

# Zart schmelzend

*Sie denken, dass ein Leben ohne Schokolade möglich, aber sinnlos sei?  
Dann haben wir gute Nachrichten für Sie. Im Oberland sind nämlich einige allererste  
Adressen für feinstes Schokoladenhandwerk beheimatet.  
Wir waren dort zu Besuch und können nur sagen: jede Sünde wert ...*

TEXT UND FOTOS: DOERTHE WINTER



„Was meinen Sie, wie das Kinderaugen zum Glänzen bringt“, seufzt der beseelte Kunde neben mir mit Blick auf die üppigen Auslagen der Chocolaterie Amelie in Garmisch-Partenkirchen. Er selbst – und die Autorin gleich mit – sind allerdings der schlagende Beweis dafür, dass sich diese Wirkung auch deutlich jenseits des Kindesalters einstellt. Kein Wunder: Vor uns sind mehr als hundert verschiedene Sorten feinsten Bruchschokoladen, Trüffel, Marzipan- und Nougat-Pralinen, dragierte Nüsse, schokoliertes Obst und vieles mehr ausgebreitet. Durch große Panoramascheiben kann man zuschauen, wie in der Manufaktur nebenan in aufwändiger Handarbeit der Nachschub produziert wird. Wer mehr über den Herstellungsprozess von Kakao und Schokolade erfahren möchte, findet allerlei Wissenswertes in einem großen Schaukasten oder kann sich für eine Führung anmelden. Keine Frage: Franz Käßer und seine Frau Irene haben hier eine Schokoladen-Erlebniswelt im besten Sinne des Wortes geschaffen ([www.chocolaterie-gap.de](http://www.chocolaterie-gap.de)).

Begonnen hat es 1984, als der gelernte Konditormeister Franz sein erstes eigenes Café übernahm. Schon damals war er ein

großer Schokoladen-Liebhaber, doch was es vor Ort gab, schmeckte ihm zumeist nicht: „In Frankreich oder Belgien bekam man großartige Schokolade, doch bei uns war das Sortiment eher dürftig“, meint er rückblickend. „Auch feine Bruchschokolade – früher in vielen Konditoreien zu finden – gab es kaum noch.“ Also machten er und seine Frau sich selbst ans Werk. Sie

**NICHT NUR HÜFTGOLD,  
SONDERN AUCH GESUND:  
EINMAL COCOA NIBS  
PROBIEREN! DIE FEINEN  
KAKAOSPLITTER ENTHALTEN  
REICHLICH TRYPTOPHAN – GUT BEI STRESS  
UND LEICHTEM KOPFWEH!**

hielten nach guten Grundzutaten Ausschau, studierten Rezepte und wagten sich an eigene Kreationen. Ihre Qualität sprach sich herum – 2007 wurden sie sogar von der Zeitschrift *Der Feinschmecker* ausgezeichnet –, und die Produktion wuchs im Laufe der Jahre beständig. Inzwischen ist man in der historischen Ludwigstraße 37 beheimatet, 22 Leute sind mittlerweile im Team, inklusive Sohn Linus.

Was gute Schokolade ausmacht? Klare Sache, meint Franz Käßer: „Beste Grundzutaten, Kenntnisse der chemischen Prozesse bei der Schokoladenherstellung und natürlich handwerkliches Geschick. Wenn das zusammenspielt, riechen und schmecken Sie es sofort!“ Genau das ist natürlich die Kunst. Für industriell gefertigte Schokoladenprodukte wird zumeist die Kakao-sorten Forastero verwandt. Sie macht fast 87% der weltweiten Kakaoproduktion aus, da sie robuster und anspruchsloser ist als die sensibleren Edelkakaosorten Trinitario und Criollo. Dafür reicht sie geschmacklich nicht an diese heran. Schokoladenherstellung ist zudem sehr aufwändig. Direkt nach der Ernte schmecken Kakaobohnen nämlich nur bitter. Daher werden sie zunächst fermentiert, wobei erste Bitterstoffe gelöst und Enzyme aktiviert werden.

