SG / AAAA / INDUSTRIE • HANDEL • MARKETING • VERTRIEB

SCHWERPUNKT

ISM bewährt sich nach Zwangspause als internationale Plattform

Aussteller setzen mit der Messeteilnahme ein positives Signal

TRENDS

Süßwarenindustrie blickt auf schwieriges Jahr 2021 zurück

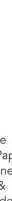
INDUSTRIE

DMK Group baut Lizenzgeschäft im Eisbereich weiter aus

INTERNATIONAL

Italian chocolate icon Baci Perugina celebrates its 100th anniversary







Die CdC-Lounge mit Kaffeebar des Gliss Caffee Contor war von den 14 Ständen der Aussteller eingerahmt und bot mit Sitzgelegenheiten die Möglichkeit für intensive Gespräche.

lösungen bietet er mit seiner Firma Klotz Verpackungen an.

Die italienische Bean-to-Bar-Manufaktur Noalya kreiert Schokoladen, Konditorerzeugnisse für den Endverbraucher und für die Profis. Inhaber Alessio Tessieri, der zusammen mit seinem Distributeur Oliver Dilli zum Gespräch zur Verfügung stand, kann dank seiner Forschungsarbeit auf Plantagen weltweit sowie seiner umfassenden Erfahrung mit Edelkakao auf eine sehr kurze Lieferkette setzen. Einige der seltensten Kakaoarten baut er auf seiner Plantage in Venezuela an, wie die kostbaren Criollos Guasare, Porcelana und Merideño. Insgesamt fertigt er 33 Edelschokoladen mit Kakaos aus vier Kontinenten. Mit seinen Kuvertüren, Pasten, Pralinés, Schokoladen in Block- und Tropfenform, Gianduja und Füllcremes können Profis zudem feine Confiserieund Konditorwaren kreieren.

Bewusst genießen ist das Credo von Original Beans, ein Amsterdamer Unternehmen, das seltene Kakaosorten sucht, schützt und zu Spitzenschokoladen verarbeitet und in seinen Kakaoregionen vom Ostkongo bis in den wilden Amazonas nachhaltige Landwirtschaft und Gemeinschaften

entwickelt. Im Rahmen des "Craft Cacao by Original Beans"-Standards ist der Ursprung jedes einzelnen Produkts nachvollziehbar. Für das Messegespräch waren Firmengründer Philipp Kauffmann und Jan Schubert, Conservation Cacao Leader, mit dem Team zur ISM gereist.

Pacari fertigt Schokoladen ausschließlich aus dem Edelkakao Arriba Nacional aus Ecuador. Dafür pflegt Firmengründer Santiago Peralta enge Partnerschaften mit über 4.000 in Kooperativen organisierten Familienbetrieben und verarbeitet deren Kakao in der Pacari-Manufaktur zu Schokoladen. Auf der ISM hat Mònica Riera Willius, die mit ihrer Firma Premifair die Schokoladen in Deutschland vertreibt, fünf neue Sorten vorgestellt.

Schell Schokoladen setzt mit seinen Produkten nun noch mehr auf Nachhaltigkeit und Qualität, was Eberhard Schell mit seiner Bean-to-Bar-Produktion und der neuen Linie an Ursprungsschokoladen eindrucksvoll demonstriert. Die Bean-to-Bar-Fertigung ermöglicht es Schell, Schokoladen mit Kakaobohnen aus nur einem Herkunftsland zu fertigen und die Kakaobauern fair zu bezahlen. Für die Schokoladenverpackungen

verwendet die Manufaktur umweltfreundliches Papier mit Kakaofasern. Doch auch seine Produkte im Bereich Schokolade & Wein, Pralinen mit Weinen, Bränden, Champagner und Essigen zeigte der Chocolatier den Fachbesuchern auf der ISM.

Die Schokoladerie Juillet de Prie realisiert als klassisches Handwerksunternehmen die gesamte Breite der Herstellung von Schokoladenerzeugnissen: ausgehend von der Bean-to-Bar-Produktion über die traditionelle Tafelwarenherstellung bis hin zu klassischen und exotischen Pralinen. Auch seine innovativen Produkte aus selbst gefertigtem Marzipan und Nougat in Kombination mit Schokoladen stellten Firmengründer Ullrich Deprie und Christian Sattler auf der Messe aus.

Bean-to-Bar aus Tschechien präsentieren Steiner & Kovarik mit ihren Bio-Schokoladentafeln der Marke Aluna. Gefertigt werden sie aus kolumbianischen Kakaobohnen und Kokosblütenzucker. Die veganen Tafeln werden anstelle von Milch wahlweise mit Kokosmilch, Reis oder Mandeln hergestellt, es gibt sie mit unterschiedlichem Kakaogehalt. Ein Highlight im Portfolio von Steiner & Kovarik sind die dragierten Mandeln. Auch Neuheiten hatten Firmengründerin Silvie Steiner und Jana Knobloch (Schokolade Imperial) dabei.

Südamerikanische Kakaos sind die Basis des umfangreichen Sortiments der Wiener Schokoladen Manufaktur bitter süss von Gesa Weitzenböck. Daraus fertigt sie Pralinen, bestreute Bruchschokoladen wie die "Ecuador 100 % & Rosmarin & Oliven & Salz", würzige Saucen wie Mole sowie Aufstriche und verschiedene andere (saisonale) Spezialitäten.

Die Marke NelleUlla, "Chocolate from the forest", stand im Vordergrund des Messeauftritts von Mira und Jürgen Weyer, doch noch weitere Marken von Weyer Marketing & Sales fanden auf dem Messestand Platz, darunter Pure Chocolate, Butlers, Wheels, San Andrés, Shortbread der Marke Duncan's of Deeside oder die karamellisierten und veredelten Nusspezialitäten der griechischen Marke Mr. Rizos. Mit diesem breiten Sortiment zog Weyer die Aufmerksamkeit der Besucher auf sich.

service@clubderconfiserien.de



Coronakonform saßen die Referenten des CdC-Fachhandelsforums auf der Bühne: (v. li.) Michael Lessmann (Alfred Ritter), Alessio Tessieri (Noalya), Norbert Mergen (ClearChox) und Jan Schubert (Original Beans). Anja Ashauer und Oliver Peik moderierten die Expertenrunde.