SCHOKO-
LADEN-
KULTUR
DAS GEHEIMNIS
VOLLKOMMENER
SCHOKOLADE
MARKUS PODZIMEK
Maître Chocolatier
Arriba
dasnaschwerk
patisserie • confiserie • chocolaterie • café

REINSTE KAKAO-KULTUR.

DER URSPRUNG DES GESCHMACKS.

Die Anbauregionen des Kakaos liegen klimabedingt zwischen dem 18. Breitengrad nördlich und dem 15. Breitengrad südlich des Äquators. Für unsere sortenreinen Ursprungsschokoladen haben wir Kakaosorten aus Ecuador, Brasilien, Venezuela, der Insel Trinidad und Afrika ausgewählt.

Schon lange bevor Kolumbus die Welt entdeckte und Cortés sie eroberte, war die Frucht des Kakaobaumes hochgeschätzt. Sowohl bei den Maya als auch bei den später herrschenden Azteken war der Kakao ein bedeutsamer Bestandteil ihrer Kulturen und wurde sogar als Zahlungsmittel verwendet. Vor allem die Azteken haben besonderen Anteil an der Entstehung von Schokolade, da sie mit Xocolatl den ersten Schokoladentrunk herstellten. Hernán Cortés brachte Anfang des 16. Jahrhunderts den Kakao als Pflanze zur Kultivierung von Übersee nach Europa, allerdings ohne nachhaltigen Erfolg. Das Klima für die Kakaobäume war einfach zu rau, da die Pflanzen ein feuchtwarmes Klima benötigen.

THEOBROMA CACAO L.

DIE SPEISE DER GÖTTER

DER BAUM DES GENUSSES.

Der Kakaobaum gehört zur Familie der Malvaceae [Malvengewächse] und besteht aus einem langen, dünnen Unterholzbaum, der im Schatten großer tropischer Bäume 10 bis 15 Meter hoch werden kann. Um die Arbeit auf den Plantagen zu erleichtern, wird er meist auf etwa 2 bis 6 Meter zurückgestutzt. Der Baum benötigt zum Wachstum eine mittlere Jahrestemperatur von zirka 25 °C bei hoher Luftfeuchtigkeit. Eine botanische Besonderheit ist die Stammblütigkeit [Cauliflorie], das heißt die Blüten wachsen nicht an den Ästen.

Die Haupterntezeiten sind die Monate Oktober bis März. Insgesamt trägt ein Baum etwa 20 bis 50 Früchte pro Jahr. Die Kakaofrüchte sind gelb bis rotbraun, 7 bis 10 Zentimeter dick, 15 bis 20 Zentimeter lang sowie oval in der Form. Auch nahezu kugelrunde Varietäten kommen vor. Der Inhalt besteht aus 25 bis 40 weißlichen bis violetten Samen, die in einer süßsäuerlichen Fruchtmasse eingebettet sind. Diese Samen bilden als Kakaobohnen den Rohstoff für die Kakaoerzeugnisse. Seinen botanischen Namen Theobroma Cacao L. erhielt der Kakaobaum von dem schwedischen Naturforscher Carl von Linné. Aus dem Griechischen übersetzt heißt dies „Speise der Götter“.

FERMENTATION UND GESCHMACK.

Der Geschmackseindruck des Kakaos wird von über 400 verschiedenen Aromastoffen bestimmt.

Ausgangspunkt ist die Fermentation der frischen Kakaobohnen, die mit dem sie umgebenden Fruchtfleisch einem Gärungsprozess von mehreren Tagen unterzogen werden, wobei die Vorstufen neuer Aromastoffe entstehen. Danach erfolgt eine Trocknung in der Sonne, die etwa 7 bis 14 Tage dauert. Während des darauf folgenden Röstens der Kakaobohnen findet die sogenannte Maillard-Reaktion statt. Geschmacksbestimmende Aromastoffe werden gebildet. Dann wird die Schokolade bei etwa 70 °C über längere Zeit konchiert. Geschmack und Schmelz werden vollendet.

PASSION BRASILIA.

