



# Schokoladenfestival Wuppertal vom 13. bis 16. Oktober 2016

Wuppertal-Barmen, Johannes-Rau-Platz und Geschwister-Scholl-Platz  
Do. und Fr. 10-20 Uhr, Sa. 10-22 Uhr, So. 11-18 Uhr



# Grüßwort

Liebe Gäste,

vom 13. bis 16. Oktober ist Deutschlands größtes Schokoladenfestival „chocolART“ erstmalig zu Gast in Wuppertal.

Top Chocolatiers aus Europa, Südamerika und Afrika präsentieren auf dem chocoMARKT erlesene Spezialitäten. SchokoKAISERWAGEN-Fahrten, Pralinenworkshops, Lesungen, Verkostungen und ein Schokoladen-KONZERT laden zum Riechen, Sehen, Hören, Fühlen und Schmecken ein. Egal ob süß, bitter, herb, scharf oder exotisch - für jeden Geschmack halten die Manufakturen und exklusiven Schokoladenhersteller Genuss bereit.

Ich danke der äußerst engagierten ISG Barmen-Werth, die dieses für NRW einmalige Fest nach Wuppertal geholt hat, sowie allen Händlern, Sponsoren und Mitwirkenden, die das Fest ermöglichen. Ihnen liebe Gäste wünsche ich genussvolle Momente und viel Vergnügen auf der chocolART in unserer Bergischen Metropole. Ich hoffe, Sie haben neben dem Schokoladenerlebnis auch noch Gelegenheit, die vielen anderen Attraktionen unserer Stadt zu genießen.

Ihr Oberbürgermeister der Stadt Wuppertal



Andreas Mücke



Foto: Andreas Fischer

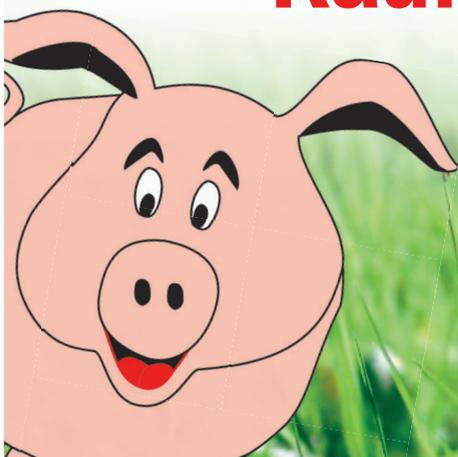
# Saustark

...in Qualität, Partyservice  
und Bistros!

## Kaufmann

...die gute Metzgerei!

W.-Barmen  
Rolingswerth 9  
Tel.: 55 77 98  
[www.metzgerei-kaufmann.de](http://www.metzgerei-kaufmann.de)



## Inhalt

Aktionen zum Tag der Schokolade	Seite 3
Das Programm von chocolART	Seiten 4 und 5
Besondere Gewürze in der Schokolade	Seite 6
Die Schokofee kommt	Seite 7
Theobromin und seine Wirkung	Seite 8
Edle Dominosteine aus der Hofkonditorei	Seite 9
Alle Anbieter des Schokomarkts	Seiten 10 und 11
Raffinierte Pralinen-Kreationen	Seite 12
Entdeckungsreise zu Schoko-Variationen	Seite 13
Wurst mit Schokolade	Seite 14
Veranstalter ISG Barmen	Seite 15
Schokobier	Seite 16
Vegane Schokolade aus Wuppertal	Seite 17
Schokomalerei mit Dorte Schetter und Cora Pawlowska	Seiten 18 und 19
chocoKONZERT mit Christina Rommel	Seite 20

### IMPRESSUM:

Verlag Westdeutsche Zeitung GmbH & Co. KG, Wuppertal  
 Geschäftsführung Kersten Köhler • **Chefredaktion** Ulli Tückmantel • **Redaktion** Tanja Heil  
 Anzeigen (verantwortlich) Jochen Eichelmann • **Projektkoordination** Sandra Keßeler  
 Satz und Layout Andreas Ritter • **Druck** Rheinisch-Bergische Druckerei GmbH, Düsseldorf

# Tag der Schokolade

**Am Freitag, 14. Oktober, ist Tag der Schokolade! Der Club der Confiserien hat deshalb alle Händler zu besonderen Aktionen aufgerufen. Auch auf der chocolART profitieren die Kunden davon:**

## Johannes-Rau-Platz

### Confiserie Madlon:

Jedes Kind (eines pro Familie) bekommt am Tag der Schokolade das Buch „Elisa - Die Schokoladenfee“ geschenkt und darf die Elisa-Schokolade probieren! Zusätzlich bekommt jeder Kunde ab einem Einkaufswert von 15 Euro eine „Tübinger Kirschle“ aus der Heimat des internationalen Tübinger Schokoladenfestivals chocolART geschenkt.

### Art of chocolat:

Am Tag der Schokolade gibt es drei Tafeln à 120g der „Art of chocolate“-Tafelschokolade für 10 statt 12 Euro.

### Nougat & Marzipan - frisch vom Block

Jeder Kunde erhält am Freitag, 14. Oktober, ab einem Einkaufswert von 10 Euro auf Nougat & Marzipan - frisch vom Block zehn Prozent Rabatt.

### Weinrichs Schokoladen „Bruchbude“

„Bio Weiße Vanille Bruch“ gibt es am Tag der Schokolade statt für 5,95 Euro zum Angebotspreis von 3,50 Euro für ein Kilo.

### Rebmann Manufaktur

Bis zu einem Einkaufswert von 8 Euro gibt es einen Rebmann Würfel mit Praline geschenkt. Wer mehr ausgibt, erhält ein „Pfälzer Leben“ oder ab 16 Euro Einkaufswert eine Schokoladenweintraube.

### A.M. Schoko

Ab einem Einkauf von 10 Euro bekommen Kunden eine Schokoladen-Eule gratis dazu.



### Das Bernsteinzimmer

Jeder Kunde erhält am Tag der Schokolade eine spezielle bio-vegane Praline als Geschenk, die es nur an diesem Tag geben wird.

### Gmeiner Confiserie

Jeder Kunde erhält am Tag der Schokolade einen handgemachten Trüffel als süßes Geschenk.

