

## A N T I P A S T I



### HEIDELBERG: L'EPICERIE

In einem romantischen Hinterhof nur wenige Schritte von der Hauptstraße betreibt die Französin Magali Soulie ihren schicken Laden, der in der linken Hälfte verschiedene Senfsorten, Gewürze, Essige und Öle bietet, in der rechten Schokolade. Dort werden Kakao-Spezialitäten aus der ganzen Welt offeriert, von der Plantagenschokolade aus Madagaskar bis zur „Kshokolat“, einer schottischen Zartbitter-Leckerei mit Orange und Kardamom, dazu eine gute Auswahl an Tafeln aus Belgien, der Schweiz, Deutschland, Österreich, Spanien und Italien. Das Tafelsortiment wird ergänzt von extravaganten Produkten wie Schokoladen-Bier und -Nudeln.

*Ingo Swoboda*

„L'Epicerie Gewürze & Accessoires“, Innenstadt, Hauptstr. 35 (im Hof), 69117 Heidelberg, Tel./Fax 06221-43 83 57, info@lepicerie.de, www.lepicerie.de, Mo 13-19 Uhr, Di-Fr 11-19 Uhr, Sa 10-18 Uhr

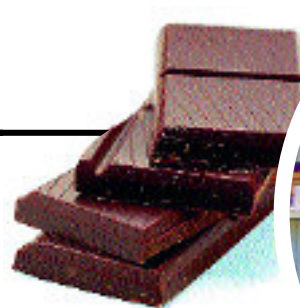
AmEx DINERS EC MASTR VISA

### DRESDEN: CONFISERIE FELICITAS

Die kleine Chocolaterie liegt im Erdgeschoss des Quartiers an der Frauenkirche. Der Laden ist eine Art Flagship-Store der „Confiserie Felicitas“, die zwei Belgier in der Lausitz gegründet haben, von wo sie ihre handgefertigten Pralinen und Schokoladen vertreiben – im Werkverkauf, im Online-Shop, in über 500 Geschäften Deutschlands und eben auch im „QF“ in Dresden. Das Sortiment an Tafelschokoladen und an Pralinen aus feiner belgischer Rohschokolade ist beeindruckend.

*Petra Mewes*

„Confiserie Felicitas“, Innenstadt, QF – Quartier an der Frauenkirche, Neumarkt 2, 01067 Dresden, Tel. 0351-82 122 81, info@confiserie-felicitas.de, www.confiserie-felicitas.de, Mo-Sa 10-20 Uhr EC



### LEIPZIG: LA CHOCOLATERIE

Isabelle Léonard und ihre Freundin Alexandra Picouays zog es von Paris nach Leipzig. Die Schoko-Kunst hatte Isabelle Léonard bereits bei „Charles Chocolatier“ in Paris gelernt, und so erfüllten sich die beiden 2007 den Traum vom eigenen Laden. Die Französinnen bieten ein erlesenes Sortiment an selbst gemachten Pralinen, tartes, Aufstrichen und Feingebäck an, dazu, direkt aus der Provence, Delikatessen wie Mini-Marzipankugeln und Pistazien. In der Küche nebenan werden Schokoladen gekocht und Cremes gerührt, Gewürze abgewogen und macarons gebacken: Das ist ein himmlisch leichtes Eischneegebäck mit Mandeln und Zucker.

*Petra Mewes*

„La Chocolaterie“, OT Zentrum-Ost, Querstr. 27, 04103 Leipzig, Tel. 0341-561 12 68, www.la-chocolaterie.de, Mo-Sa 11-18 Uhr EC



# Schoko-Oasen

NOCH NIE WAR DAS ANGEBOT AN HOCHWERTIGER SCHOKOLADE SO GUT WIE HEUTE. WIR EMPFEHLEN DIE BESTEN NEUEN ADRESSEN IN DEUTSCHEN STÄDTEN

### MÜNCHEN: CHOKOIN

Elegante weiße Designermöbel sind in der Schokoladengalerie ein spannender Kontrast zu den bunten Verpackungen internationaler Spitzenprodukte, auf einem weinroten Louis-XV-Sofa schmecken feine Trinkschokoladen. Zum Mitnehmen gibt es erlesene Pralinés (etwa von Galler, Belgien) und Tafelschokoladen (MarieBelle, New York), Schokolikör (von CioMod, Sizilien) und Schoko-Zigarren aus Italien. Die Inhaberin Kerstin Weise hat früher als Stewardess gearbeitet und an Hand der vielen Betthupferl in den Hotels dieser Welt gelernt, gute von schlechter Schokolade zu unterscheiden.

*Albrecht Heinz*

„Chokoin“, OT Schwabing, Nordendstr. 52, 80801 München, Tel. 089-89 06 89 54, Fax 89 06 89 55, info@chokoin.de, www.chokoin.de, Mo-Fr 10-19.30 Uhr, Sa 10-14 Uhr

AmEx DINERS EC MASTR VISA



### FRANKFURT: MICHIS SCHOKOATELIER

Konditormeister Michael Kitz demonstriert seine Kunst gern vor Publikum: Aus dem schicken, ganz in Karamellfarben gehaltenen Laden können die Kunden in sein „Schokoatelier“ schauen. Dort entstehen rund 45 verschiedene handgeschöpfte Spezialitäten. Kitz produziert klassische Tafeln wie Vollmilch und Halbbitter, verfeinert seine Schokoladen aber auch mit Erdbeerbaumsamen, Limettenöl und Kirsche, getrockneten Rosenblüten, kandierten Veilchen oder Minze und sogar – seltene Kombination – mit kristallisiertem Eisenkraut. Außerdem gibt es hausgemachte Pralinen, Pralinenkurse und Verkostungen.

*Ingo Swoboda*

„Michis Schokoatelier“, OT Nordend-Ost, Sandweg 60, 60316 Frankfurt/Main, Tel. 069-40 89 80 66, Fax 13 81 88 72, info@michis-schokoatelier.de, www.michis-schokoatelier.de, Mo-Fr 10-19 Uhr, Sa 10-18 Uhr

EC



### FRANKFURT: DAS PRALINCHEN

Karmen Spindler verkauft in ihrem kleinen Geschäft neben Pralinen, Kaffee und hochwertigen Konfitüren rund 1000 verschiedene Schokoladensorten aus aller Welt. Neben den kompletten Sortimenten von Spitzenherstellern wie Amedei, Baratti & Milano, Blanxart, Bonnat, Dolfin oder Weber & Weiss findet man auch Raritäten wie die nicht conchierte Schokolade von Claudio Corallo aus São Tomé und Príncipe (einem kleinen Inselstaat im Golf von Guinea) und Schokoladen von Malagasy aus dem Sambirano-Tal auf Madagaskar. Dazu kommen Trüffelspezialitäten von der „Confiserie Pernsteiner“ in Regensburg, die dunklen Bioprodukte der Grenada Chocolate Company, Schokoladen von El Rey aus Venezuela und die handgeschöpften Tafeln der Firma Dolci Pensieri di Calabria, verfeinert mit Lakritz, Bergamotte, Limette oder peperoncini.

*Ingo Swoboda*

„Das Pralinenchen“, OT Bockenheim, Leipziger Str. 39, 60487 Frankfurt/Main, Tel. und Fax 069-70 06 40, Mo-Fr 11-19 Uhr, Sa 10-16 Uhr EC

FOTOS: C. HORN, G. SCARLINI, G. WRAGE