55 % KAKAO AUS BRASILIEN

Grand Cru

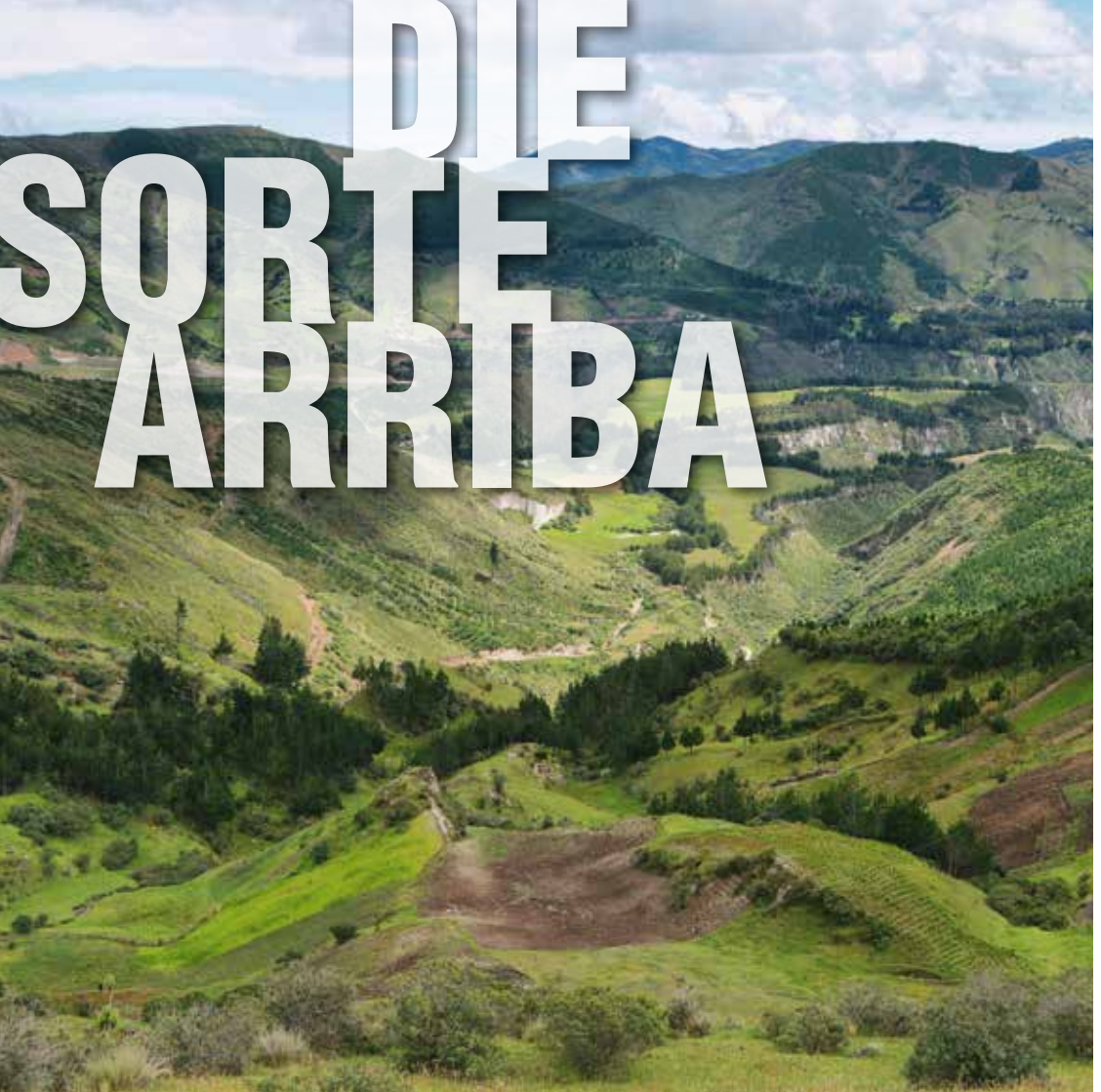
DIE UMHÜLLUNG DER PASSIONSFRUCHT.

Im Nordosten Brasiliens, in der Provinz Bahia, erstreckt sich eines der vielfältigsten Ökosysteme der Welt, die Mata Atlantica. Dieser Regenwald, geschwächt durch intensive Abholzung, wurde von der UNESCO zum Biosphärenreservat ernannt. Vor diesem Hintergrund eines unglaublichen botanischen Reichtums ist unsere Schokolade „Passion Brasilia“ entstanden.

In Zusammenarbeit mit der Plantage M. Libanio ist eine der ersten Schokoladen kreiert worden, deren Kakaobohnen doppelt fermentiert wurden. Die mit dem Terroir verknüpften Aromen werden zunächst wie üblich bei einer ersten Fermentation entwickelt. Um eine zweite Fermentation auszulösen, wird frisches Passionsfruchtmark von lokal geernteten Früchten hinzugefügt, das den Kakao durchdringt und ihm fruchtige Noten verleiht.

Das Ergebnis ist einzigartig und ein ganz besonderes Schokoladenerlebnis. Die feinen, milden Kakaoaromen verschmelzen mit den fruchtigen Aromen der Passionsfrucht.

Hier bestellen!



ARRIBA.
63 % KAKAO AUS ECUADOR

Grand Cru

ECUADOR BIETET MIT DER SORTE ARRIBA EINEN AUSSERGEWÖHNLICHEN KAKAO.

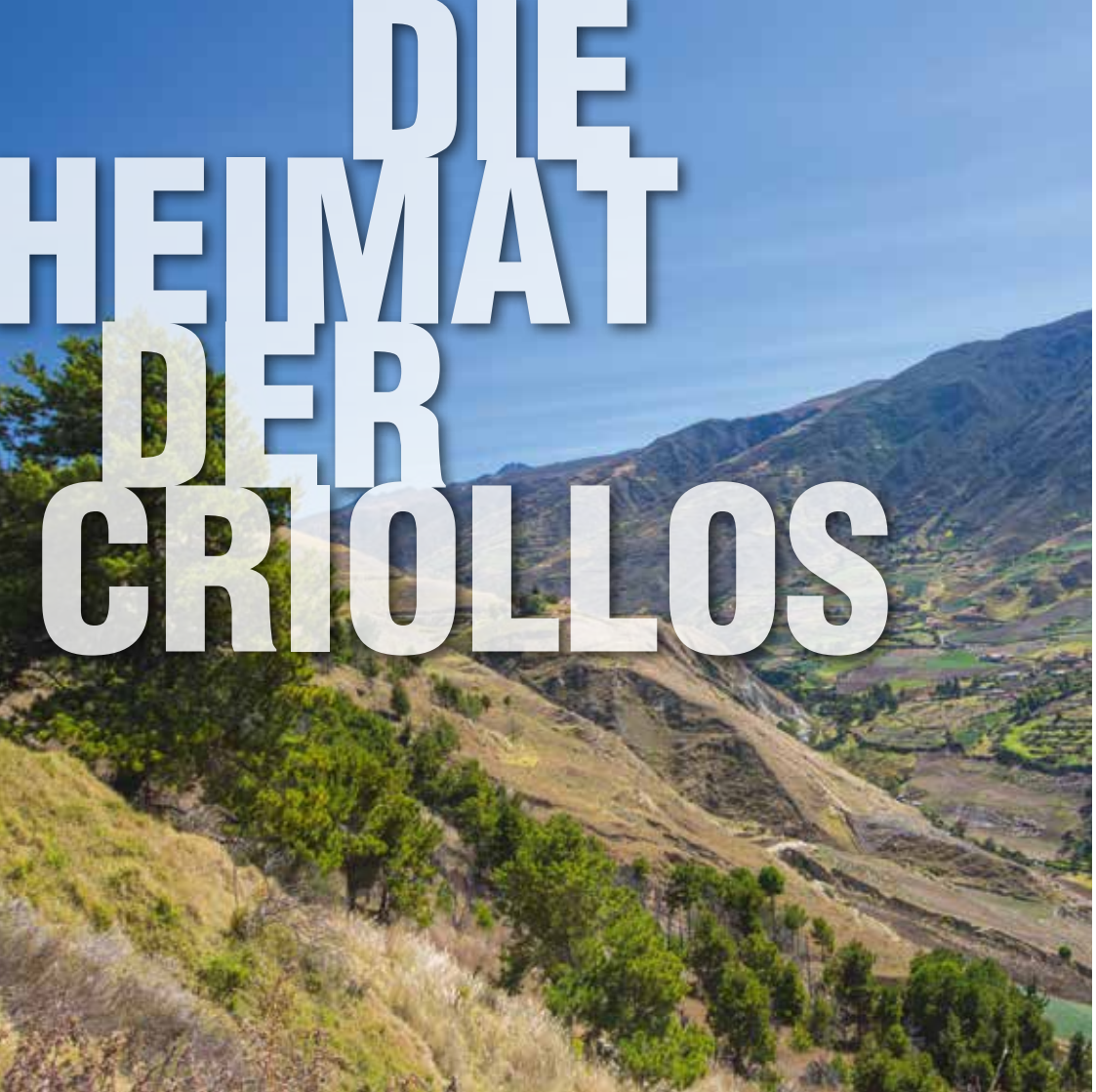
Botanisch zwar kein Criollo, sondern dem Forastero zuzuordnen, handelt es sich bei Arriba doch um eine der besten und aromatischsten Kakaosorten überhaupt. Arriba wird dementsprechend als Edelkakao geführt, zumal er in seinem äußeren Erscheinungsbild zahlreiche an Criollo erinnernde Merkmale hat.