## Geschwister-Scholl-Platz

### Edelmond Chocolatiers GmbH

Alle Produkte bis 150 g kosten am Tag der Schokolade nur 5 Euro pro Stück. Wer fünf kauft, erhält das sechste kostenlos dazu.

### Genußschmelzerei Essendorfer

Die vegane Schoko-Pesto ist am Tag der Schokolade mit Staffelpreis-Rabatten zu erwerben. So kosten drei Gläser statt 21,50 Euro nur 20 Euro, bei Abnahme von sechs Gläsern beträgt die Ersparnis 9 Euro und es gibt noch ein Schmankerl obendrauf.



### Ciocolateria Veneziana

Ab einem Einkaufswert von 20 Euro gibt es eine Packung Schokolade zum Löffeln als süßes Geschenk dazu.

### Altenweddinger Geflügelhof KG

Beim Kauf einer Flasche Eierlikör „Schoko“ gibt es am Tag der Schokolade einen Becher mit Eierlikör „Schoko“ gratis dazu.

## sonstige Orte

### Naschkatzenparadies (Bahnstraße 7 in Vohwinkel)

Kunden dürfen die Wuppertal-Praline kosten.

### Credit- und Volksbank (Friedrich-Engels-Alle 430)

Die Filiale verschenkt WupperTaler an ihre Kunden.

### Dorte's Marzipan Atelier (Werth)

Halloween-Gespenster aus Marzipan zum speziellen „Tag der Schokolade“-Preis.

**Alle Angebote gelten, solange der Vorrat reicht!**

# Programm

Bei chocolART können die Wuppertaler nicht nur Schokolade kosten und kaufen. Sie können auch selbst aktiv werden und ungewöhnliche Events erleben. Bei vielen dieser Programmpunkte müssen sich die Teilnehmer anmelden, die Plätze sind begrenzt. Am Samstag, 15. Oktober, haben viele Geschäfte zur langen Schoko-Einkaufsnacht bis 22 Uhr geöffnet.

## Pralinenkurse

Chocolatier Markus Dreschmann zeigt in der Pralinen-Werkstatt, wie die Teilnehmer eine leckere Füllung für Pralinen herstellen und diese mit Kuvertüre bedecken. Dann werden die fertigen Pralinen kreativ verziert. Jeweils maximal 15 Teilnehmer arbeiten auf dem Geschwister-Scholl-Platz 90 Minuten lang an ihren Pralinen. Die Kurse finden von Donnerstag bis Sonntag, 13. bis 16. Oktober, dreimal am Tag statt und kosten 20 Euro. Anmeldung unter Telefon 02233/71 65 75 oder an [info@geschmackstheater.de](mailto:info@geschmackstheater.de).



Viele Pralinen sind handgefertigt und aus besonders wertvollen Zutaten hergestellt.

## Kakaomalerei

Schokolade als Ausdrucksmittel? Konditorenmeisterin Dorte Schetter und Cora Pawlowske präsentieren die traditionelle Kakaomalerei. Auf dem Johannes-Rau-Platz und dem Werth bemalen sie bei chocolART täglich mit einer Mischung aus Kakao, Öl und Schokolade die unterschiedlichsten Untergründe. Kunstfertig entstehen so Landschaften, Porträts oder Muster. Wer das selbst ausprobieren will, sollte sich jeweils um 14 Uhr zum Schminken einer Schokoladenfigur mit Kuvertüre anmelden. Der Kurs kostet 10 Euro, Anmeldung unter Telefon 02353/90 35 97 oder [info@tortenrose.de](mailto:info@tortenrose.de).



Auch als Aufstrich schmeckt die Schokolade zu Brot und Desserts.

Fotos: Alexander Gonschior

## Whisky und Schokolade

Die Brennerei Habel in Sprockhövel, Gevelsberger Straße 127, lädt zur Verkostung ein. Am Freitag, 14. Oktober, gibt es ab 19 Uhr eine Brennereiführung. Dort können die Gäste verschiedene Whiskys mit dazu passender Schokolade probieren. Das Tasting kostet 35 Euro. Dazu bietet das Restaurant ein Schokoladenmenü für 35 Euro an. Anmeldung unter Telefon 02339/91 430 oder [info@brennerei-habel.de](mailto:info@brennerei-habel.de).

## Konzert

Sinnliches Erlebnis mit Christine Rommel und Band am Samstag, 15. Oktober, um 19.30 Uhr in der Immanuelskirche (Details siehe S. 20)

## Schoko-Juwelen

„Sinnliche Momente“ verspricht Juwelier Fritz Brune, Werth 31. „Wir schmücken Ihre Schokoladenseite.“

Braune Tahitiperlen treffen auf cognac-farbene Diamanten und feine Rauchquarze: Bei Juwelier Baeumer & Co, Werth 60, erleben die Kunden eine besondere Auswahl faszinierender Juwelen.



Leckere Schokolade in allen Variationen können die Wuppertaler bei chocolART probieren.



### Kaiserwagenfahrt

Beim Genuss eines schönen Schokokuchens im Kaiserwagen erfahren die Gäste alles über die Schokoladenseiten Wuppertals. Am Freitag, 14. Oktober, beginnen Chocotouren um 15 und 17 Uhr am Endbahnhof Vohwinkel. Buchung unter Telefon 0202/563 21 80, Kosten: 25,50 Euro für Erwachsene.

### Führung

Wo ist Theo Bromin? Bei einer schokoladigen Stadtführung geht es am Samstag, 15. Oktober, um 16 Uhr ab dem Schwebebahnhof Vohwinkel über Elberfeld bis zum Schokomarkt. Anmeldung unter Telefon 0202/563 2270.



### Gala-Dinner

Am Samstag, 15. Oktober, veranstaltet die Concordia am Werth 48 ein chocoGala-Dinner. Tickets gibt es unter Telefon 0202/248 00 65.

### Lesungen

Um die Schokoladenfee geht es am Donnerstag und Freitag jeweils um 16 Uhr bei Köndgens, Werth 94. Der Eintritt ist frei, um Reservierung unter Telefon 0202/248 00 50 wird gebeten. Kristina Huttenlocher liest am Samstag um 16 Uhr bei Köndgens aus „Sprengel – Die Geschichte der Schokoladenfabrik“. Hier kosten Karten im Vorverkauf 5 Euro ([www.wuppeliebe.de](http://www.wuppeliebe.de)), an der Abendkasse 7,50 Euro.



