

# Süße Sünden



Wir zeigen Ihnen die Schokoladenseite der Alpe-Adria-Region. Eine Auswahl der besten Chocolatiers, Manufakturen und Schoko-Shops. Für Schokoholics, Genießer, Naschkatzen.

SILVIA TRIPPOLT-MADERBACHER TEXT HERSTELLER FOTOS

Oliven, Senf, Polenta. Josef Zotter hat schon alles Mögliche und Unmögliche in seine Schokoladen gefüllt. Bis auf Sägespäne und Pappkarton. Jetzt hat der Oststeirer eine Schokolade mit „Rosa Kokos Fisch-Gummi“-Geschmack auf den Markt gebracht. „Die Leute werden auszucken“, ist der 48-Jährige überzeugt. Die Fisch-Schokolade trägt den abstrakten Namen Kunststoff. „Da ist aber nix Künstliches drinnen“, versichert der außergewöhnlichste Chocolatier Österreichs. Das wissen wir. Schließlich verwendet Josef Zotter aus Bergl bei Rie-



gersburg ausschließlich Bio- und Fairtrade-Qualität.

Warum der 48-Jährige von Bergkäse bis Basilikum so ziemlich alles in seine handgeschöpften Schokoladen füllt? „Nougat essen eh alle.“ Polarisieren, ja das will Zotter. „Entweder man hasst mich, oder man liebt mich.“ Dazwischen gibt's nichts. Dem gelernten Koch und Konditor sei bewusst, dass er sich mit seiner Fisch-Schoko weit hinauslehne: „Das ist eine Grenzüberschreitung, klar.“ Dunkle Schoko als Hülle, Zuckerspeck mit zartem Fischfond als Fülle. Damit ist die

Spitze des Spektakulären ziemlich erreicht.

Ein Grund mehr für Zotter, den wahren Urgeschmack zu finden. So ist es ihm mit Hilfe neuer Technik gelungen, reine Fruchtschokolade herzustellen. „Wir ersetzen bei der Produktion Milchzucker durch Fruchtzucker.“ Das sei mit gefriergetrockneten Früchten möglich. Damit hat er eine neue Kategorie neben weißer, heller und dunkler Schokolade geschaffen. Denn: „Erdbeer-Schokolade schmeckt jetzt innen und außen nach Erdbeeren.“ Passend auch der Name

der neuen Reihe: „In and Out“. Eines ist klar: Josef Zotter hat mit seinen kuriosen Geschmackskombinationen und neuen Herstellungsverfahren den Schokoladenmarkt nachhaltig verändert. Denn er produziert ständig Neues, Provokierendes. Und sein Konzept ist aufgegangen. Wie ein genetischer Code brannten sich die feinen Köstlichkeiten in die Geschmacksnerven der Fans.

## Schokoboutiquen

Immer mehr Chocolatiers und Schokoladenmanufakturen bieten im Alpe-Adria-Raum ein feines Tafel-, Trüffel- und Pralinen-Programm jenseits des Massenmarktes. Diese Entwicklung zeigt, wohin sich der Trend Schokolade entwickelt. Hin zu mehr Qualität. Mehr Wissen. Mehr Geschmack. Mehr Genuss. Wie edle Boutiquen und Nobeljeweiliere sehen Schokoläden und Confisereien aus. Darin werden süße Sünden verlockend wie hochkarätige Schmuckstücke in Szene gesetzt.

Etwa bei Giuseppe Facciotto in Pordenone. In seiner Cioccolateria „Peratoner“ in der Altstadt beginnt der süße Streifzug entlang meterlanger Vitrinen, in denen sich süße Kunstwerke türmen. Weiters stehen gegossene Schokolade-Tafeln ins Auge: Dick mit Nüssen, Orangenschalen, Kaffee, Pfefferkörnern oder Kräutern bestreut.

Bei Peratoner hat man nur einen Wunsch: Eine Woche hier eingesperrt zu werden und sich durch die Berge an Köstlichkeiten zu schnabulieren. Wo sind die gefüllten Schokoladen? „Bei uns ist es viel zu warm. Troppo caldo“, so die Antwort von Giuseppe Facciotto. 30 Meter von Café und Geschäft entfernt, betreten Gäste den „Salotto“. Das ist ein luxuriös ausgestatteter Salon, den der Chocolatier für Verkostungen benützt. Senior Facciotto erklärt immer und immer wieder: „Man beißt nicht einfach in ein Stück Schokolade wie in eine Wurst.“ Es gilt dem Knackgeräusch

zu lauschen, den Duft zu inhalieren, die Konsistenz, den Schmelz und schließlich den Geschmack zu ergründen.

