

DEUTSCHLANDS BESTES FOOD-MAGAZIN *

DER FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Österreich € 6,95 · Schweiz sfr 12,00
Heft 2 Februar 2010 Deutschland € 6,00



Mit **WEIN** *Gourmet*

Neue Gipfel für Genießer

Kitzbühel

Ruhrgebiet 2010
Auch kulinarisch ist
jetzt immer was los

2008 im Test
Und der Gewinner des
Riesling Cups ist ...

Schweizer Stolz
Urige Typen aus
dem Käsekeller

Tafel-Kultur
Handgemachte
Schokolade

Entdeckungen
in Deutschland:

Berlin
Bremen
Dortmund
Düsseldorf
Duisburg
Essen
Frankfurt
Gonsenheim
Haltern
Hamburg
Kaub
Koblenz
Köln
Lerbach
Mühlheim
München
Oberhausen

50

Smart, urban, Low Budget

Hotels um 100 €

Tipps für 20 Städte, von Berlin bis Brüssel, von München bis Madrid, von Paris bis Prag



**WUNDERKIND AUS AMERIKA:
AMANO**

70 % Kakao, Criollo von Madagaskar
Wie der italienische Name sagt: Diese Tafel ist handgemacht (*fatto a mano*), und zwar in der Manufaktur von Art Pollard in den Rocky Mountains. Die Bohnen stammen von einer Plantage im Sambirano Valley auf Madagaskar. Die Kollektion wird in den USA mit Auszeichnungen überhäuft. Unser Testmuster zeigte sich am Gaumen fein und zart mit schmeichelnden Aromen, die an Schokoküsse erinnern. Leichte Zitrusnoten im Nachhall. Preis: € 8,20 (56 g), www.amanochocolate.com, Bezug: www.chocolats-de-luxe.de



**SCHWEDEN-
HAPPEN:
ÅKESSON'S**

75 % Kakao, Criollo von Madagaskar
Irgendwann waren die Åkessons es leid, die guten Criollo-Bohnen von ihren Plantagen auf Madagaskar immer nur an Amedei und Domori zu verkaufen. Seither stellt die in der Schweiz ansässige schwedische Familie ihre eigene kleine, feine Line her. Bertil Åkesson, Sohn eines ehemaligen schwedischen Botschafters, zeigt dabei ein gutes Händchen – diese Tafel ist ein Favorit für Schokoladenfans, mit intensivem, elegantem Kakaogesmack, fester Textur, feinen Zitrusnoten und tiefen Aromen, die lang nachhallen. Tipp: Probieren Sie auch die Sorte mit wildem Pfeffer! Preis: € 5,90 (60 g), www.akessons-organic.com, Bezug: www.winterfeldt-schokoladen.de

HANSEATISCH: FISCHKOPP

45 % Kakao, Trinitario und Criollo aus Venezuela und der Dominikanischen Republik mit Meersalz und Splittern von Kakaobohnen
„Alle reden über Dunkle, aber essen Vollmilch“, meint Oliver Rohlf von „Schokovida“ in Hamburg. Und so ist auch der „Fischkopp“ sein Bestseller. Das Meersalz schmeckt nicht einfach salzig, sondern betont die Honig- und Karamellnoten, die Splitter sind ein feinerherber Kontrast. Rohlf war früher im Rockmusik-Business, seine Frau Berit Windisch in der Textilbranche. Seit fünf Jahren verkaufen sie nicht nur internationale Schokoladen, sondern stellen 15 Sorten Tafeln und 25 Pralinen im Hinterstübchen des Ladens auch selbst her, oft bis spät in die Nacht.
Preis: € 5,90 (100 g), Bezug: www.schokovida.de



Bioschokolade

GRUSS AUS DEM REGENWALD: CACAOYERE

71 % Kakao, Arriba-Nacional-Bohne aus Ecuador/Esmeraldas-Cumba
Duft nach Kaffeebohnen, eher trocken und schlank am Gaumen, klares Schokoladenaroma ohne Fremdtöne mit einem Hauch von Orange, vor allem im sauberen Nachhall – diese Lagen-schokolade hat zwar keinen hochkomplexen Charakter, ist aber ein charmanter Begleiter zum Kaffee am Nachmittag. Bauern kleiner Genossenschaften kultivieren die Kakao-bäume, die nahe dem Meer wachsen; ihre Ernte wird fair gehandelt.

www.ecuatorianadecho. Preis: € 5,90 (75 g), Bezug: www.kontor-fuer-schokolade.de

GENUSS FÜR DIE HANDTASCHE: CHOCOLATE ORGÁNICO

70 % Kakao, Trinitario-Bohnen aus der Dominikanischen Republik und Trinidad
Carlos Ortiz del Río ist der Kopf des jungen Unternehmens in Madrid. Seine hübsche Tafel mit diagonaler Teilung passt in jede Handtasche und ist dezent mit fünf Prozent Olivenöl versetzt – daher animierend im Duft, weich am Gaumen und rund. Dazu kommen feine Töne von Quitte und Mango. Einfach lecker!
Preis: € 5,90 (70 g), www.chocolateorganiko.es, Bezug: www.kontor-fuer-schokolade.de



**UR-SPANIER:
BLANXART**

82 % Grand cru
single origin Kongo, Forastero
Schon 1954 wurde die Firma bei Barcelona gegründet und ist bis heute im Besitz der Familie Blanxart. Auswahl bester Bohnen, Rösten, Mahlen, Conchieren – alles wird streng kontrolliert. Die neue „Fair Trade“-Tafel eignet sich mit ihrem zarten Vanille-Schmelz für Einsteiger, die über die 80-Prozent-Marke kommen wollen. Schöner Glanz, appetitlicher Duft nach Kaffee mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, langer Nachhall.
Preis: € 5,40 (125 g), www.blanxart.com, Bezug: www.xocolaterie.de, www.kontor-fuer-schokolade.de