Natürlich gibt es auf dem Schoko-Markt auch einen Schoko-Brunnen.

# Brillante Sonderschau Schokoladen Juwelen



Seit 1888  
JUWELIER  
BÆUMER+CO 

Werth 60, City-Barmen, Tel. 0202/25534-0  
[www.baeumer-und-co.de](http://www.baeumer-und-co.de)

# Vanille aus eigenem Anbau



Christian Terno kontrolliert die frischen Vanilleschoten.

Fotos: [www.madavanilla.de](http://www.madavanilla.de)

Hochwertige Vanille in verschiedenen Sorten und Ausführungen präsentiert Madavanilla auf der chocolART. Durch seine madagassische Frau entdeckte Christian Terno seine Liebe zur Vanille und stieg in das Familienunternehmen in Madagaskar ein. Seitdem versendet er von Schrobenhausen aus echte Vanilleschoten, gemahlene und flüssige Vanille, doch auch viele weitere sorgfältig ausgesuchte Gewürze.

Neben Wildem Urwaldpfeffer wird so beispielsweise der „Oma-Pfeffer“ angeboten. „Er wurde ursprünglich von der Oma meiner Frau kultiviert“, erzählt Christian Terno. Seltene Vanillesorten wie Pompona Vanille sind im Shop ebenso vertreten wie Chili, Blüten oder raffinierte Gewürzmischungen. „Wir werden in Wuppertal neben unseren Vanilleprodukten noch rund 250 verschiedene Gewürze präsentieren“, sagt Terno.

Außerdem verkauft er auf der chocolART spezielle handgeschöpfte Schokolade, die in Zusammenarbeit mit einem österreichischen Chocolatier entstanden ist. Die Sorten „Bourbon-Vanille Trüffelschokolade“ und „Chocolat de Madagascar“ enthalten natürlich viel Vanille aus eigenem Anbau. Dabei ist Vanille nach Safran das teuerste Gewürz der Welt und wird durch die steigende Nachfrage immer wertvoller: Ihr wird eine nervenberuhigende und aphrodisierende Wirkung nachgesagt.

## HOWAHRDE

Modehaus seit 1930



Süße Verführung  
 am langen  
 ChocolART  
 Samstag, 15.10.2016  
 im Modehaus  
 HOWAHRDE  
 Kleiner Werth 2

chocolART

**Schokoladenfestival in Wuppertal**

Vom 10. bis 14. Oktober 2016 verschenkt die Credit- und Volksbank in der Filiale Barmen, Friedrich-Engels-Allee 430, den Wuppertaler!



Mit einem Durchmesser von 10 Zentimeter ist der große Schoko-Taler ideal für alle Naschkatzen.

Wer sich den Taler etwas kosten lassen möchte, spendet über die Willibrord-Lauer-Stiftung für bedürftige, alte Menschen in Barmer Heimen.



Credit- und  
 Volksbank eG

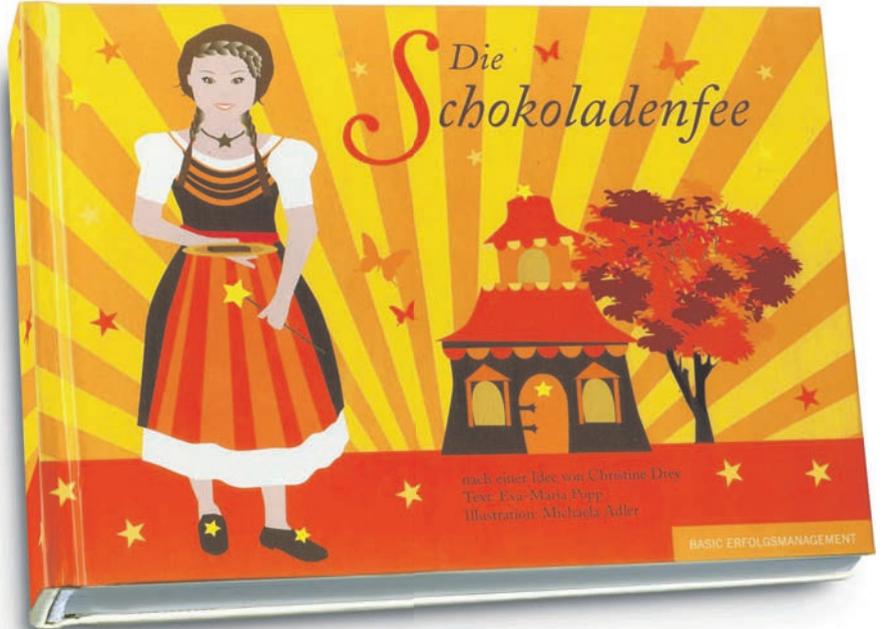
# Schokofee: Naschen nur mit Genuss!

Da protestiert die Schokoladenpolizei: Zuviel naschen von Billig-Süßigkeiten ist ungesund und sorgt für Übergewicht. Mit ihrem Büchlein „Elisa die Schokoladenfee“ möchte Christine Drey von der Madlon Confiserie auf Kinder und Erwachsene einwirken. „Schon lange lag es mir am Herzen, Kinder zu einem nachhaltigen Umgang mit sich und ihrer Umwelt anzuregen“, sagt die Geschäftsführerin der alteingesessenen Konditorei Madlon. In dem Buch erklärt nun die Schokoladenfee den Geschwistern Fritz und Paulchen, wie gute Schokolade entsteht und wie man sie mit allen Sinnen richtig genießt.

Auch bei der Herstellung des Buches hat Christine Drey auf ein umweltfreundliches Verfahren geachtet. Dazu passend hat sie die Schokolade Elisa entworfen. „Ich habe sie bewusst in 60 Prozent Bio-Fairtrade-Zartbitter mit einem feinen Hauch von Vanille gegossen, um Kinder an den schokolativen Geschmack zu gewöhnen“, erklärt sie.

Ein weiteres besonderes Produkt aus dem Haus Madlon ist die „Anti-Stress-Praline“. Die ovale Praline mit der knackigen Schoko-Hülle, dem Rosen-Schoko-Duft und der zarten Creme soll beim Genuss alle Sinne ansprechen. Die Füllung mit belebender Minze, fruchtiger Orange, vollmundiger Schokolade und der Herbe der Melisse soll für Entspannung sorgen. Bei chocolART verschenkt Madlon eine Probierpraline an die Kunden und erbittet dafür eine kleine Spende an die Kinderhospiz-Stiftung Bergisches Land.