Die Arriba-Kakaobäume werden sehr hoch und breit, haben aber weniger Ertrag als Trinitaros oder andere Forasteros. Sie gedeihen in einer ökologischen Nische in der Hochebene von Ecuador. Hier findet man nicht nur eine, sondern eine Vielzahl von blumigen Aromanoten.

Nuancen von tropischen Früchten sowie kräftige Schokoladennoten erzeugen im Mund eine außergewöhnliche Geschmacksfülle mit einem langanhaltenden Schokoladengeschmack.

Hierzu trägt bei unserer Arriba Schokoladenkuvertüre in besonderer Weise der Kakaoanteil mit 63 Prozent bei, der sich bei Sensoriktests als optimal erwiesen hat.

Hier bestellen!



RIO CARIBE.
47 % & 67 % KAKAO AUS VENEZUELA

Grand Cru

VENEZUELA IST DIE HEIMAT DER CRIOLLOS.

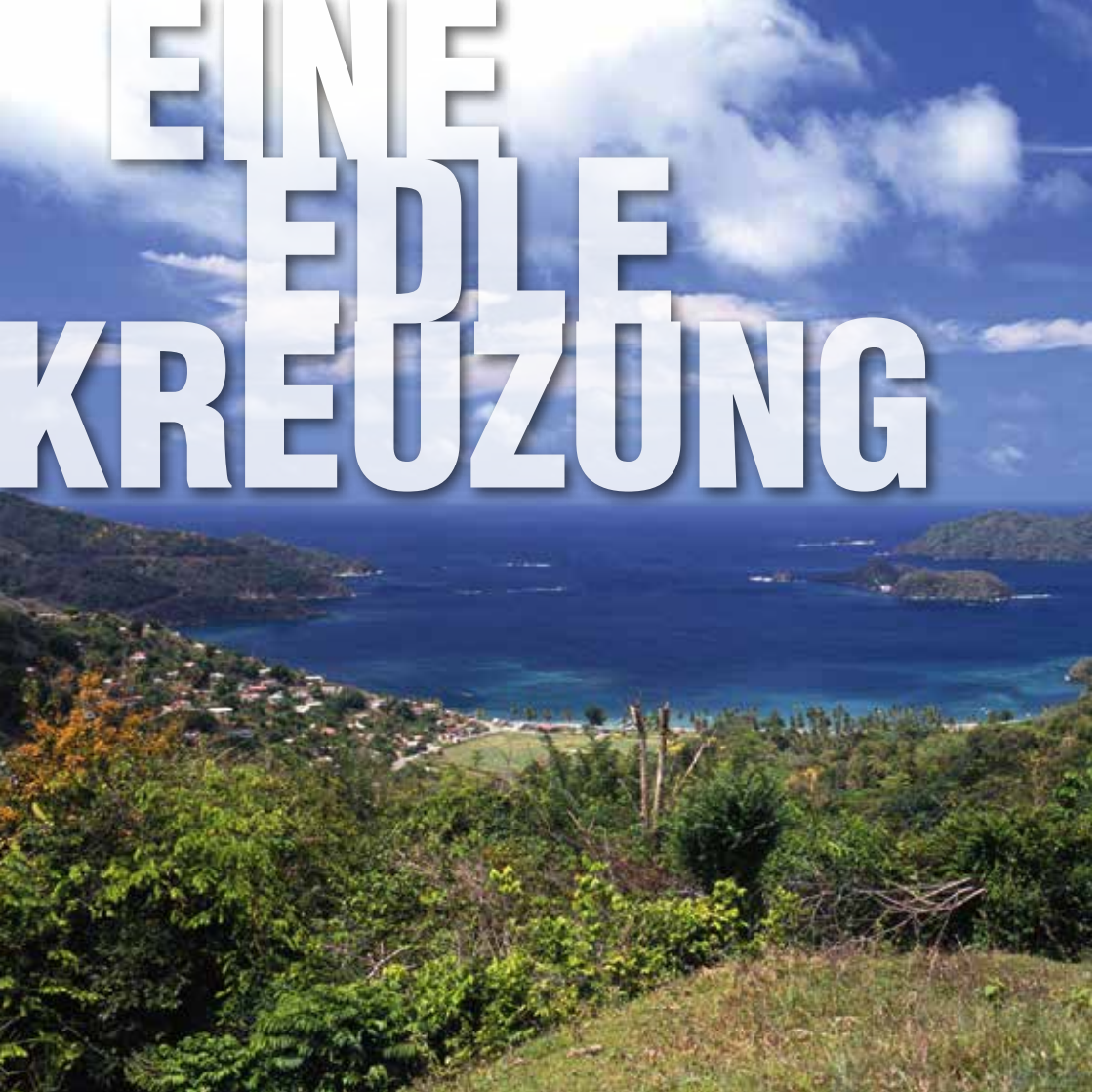
Die klimatischen und geografischen Bedingungen sind dort ideal, so dass feinste Criollo-Kakaosorten bestens gedeihen. Venezuela bietet exklusive und edelste Kakaobohnensorten, zum Beispiel Anden-Criollos wie die Sorten Merida oder die nussige Porcelana. Diese beiden exklusiven Kakaosorten stammen aus der Gegend südlich des Maracaibo-Sees; die leichtparfümierte Chuao und der fruchtige Rio Caribe aus dem Süden.

