

Schokolade. Allein das Wort zergeht vielen Fans der zartschmelzenden Süßigkeit auf der Zunge. Ob als Tafel, Praline oder Dessert: Schokolade ist wirklich die süßeste Versuchung, seit es sie gibt. Und sie ist vielfältiger denn je: Die drei klassischen Sorten Vollmilch, Zartbitter und Weiß mit diversen Füllungen waren gestern. Heute sind exotische, mit Chili, Ingwer oder rosa Pfeffer

Münchens Schokoladenseiten

eine **tz**-Serie von Simone Herzner

gewürzte Schokoladen in aller Munde. Natürlich nur aus feinstem Edelkakaο unter genauen Angaben des Kakaοgehalts (bis 99 Prozent!), der Sorte und

des Herkunftslandes ... Edle Schokolade findet immer mehr Liebhaber – und diese finden immer mehr Auswahl in den Geschäften. Ein süßer Trend, dem die tz

in einer eigenen Serie nachgeht. Wir haben uns auf die Suche gemacht nach den besten Pralinen und den schönsten Chocolaterien der Stadt und alles zum Thema Schokolade für Sie zusammengetragen. Es folgen Geschichten mit Genussgarantie. Aber Vorsicht, liebe Leser, akute Suchtgefahr!

Heute: Eine (unvollständige) Auswahl der schönsten Schoko-Läden mit den besten Schokoladen aus aller Welt:

Die tz präsentiert eine Auswahl der schönsten Schoko-Geschäfte der Stadt

Zarter Schmelz für Genießer

Der Designer-Laden: Chokoin

Chokoin ist das Neueste, was München in Sachen Schokolade zu bieten hat. Anfang Oktober hat das Designer-Modell unter den hiesigen Schoko-Geschäften in der Schwabinger Nordendstraße 52 eröffnet. Die Einrichtung im schnörkellosen Weiß lenkt den Blick auf das Wesentliche: edle Schokoladen aus der ganzen Welt, dezent begleitet von klassischer Musik und eingerahmt von einer Galerie aus sinnlichen Schwarz-Weiß-Fotografien. Darauf glückliche Menschen beim Schokolade naschen.

Inhaberin Kerstin Weise ist der Stolz auf ihre schicke Schoko-Boutique auf sympathische Art anzumerken. Als ehemalige Stewardess haben sie ihre Reisen durch die Welt zur schokoladigen Geschäftsidee inspiriert. „In den Hotels lagen oft kleine Schoko-Bethupferl auf den Kopfkissen. So habe ich zwischen guten und weniger guten Schokoladen unterscheiden gelernt.“ Die Schokoladen-Liebhaberin hat die besten Chocolatiers der internationalen Metropolen be-

sucht – und in München ihren Schoko-Traum wahr gemacht. In ihrem Chokoin vereint sie alle erlesenen Sorten.

„Für mich spielt neben der Qualität die Verpackung eine große Rolle“, sagt Kerstin Weise. Will heißen: Ihre Schokoladen sind das ideale Geschenk, so

hübsch, wie sie aussehen. Ein echtes Schmuckstück (und in keinem anderen Laden gesichtet) sind zum Beispiel die Tafeln mit den glitzernden Pin-up-Girls des New Yorker Chocolatiers Marie Belle. Mit 12,50 Euro pro 100-Gramm-Tafel ist die Rarität allerdings nicht ganz billig.

Originell sind auch die Schokoladen-Zigarren aus Italien in den Geschmacksrichtungen Orange, Nougat und Praliné (100



Ansprechendes Design: Das Geschäft ist wie eine Galerie gestaltet

Gramm 7,25 Euro) oder die Pralinen aus dem belgischen Hause Galler: jede für sich ein Kunstwerk und mit verschiedenen Salzen und Blumenessenzen aromatisiert (19,95 Euro).

Wofür auch immer sich der geeignete Kunde entscheidet:

Einmal hereinspaziert, spürt er sogleich die süchtigmachende Wirkung von Chokoin – der Name soll auch ein bisschen darauf anspielen: Man mag gar nicht mehr gehen. Muss man auch nicht: Auf dem purpurroten Sofa im Louis-XV-Stil lässt sich herrlich ein XXL-Glas heiße Schokolade genießen (4,95 Euro). Welche Sorte darf es sein? Vollmilch, Dunkel, Weiß, Chili, Ingwer-Orange, Erdbeer-Champagne oder Balsamico-Karamell? Schlürfen und sich fühlen wie der König von Frankreich ...

Kerstin Weise auf ihrem Sofa: Hier lassen sich trefflich erlesene Schokoladen genießen – auch zum Trinken

Fotos: Westermann (4), Kruse