Siehe auch die Lesung bei Köndgen, Infos auf Seite 4 und 12.



Fritzi und Paulchen lernen von der Schokoladenfee den richtigen Schoko-Genuss.

Foto: Madlon Confiserie

## Sinnliche Momente



EBEL



PESAVENTO



Charlotte  
Ehinger-Schwarz 1876



Clair  
ELAINE FIRENZE



STORY  
by Kranz & Ziegler

JUWELIER

SEIT 1911

BRUNE FRITZ LINE

WERTH 31 · 42275 WUPPERTAL · TELEFON 0202 - 255930  
WWW.JUWELIER-BRUNE.DE · INFO@JUWELIER-BRUNE.DE

## Kakaobaum

Der Kakaobaum („Theobroma“) stammt ursprünglich aus Mittelamerika und wächst in den Feuchtgebieten rund um den Äquator im Unterholz tropischer Regenwälder. Er produziert das ganze Jahr über hellgelbe und rötliche Blüten, aus denen sich anschließend die Früchte entwickeln. Diese reifen von grün über gelb bis zu einer rotbraunen Farbe direkt am Stamm und an dicken Ästen. Ein Baum trägt im Jahr etwa 20 bis 30 Früchte, in sehr guten Jahren bis zu 50 Früchte. Ihr Fruchtfleisch enthält 25 bis 50 aromatisch bittere Samen, die Kakaobohnen.



Foto: Werner Rudhart/dpa

## Ein Glücksstoff



Foto: Oliver Berg/dpa

Theobromin – die Speise der Götter – heißt die Substanz, die in Schokolade enthalten ist und eine anregende Wirkung auf das Nervensystem hat. Dunkle Schokolade enthält drei bis zehn Gramm Theobromin pro Kilogramm, Milkschokolade 0,6 bis vier Gramm. Die Wirkung ähnelt der von Koffein, ist aber deutlich schwächer. Theobromin regt die Herzfähigkeit an und erweitert die Gefäße. Außerdem wirkt es stimmungsaufhellend. Wer jedoch jetzt eifrig zu Schokoladentafeln greift, sollte Vorsicht walten lassen: Eine zu hohe Aufnahme von Theobromin kann Kopfschmerzen hervorrufen. Auf Hunde oder Katzen wirkt der Stoff ernsthaft schädlich und kann bei kleinen Tieren gar zum Tod führen. Theobromin ist sowohl in den Bohnen des Kakaobaums als auch in Teepflanzen, in der Nuss der Kolabäume und im Mate-Strauch enthalten.

Schokolade kann man kühlen, erhitzen oder schmelzen.

● **Sträter hat Kühlschränke, Herde und Öfen.**

Mit Schokolade kann man Eis, Kekse, Kuchen und Torten machen.

● **Sträter hat Gefrierschränke und Backöfen.**

Mit Schokolade kann man Menüs und Desserts herstellen.

● **Sträter hat ganze Küchen mit allem Zipp und Zapp.**

Mit Schokolade kann man rumschmierem und kleckern.

● **Sträter hat Waschautomaten und Trockner.**

Sträter: Die Schokoladenseite der Küchen & Hausgeräte.



[www.straeter-wuppertal.de](http://www.straeter-wuppertal.de)

Wuppertal-Barmen, Werth 109, 0202 2555760

Viel Spass und Genuss bei ChocOLART 2016

# Edle Dominosteine aus der Hofkonditorei

Die Hofkonditorei der Brüder Huthmacher kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Das Haus unterhalb des Sigmaringer Schlosses stammt aus dem 16. Jahrhundert, Fürst Leopold von Hohenzollern-Sigmaringen bestätigte Alois Seelos 1900 den Hoflieferantentitel. Seit 1996 führen Stefan und Michael Huthmacher das bekannte Café. Auch heute legen die Konditoren Wert auf hochwertige Pralinenkunst und ein stilvolles Ambiente.

Aus edelsten Zutaten fein gemischt und von Meisterhand hergestellt sind die Pralinen der Konditoren. Vielfältig im Geschmack, attraktiv im Aussehen und jede einzelne ein Meisterstück laden sie zum Zugreifen ein. Eine besondere Spezialität sind die Dominosteine. Wer nur das Standard-Angebot aus dem Supermarkt kennt, wird überrascht sein: 13 verschiedene Sorten präsentiert die Hofkonditorei bei chocolART. Mit Nougat oder Orange-Ingwer, mit roter Johannisbeere, Mango oder Cassis, in Zartbitter oder Vollmilch, mit Muster oder mit Nuss.

Außerdem haben die Brüder Huthmacher Schokolade in einer ganz ungewöhnlichen Form erfunden: Als Ofen- oder Grillschokolade verkaufen sie Schokofondue in einer praktischen Alu-Schale. Diese kann einfach in den Kamin oder auf den Grill gestellt und dann mit Früchten oder Keksen genascht werden.



Die Brüder Stefan und Michael Huthmacher fertigen in der Hofkonditorei in Sigmaringen feinste Pralinen.

Foto: Hofkonditoren Huthmacher

Genuss muss sein.  
 Für die einen ist es Schokolade.  
 Für uns ist es die Mode.

