



# NEWSLETTER<sup>1108</sup> **by stockmeyer**

elektro+licht

www.stockmeyer.at  
planung+ausführung+service

kochtrend

www.kochtrend.at  
beratung+verkauf+service

Ing. Stockmeyer KG, A-6410 Telfs, Unterangerweg 1 / Saglstraße Fon 05262 / 62484 Fax / 65043, [info@stockmeyer.at](mailto:info@stockmeyer.at)

**Hallo liebe kochtrend-Freunde!**

## SCHOKOLADE - Der Genuss

Theobroma - die Götterspeise nannte der schwedische Naturforscher Carl von Linné diesen immergrünen Paradiesbaum im 18. Jahrhundert. Die Indios hatten in ihren Märchen schon Jahrtausende vorher überliefert, die Götter alleine seien würdig gewesen seine Früchte zu genießen.

### Der Rohstoff

Edelkakaos der Sorten Criollo und Trinitario sind Grundlage für unsere Schokoladen. Aromatische Zutaten sowie edle heimische Brände und Weine und bei Haag auch Whisky, sorgen für harmonische Gaumenfreuden. Die verwendeten Rohstoffe sind entscheidend für den Geschmack - deshalb ist uns das Beste gerade gut genug!

### Die Arbeit

Mit Schokolade richtig umzugehen setzt umfangreiche Kenntnisse über Rohstoffe und Arbeitstechnik voraus. Die bei uns erhältlichen Schokoladen werden mit zum Teil selbst entwickelten Werkzeugen hergestellt. Entscheidend ist jedoch das Geschick und die Liebe zum Produkt unserer Mitarbeiter! In Zeiten von Schnelllebigkeit und Massenproduktion steigen Wert und Ansehen handgearbeiteter Spezialitäten

### Auswahl

Wir haben uns zwei Produzenten ausgesucht, bei denen wir überzeugt sind, dass nur beste Zutaten und verantwortungsvolle Verarbeitung zum Einsatz kommen:

## Hansjörg HAAG - Landeck

Hansjörg Haag ist ein passionierter, Konditormeister, der durch zahlreiche weiterbildende Kurse in der Schweizer Fachschule Richemont in Luzern beweist, dass er ständig neue berufliche Herausforderungen und Anregungen außerhalb der engen Tiroler Berge sucht. Mit der Rezeptur der "Tiroler Edlen gefüllt" hat Hansjörg Haag eine Köstlichkeit kreiert, die beides verbindet: Er verwendet ausgezeichnete Rohstoffe aus der Tiroler Heimat, die zusammen mit Schweizer Handwerkskunst ein ganz außergewöhnliches Produkt ergeben.

### Tiroler EDLE - gefüllt

Als Basis für diese Schokoladen wird Couverture der Spitzenhäuser Callebaut (Belgien) und Domori (Italien) verwendet.

Nach dem Abkühlen wird sie mit biologischem Frischrahm vom Tiroler Grauvieh in 18 verschiedenen Geschmacksrichtungen gefüllt und danach versiegelt. Die Tiroler Edle gefüllt enthält keine künstlichen Konservierungsstoffe und ist fünf Monate haltbar.

### Tiroler EDLE - whisky-edition

Die Schokoladen dieser Linie sind Tiroler Edle gefüllt und zwar alle mit einer Whiskycreme.

Fünf schottische Distilleries aus den Regionen Islands, Islay, Speyside, Highlands und Speyside/Glenlivet liefern dafür ihren ausgezeichneten Single Malt Whisky. Der sechste kommt von einem der Spitzenbrenner Österreichs, Christoph Kössler.

### Tiroler EDLE - purissima

purissima ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit von Domori, dem innovativsten Schokoladenhersteller Europas, und der Tiroler Edlen.

### Tiroler EDLE - „oben ohne“

"oben ohne" ist unsere Schokolade auf Basis der purissima-Couverture von Domori, die mit feinsten Tiroler Naturprodukten veredelt wird. Walnüsse, Preiselbeeren, Heidelbeeren oder Haselnüsse sind auf die Schokolade gestreut. Und die Verpackung dieser vier Sorten lässt, bis auf eine Schleife, tiefe Einblicke zu.

### Tiroler Edelkaramell

Die cremige Milchkonfitüre schmeckt zu saisonalen Früchten genauso wie auf Eis oder Jogurt. Aufgrund ihrer Konsistenz lässt sie sich gleichermaßen auf Brot und Gebäck, Waffeln wie auch Palatschinken und Crepes streichen. Extra-Tipp für Genießer: ein kleiner Klacks in den Espresso gibt dem Kaffee ein besonderes Aroma.

## Gunther FENKART - Hohenems

Gutes mit Gutem verbinden. Mit der Schokoladenproduktion hat Chocolatier Gunther Fenkart sein Hobby zum Beruf gemacht.

### Chocuisite

Kakao - ähnlich wie beim Wein hat jede Lage, jeder Jahrgang und jede Sorte Ihren eigenen, aromatischen Ausdruck. Um diesem spannenden Genusserlebnis Ausdruck zu verleihen, haben wir unsere "Chocuisite" Linie kreiert. Mit Chocuisite genießen Sie ausgewählte, sortenreine Plantagenkakaos in Ihrer edelsten Form. Gerade die Form spielt eine wichtige Rolle. Man lege sich die hauchdünnen Pailletten auf die Zunge und spüre wie sich die ganze Kraft und die aromatische Vielfalt im Mund ausbreitet. Nicht umsonst sprachen schon die Hochkulturen Mittelamerikas dem Kakao eine aufheiternde, gar aphrodisierende Wirkung zu! Probieren Sie es! Erhältlich ist Chocuisite in drei verschiedenen Sorten:

St. Domingo 67% Kakao - Die Eleganz der Karibik, aromatisch und ausgewogen im Geschmack.

Tanzania 73% Kakao - das exotisch, erotische Frucht Wunder aus Afrika.

Sao Thomé 70% Kakao - die Anregende, nach Art der Mittelamerikanischen Hochkulturen mit einem Hauch Chili verfeinert

### In Variation - 80 g Tafeln

Verfeinert mit edlen Bränden oder feinsten Füllungen, formen die Hände unserer Chocolatiers höchste Genüsse. Die zartschmelzenden Schichten verwöhnen den Gaumen und verzaubern die Sinne. Die Leidenschaft aus den besten Zutaten eine einzigartige Komposition zu machen, erfüllt die Seele des braunen Goldes, welches den Menschen wohlthuenden Genuss beschert.

### Trinkschokoladen:

Forastero - der Fremdling - nennt sich jener dunkle kräftige Kakao den wir für unsere Trinkschokoladen verwenden. Sein ausgeprägtes Schokoladenaroma beschert Gaumenfreuden Schluck für Schluck. In heiße Milch gerührt entfaltet der Trank seine ganze Kraft, welche ihm die afrikanische Sonne geschenkt hat.

Also einfach einmal vorbeischaun,  
vielleicht auch nur auf einen nEspresso in unserer Kaffee-Lounge.  
Wir freuen uns auf Sie.

Das KOCHTREND-TEAM Fam. Pfister