

Sommer 2023



Confiserie Welt

News vom Club der
Confiseries e. V.

Bunte Vielfalt

Im Lab5 by ISM in Halle 5.2
versammeln sich in diesem
Jahr Aussteller, die den Fach-
handel ansprechen und
hochwertige Ware in kleineren
Mengen produzieren

*Verkosten,
erklären und
begeistern*





STEHWIEN

Costbar, bio und vegan

„Wir sind das einzige verbliebene Süßwarenunternehmen Sachsen-Anhalts“, sagt Elisabeth Stehwiens, Marketing- und Vertriebsleiterin der Konditorei Stehwiens GmbH. Im Mittelpunkt des Messeauftritts steht die neue Linie Costbar, bei der das Tangermünder Unternehmen auf bio-vegane Produkte setzt. Die Idee war es, neben den bestehenden traditionellen Produkten auf neue Trends eingehen zu können und mit so wenigen Zutaten wie möglich, das meiste für den Konsumenten herauszuholen. Die zartbitteren Schokoladen, die es als 50%-, 60%- und 70%-Tafeln gibt, bestehen aus nur drei Zutaten und überzeugen durch ihren Schmelz und kaum Säure. Diese Schokoladen aus Kokosblütenzucker, Kakaobutter und Kakaopulver bilden die Basis für alle weiteren bio-vegane Pro-

dukte. Je nach Variante kommen gefriergetrocknete Himbeeren und Erdbeeren oder Haselnüsse und Haselnussmus hinzu. Das Mus verleiht den Nusschokoladen einen noch zarteren Schmelz, macht ihre Textur der von Milkschokoladen vergleichbar. Die Frucht- und Nuss-Variante wird auch als 40-g-Riegel angeboten. Ein weiteres Highlight ist der Noubar Riegel mit 65 Prozent Nougatanteil bei dessen Herstellung die Konditorei vollständig auf Milchpulver verzichtet. Er ist mit Schokolade (60 %) überzogen und die bisher wohl cremigste Kreation der IFS-zertifizierten Firma, die im nächsten Jahr ihr 125-jähriges Jubiläum feiert. Zurzeit wird eine neue Produktionsstätte am gleichen Standort errichtet. Bei der Planung stand die Modernisierung der Produktionshalle



besonders im Hinblick auf Nachhaltigkeit im Mittelpunkt. Die neue Produktion wird von Solarenergie betrieben und mit Erdwärme geheizt. Die Folge ist ein zu 85 Prozent energieautarkes Gebäude. Die Konditorei Stehwiens strebt an, die Costbar-Linie deutschlandweit zu vertreiben und das Sortiment dann langsam auszubauen. Hier sprudeln schon viele Ideen, Proben davon kann man bereits im Laden in der Tangermünder Altstadt entdecken. www.konditorei-stehwiens.de
Halle 5.2, F 018

SCHOKOLADERIE DE PRIE

Schokoladenhandwerker

Für nahezu alle Lebenslagen und Anlässe hat Ulli Deprie, Inhaber der Schokoladerie Juillet de Prie, die passende Form, insgesamt etwa 1.200 Hohlkörperformen liegen in seiner Werkstatt. Fünf eigene Geschäfte entlang der Ostseeküste bestückt er mit Schokoladen-, Marzipan- und Nougatprodukten aus der eigenen Manufaktur.

Nicht nur im Segment Hohlkörper hat sich Deprie einen Namen gemacht. Seine rund 30 Mitarbeiter verarbeiten in der im Jahr 2005 gegründeten Manufaktur 6–8 Tonnen Schokolade jährlich: ausgehend von der Bean-to-Bar-Produktion über die traditionelle Tafelwareherstellung bis hin zu klassischen und exotischen Pralinen mit mehr als 600 eigenen Rezepten. Mit selbst gefertigtem Marzipan und Nougat kreieren sie in Kombination mit Schokoladen viele Mischprodukte.

Doch auch im B2B-Bereich ist die Schokoladerie ein zuverlässiger Partner. „Bestseller sind unsere sanddornbasierten Marzipan- und Schokoladenerzeugnisse und die Tafelware mit karamellisierten Nuss-, Mandel- und Kakaonibs“, sagt Deprie und fertigt ebenso Marzipanbrötchen mit Zartbitterfisch und Leuchttürme.

www.schokoladerie.com
Halle 5.2 | Stand D 030a



CHR. STORZ GMBH & CO. KG

Neue Rezepturen und Designs

Ihre neuesten Ideen aus Schokolade präsentiert die Chr. Storz GmbH auf der ISM in Köln. Zu den innovativen Produkten des Unternehmens gehört unter anderem die neue vegane Schokoladenrezeptur auf Hirse-Basis, die sich bereits großer Beliebtheit erfreut. Außerdem präsentiert Storz unter anderem spannende neue Pride-Designs, mit denen sich der Tuttlinger Betrieb für Diversität und Akzeptanz einsetzt. Auch nachhaltige Verpackungslösungen hat Storz entwickelt. Die Produktion ist von ClimatePartner klimaneutral-zertifiziert und Storz ist von EcoVadis als nachhaltiges Unternehmen ausgezeichnet. Da es immer noch Verbesserungspotenziale in vielen Nachhaltigkeitsaspekten gibt, möchte das Team von Storz mit den Messebesuchern gemeinsam in den Austausch treten und so die Lieferkette noch nachhaltiger gestalten.