**HASCHI**  
 Barmen, Werth 36

Draussen die „chocolART“ und drinnen die neue Saison

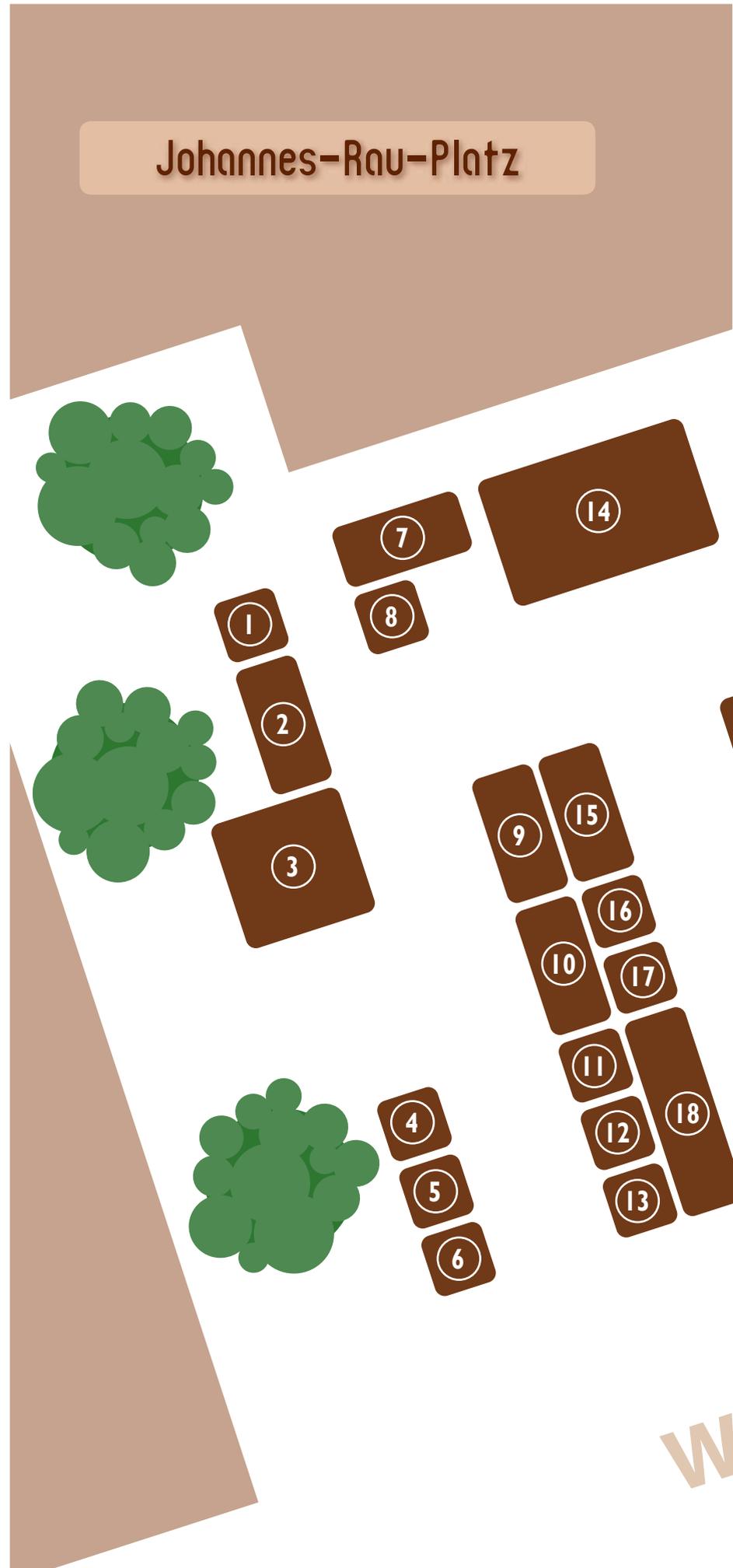
TONI·RABE·SOMMERMANN·BETTY BARCLAY·LUCIA·LEBEK·FABER·TAIFUN·BASLER·ETERNA·MICHÈLE·GERRY WEBER