## Süßer Siegeszug

Seit die spanischen Eroberer unter Hernan Cortes den Kakao im Jahr 1528 nach Europa gebracht haben, war der süße Siegeszug nicht zu stoppen. Mittlerweile sind es elf Kilo Schokolade, die wir jährlich pro Gaumen verdrücken.

Dass die Italiener dunkle Schokolade der hellen vorziehen, von Nougat kaum die Finger lassen können und dick Schoko-Creme aufs Brot schmieren, zeigen die Leckereien in den Schaufenstern der Cioccolateria von Mirco Della Vecchia, einem reich bestückten Laden in Limana bei Belluno.

Über 70 Tafel-Schokoladen, Pasta und Grissini mit Schokolade sowie stolze 13 Sorten Creme-Schokolade warten auf Schleckermäuler. Mirco arbeitet mit typischen Zutaten der Region: Haselnüssen, Kastanien, Mandeln, Honig, Kürbis, Amarena-Kirschen usw. Sein neuester Clou: reinsortige Schokoladen mit je 85 Prozent Kakaoanteil. Vollmundig und herb.

Ja, die Zeiten werden bitter. Denn dunkle Schokolade ist in den letzten Jahren der Renner geworden. Da war plötzlich alles unter 70 Prozent Kakaoanteil indiskutabel.

Aber 100 Prozent Kakaoanteil – das schafft nicht mal Christian Beduschi persönlich. „Bei 85 Prozent ist Schluss. Ich mag es, wenn Schokolade ein bisschen runder schmeckt.“ Verrät der Schokolade-Weltmeister aus Cortina d’Ampezzo. Seine Tafeln zeigen sich modern: quadratisch und hauchdünn gegossen.

## In Hülle und Fülle

Wenn man den Kärntner Weg der süßen Versuchung beschreibt, beginnt man am besten bei den Trüffeln, den kugeligen Pralinen mit weicher Ganache-Füllung. Darauf haben sich die Konditoren in den

## Schokolade verführt, wirkt aphrodisierend, zeigt sich sündhaft, vertreibt Melancholie, ist Herzensgabe und Glücksbringer.



Confisereien seit Jahrzehnten spezialisiert. Wie Ernst Lienbacher in Spittal an der Drau, Dieter Craigher in Friesach, Rudolf Nussbauer in Gmünd, Norbert Claus in Seeboden oder Erich Semmelrock in Hermagor.

Nach und nach stellen die Konditoren und Pâtisiers jedoch auch gegossene oder gefüllte Schokoladen her. Weil die Tafeln dem Zeitgeist entsprechen, kultig sind und als Lifestyle-Produkt Furore machen. „Die Hülle darf nicht zu dick sein, sonst bricht die Schokolade nicht schön. Sie darf aber auch nicht zu dünn sein, sonst rinnt sie aus“, erklärt Konditormeister Lienbacher die Schwierigkeit beim Gießen. Außerdem müsse ständig auf die Temperatur der Schokolade geachtet werden.

Nicht nur köstlich, sondern auch genial verpackt, zeigen sich die Schoko-Tafeln des Friesacher Cafetiers Dieter Craigher. Der Design-Freak hüllt die 17 verschiedenen gefüllten Schokoladen dermaßen exklusiv ein, dass es einem schwer fällt, sie überhaupt zu öffnen. Das Rippenstück vom Glück: fünf aneinander gereihete Pralinen. „So kann man sie perfekt in mundgerechte Teile brechen“, demonstriert der Süßspezialist. Eine Tafel besteht aus zwei Dritteln Schokolade und einem Drittel Fülle. „Damit das Ganze nicht zu üppig wird.“ Unser Tipp: Florentiner. Aber auch Cassis, Mocca und Williamsbirne zählen zum Favoritenkreis.

Schokolade verführt, wirkt aphrodisierend, zeigt sich sündhaft, vertreibt Melancholie, ist Herzensgabe und Glücksbringer zugleich. Den einen macht sie süchtig, den anderen euphorisch. Sie beruhigt die Nerven, stimmt fröhlich, lässt Zeit und Hektik vergessen und ist als Kultprodukt beliebter denn je.

Wer Schokolade isst, kommt in den Himmel. Das wissen wir spätestens seit dem Film „Chocolat“ mit Juliette Binoche. Deswegen können sich Zotter & Co auch ruhig noch ein Stückler weiter hinauslehnen. Richtung Schokohimmel.