Die sorgen beim späteren Röstprozess dafür, dass Aromen freigesetzt werden. Beim anschließenden Vermahlen entsteht wiederum Hitze – die in den Bohnen enthaltene Kakaobutter setzt sich ab und trennt sich weitestgehend vom reinen Kakaopulver.

Damit man nun zart schmelzende Schokolade bekommt, ist das aus der Werbung bekannte Conchieren unerlässlich. Mindestens 24 Stunden werden Kakao-



In der  
Chocolaterie  
Amelie kann man den  
Profis bei der Arbeit über  
die Schulter schauen, ein  
Seminar besuchen oder  
sogar einen Kinderge-  
burtstag feiern



pulver und -butter in einem mehrgängigen Walzverfahren wieder homogen vermischt, und der berühmte Schmelz entsteht. Auch die Industrie kommt um diese Prozesse nicht herum. Sie beschränkt aber das Conchieren auf ein Minimum, fügt zumeist billiges Butterreinfett statt der guten Kakaobutter hinzu und arbeitet mit reichlich Zucker, Sojalecithin und künstlichen Aromen. Letztere sind bei Kässers tabu, genauso wie Schokolade aus Forastero-Kakao. Franz Kässers Favorit ist die Trinitario-Bohne, die er geschmacklich milder als die andere Edelsorte Criollo empfindet. Zucker gehört natürlich bei fast jeder Schokolade dazu, bei Milkschokoladen auch Milchpulver. Diese müssen einen Kakaoanteil von mindestens 25% haben. Je höher der Kakaoanteil, desto weniger Zucker wird zugesetzt und desto herber und geschmacksintensiver wird das Ergebnis. So gibt es Sorten mit 88, 90, 99 oder gar 100% Kakaoanteil. Aber das sei dann schon etwas für absolute Puristen, meint er. Zu seinen Leidenschaften gehört das Experimentieren mit Früchten (zum Beispiel die „Alpenglüh“-Pralinen mit Kirsche oder Kombinationen von Thymian, Aprikose und Bitterschokolade). Nicht minder spannend schmecken die Gewürzschokoladen, z.B. die sensationelle Bruchschokolade mit Nelken und Kardamom. Sehr emp-

fehlenswert auch die nur hier erhältliche „Galalade“, eine Schokoladenreihe mit ätherischen Alpenkräuter-Extrakten. Eine weitere Rarität ist die unconchierte Bruchschokolade, die man andernorts kaum finden wird. Das Conchieren sorgt zwar für den gewünschten Schmelz im Mund, raubt dem Kakao aber etwas von seinem Geschmack. Also unbedingt mal ein Stückchen probieren und ausgetretene Geschmackspfade verlassen!

### **EIN LOBLIED AUF DIE CRIOLLO-BOHNE**

Bei der Konditorei und Schokoladenmanufaktur Krönner am Obermarkt bzw. in der Seidlstraße 4 in Murnau kann man wahrhaft von Tradition sprechen. Das Geschäft wird in nunmehr neunten Generation von Barbara Krönner geführt – und mit Sohn Michael steht die zehnte bereits parat. Eine Filiale der Manufaktur wurde 2011 in Oberammergau in der Dorfstraße 17 eröffnet. Michael Krönners Leidenschaft ist die Schokolade aus der Criollo-Kakaobohne. Sie macht gerade einmal 3% der weltweiten Kakao-Produktion aus, da sie recht anfällig für Krankheiten ist und sich nicht für die Massenproduktion eignet. Dafür vereint sie aber eine Fülle besonders fruchtiger



Schokoholics werden bei Krönners die Qual der Wahl haben. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Schokoladenverkostung begleitet von ausgesuchten Single Malt Whiskys?