www.storz-schokolade.de
Halle 10.2 | Stand F 021



PREMIFAIR/PACCARI

WWF Sonderedition aus dem Regenwald

Mit der WWF Sonderedition setzt Paccari ein Zeichen für mehr Nachhaltigkeit und entwaldungsfreie Lieferketten in der Schokoladenindustrie. Denn das Interesse nach fair und nachhaltig produzierten Produkten steigt. „Die weltweit steigende Nachfrage nach Schokolade und Kakao ist einer der Haupttreiber für Entwaldung. Der Großteil der Kakaoernte stammt noch immer aus Monokulturen. Drei Millionen Hektar Regenwald wurden bereits abgeholzt, um Platz für Kakaopflanzungen zu schaffen, und dennoch ist dies den wenigsten Verbraucherinnen und Verbrauchern bewusst“, betont Mónica Riera Willis, Geschäftsführerin der Premifair GmbH.

Im Sommer 2022 begann die Zusammenarbeit zwischen dem WWF und Paccari mit dem Ziel, eine entwaldungsfreie Schokoladen-Lieferkette zwischen Ecuador und Deutschland aufzubauen. Hierzulande werden sie dabei vom deutschen Import- und Handelsunternehmen Premifair unterstützt. Der biologisch zertifizierte Kakao stammt ausschließlich aus indigenen Partnerkooperativen eines WWF-Projekts zur Förderung nachhaltiger Kakaoproduktion in Ecuador. Das Projekt wird durch die Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH im Auftrag des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) unterstützt und ist Teil des Globalvorhabens „Nachhaltigkeit und Wertschöpfung in Agrarlieferketten“.

Die Kooperativen bauen den Kakao in sogenannten Chakras, also Waldgärten, gemeinsam mit zahlreichen anderen Nutz- und Heilpflanzen an. So bleibt der Regenwald erhalten und die Farmer*innen diversifizieren ihr Einkommen, indem sie neben Kakao auch andere Produkte für den eigenen Verbrauch oder den lokalen Markt produzieren. Bei Paccari sollten vier besondere Sorten Appetit machen auf rundum nachhaltige Schokolade. Mit einem Kakaoanteil von 60 Prozent und entweder säuerlicher Maracuja, herber Espressobohne, Cuzco Salz & Nibs oder scharfer Chili ist für jeden Geschmack etwas dabei.

www.premifair.de
Halle 5.2 | Stand F 021a



LE ROY RENÉ

Karamellstückchen mit Olivenöl



In der Manufaktur in Mane fertigt Le Roy René ganz besondere Karamellbonbons. Auf der Suche nach außergewöhnlichen Rezepten haben die Zuckerbäcker ein innovatives Produkt entwickelt, indem sie Butter und Sahne durch Olivenöl ersetzt haben – als Hommage an ihre provenzalische Heimat.

Die verschiedenen Zutaten, Wasser, Milch, Olivenöl und Zucker, werden in einem Kessel gemischt und erhitzt, bevor sie eine Reihe von traditionellen Maschinen durchlaufen. Zum Abkühlen wird die heiße Masse auf einen Tisch gegeben, mit Spachteln immer wieder durchmischt und geglättet, dann von Hand aufgerollt und schließlich in der „fileuse à sucre“ zu einem weichen Karamellband geformt. Dieses wird in Würfel geschnitten, die in goldfarbenes Papier eingeschlagen werden. In jeder der fünf Sorten – Salzblume, Zitrone, Kaffee, Haselnuss und Calisson – tritt der charakteristische Geschmack der namensgebenden Zutat deutlich hervor. Verfügbar sind die Caramels du Roy René in sortenreinen Verpackungen und in einer gemischten Box mit sechsmal sechs Sorten – den Pistazienkaramell gibt es nur dort.

www.calisson.com
Halle 4.2 | Stand F 036



Anzeige

INVENTIO
Verpackungen GmbH



Stretchfolien aus 100 % CO₂-neutralem Rohstoff

- Reduzierung des CO₂-Fußabdrucks
- Ressourcenschonend
- Umweltschonend
- Materialsparend
- ISCC zertifiziert

Mit jedem Kilogramm unserer Stretchfolie sparen Sie direkt 2,3 kg CO₂.

So erreichen Sie uns:

Friedenstraße 8
70806 Kornwestheim
Tel.: +49 7154 8040 701
Fax: +49 7154 8040 702

www.inventio-verpackungen.de