# INFO

## Schokolade

Das Wort Schokolade leitet sich vom Namen des kakaohaltigen Getränkes der Azteken ab, dem *Xocoatl* oder *Xocolatl*. Es bedeutet „bitteres Wasser“. Die spanischen Eroberer haben den Kakao 1528 nach Europa gebracht. Unterscheiden kann man zwischen Bitter-, Milch- und weißer Schokolade. Dunkle Schokolade liegt derzeit im Trend, ist aber nicht zwangsweise Indiz für gute Qualität. Kakaosorte, Reife der Früchte, Fermentierung spielen eine große Rolle. Die drei bekanntesten Kakao-Sorten:

**Forastero:** ertragreich, aber wenig Aroma

**Criollo:** wenig ertragreich, aber mit unvergleichlichem Aroma

**Tринитарио:** eine Kreuzung aus Forastero und Criollo

Kakao besteht häufig aus Mischungen. Auf dem Endprodukt findet man nicht die Sorte, sondern die Herkunft (ausschließlich Länder am Äquator). Wer es auf sehr hochwertige Schokolade abgesehen hat, sollte sich die Namen Porcelana, Guasare, Chuao oder Ocumare merken.

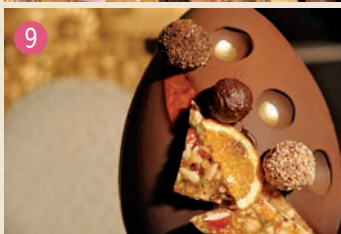
## Feine Schoko-Adressen Steiermark

**1 Zotter Schokoladen-Manufaktur.** Bekanntester Schokolater Österreichs. Schoko-Laden, Schokoladen-Theater mit Running Chocolate, Trinkschokolade-Seilbahn, Apfel-Berberitzen, Mandarine und Süßer Senf, Oliven mit Zitronen, Muskat-Trauben (2,50 Euro pro Tafel). Mini-Shops in Europa geplant. *Bergl 56, Riegersburg, (0 31 52) 55 54, www.zotter.at*

**2 Felber Schokoladen-Manufaktur.** Gefüllte Schokoladen. Verrückte Sorten: Wiesenkräuter-gelee-Schokolade, Prosecco-Schokolade, Edelweiß-Schlüsselblumen-gelee-Schokolade, Maiwipferlgelee-Schokolade. Führungen ab zehn Personen. Tafel: 70 Gramm, 2,50 Euro. *Oberer Markt 2, Birkfeld (0 31 74) 45 46 www.felber-schokoladen.at*

**Konditorei Wilhelm Leinich.** 20 Sorten gefüllte, 40 Sorten ungefüllte Tafel-Schokoladen. Steirer-Zwetscherl, Honig-Marzipan, Cappuccino-Mandel etc. 40 verschiedene Trüffel, Konfekte, Orangenblätter. *Kaiser-Josef-Platz 4, Graz (0 31 6) 83 05 86, www.leinich.at*

**3 Café, Konditorei Preinsack.** 68 Trüffel-Spezialitäten. Schilcher- und Kürbiskern-, aber auch Most-, Champagner- und Maschanka-Äpfel-Trüffel. Führungen auf Anfrage.



Holleneggerstraße 6, Deutschlandsberg, (0 34 62) 60 61-0  
[www.preinsack.at](http://www.preinsack.at)

**4 Konfiserie Josef Kern**  
Zirbenkugeln als Top-Produkte. Weiters: Apfel-, Marzipan-, Lärchen-, Kürbiskern-, Walnusskugeln. Zehn Stück um ca. 6,90 Euro. *Siedlung 36, Obdach, (0 35 78) 40 59 oder (0664) 346 71 15, www.meisterstrasse.eu/zirbenkugel*

## Kärnten

**5 Konditorei Lienbacher.** 18 Sorten handgemachte Tafelschokolade, zahlreiche Variationen Trüffelkonfekt: Holunder-Champagner, Amarena-Kirsch, Erdbeer-Grappa. *Schillerstraße 10, Spittal an der Drau, (0 47 62) 25 25, www.lienbacher.at*

**6 Café-Confiserie Craigher.** 17 Sorten in edler Verpackung. Köstlich: Florentiner-Schoko mit 53 Prozent Kakao. Oder auch Krokant, Mandel, Williams-Birne. 4 Euro pro Tafel. *Hauptplatz 3, Friesach (0 42 68) 22 95, www.craigher.at*