# OCCASIONE

Mode & Lifestyle

MODE  
GESCHENKE & SCHMUCK  
HOME & INTERIOR  
VINTAGE

ADALBERT STIFTER STRASSE 39 - 82538 GERETSRIED  
TEL 08171/348675  
FOLLOW US ON FACEBOOK: OCCASIONE MODE & LIFESTYLE  
GEÖFFNET: MO - FR 10.00 - 18.00 UHR & SA 10.00 - 13.00 UHR





Aromen und allein aus ihr dürfen sogenannte Grand-Cru-Schokoladen gewonnen werden. Ein weiterer wichtiger Punkt für Michael Kröner: Im Gegensatz zum Konsumkakao aus der Forastero-Bohne, die auf gigantischen Plantagen unter massivem Raubbau an Natur und Mensch angebaut wird, kann man mit dem Kauf von Criollo-Kakao gerade die kleinen Anbaubetriebe unterstützen und ihnen wirtschaftlich faire Konditionen zusichern. Er bezieht seine Schokolade daher vom französischen Edelanbieter „Valrhona“ und von der Schweizer „Felchlin-Stiftung“, bei der Qualität und Fair Trade oberstes Leitprinzip sind. Deren Maracaibo Clasificado 65% erhielt 2004 gar die Goldmedaille für die weltbeste Schokolade.

Für die Pralinenherstellung benötigt man die Schokolade jedoch in Form von sogenannter Kuvertüre. Die ist natürlich auch Schokolade, verfügt aber über einen etwas höheren Fettgehalt. Sie wird in aufgeschmolzenem Zustand dünnflüssiger und lässt sich so leichter verarbeiten. Allein dieser Prozess ist eine Wissenschaft für sich: Zum Verflüssigen wird auf 42,4 Grad Celsius erhitzt und dann wieder je nach Sorte (weiße, Vollmilch- oder Bitterschokolade) auf die ideale Temperatur zur Weiterverarbeitung (zwischen 29,7 und 30,5 Grad) heruntergekühlt. Wenn man hier nicht exakt

arbeitet, leidet die feine Kristallstruktur der Schokolade, und sie schaut nachher matt und grau anstatt appetitlich glänzend aus. Bis zu zwölf verschiedene Arbeitsschritte sind nötig, bis eine Praline aus Handarbeit fertig ist, erzählt Sandra Wendler, die die sonntägliche Führung durch die Manufaktur leitet ([www.kroenner-murnau.de](http://www.kroenner-murnau.de)). Bei der anschließenden Schokoladenverkostung erfährt man viel Wissenswertes über die sensible Schattenpflanze Kakao, die in den äquatornahen Ländern in Südamerika, Afrika und Asien beheimatet ist.

Vor allem aber überrascht das breite Spektrum an Geschmacksnuancen, je nach Herkunftsgebiet oder Kakaoanteil. Selbst die Vegetation in der Nähe des Kaobaums spielt eine Rolle: Zu Sandra Wendlers Favoriten gehört zum Beispiel die „Valrhona Manjari“ aus Madagaskar, deren Kakao in der Nähe von Maracujapflanzen wächst und die tatsächlich leicht fruchtig schmeckt. Der Geschmack hält bemerkenswert lange an auf der Zunge – ein weiterer positiver „Nebeneffekt“ dieser Qualitätsschokoladen, die man tatsächlich viel bewusster genießt.

### JEDE PRALINE EIN KLEINES KUNSTWERK

Wer nun Lust bekommen hat, sich selbst in der Kunst der Pralinenherstellung zu versu-

**TOSCANNA**  
BISTRO

## GENUSS ALL'ITALIANA – JETZT IN UNSEREM BISTRO

- Spezialitäten aus Italien von kleinen, familiär geführten Betrieben
- Hausgemachte Kuchen
- kleiner Mittagstisch
- handgefertigte Pasta
- ausgewählte tolle Weine
- Geschenk-Arrangements

Ich freue mich auf Ihren Besuch  
Ihre Anna Stumpf

ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag - Samstag | 10.00 Uhr - 18.00 Uhr



KREUZSTRASSE 2 | 83702 GMUND | TEL. 080 21-507 21 76 | [WWW.TOSCANNA.DE](http://WWW.TOSCANNA.DE)