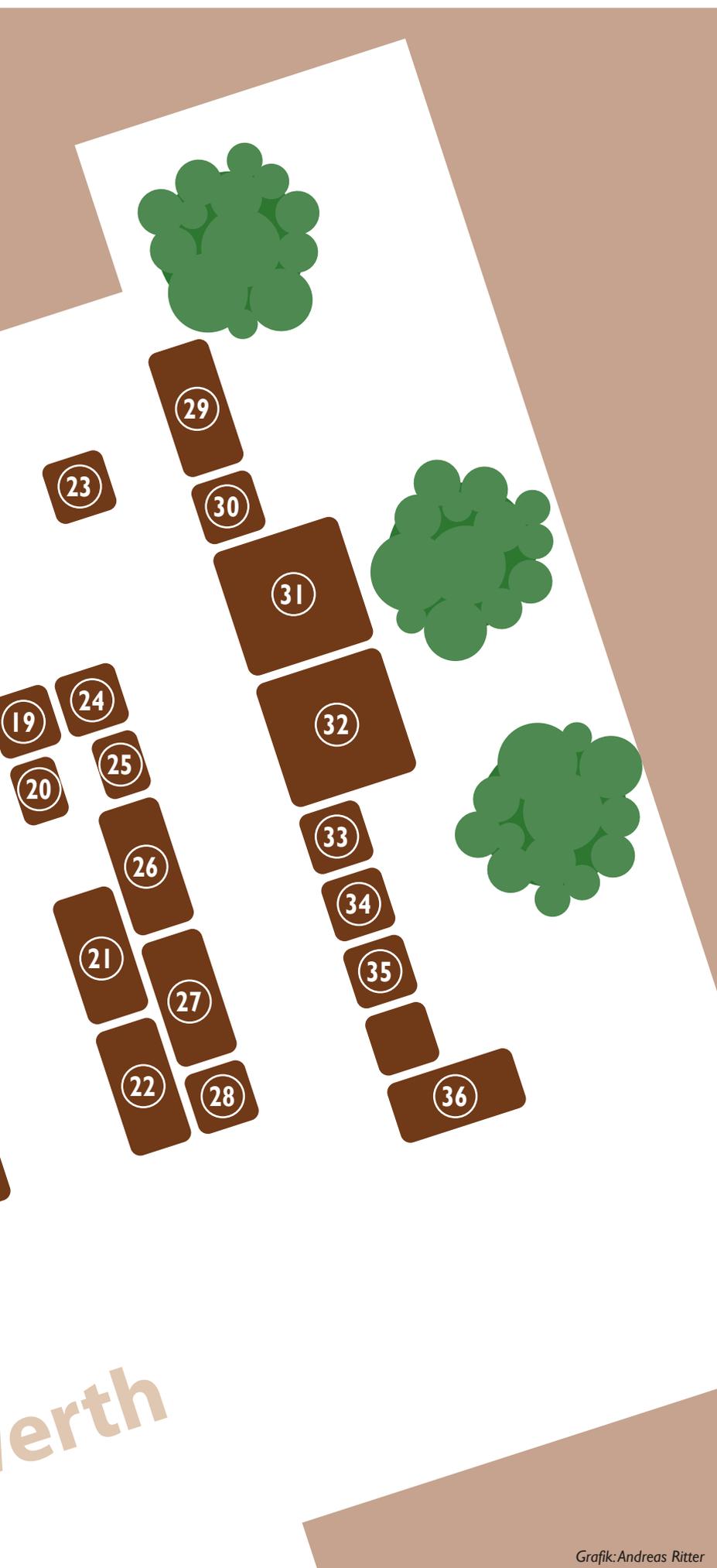
# Alle Anbieter des Schokomarkts

## Johannes - Rau - Platz

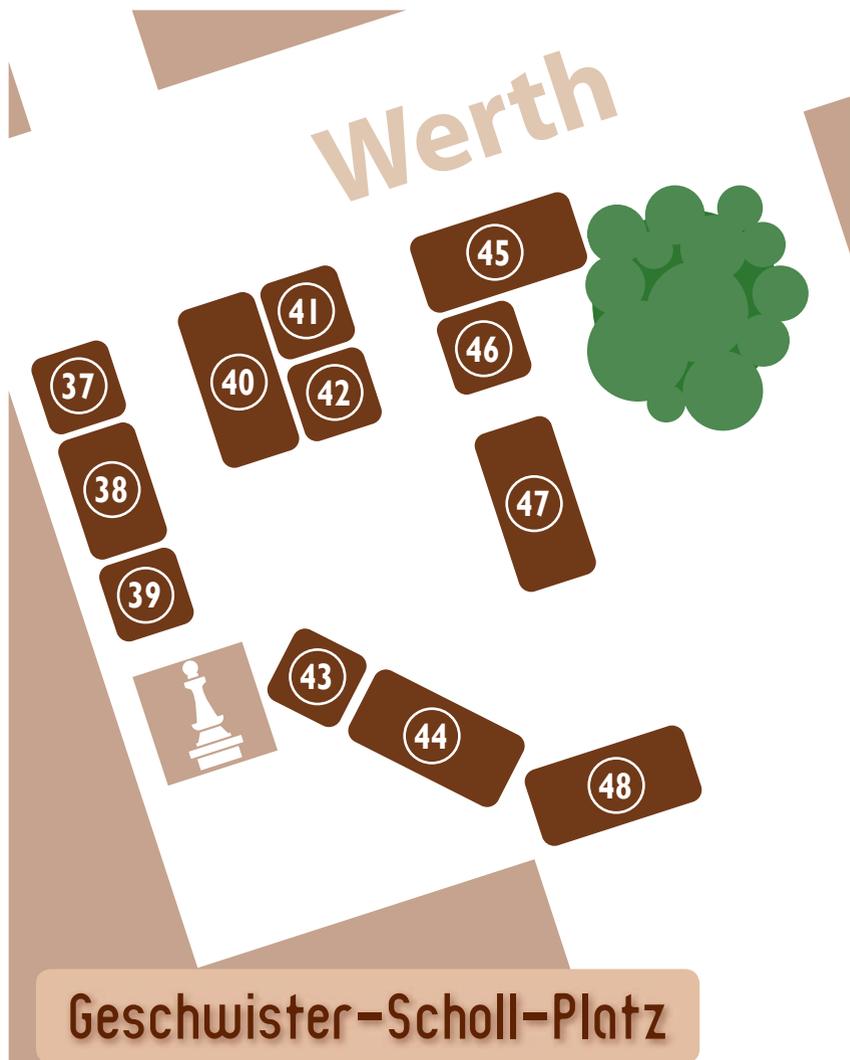
- |    |   |   |
|----|---|---|
| 1  | Zalbertus, André                                      | Schoko-Bratwurst  |
| 2  | Smoothie Werkstatt                                    | Smoothies   |
| 3  | Weinrichs Schokoladen „Bruchbude“                     | Schokoladentafeln & Bruch aus eigener Produktion  |
| 4  | Madavanilla   | Bio-Vanille und Gewürze, handgemachte Schokolade  |
| 5  | Madlon Confiserie                                     | Anti-Stress-Praline, Trüffelpralinen, Tafel-Schokoladen   |
| 6  | Atelier Cacao   | handgefertigte BioSchokolade, Ausschank von selbstgemachter heißer Bio-Trinkschokolade am Stiel |
| 7  | Tortenrose - Cora Pawlowske - SchokoWorkshop          | Schokoworkshop  |
| 8  | Tortenrose - Cora Pawlowske - Kakaomalerei            | Kakaomalerei - individuelle Bilder auf Kundenwunsch   |
| 9  | Sapori Umbri  | Schokoladen handgemacht   |
| 10 | Yabago Schokoladenliköre                              | 3 Sorten Schokoladenliköre  |
| 11 | CMF - Produkte Keller                                 | Cacao-Konfekt in Gugelhupf-Form   |
| 12 | Mallek´s Gourmetträume                                | Schokoladenkreationen   |
| 13 | A.M.Schoko  | Schoko-Werkzeug   |
| 14 | Vorwerk Deutschland Stiftung & Co. KG                 | chocolateROOM mit Schokokreationen aus dem Thermomix  |
| 15 | Aczel GmbH - Art of chocolate                         | Tafelschokolade, Trinkschokolade, Pralinen  |
| 16 | Finest chocolat and more                              | handgefertigte Manufaktur-Schokolade, Belgische Schokolade, Schneeballen                        |
| 17 | Rebmann Manufaktur                                    | handgemachte Schokoladen, Trüffelpralinen   |
| 18 | L'Artigiano Perugino                                  | Schokoladen handgemacht   |
| 19 | Bean Design Kft,                                      | Schokolade mit gefriergetrockneten Früchten   |
| 20 | Schwarze Kunst  | Schokotäfelchen - englische Schokolade mit Scherenschnittmotiven                                |
| 21 | chocoevent  | Pralinen, Trinkschokolade   |
| 22 | Nougat & Marzipan / Schoko-Bier / Schoko-Bar          | Nougat & Marzipan, Schoko-Bier, Schokoliköre  |
| 23 | chocolINFO des ISG Barmen Werth e.V.                  | Infostand, Wuppertal-Schokoladen-Kreationen   |
| 24 | Das Bernsteinzimmer                                   | handgefertigte Schokoladentafeln und Konfekt  |
| 25 | quitoberlin   | Bio-Schokolade aus Ecuador und Italien  |
| 26 | La Via del Cioccolato                                 | Tafelschokoladen, SchokoDragees   |
| 27 | To Ciok Turingianduia SAS                             | Schoko - Kebab, Schokoriegeln & Tafel   |
| 28 | Anjas Schokostübchen                                  | Bruchschokolade, Pralinen, Schokopräsente, Schokotaler  |
| 29 | Holzofenspezialitäten                                 | vegetarische und herzhafte Dinnete, Zimt-Schnecken  |
| 30 | BODA-Weinhaus   | Wein & Schokolade   |
| 31 | Mallek´s Gourmetträume                                | Cannoli, Nougatine, Gourmallows   |
| 32 | Gmeiner Confiserie                                    | Tafelschokolade, Pralinen, Konditorprodukte z.B. Florentiner, Lebkuchen                         |
| 33 | UAB Fotogama Sokolado Namai                           | handgemachte Pralinen, geröstete Mandeln, Nougat, heiße Schokolade, Schokoladenfiguren          |
| 34 | Hofkonditoren Huthmacher + Sinnlichkeit in Schokolade | Bruchschokolade (teilw. Bio), Dominosteine, Pralinen handgemacht                                |
| 35 | Süße Oase   | Schokofrüchte frisch am Schokobrunnen zubereitet  |
| 36 | Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik                    | Baumkuchenkreationen + Schaubacken  |

