLADE** aus dem Supermarkt speist man höchstens Kinder ab. *trend* zeigt, mit welchen Süßigkeiten Sie Gäste

**STILGERECHT** verwöhnen. VON SYLVIA M. SEDLITZKY

**W**ahre Puristen lieben es ja eigentlich nicht süß. Sie erkennen nur Bitterschokolade mit einem möglichst hohen Kakaoanteil als „die echte Schokolade“ an, während sie die üppigere Vollmilkschokolade gerne den Kindern überlassen. Obwohl diese auch nicht mehr so süß produziert wird und mittlerweile mehr Kakao und weniger Zucker enthält.

So seltsam es klingen mag, aber eigentlich wächst Schokolade auf Bäumen. In den länglichen Früchten sitzen weiße Kerne, die durch Fermentieren, Trocknen und anschließendes Rösten und Mahlen zum Grundprodukt der Schokolade werden. Diese Masse wird dann hauchdünn gewalzt, um so homogen wie möglich zu werden, und schließlich geschmeidig gerührt. Dieser Prozess, die so genannte Conchage, ist entscheidend für die Konsis-

tenz der Schokolade. Denn je länger gerührt wird, umso flüssiger und zarter wird die Masse. Um ein perfektes Endprodukt zu erlangen, kann sich das Conchieren bei qualitätsbewussten Herstellern schon auf fünf Tage erstrecken, während industriefertige Schokolade nur acht Stunden oder weniger gerührt wird.

Vor dreißig Jahren war der Inbegriff des Schokoladen-Eldorados die Schweiz, später wurden die stark gerösteten

Kakaobohnen der Belgier und Franzosen bevorzugt, und seit einigen Jahren kann auch ein österreichischer Manufaktur mit der internationalen Konkurrenz mithalten. Der österreichische Großmeister des dunklen Naschwerks, die Schokoladenmanufaktur Zotter, legt besonderes Augenmerk auf einheimische Lieferanten wie z. B. Frischmilch vom Nachbarbauern. Künstliche Aromen und Geschmacksverstärker sind hier verpönt. ●

# Die allerfeinsten Tafelschokoladen

Von süß bis bitter.

## ■ Bitterschokoladen



**Cocoa d'Arriba, Klassik Edelbitter Chocolatier Hachez**

Die Hachez aus ausgewählten Edelkakaosorten Ecuadors schmeckt trotz des extrem hohen Kakaoanteils noch angenehm herb und aromatisch.  
**Kakaoanteil:** 77%  
**Preis:** 100-g-Tafel öS 22,90  
**Bezugsquelle:** Meinkl am Graben

### Caraiibe, Valrhona



Schmeckt nach Mandeln und geröstetem Kaffee und zählt zu den besten

Gourmet-Bitterschokoladen.  
**Kakaoanteil:** 66%  
**Preis:** 75-g-Tafel öS 29,90  
**Bezugsquelle:** Wein & Co

### Feo D'Or, Feodora



Aus der namhaften, Hamburger Schokoladenmanufaktur, würzig-herb

mit angenehmem Bitterton.  
**Kakaoanteil:** 75%  
**Preis:** 100-g-Tafel öS 26,-  
**Bezugsquelle:** Meinkl am Graben

### Bitter-Classic, Zotter



Seit 1996 stellt der steirische Familienbetrieb mehr als 25 verschiedene

Schokoladesorten her, eine hochwertige Kuverture mit zarter, cremiger Füllung.  
**Kakaoanteil:** 65%  
**Preis:** 70-g-Tafel öS 25,-



**Dark Chocolate, Godiva**

Ein seidig-glänzender Klassiker aus der weltbekannten belgischen Manufaktur, intensives Mokka-Aroma.  
**Kakaoanteil:** 70%  
**Preis:** 47-g-Tafel öS 17,-



**Edelbitter Schokolade Michel Cluizel**  
Aus dem Familienbetrieb

im Süden der Normandie kommen die besten Schokoladen Frankreichs, leichtes Mokka-Aroma, seidiger Glanz.  
**Kakaoanteil:** 72%  
**Preis:** 100-g-Tafel öS 42,-  
**Bezugsquelle:** Grand Cru



**Edelbitterschokolade, Demel**  
Die in Relation teuerste Bitterschokolade aus dem Traditionshaus am Wiener Kohlmarkt schmeckt zartbitter nach Kakao und herb-süß.  
**Kakaoanteil:** 65%  
**Preis:** 50-g-Tafel öS 40,-  
**Bezugsquelle:** Konditorei Demel