FOTOS: DR. KARIN WIEBALCK-ZAHN

Verlockende Kostproben  
aus Karin Wiebalck-Zahns  
Pralinenkursen

chen, der sollte unbedingt bei Karin Wiebalck-Zahn oder ihrer Kollegin Birgit Heel vorbeischaun. Das Angebot von ein- bis mehrtägigen Pralinenkursen sucht nämlich seinesgleichen (wahlweise in Holzkirchen und Memmingen, aber auch am Schliersee oder in der Schweiz). Für Einsteiger bieten sich Einführungskurse in die Grundtechniken wie die Herstellung von Nougat, Krokant, Marzipan oder richtiges Temperieren von Ganache und Kuvertüre an. Es gibt aber auch spannende Themenkurse von Weihnachts-, Kaffee- und Gewürzpralinen über Likör- und Gelee- bis hin zu Blüten- und Wildkräuterpralinen (nähere Informationen zu Kursen und Terminen unter [www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com)).

Begonnen hatte es für Karin Wiebalck-Zahn vor zehn Jahren bei einem Schnupperkurs für Pralinenherstellung. Die Mutter von vier Kindern, die immer schon

leidenschaftlich gern gebacken und dekoriert hatte, war danach wie elektrisiert. Viele weitere Fortbildungen bei hochkarätigen Chocolatiers folgten, und sie ist längst selbst eine Expertin auf hohem Niveau. Ihre Online-Zeitschrift *Pralinenhobby* hat über 1.000 Downloads pro Ausgabe, und die Youtube-Tutorials zur Pralinenherstellung bringen es auf über 300.000 Aufrufe. Ihre Favoriten sind die kräftigen, aromatischen Füllungen, Gewürzpralinen mit Pfeffer, Sesam, Nelken oder die Kaffeepralinen. In den Kursen selbst wird Wert auf eine kleine Teilnehmerzahl gelegt, und viele sind so begehrt, dass man sich lange im Voraus anmelden muss. „Alle Rezepte entstehen gemeinsam, und ich freue mich jedes Mal aufs Neue, wenn am Ende des Tages kleine Pralinschätze entstanden sind, die es so in keinem Geschäft zu kaufen gibt“, erzählt sie. ♦



Von Südtiroler Küche und bayrisch-traditionellen Gerichten bis zur mediterran-leichten Esskultur erwartet Sie höchste Qualität am Platz der Tradition

*Das Glück liegt im Genuss*

Wir heißen Sie herzlich willkommen...

**Restaurant Schmied von Kochel!**

Schlehdorfer Straße 6 | 82431 Kochel am See  
Tel: 08851 9242480 | Fax: 92242481 | [restaurant@schmied-von-kochel.de](mailto:restaurant@schmied-von-kochel.de)  
[www.schmied-von-kochel.de](http://www.schmied-von-kochel.de)



Die Firma **Walter Cordes Pralinen** ist ein im Jahre 1932 gegründetes Familienunternehmen, das sich der Produktion handgefertigter Pralinen und Schokoladen verschrieben hat.

Vier Generationen in fast 85 Jahren schufen das köstliche Sortiment. Bestehend aus beinahe 140 Pralinenarten, 15 Tafelschokoladen, Schokoladenbrüchen und hauchdünnen Täfelchen.



#### Entdecken Sie die Schokoladenseite Münchens

In unserem Onlineshop: [www.waltercordes.de](http://www.waltercordes.de)

Oder in einer unserer Filialen:

**Harras**  
Plinganserstraße 37  
81369 München  
+49 89 76 70 09 09

**Waldtrudering**  
Wasserburger Landstraße 22  
81827 München  
+49 89 430 67 20



## Weitere empfehlenswerte Adressen

### Lust auf ein Tässchen Kakao?

Dann sollte man seine Schritte ins Landhaus-Café in Wolfratshausen (Sauerlacher Str. 10) lenken. Hier kann man aus über 20 verschiedenen Sorten wählen. Soll es Marron glacé oder Schokolade extra bitter sein? Oder lieber Pfefferminzschokolade, Coatl- oder Orangen-Zimt-Schokolade? Landhaus-Café-Chefin Alexandra Steiner gehört übrigens zu den Pionieren der Trinkschokoladen-Kultur in Deutschland. Sie hatte die feinen Variationen des italienischen Edelanbieters „Eraclea“ vor vielen Jahren am Gardasee kennengelernt und in ihrem Café ausgeschrieben, lange bevor es hierzulande in Mode kam. Großartig dazu schmeckt übrigens der feine sizilianische Schokoladenkuchen Caprese, die Mousse-au-Chocolat-Tarte oder der Schokomandel-Rum-Kuchen. Frau Steiner ist nämlich gelernte Konditorin ...