## Johannes-Rau-Platz





Grafik: Andreas Ritter



## Geschwister-Scholl-Platz

### Geschwister - Scholl - Platz

- |           |  |   |
|-----------|--|---|
| <b>37</b> | Altenweddinger Geflügelhof KG                        | Eierliköre   3 verschiedene Sorten u.a. Schoko, Schoko-Rum, Schoko-Mokka    |
| <b>38</b> | Mallek's Gourmetträume                               | franz. Nougat, Ital. Mandelgebäck, spanisches Früchtebrot                   |
| <b>39</b> | GenussSchmelzerei                                    | z.B. Tomaten-Himbeer-vegane Schokolade - Pesto   Fruchtspiegel für Desserts |
| <b>40</b> | Ciocolateria Veneziana                               | handgemachte Schokolade, Trüffel, Schokoladen ohne Zucker                   |
| <b>41</b> | Cioccobello  | Schokopralinen  |
| <b>42</b> | Big - B the Brownie Bakery                           | Original Double Fudge Brownies & Blondies mit diversen Toppings             |
| <b>43</b> | Marquisite   | zartes Kakaokonfekt   |
| <b>44</b> | Edelmond Chocolatiers                                | Schokolade, Nougat, Trinkschokolade, Kaffee                                 |
| <b>45</b> | Ciocolato Bonta                                      | Schokolade, Schokowaffeln   |
| <b>46</b> | Cake Coffee and More                                 | Belgische Bruchschokolade, aus GB Fudge und Toffee....                      |
| <b>47</b> | Sauter Schokofrüchte                                 | Schokofrüchte, z.B. Banane, Erdbeere, Ananas, Traube, Apfel                 |
| <b>48</b> | Pralinenwerkstatt - GenussSchule - Geschmackstheater | Pralinenkurse   |

### Werth

- |                         |                                       |
|-------------------------|---------------------------------------|
| Dorte's Marzipanatelier | Marzipankreationen, Figuren, Pralinen |
|                         | Kakomalerei                           |

## Werkzeuge aus Schokolade

Verrostet oder einfach schoko? Die naturgetreuen Werkzeuge aus Schokolade der Firma A.M.Schoko versetzen die Besucher in Erstaunen. Firmengründer Luca Modolo erfindet immer wieder neue Figuren, die in liebevoller Handarbeit mit bester belgischer Schokolade hergestellt werden.



Foto: Ralf Fischer

## Raffinierte Kreationen

Fair produzierte Schokolade kleiner Produzenten aus Ecuador, Peru oder Madagaskar bietet Quitoberlin an. Der Berliner Händler für exotisches Superfood und vegane Gourmet-Lebensmittel hat raffinierte Kreationen anspruchsvoller Chocolatiers dabei.

## Produktion wie vor 100 Jahren

Nach alter Tradition stellen die Edelmond-Chocolatiers Lyudmyla und Thomas Michel im brandenburgischen Luckau Schokolade her. Sie sind im aktuellen „Standardwerk für Schokolade“ als Deutschlands bester Bio-Schokoladenhersteller bewertet. Gefertigt wird die dunkle Köstlichkeit wie vor 100 Jahren im Melangeur. Zwei Steinwalzen drehen sich auf einem Granitboden, wodurch die hineingegebenen Kakaobohnen in 50 Stunden zu Schokolade schmelzen. Biofrüchte wie Erdbeeren, Sanddorn, Chili oder Ingwer ergeben vollmundige Geschmacksrichtungen.



Lyudmyla Michel am Melangeur.

Foto: Edelmond



Schuhe  
für den guten  
Geschmack

Die Schuhgröße  
**KLAUSER**

Gewinnspiel  
zur ChocolART 2016 in  
unserem Geschäft

Klauser-Schuhe an der  
Barmer Schokoladen-Meile,  
Werth 56-58

## Lesungen zur chocolART



Bei Köndgens ~Wupperliebe~ im Werth 94

### Die Schokoladenfee

Eine Lesung für Kinder und Erwachsene

Die Schokoladenfee nimmt Fritz und Paul mit auf eine spannende Reise in die Geschichte der Schokolade: Von den Ursprüngen bei den Maya und Azteken über die Herstellung und den vollendeten Genuss lernen die Geschwister alles über ihre liebste Süßigkeit.

Lesung mit Christine Drey  
**Donnerstag, 13.10., 16 Uhr**  
**Freitag, 14.10., 16 Uhr**  
Dauer ca. 45 Min.  
Eintritt frei.

Um Reservierung wird  
gebeten unter: 248 00 50.

### Sprengel – Die Geschichte der Schokoladenfabrik

150 Jahre Schokolade  
aus Hannover

Sprengel ist für Schokoladenfans ein Inbegriff von Qualität und Genuss. Die Autorin gibt interessante Einblicke in die langjährige Unternehmensgeschichte mit vielen Informationen und Anekdoten rund um die Schokoladenproduktion.