**Dominikus Zehrer.** Klagenfurter Institution für Süßes mit 400 verschiedenen Tafeln Schokolade. Eigene Zehrer-Schoko und Trüffel-Pralinen. *Alter Platz 7, Klagenfurt (0 46 3) 512 512, www.zehrer.at*

**Café-Konditorei Claus.** Die handgefertigten Köstlichkeiten zergehen auf der Zunge. Trüffelkonfekt, Konfektpasteten, Krokantstollen, Schokoladen. Klein, aber fein. *Hauptstraße 71, Seeboden am Millstätter See, (0 47 62) 81 304*

**Konditorei Confiserie Semmelrock.** 20 Sorten hausgemachtes Trüffelkonfekt, sieben Sorten Tafel-Schokolade und zartschmelzende Pralinen. *Gasser-Platz 6, Hermagor (0 42 82) 24 43*

**Bäckerei-Konditorei-Café Eberhard.** Zehn Sorten Pralinen, drei Sorten Trüffel. Bekannt ist die Mostschaum-Praline. Mit Schlagobers, Apfelmilch und dunkler Schokolade. *St. Johanner Straße 3, Wolfsberg, (0 43 52) 32 29, www.konditorei-eberhard.com*

**Konditorei Nussbaumer.** Zehn Tafeln Schoko: Zartbitter-Orange, Sesam, Nuss, Kindercrisp. Plus: 15 Mal Trüffel-Genuss. *Hauptplatz 23, Gmünd (0 47 32) 2145 www.cafe-nussbaumer.at*

## Osttirol

**7 Pichler Schokolade.** Paradies für Naschkatzen! Top: Bitterschokolade mit Mandarine, Panna Cotta, Sesam, Chianti, Glühwein, Lebkuchen. 100-Gramm-Tafel: 3,50 Euro. *Sillian 6, (0 48 42) 62 55-0 www.pichler-sillian.at*

## Italien

**8 Peratoner.** Wunderbares Café und Geschäft in der Altstadt Pordenones: Tafeln (90 Gramm 4,50 Euro), Pralinen, Figuren und Kunstwerke. Verkostungssalon für exklusive Naschkatzen. *Corso Vittorio Emanuele 22, Pordenone, (+39 0434) 52 00 14 www.peratoner.it*

**9 Vizio Virtu Cioccolateria.** Supermoderner Laden. Schokoladenbrunnen, Tafelschokoladen (Ingwer, Rosa Pfeffer), Dragees sowie Trinkschokolade, Pralinen, Trüffel usw. *San Polo 2898/A Venedig (+39 041) 27 50 149 www.viziovirtu.com*

**Pasticceria OTA.** Mit Früchten, Nüssen und Samen dick belegte Schokoladetafeln. So manche Zutat aus dem Karst: Honig, Wacholder, Terranowein.

*Boljunec-Bagnoli 66, San Dorligo della Valle - Dolina, Triest (+39 040) 22 82 53, www.ota.it*

**Pasticceria Saint Honoré.** Tafeln, Pralinen, Mignons. Tipp: die kleinen Tram-Schokoladen. Sehr gutes Konfekt. Filiale „Oro Colato“ in Triest (Via Cassa di Risparmio 9).

*Via di Prosecco 2, Opicina, bei Triest, Tel. (+39 040) 21 30 55 www.sainthonore.it*

**Chocolat Fedon Aloa.** Ab Herbst köchelt ein Topf heißer Schokolade auf ihrem Herd. Selbst gefertigte Pralinen, Schoko mit Rosmarin, Salbei, Veilchen und Bohnenkraut aus dem Karst. *Via Di Cavana, 15, Triest, (+39 040) 30 05 24*

**Pasticceria Bolzani.** Bekannteste Cioccolateria von Vicenza. Spezialisiert auf luxuriöse Pralinen. Besonders knackig: die Nuss-Spezialitäten. *Contra XX Settembre 6, Vicenza (+39 04 44) 51 42 67*

**Cioccolateria del duca.** Üppige Tafeln mit Feigen, dick gehobelter Kokospäne, Früchten und ganzen Nüssen. Oder 25 Sorten Schokolade pur. 40 verschiedene Pralinen. *Via Altvivole 37, Caerano San Marco, Treviso, (+39 04 23) 60 08 26 www.cioccolateriadelduca.it*

