

Süße Weihnachten made in Berlin

Die deutsche Hauptstadt gilt nicht umsonst als Food-Hotspot. Im Bereich Süßwaren kann sie jedoch nicht nur mit trendigen Newcomern punkten, sondern be-

heimatet auch etliche Traditionsunternehmen. Für Weihnachten haben sich die Manufakturen dieses Jahr wieder besonders ins Zeug gelegt.

//Tina Hoffmann



Foto: Wohlfarth Schokolade - Sarah Eick

Wohlfarth Schokolade – so klingen süße Weihnachten

Christoph Wohlfarth gründete seine biozertifizierte Manufaktur 2010 und betreibt ein Ladengeschäft, das erst kürzlich aus dem Prenzlauer Berg in den Wedding umgezogen ist. Zu Weihnachten gibt es hier verschiedene Schokoladentafeln in einer Winteredition und auch festliche Ausgaben einer Spezialität des Hauses: SchokoSchallplatten, die in einer aufwendigen Silikonform nach Vinyl-Vorlage gegossen werden. Vor dem Essen können Nostalgiker auf den runden Leckereien Weihnachtslieder wie „Jingle Bells“, „White Christmas“ oder „Kling Glöckchen“ in der Jazzversion der Gruppe „Klangbezirk“ abspielen. Bei den Verpackungen wird in der Regel auf Plastik verzichtet und es werden laut Inhaber direkt und fair gehandelte Kakaobohnen oder Schokoladen verarbeitet. Sein Allzeit-Bestseller seien allerdings die Kakaosalzstäbchen: „Mit ganz großem Abstand ist dieses Produkt auch vor Weihnachten beliebt“.



Foto: Popkonditorei Knalle GmbH

Knalle – knuspriger Advent

Aus dem Angebot an traditionellen Weihnachtsleckereien sticht vor allem die Popcorn-Manufaktur KNALLE heraus, die ihre außergewöhnlichen Kreationen in Friedrichshain produziert und durch soziale Einrichtungen in Berlin verpacken und versenden lässt. Seit Oktober dieses Jahres fertigt das Team seine „Pop Art“ komplett klimaneutral – so entstand laut Mitgründer André Göbel auch die Idee eines nachhaltigen Adventskalenders zum Wiederbefüllen aus Stoff. In den kommenden Jahren soll es dann pünktlich zum Advent Popcorn-Nachfüllpacks für den „AdventsKNALLEnder“ geben. Passend zur kalten Temperatur wurde zudem die Popcorn-Sorte „Kandierte Walnuss Ahornsirup“ kreiert.



Foto: Aseli Trade GmbH

Aseli – Schaumzucker unterm Weihnachtsbaum

Bereits seit 1921 entstehen bei Aseli Schaumzuckerfiguren, die noch heute nach den Rezepten des Firmengründers in Kupferkesseln gefertigt werden. Bekannt sind vor allem die weißen Mäuse der Manufaktur in Reinickendorf, die als Familienbetrieb in dritter Generation geführt wird – zu Weihnachten allerdings gibt es Nikoläuse, Tannenbäume und Schneemänner in Himbeer-, Apfel- und Vanille-Geschmack. Diese werden nach wie vor von Hand dekoriert und sind als Weihnachtsmix in Spitztüten, Dosen und Eimern erhältlich.



Foto: Sawade GmbH

Sawade – Tradition seit 1880

Berlins älteste Pralinenmanufaktur produziert seit 1880 vor Ort und war in Preußen Königlicher Hoflieferant. Zu Weihnachten bietet die Manufaktur Klassiker wie Marzipanbrote, Trüffelsterne oder schokolierte Marzipankartoffeln sowie ihre besondere Spezialität, die Weihnachtspastete aus fünf Schichten, die wie ein Kuchen angeschnitten wird. Der diesjährige Bestseller im Vorweihnachtsgeschäft ist laut Pressesprecherin Juliane Otte allerdings der Adventskalender mit Motiven der Künstlerin Kat Menschik, die auch die Bücher zur beliebten Serie „Babylon Berlin“ illustrierte. Zu bekommen sind die Sawade-Produkte online, aber auch in mehreren Filialen in Berlin, die derzeit vermehrten Zulauf haben. „Wir können eindeutig einen Trend zu den Ladengeschäften in der Nachbarschaft, in den Kiezen sehen“, so Otte.



Foto: Walter Confitserie GmbH - Florian Kottlewski

Walter – Dominosteine für jeden Geschmack

In traditioneller Handarbeit entstehen in der Manufaktur Walter in Tempelhof seit 1915 Nougat- und Marzipanspezialitäten, die unter anderem in vier Filialen in Berlin vertrieben werden. „Wir mögen es schon ein bisschen traditionell – vor allem zu Weihnachten“ verrät Geschäftsführerin Caroline Thiedig. „Unser Bestseller ist eindeutig unser Dominostein. Wir bieten ihn in neun Varianten an“. Wer gerne mal Neues probieren möchte, der kann hier den Weihnachts-Klassiker in Geschmacksrichtungen wie Pflaume-Zimt oder Orange-Ingwer bekommen. Zudem einen großen 100 Gramm schweren Dominostein und dieses Jahr zum ersten Mal ein Dominosteintörtchen. Marzipanbrote mit Ananas, Nougatbrote, Elisen, Honigkuchen, Vanillekipferl, Stollen und Liegnitzer Bomben, eine alte schlesische Lebkuchen-Spezialität, runden das Angebot ab.

Foto: Rausch GmbH



Rausch – Schokoladenwelt mit Tradition

Das Familienunternehmen Rausch wurde 1918 in Berlin gegründet und betreibt am Gendarmenmarkt das größte Schokoladenhaus der Welt. Dort werden nicht nur Spezialitäten angeboten, die teilweise noch nach 100 Jahre alten Rezepten handgefertigt werden, sondern auch Schauexponate aus Schokolade wie der Reichstag und das Brandenburger Tor ausgestellt. Und auch das umfangreiche Weihnachtssortiment ist dort erhältlich. Weihnachtsmänner in verschiedenen Ausführungen, Marzipanbäumchen, Christstollen, Marzipanbrote, Baumkuchen und Zimtsterne sind nur einige der Kreationen speziell zum Fest. Im Kalender „Süßer Advent“ befinden sich 24 Minitäfelchen der Produktsérie Rausch Plantagen.