**Extra Dark, Neuhaus**  
Das besonders für seine Pralinen bekannte Konkurrenzunternehmen aus Belgien produziert auch eine angenehm herbe, schön glänzende Gourmetschokolade mit angenehmem Bitterton.  
**Kakaoanteil:** 70%  
**Preis:** 80-g-Tafel öS 35,-

## ■ Vollmilchschokoladen



**Jivara Lait, Valrhona**  
Eine cremige, nicht zu süße Vollmilchschokolade, der man die lange Conchier-Zeit anmerkt.  
**Kakaoanteil:** 40%  
**Preis:** 70-g-Tafel öS 39,90  
**Bezugsquelle:** Wein & Co

**Edel-Vollmilch, Hachez**  
Eine dunkelbraune, weiche Tafel mit angenehmem Honig-Ton von Bremens Schokoladeproduzenten Hachez.  
**Kakaoanteil:** 39%  
**Preis:** 100-g-Tafel öS 22,90  
**Bezugsquelle:** Meinkl am Graben



**Milchschokolade, Haas & Haas**  
Die cremige, vollmundige Minitafel wird von der belgischen Firma Cachet für das Teehaus Haas & Haas produziert.  
**Kakaoanteil:** 34%  
**Preis:** 50-g-Tafel öS 9,-  
**Bezugsquelle:** Fa. Haas & Haas



**Milchschokolade, Zotter**  
Haselnüsse und Honig geben der handgeschöpften Tafel aus der Steiermark mit zartcremigem Innenleben eine angenehme Karamellnote.  
**Kakaoanteil:** 35%  
**Preis:** 70-g-Tafel öS 25,-  
**Bezugsquelle:** Schokoladenmanufaktur Zotter



**Chocolat Extra au Lait Marquise de Sevigne**  
Eine feine, süße und gut conchierte Gourmetschokolade aus dem Pariser Traditionsunternehmen Marquise de Sevigne, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.  
**Kakaoanteil:** 30%  
**Preis:** 100-g-Tafel öS 15,-  
**Bezugsquelle:** Godiva



**Lait pur Java, Michel Cluizel**  
Die Vollmilchschokolade mit dem höchsten Kakaoanteil schmeckt angenehm herb und intensiv und ist eine gute Alternative zu Bitterschokoladen.  
**Kakaoanteil:** 50%  
**Preis:** 100-g-Tafel öS 42,-  
**Bezugsquelle:** Grand Cru



**Milchschokolade, Demel**  
Für Naschkatzen, die es besonders süß mögen!  
**Kakaoanteil:** 40%  
**Preis:** 50-g-Tafel öS 40,-  
**Bezugsquelle:** Konditorei Demel



**Milch Extra, Lindt & Sprüngli**  
Eine samtige, sahnige Vollmilchschokolade, die durch ihre Süße und ihren niedrigen Kakaoanteil besonders bei Kindern ankommen dürfte.  
**Kakaoanteil:** 29%  
**Preis:** 100-g-Tafel öS 25,-  
**Bezugsquelle:** Gebrüder Wld

## SÜSSE ADRESSEN:

**Grand Cru,** Kaiserstr. 67, 1070 Wien, Tel.: 01/524 13 10, Fax: 01/524 07 92, karlegger@grandcru.at

**Godiva Chocolatier,** Kärntner Ring 51, 1010 Wien, Tel.: 01/513 07 89

**Neuhaus Chocolatier,** Ringstraßen-Galerien, Mahlerstraße 4, 1010 Wien, Tel.: 01/512 54 04

**Zotter Schokoladenmanufaktur,** 8333 Riegersburg, Tel.: 03152/55 54, Fax: 03152/55 54-4, www.zotter.at, schokolade@zotter.at

**Alois V. Stangl,** Bayerhammerstr. 18, 5020 Salzburg, www.stangl.at/stangl, illy@stangl.at

**Haas & Haas Teegeschäfte und Versand,** Stephansplatz 4, 1010 Wien, Tel.: 01/512 97 70, Fax: 01/512 72 47-22, Kärntner Ring 5-7, 1010 Wien, Tel.: 01/512 51 18, Fax: 01/512 51 17

**Wein & Co (Zentrale),** Maculngasse 6, 1220 Wien, Tel.: 01/250 55-0, Fax: 01/250 55-550

**Julius Meinkl AG am Graben,** Graben 19, 1010 Wien, Tel.: 01/532 33 34, Fax: 01/532 33 34-30

**Gebrüder Wld,** Neuer Markt 10-12, 1010 Wien, Tel.: 01/512 53 03, Fax: 01/513 95 15