Auf Basis dieser erlesenen Kakaobohnen entsteht unsere Schokoladenkuvertüre. Diese entfaltet rassige, lang anhaltend aromatische und schokoladige Geschmackseindrücke mit fruchtigen und dezent nussigen Geschmacksnoten. Eine große Vielfalt!

Hier bestellen!

Bei einem Kakaoanteil von 67 Prozent hat unsere Kuvertüre eine feine Säure und einen eleganten, geschmacklich sehr ausgewogenen und vollkommenen Charakter.

Wegen des überzeugenden Geschmacks wurde diese Kakaobohnensorte auch für unsere sortenreine Edel-Vollmilchschokoladenkuvertüre mit 47 Prozent Kakaoanteil ausgewählt.



TRINIDAD.

72 % KAKAO AUS TRINIDAD

Grand Cru

TRINITARIOS: EINE KREUZUNG VON EDELSTEN CRIOLLOS MIT ROBUSTEN FORASTEROS.

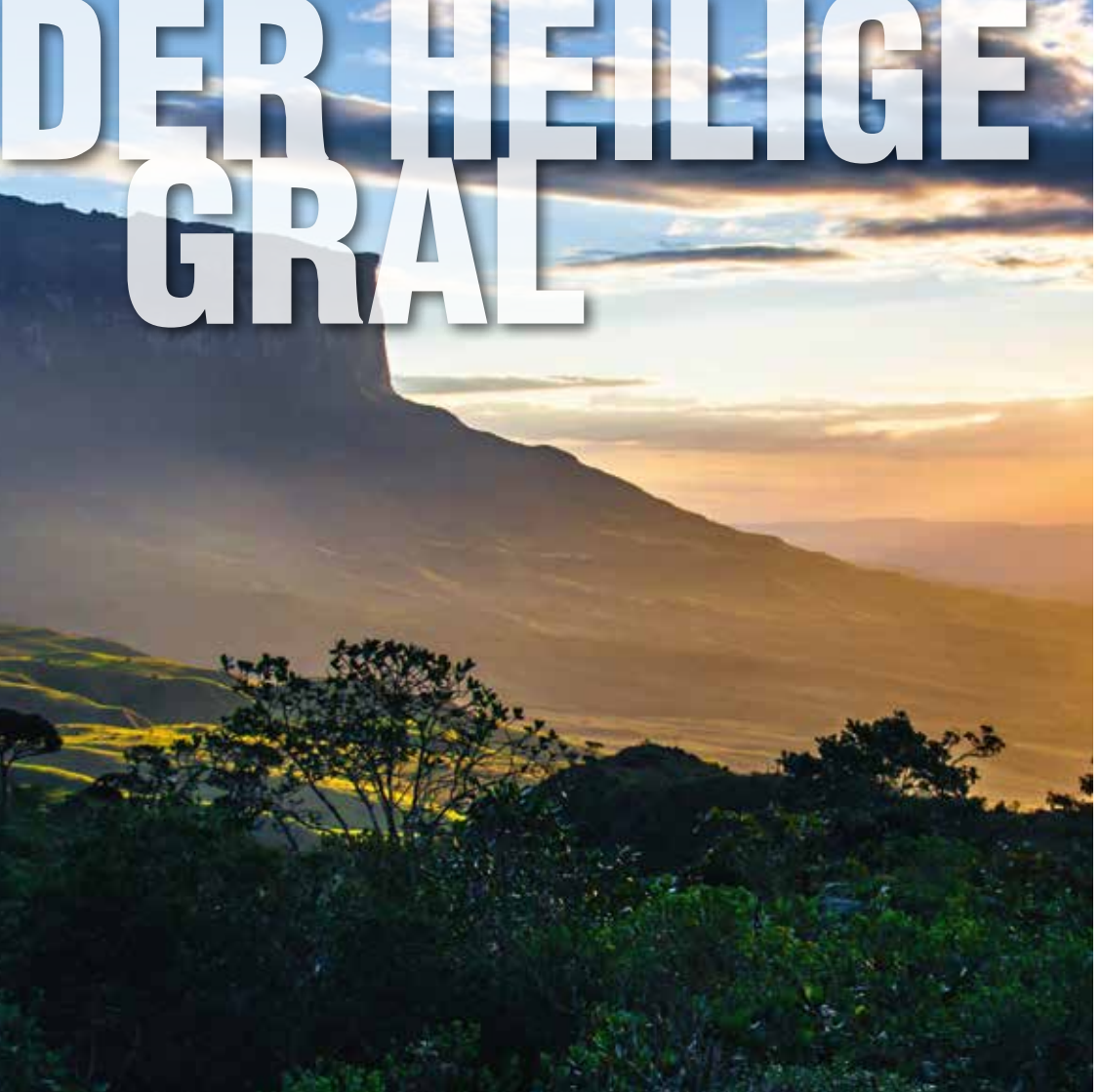
Vermutlich gelangten Criollo-Pflanzen aus ihrer Urheimat Venezuela auf die benachbarte Insel Trinidad. Um 1725 verwüstete allerdings eine Welle von Epidemien einen Großteil der Kakaoplantagen auf Trinidad. Dies war die Geburtsstunde der Trinitarios, Kreuzungen von edelsten Criollos mit robusten Forasteros.

