

Schokolade als sinnliche Verführung und Gaumenfreude Die Mittwochswanderer und das Seniorennetzwerk50+ in der Schokoladenmanufaktur Herget am 27.März 2019

„Das Leben ist wie eine Pralinenschachtel. Man weiß nie, was man bekommt.“
Aus dem Film „FORREST GUMP“

„Ergeben Sie sich Ihrer Gier nach Schokolade ohne Komplexe und falsche Schuldgefühle, denn denken Sie daran: Kein vernünftiger Mensch ist ohne einen Funken von Wahnsinn!“
LA ROCHEFOUCAULD (französischer Moralist und Politiker)

Wieder einmal begaben sich die die Mittwochswanderer und das Seniorennetzwerk50+ auf eine kulinarische Entdeckungsreise der besonderen Art. Diesmal stand die ganze Welt der Schokolade im Mittelpunkt beim Besuch der Schokoladenmanufaktur HERGET in Emmendingen. Hier werden mit viel Handwerkskunst, Leidenschaft und Liebe rund um das Thema Schokolade feinstofflich köstliche Kreationen nach hohen Qualitätsansprüchen geschaffen. Die Manufaktur produziert in mühsamer Handarbeit herrliche Pralinés, köstliche Trüffel, Feinschmeckerschokolade, Schokoladenfiguren und edel gefüllte Schokoladentafeln – oft nach beliebten, traditionellen Rezepten, aber auch nach ganz neuen Kreativsideen. Es gab an diesem Nachmittag viel zu probieren, denn neben beliebten und traditionellen Pralinen, Trüffeln, Feinschmeckerschokoladen und Schokoladenfiguren produziert Stefan Herget auch ganz eigene Schokoladenkreationen, ungewöhnliche Kombinationen verschiedener Geschmackserlebnisse. Langjährige Erfahrung zahlt sich eben aus. Auf künstliche Aromen, die man aus der Massenindustrie kennt wird bewusst verzichtet, stattdessen finden hochwertige Produkte ihre Anwendung. Alles wird frisch hergestellt. Schon beim Probieren der warmen Schokolade gab es die erste Geschmacksexplosion. Es sollten noch viele folgen.



„Schokolade ist fassbar, greifbar und vor allem essbar gewordenes Glücksgefühl.“
Wim Wenders (deutscher Regisseur und Fotograf)

Der Chef und Firmengründer STEFAN HERGET persönlich führte durch sein Reich der Verführung und der erlesenen Kreationen. Eins wurde allen klar. Was hier angeboten wird, setzt sich deutlich ab, von der üblichen Massenware, sondern ist ein individuelles Ausrufezeichen bezüglich des Geschmacks und der stilvollen Präsentation. Dieser Mann liebt einfach seine Schokolade. Wichtig ist dem Chocolatier, dass er alle Kunden von frischer Qualitätsschokolade begeistern kann.



Das fängt schon bei der Auswahl der Produkte an. Die Kakaobohnen kommen ohne den Zwischenhandel direkt von kolumbianischen Bauern aus nachhaltiger Produktion. Dies unterstützt wesentlich die Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen vor Ort. Somit wird die Wertschöpfung in der Region erhöht. Fairer Handel verbessert das Gesundheitswesen und wirkt sich positiv auf die sozialen Strukturen aus, denn mit dem verdienten Geld werden verschiedene Projekte direkt finanziert z.B. der Bau von Lagern, Fermentierungs- und Trocknungsanlagen und den Bau von Schulen.

Nicht ein auf Spekulation ausgerichteter Großkonzern profitiert, sondern die Bauern vor Ort. Das hat natürlich seinen gerechten Preis, den man aber gerne bezahlt. Auch der Rohzucker aus Paraguay mit seinem leicht karamelligen Geschmack und die Milch stammen aus nachhaltiger Produktion. Die hochwertige Milch von heimischen, glücklichen Kühen wird direkt bei einer ausgewählten Molkerei zu feinstem Walzenvollmilchpulver getrocknet. Die Qualität steht im Mittelpunkt der Firmenpolitik aber eben auch ein Bewusstsein für ökologische Nachhaltigkeit in Zeiten des Klimawandels. Die sozialen Aspekte sind dabei nicht zu unterschätzen.



„Jeden Tag esse ich die vier Grundnahrungsmittel, die für die Gesundheit unentbehrlich sind: Milkschokolade, Zartbitter-Schokolade, weiße Schokolade und Kakao.“
BEBRA TRACY (US-amerikanische Schoko-Expertin)

Wie nun aus diesen Produkten höchstes Chocolatier- Handwerk entsteht, wurde von STEFAN HERGET eindrucksvoll präsentiert. Seine Erfahrung und vor allem die Hingabe, mit der er den Beruf des Chocolatiers ausübt, spiegelt sich in seinen raffinierten Spezialitäten wider. Pralinen und Trüffel werden nach eigenen Rezepturen und mit einer extra Portion Liebe und Leidenschaft handgefertigt. Das Sortiment besteht aus über 60 verschiedenen Pralinen.

DER MEISTER IN SEINEM ELEMENT



„Ein ganz klein wenig Schokolade kann viel Bitteres verschwinden machen.“
FRANCESCO PETRARCA (italienischer Dichter)



„Alles, was Du brauchst, ist Liebe. Aber ein bisschen Schokolade hin und wieder tut auch nicht weh.“ CHARLES M. SCHULZ (US-amerikanischer Comiczeichner)



Angefangen von klassischen Pralinen über erlesene Trüffel, Edellikörpralinen, Marzipan und Nougatkreationen, aber auch aus ganz neuen verführerischen Kompositionen. Ob Edelvollmilch, Edelzartbitter oder weiße Schokolade – HERGETS Feinschmeckerschokolade gibt es in 13 verschiedenen Sorten und begeistert alle Liebhaber von frischer Qualitätsschokolade. Eine wahre Geschmacksexplosion, eine fast schon erotisch zu nennende Erfahrung ist zu erleben, denn der Moment der Verführung ist der höchste Grad Verfeinerung. Ein Leben ohne Schokolade ist möglich, aber sinnlos. An diesem Nachmittag gab es viele Köstlichkeiten zu probieren, denn ein Mensch, der keine Schokolade isst, verpasst das Leben. Nach der Führung konnten alle Beteiligten noch durch den Verkaufsraum flanieren und sich der Verführung hingeben, was angesichts der prall gefüllten Tüten erkennbar wurde. Auch bezüglich der Präsentation setzt die Schokoladenmanufaktur Maßstäbe, denn auch die stilvolle Verpackung macht Lust auf mehr Genuss mit Qualität, denn normalerweise ist weniger mehr außer bei Schokolade. Am Ende der Entdeckungsreise in die Welt der süßen Verführung, bekamen alle noch einen Glücksbringer als Präsent des sympathischen Familienbetriebs, natürlich aus wunderbarer schmelzender Schokolade.

CHRISTEL BENZIN