**10 Mirco Della Vecchia.** 70 Tafeln Schokoladen, 13 Creme-Schokoladen, Pralinen. Kurios: Pasta, Grissini mit Schokolade. Vier Filialen in Italien. *Piazza F. Lorenzi, Limana, Belluno (+39 04 37) 96 74 55 www.mircodellavecchia.it, www.mastrocioccolataio.it*

**11 Cioccolateria Beduschi.** „The chocolate passion project S.n.c.“. Die Tafeln: quadratisch und hauchdünn. Dragees, Konfitüre mit Schokolade, Creme-Schokolade, Pralinen. *Via F. Coletti 75, Tai di Pieve di Cadore bei Cortina d'Ampezzo (+39 0435) 50 16 23 www.cioccolateriabeduschi.com*

10



12



13



**ChocoAmour.** Zwischen Padua und Verona. Über 40 Tafelschokoladen (ab 4,20 Euro). Weiters: Pralinen, Cremini, Nougatblöcke, Schoko-Törtchen, Kakao- und Nougat-Cremen.

Via Valletta 4., Zermeghedo  
(+39 0444) 68 64 57  
[www.chocoamour.it](http://www.chocoamour.it)

## Slowenien

**12 Syncerus.** Reich bestückter Laden: Pralinen, Nougat, Trüffel, Schoko-Münzen, Krokant, Schoko-Figuren, Tafeln usw. Gratis Besichtigung. Mehrere Filialen in Slowenien.

Olimje 61, Podčetrtek, ca. vier Kilometer von den Thermen entfernt, (+386 3) 810 90 36, [www.syncerus.si](http://www.syncerus.si)

**Schokoladenatelier Dobnik.** Erstklassige Pralinen, vor allem die Spezialität „Fige Presernove“: Feigen, mit Zartbitter- oder Milchsokolade. Filialen in Laibach und Celje.

Pongrac 5d, Grize (zehn Kilometer westlich von Celje), (+386 3) 710 31 06

### Čokoladnica Rajska Ptica.

Prächtige Schokolade-Figuren, Kunstwerke, Pralinen und Schokoladefeigen. Konfekt und Tafeln mit Waldbeeren, Lavendel, Minze, Kaffee usw. Weitere Läden in Slowenien.

Brnčičeva 13, Ljubljana-Črnuče  
(+386 59) 03 19 89  
[www.cokoladnica.si](http://www.cokoladnica.si)



61

ALPE ADRIA magazin

süße sünden

## Kroatien

**13 Choco Bar, Bonbonniere Kraš.** Der größte Schokoladenhersteller Kroatiens hat in Zagreb, Opatija und Banja Luka modern designte Schokolade-Bars aufgemacht. Lounge-Atmosphäre, riesige Schokobrunnen, Pralinen, Trüffel, Schoko-Fondue, heiße Schokolade. Ilica 15, Zagreb, (+386 1) 48 76 362 Trg srpskih junaka 5, Banja Luka, Bosnien und Herzegowina, (+387 51) 21 96 80 Maršala Tiša 94, Opatija (+385 51) 60 35 62 [www.kraschocobar.com](http://www.kraschocobar.com)

## Schoko-Schau

„Schokolade – Geschichte einer Versuchung“. Ausstellung im Landesmuseum Rudolfinum in Klagenfurt: 18. September 2009 – 10. Jänner 2010

Landesmuseum Kärnten  
Museumgasse 2, Klagenfurt am Wörthersee, (050) 536-30 599, [www.landmuseum-ktn.at](http://www.landmuseum-ktn.at)

## Buchtipps

„Alles Schokolade! Meine liebsten Rezepte für die süße Küche“. Josef Zotter, Illustrationen von Andreas H. Gratze. Carl Ueberreuter Verlag. 224 Seiten; 24,95 Euro.

Der Steirische Chocolatier zeigt, was man alles aus Schokolade machen kann. Die 120 Bilder machen Gusto auf Süßes.

„Das kleine Buch der Schokolade“. Markus Bischoff u.a. Erschienen im Gräfe und Unzer Verlag. 192 Seiten; 24,90 Euro. Hobbyköche werden dahinschmelzen: 11 Spitzenköche und Patissiers zeigen, was man alles aus Schokolade zaubern kann.

„Schokoladetafeln selbst gemacht“. Kay Henner-Menge. Südwest Verlag. 64 Seiten plus Gießform. Ca. 16,95 Euro. Jetzt kann man selbst Chocolatier werden. Tipps und Tricks wie die Kuvertüre perfekt in Form gebracht wird.