Heute gedeihen ausgezeichnete Trinitarios mit starker Criolloprägung auf Trinidad. Dabei handelt es sich um helle, fein-milde, vollendete Qualitäten mit leicht erdigen und häufig weinartigen Aromanoten.

Aufgrund der relativ geringen Anbaufläche und einer steigenden Nachfrage ist die Verfügbarkeit naturbedingt begrenzt.

Unsere Schokoladenkuvertüre „Trinidad“ hat mit 72 Prozent den zweithöchsten Kakaoanteil in unserer Premiumreihe sortenreiner Ursprungskuvertüren.

Hier bestellen!



PORCELANA.

73 % KAKAO AUS VENEZUELA

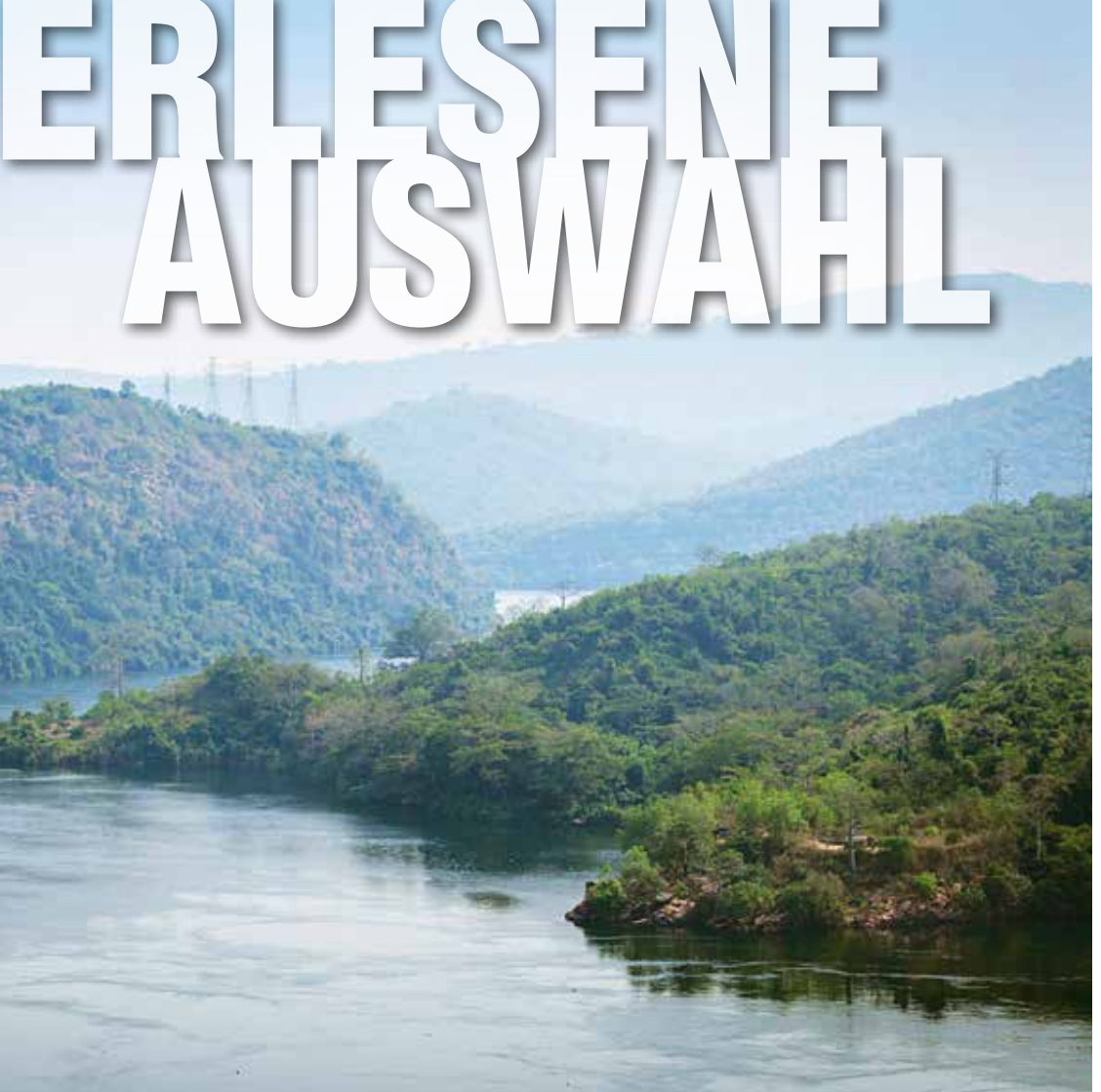
Grand Cru

VENEZUELA: HERKUNFTSLAND DER PORCELANA-CRIOLLOS.

Im Nordwesten von Venezuela, südlich des Maracaibo-Sees, reift im warmen Tropenklima der reinste und wertvollste aller Edelkakaos, der sogenannte „Heilige Gral“ der Criollos namens Porcelana. Der Name entstand aus der Farbe der unreifen Kakaofrüchte, die ein jadeähnliches Grün aufweisen, das an Porzellan erinnert. Des Weiteren haben die im reifen Zustand gelblichen Früchte eine ungewöhnlich glatte, porzellanähnliche Oberfläche. Porcelana-Kakao ist sehr selten und der Ertrag der empfindlichen Kakaobäume beträgt kaum 30 t pro Jahr. Dementsprechend gehört Porcelana zu den teuersten Kakaosorten überhaupt.

Die Fermentation der Porcelana-Kakaobohnen dauert nur 3-4 Tage und findet bei ca. 45 °C statt. Die Trocknung erfolgt in der Sonne, bis die Restfeuchte der Bohnen unter 7 % liegt. Der Verarbeitungsprozess beginnt mit dem Rösten und dem in Temperatur und Dauer optimierten Konchieren, welches auf die Herstellung einer außergewöhnlichen und geschmacklich überzeugenden Schokoladenkuvertüre abgestimmt ist. Die Geschmackseindrücke dieser Schokoladenkuvertüre sind harmonisch-zart und von komplexen Aroma-Spektren geprägt, die sich in einer eleganten Balance vereinen. Dem feinsinnigen Schokoladenkenner bleibt es vorbehalten, die vielen einzelnen dezent fruchtigen, aber auch herben und feinsäuerlichen Elemente zu erfassen. Der reine und langanhaltende Schokoladengeschmack wird von würzigen und nussigen Nuancen begleitet. Lassen Sie sich von dieser überragenden Schokolade begeistern.