### Tölzer Tradition

Das alteingesessene, vom Feinschmecker prämierte Café Schuler in Bad Tölz (Marktstr. 9) gibt es bereits seit 1953. Hier wird Pralinenkunst großgeschrieben, natürliche und frische Zutaten sind selbstverständlich. Rum-Traube-, Cognac-Sahne-, Eierlikör- oder Butterkrokant-Trüffel gefällig? Oder lieber Orangen-Nougat und Pistazien-Marzipan? Sehr empfehlenswert ist auch die schokoladige Hausspezialität „Tölzer Prügel“ in fünf verschiedenen Geschmacksrichtungen. Nichts davon wird es auf die Liste einer Low-Carb-Diät schaffen, aber spielt das bei solchen Genüssen eine Rolle?

### Pralinen-Manufaktur geht online

Der damals 25-jährige Walter Cordes gründete 1932 eine Pralinen-Manu-

faktur. Der kleine Familienbetrieb stellt seit inzwischen vier Generationen handgefertigte Pralinen und Schokoladen her. König Kunde hat die Auswahl zwischen etwa 140 verschiedenen Pralinenorten! Dazu kommen noch rund 15 verschiedene Sorten Schokoladenbrüche und hauchdünne Täfelchen. Von der Münchner Maximilianstraße zog 1985 die Produktion an den Starnberger See. Seniorchefin Ingeborg Ruchner (geb. Cordes) kümmert sich mit Unterstützung ihrer Tochter Doris Büntig und Enkelin Gwendolyn Büntig um die Herstellung der Pralinen und Schokoladen. Nachdem auch Traditionshäuser mit der Zeit gehen müssen, gibt es neben den Verkaufsfilialen am Harras und in Waldtrudering ab November einen Online-Shop: [www.waltercordes.de](http://www.waltercordes.de).

## Neubau-Penthousewohnung zu verkaufen!



Unverbindliche Darstellung aus Sicht des Illustrators

Einzigartiges Penthouse mit herrlichem Weitblick in die Berge (Aufstockung des Gebäudes), ca. 160 m<sup>2</sup> Wfl. (inkl. halber Dachterrasse), 5 Zimmer, 2 Bäder, große Dachterrasse (ca. 38 m<sup>2</sup>), Kamineinbau möglich, EA-V, 125 kWh/m<sup>2</sup>a, Gas, Bj. 1980

|                                             |                    |
|---------------------------------------------|--------------------|
| <b>Kaufpreis Penthousewohnung:</b>          | <b>€ 659.500,-</b> |
| <b>Kaufpreis für zwei Außenstellplätze:</b> | <b>€ 10.600,-</b>  |
| <b>Gesamtkaufpreis:</b>                     | <b>€ 670.100,-</b> |

Projektentwicklung:

Architekturbüro  
Wolfgang und Ulrike Adldinger  
[www.adldinger.net](http://www.adldinger.net)

Informationen unter:

**08171/42400**  
[www.bartsch-immo.de](http://www.bartsch-immo.de)

Alleinvertrieb:

**BARTSCH**  
IMMOBILIEN

## KÜNNEKEWEG<sup>3</sup> Stadtwohnungen in Geretsried

### Ihre Pluspunkte:

- Parkettböden
- Fußbodenheizung
- Sonderwünsche bei der Grundrissgestaltung und Ausstattung können berücksichtigt werden
- Keine zzgl. Käuferprovision
- Fertigstellung ca. Frühjahr 2017

### Baubeginn ist erfolgt!



Unverbindliche Darstellung aus Sicht des Illustrators