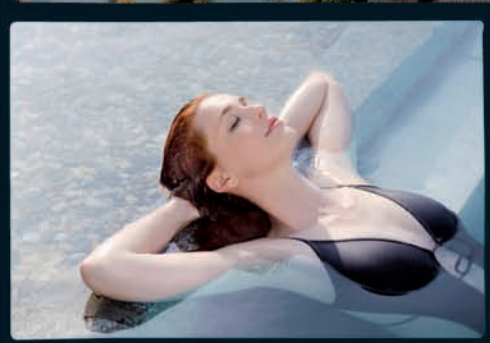
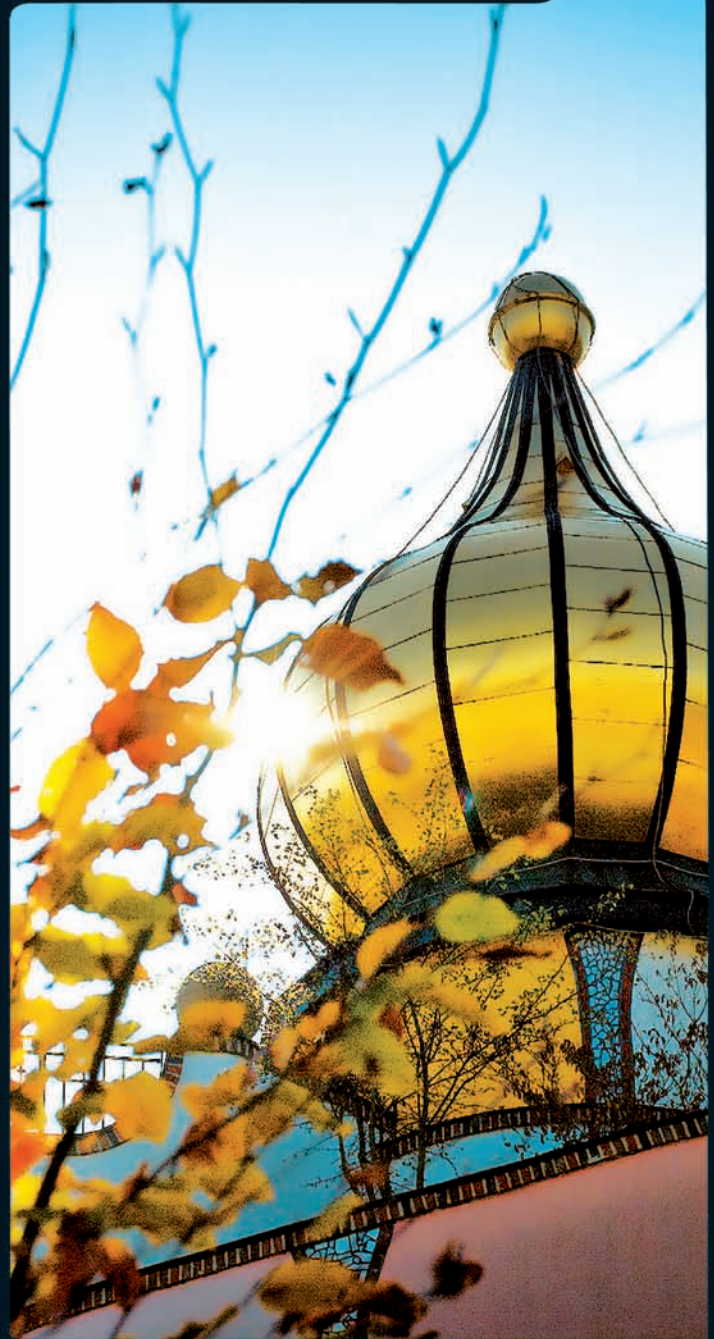
„Die Welt des Kakaos“, Simone Hoffmann. Umschau Verlag. 180 Seiten, ca. 25 Euro. Darin zu finden: die Geschichte der Kakaobohne, bekannte Chocolatiers, Aufbereitung, Verkostung, Qualität usw.

„Schokolade“, Oliver Hoffinger. Collection Rolf Heyne. 240 Seiten, ab 39,90 Euro. 150 außergewöhnliche Rezepte, von süß bis pikant. Nützliche Kochtipps, ausführliches Glossar, prächtige Fotos.

© Hundertwasser Architekturprojekt

# Rogner Bad Blumau

Steiermark · Österreich

Wohltuend berührend. [www.blumau.com](http://www.blumau.com)