Hier bestellen!



GHANA.

85 % KAKAO AUS GHANA

Grand Cru

GHANA-KAKAO GEHÖRT ZU DEN BESTEN KAKAOSORTEN AFRIKAS.

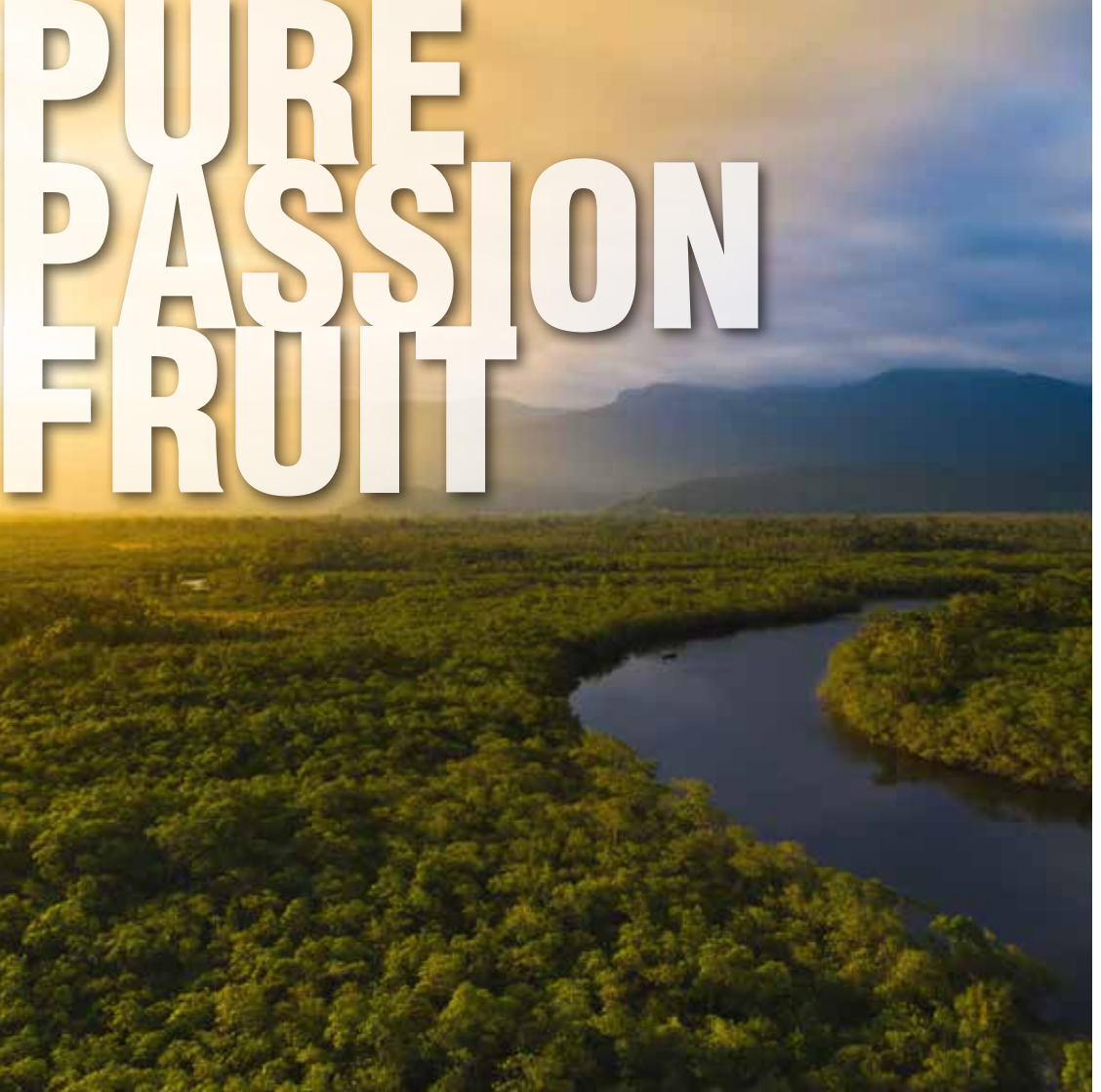
Die Republik Ghana ist weltweit einer der größten Produzenten von Kakaobohnen.

Das feuchtwarme, tropische Klima im westafrikanischen Ghana bietet aufgrund seiner geographischen Lage ideale Wachstumsbedingungen für Kakaopflanzen. Ghana ist bekannt für seine hervorragende Qualität an Forastero-Kakaosorten.

Die Kakaobohnen haben je nach Sortenzusammensetzung und Fermentierungsdauer einen milden, harmonischen Charakter mit einer angenehmen, ausgewogenen Schokoladennote. Diese weist häufig leicht nussige Nuancen sowie einen Anklang von geröstetem Kaffee auf.

Die bekanntesten und in unserer Ghana-Schokoladenkuvertüre eingesetzten Kakaobohnensorten sind Amelonado, Angoleta, Cundeamor, Calabacillo.

Hier bestellen!



NACIONAL.

