

Schokoladen[®] seiten

Ausgabe
3 / 2008

Das Magazin der Schokolade

Scharfes vom Kiez *Süßes* *für Klein Erna*

Einschlägiges aus Hamburgs „Szene“

**Deutsche Meisterschaft
der Konditoren**

**Schokofestival
in Paderborn**

**Salon du Chocolat
Paris**

www.schokoladenseiten.info

Editorial

Abb.1: **Einfuhr von Kakaobohnen nach Deutschland 2007**
Menge in t

Elfenbeinküste	157760,1
Ghana	48459,5
Togo	42273,9
Nigeria	41167,8
Ecuador	17123,2
Sierra Leone	8798
Guinea	8411,4
Indonesien	6879,6
Frankreich	3725,1
Belgien	3687,3
Niederlande	3602,4
Uganda	3496
Papua-Neuguinea	2313,1
Madagaskar	1335,1
Venezuela	1017,2

Abb.2: **Prozentuale Veränderung der Einfuhrländer 2008 im Vergleich zum Vorjahr 2007 ***

Italien	533 %
Kamerun	483 %
Liberia	469 %
Madagaskar	325 %
Kolumbien	135 %
Dom. Republik	112 %
Togo	109 %
Venezuela	-11 %
Belgien	-71 %
Frankreich	-74 %
Indonesien	-86 %

* Daten liegen für 2008 bis einschl. Juli vor und wurden für das Gesamtjahr hochgerechnet.

2007 wurden insgesamt 354 148,3 Tonnen Kakaobohnen nach Deutschland eingeführt. Dafür wurden etwas mehr als 502 Millionen Euro bezahlt.

Die deutschen Hersteller beziehen die weitaus größte Menge, nämlich 289 661,3 Tonnen oder 81 Prozent der gesamten Einfuhr, aus Afrika.

Die Schokolade hat Hochsaison! Landauf, landab bieten Händler und Hersteller Verkostungen an, um Kunden auf den Geschmack zu bringen. Der Insider weiß warum. Wer einmal eine richtig gute Schokolade probiert hat, der mag nicht mehr zurück zum Supermarktregal. Der will mehr über sie wissen.

Der Geschmack ist überwältigend, manchmal aber auch der Preis. Warum ist gut Schokolade so teuer, wo kommt sie her und wie wird sie gemacht? In Ländern wie beispielsweise Belgien, Frankreich oder Italien geben die Menschen für gute Schokolade auch gerne mehr Geld aus. In Deutschland beginnen wir erst jetzt, der edlen Nascherei den gleichrangigen Stellenwert eines guten Weines zu geben.

Wein und Schokolade ist ein Thema dieser Ausgabe.

Ob das für Sie in Frage kommt, können Sie vielleicht bald herausfinden. Machen Sie mit bei unserem Gewinnspiel „Wein und Schokolade“. Wir verlosen zweimal zwei 2 Plätze in Seminaren der Viniversität.

Wir waren für Sie wieder auf Messen und Ausstellungen unterwegs. Unsere Eindrücke geben wir hier gerne weiter.

Natürlich freuen wir uns auch weiterhin über Ihre Zuschriften per Mail an redaktion@afo-pr.de oder per Post an AFO PR & Verlag, Postfach 1307, 90507 Zirndorf.

Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Lesen der 3. Ausgabe.

Anka Feyh-Oeder

Inhalt

Von der Forschung in den Verkauf E & H Schokoladen Potsdam Forum: eigenes Seminar	4	Rätsel Abo-Service Buchvorstellung	20
Salon de Chocolat Paris: Schokolade so weit das Auge reicht...	6	Schokolade in der Küche Rezept	21
Trinkschokolade: Eine leckere Auswahl der besten Trinkschokoladen	8	Termine Kleinanzeigen Vorschau Impressum	22 23
Mit allen Sinnen genießen Deutsche Meisterschaft der Konditoren	11		
Schokolade und Wein	12		
Verlosung Viniversität	13		
1. Paderborner Schoko-Festival	14		
Szene Hamburg: Scharfes vom „Kiez“, Süßes für „Klein Erna“	16		
Interview mit Werner Mündlein	17		
Si se pueden Gourmetschokolade aus Ecuador	18		