100 % REINE KAKAOMASSE AUS ECUADOR

Grand Cru

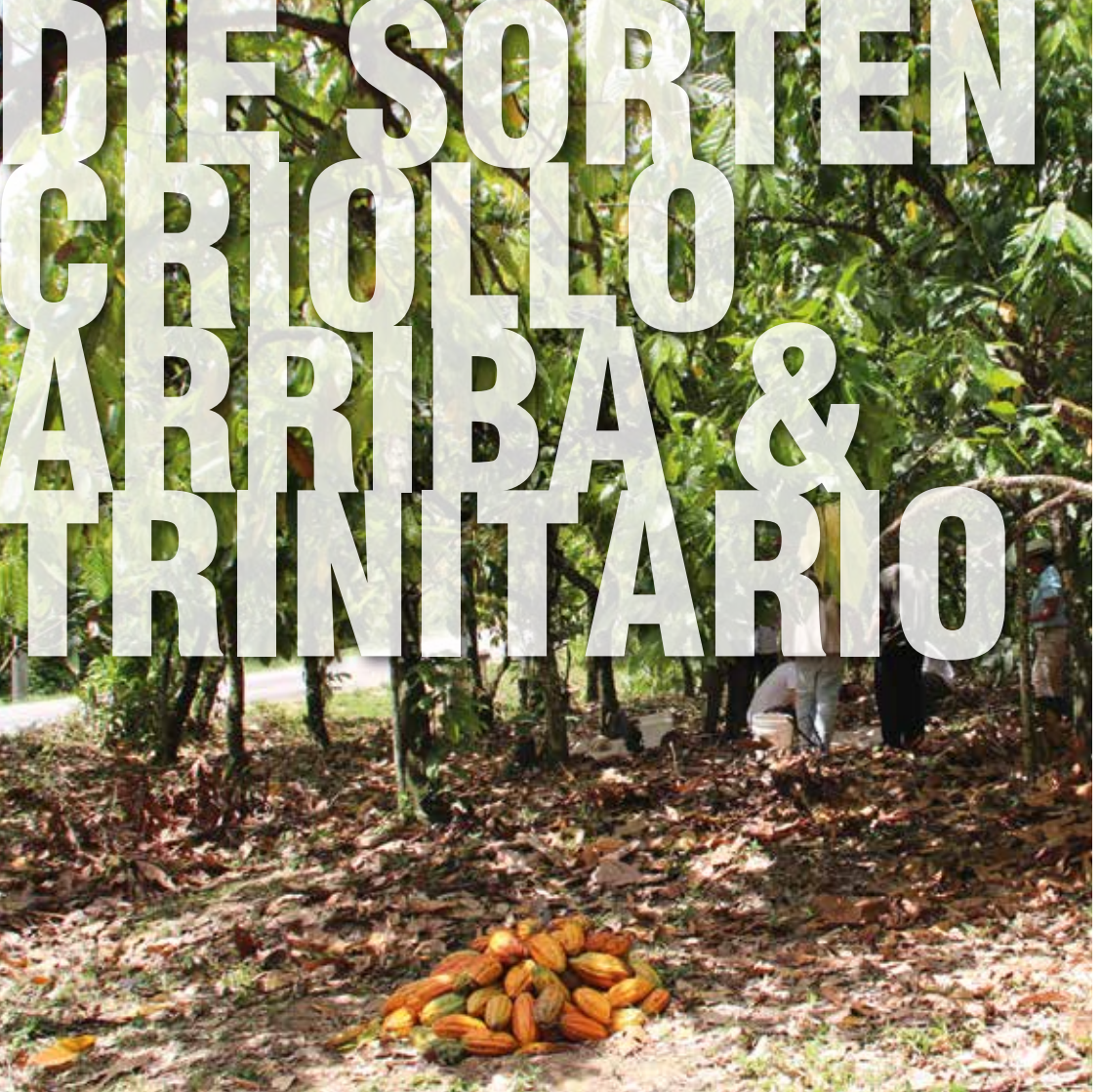
100 % SCHOKOLADE OHNE ZUCKER.

Der wichtige Kakaoproduzent Ecuador versteckt in einem goldenen Dreieck, das die Ortschaften Vinces, Quevedo und Babaoio bilden, einige sehr alte Plantagen, auf denen die traditionelle, einheimische Kakaosorte Nacional angebaut wird.

Überwiegend aus Kakao dieser Provinzen entsteht unsere Grand Cru Edel-Kakaomasse Nacional 100 %.

Wir bieten somit das Erlebnis einer hundertprozentigen Schokolade OHNE ZUCKER an, die Kraft und Feinheit von Blumenaromen wie Jasmin und Orangenblüten verbindet und sehr kräftige Schokoladennoten harmonisch hervorruft.

Hier bestellen!



GRAND AMERICANA.

60 % KAKAO AUS SÜDAMERIKA

Cuvée

EIN CUVÉE DER SPITZENKLASSE.

Unsere Grand Americana Edel-Schokolade mit einem ausgewogenen Kakaoanteil von 60% besteht aus einen hohen Anteil an hochwertigen Edel-Kakaosorten wie Arriba-Kakao aus Ecuador, Criollo-Kakao aus Venezuela und Trinitario-Kakao aus Trinidad & Tobago.

Charakteristisch für diesen exklusiven Mix feinster südamerikanischer Kakaosorten ist ein sehr feiner Schmelz, ein intensiver Schokoladengeschmack und ganz wenig Säure.

Hier bestellen!

MADAGASCAR.

38 % KAKAO AUS MADAGASCAR

Cuvée

DIE MADAGASCAR-KAKAOBOHNEN SIND ANERKANNT FÜR IHRE HOHE QUALITÄT UND VOLLENDS ALS EDELKAKAO EINGESTUFT.

Für unsere Edel-Vollmilchschokolade aus Madagascar wird ausschließlich Madagascar-Kakao verarbeitet. Hierbei haben wir eine neue direkte Ressource gefunden, welche zu einer weiteren Qualitätssteigerung und darüber hinaus zu einer Optimierung der Nachhaltigkeit führen soll, da wir diesen Kakao ausschließlich von kleinen Kooperativen beziehen.

Diese Madagascar-Kakaobohnen sind anerkannt für ihre hohe Qualität und vollends als Edelkakao eingestuft. Es handelt sich dabei um edle Criollo- und Trinitario-Kakaos.

Die Kakaofrüchte wachsen in einer natürlichen Umgebung inmitten von Wäldern und zwischen der Kultivierung von Vanille- und Kaffeeplantagen im Nordwesten von Madagascar, in der Nähe des Sambirano-Flusses. Diese speziellen äußeren Einflüsse spiegeln sich auch im Geschmacksbild wider. Die idealen klimatischen Bedingungen lassen einen einmaligen Kakao mit einer milden Vanille- und fruchtig leichten Zitrusnote gedeihen.

In perfekter Harmonie mit feiner Vollmilch entsteht so unsere unverwechselbare Edel-Vollmilchschokolade Madagascar.

Hier bestellen!

BESTE SORTEN – BESTE QUALITÄT.

CRIOLLO – DER EDLE.

Criollo ist eine sehr zarte Kakaopflanze mit kleinen, meist rötlichen Früchten. Der Ertrag ist vergleichsweise gering, der Anspruch an die Bedingungen wie Boden und Klima dagegen sehr hoch. Außerdem ist Criollo anfällig gegenüber Krankheiten und Schädlingen.

Die Fermentation der Kakaobohnen ist meist kurz. Criollo-Kakaobohnen sind besonders aromatisch und verleihen der Schokolade eine feine Note und einen besonderen, unverwechselbaren Charakter. Dieser kann von Ernte zu Ernte – ähnlich wie beim Wein – variieren.

Criollo-Bohnen sind eine begehrte Rarität. Der Gesamtertrag beträgt nur drei bis fünf Prozent der Kakao-Welternte.

TRINITARIO – AUS TRINIDAD.

Der Trinitario ist eine relativ neue Züchtung durch Kreuzung der beiden Sorten Criollo und Forastero.

Die Vorteile beider Arten wie die hohe Widerstandsfähigkeit, der höhere Ertrag sowie der Gehalt an feineren Geschmackssorten, konnten vereint werden. Die Früchte dieser neuen Art variieren stark in ihrer Form, Größe und Farbe. Trinitarios werden außerdem häufig für weitere Kreuzungen mit Criollos oder Forasteros eingesetzt. So gibt es zum Beispiel Trinitarios mit starkem Criollo-Einschlag. Der Anteil des Trinitario beträgt derzeit zirka 10 bis 15 Prozent an der Weltgesamternte.

FORASTERO – DER FREMDLING.

Er wird auch als Konsumkakao bezeichnet und ist wesentlich widerstandsfähiger und ertragreicher als der Criollo sowie beständiger gegen Krankheiten.

Forastero-Kakaosorten geben der Schokolade eine dunkle Farbe und einen ausgewogenen, kräftigen Schokoladengeschmack, ohne die eleganten Noten eines Criollo. Stammheimat des Forastero ist das Amazonasgebiet, wo anfänglich nur die natürlichen Vorkommen genutzt wurden.

Erst die europäischen Eroberer brachten den Forastero nach Westafrika, wo heute an der Elfenbeinküste und in Ghana die Hauptmengen geerntet werden.

World Class Chocolate Made in Germany

MARKUS PODZIMEK

Maître.Chocolatier.

Der Genuss ist Markus Podzimeks große Leidenschaft. Dafür lebt und arbeitet der prämierte Meister der Konditorkunst und Maître Chocolatier. Die dreijährige Konditor-Ausbildung im Familienbetrieb wurde zur Grundlage für seinen weltweiten Erfolg. Nach dem gelungenen Abschluss entschloss er sich, weitere Erfahrungen im Bereich der Spitzen-Konditorei im Ausland zu sammeln. Er arbeitete in Betrieben in der Schweiz, in Deutschland und in Frankreich. Unter der Leitung von Vize-Weltmeister Ewald Knauf legte er die Meisterprüfung an der Handwerkskammer zu Köln ab. Im darauf folgenden Studium erwarb er den Betriebswirt des Handwerks an der Handwerkskammer zu Köln. Seit 2006 betreibt Markus Podzimek seine eigene Confiserie “dasnaschwerk“ in Siegen.

Markus Podzimek erhielt zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen für kreative, moderne und innovative Schöpfungen im Bereich der Konditorenkunst. Weltweit machte sich der Chocolatier einen Namen, indem er 2005 den ersten Platz beim internationalen Patisserie Grand Prix der Schokoladenkunst – dem Oskar unter den Patisserie-Preisen – in Wien belegte.

2009 war er selbst Jurymitglied beim internationalen Grand Prix der Schokoladenkunst in Wien.

2013 wurde Markus Podzimek zum Genuss-Botschafter des Bundesland Nordrheinwestfalen ernannt und vertritt als dieser die Region Siegerland-Wittgenstein. Zudem tritt Markus Podzimek regelmäßig als Schokoladen-Experte in TV- und Radiosendungen auf.

AUSZEICHNUNGEN

Seit 2013	Genuss-Botschafter für die Region Siegerland Wittgenstein
2005	1. Platz beim internationalen Patisserie-Grand Prix der Schokoladenkunst in Wien, Österreich 8. Platz beim World Chocolate Masters in Paris, Frankreich
2004	3. Platz beim internationalen Patisserie-Grand Prix der Schokoladenkunst in Wien, Österreich

Das Naschwerk steht für Kreativität, Qualität und außergewöhnliche Kreationen. Ebenso steht es für ein großes (Nasch-) Netzwerk in der Region. Ein traditionsbewusstes Familienunternehmen, das Ihnen mit drei Adressen im Siegerland gerne das Leben versüßt.

dasnaschwerk®
schokoladenmanufaktur • patisserie • cafe

dasnaschwerk
patisserie • confiserie • chocolaterie • café

vernasch.bar
coffee bar • konditorei • confiserie

dasnaschwerk
Bahnhofstraße 4
57290 Neunkirchen
Telefon: 02735 2332
Telefax: 02735 60791

dasnaschwerk
Am Bahnhof 17 (Sieg Carré)
57072 Siegen
Telefon: 0271 2316473
Telefax: 0271 2316504

vernaschbar
Marktplatz 4
57234 Wilnsdorf
Telefon: 02739 470516
Telefax: 02739 470304

ZERTIFIKAT für EXZELLENZ
tripadvisor®

dasnaschwerk24.de
auch online lecker

Bildnachweise: fotolia.com | istockphoto.com | © hype.media Marketing Gruppe