Lesung mit  
Kristina Huttenlocher  
**Samstag, 15.10., 16 Uhr**  
Dauer ca. 1 Stunde  
VVK 5,- €, Abendkasse 7,50 €  
Reservierung unter:  
[www.wupperliebe.de](http://www.wupperliebe.de)

Köndgens  
~ Wupperliebe ~

# Ein Traum aus Schokolade

Handgeschöpfte Schokoladentafeln und edle Pralinen bietet Anjas Schoko-Stübchen auf dem Schokoladenmarkt an. „Die Leidenschaft zu Schokolade besteht schon seit meiner Kindheit. Ständig war ich auf der Suche nach dem süßen Genuss“, erzählt die Inhaberin Anja Panter. Genussvoll probierte sie damals Köstlichkeiten aus fernen Ländern, die es zu dieser Zeit in Deutschland noch kaum gab. „Da entwickelte ich die Idee, ein besonderes Stübchen zu öffnen, in dem man auf Entdeckungsreise im Reich der Schokolade gehen kann“, erzählt sie.

2010 eröffnete sie dann in Oberachern bei Baden-Baden ihren Laden. Schnell weitete sie ihr Angebot an selbst gefertigten Pralinen und besonderen Schokoladen und Figuren aus. Tafeln mit persönlicher Widmung gehören ebenso zum Sortiment wie Schoko-Brotaufstriche, Schoko-Brunnen und Sonderanfertigungen. Seit einem Jahr verkauft Anja Panter aufgrund der großen Nachfrage auch laktosefreie Schokolade. 2013 schloss sie dann ihrem Laden noch ein Café an und serviert nun auch Schoko-Torte und Schoko-Fondue.

Nach Wuppertal bringt sie ihre frisch hergestellten Pralinen mit flüssiger Füllung, Marzipan, Nougat oder Nüssen mit. Verschiedene Trüffel-Kreationen sind ebenso vertreten wie ansprechend bunte Bruch-Schokolade. Hier kombiniert sie beispielsweise Espresso mit Cranberry oder Pistazien

mit Mandeln. Für ihre Erzeugnisse verzichtet Anja Panter auf Konservierungsmittel und künstliche Aromen. Dazu kommen vielfältige Hohlfiguren, die auch gerne als Geschenk verwendet werden: Pferde, Flugzeuge, Frösche oder Küken muntern jede Kaffeetafel auf.



Mit immer neuen Pralinen-Kreationen lädt Anja Panter ihre Kunden auf eine Entdeckungsreise in die Welt der Schokolade ein.

Foto: Ralf Butsch

**40**  
 Seit Jahren  
**akzenta**

[www.akzenta-wuppertal.de](http://www.akzenta-wuppertal.de)

**Café-Restaurant**  
**Zur alten Bergbahn**  
 Gepflegte Gastlichkeit in besonderer Atmosphäre.

- Saisonspezialitäten
- Durchgehend warme Küche
- Wechselnde, preiswerte Tagesgerichte
- Kein Ruhetag
- Große Gartenterrasse
- Gesellschaftsraum bis 30 Personen mit Mediausstattung
- Großer Parkplatz

Öffnungszeiten Küche: von 11.00 bis 22.30 Uhr • Tischreservierung empfohlen

Sachsenstraße 2 • 42287 Wuppertal  
 Telefon: 02 02/59 57 62/92 • E-Mail: [Zur-alten-Bergbahn@t-online.de](mailto:Zur-alten-Bergbahn@t-online.de)

# Für Experimentierfreudige: Schoko-Wurst

Süße Bratwurst? Schokolade in der Leberwurst? Völlig neue Geschmackserlebnisse präsentiert der fränkische Metzger Claus Böbel bei chocolART. „Ich mache immer so verrückte Sachen“, sagt der Metzgermeister mit einem Schmunzeln. So erfand er bereits den Wurstbrief, bei dem Salami zu Motiven geformt und als Postkarte vakuumiert wird. Und auf seiner Homepage können die Kunden ihren ganz persönlichen Wurstmix zusammenstellen. Aus Gemüse, Gewürzen, Nüssen, Obst und Fleisch wählen sie gemäß ihrer Vorlieben die Zutaten für ihre Dosen-Lyoner oder ihre Grillwürstchen. Sogar Lachs, Nudeln oder Bier kann darin verarbeitet werden. Sollen es vielleicht 25 Grillwürstchen mit Spargel, Lavendelblüten, Esskastanien, getrockneten Ananas und Kochschinken sein? Oder lieber Sauerkraut, Rührei, Ringelblumenblüten, Lebkuchenstücke und Gummibärchen? Metzger Böbel verschickt diese Kreationen in ganz Deutschland oder sogar noch weiter.

Da klingt Schokoladenwurst plötzlich gar nicht mehr so ungewöhnlich. „Man muss halt ein bisschen herumexperimentieren, welche Schokolade sich eignet“, sagt Claus Böbel. Zur Grillwurst passe besser ein zartbitterer Schoko-Geschmack, zur Leberwurst dürfe es ruhig ein süßer Vollmilchgeschmack sein. Aber schmilzt die Schokolade nicht auf dem Grill? „Natürlich, aber das darf sie ja auch. Sie muss ja nicht als feste Stücke in der Wurst bleiben“, erklärt Böbel und sagt trocken: „Schmeckt mit der leicht bitteren Kakaonote so, wie man sich eine Kombination aus Schokolade und Fleisch vorstellt.“ Auch Schoko-Salami will er beim Wuppertaler Festival anbieten.



Sieht aus wie eine gewöhnliche Bratwurst, schmeckt aber nach Schokolade.

Foto: Claus Böbel

**yourfone**  
FÜR DICH. FÜR SIE. FÜR ALLE.

Ihr Anbieter mit den süßesten Tarifen!

Werth 37 • Tel. 02 02/4 69 78 03

**Röth**

Zur ChocoArt

**20%**

REISEGEPÄCK • HANDTASCHEN  
SCHULRANZEN • SCHULRUCKSÄCKE

Die Papeterie Röth GmbH & Co. KG

Werth 62 • 42275 Wuppertal  
Telefon (02 02) 264 11 13 / 14

auf das gesamte Sortiment,  
auch auf bereits reduzierte Ware,  
bei Vorlage dieser Anzeige.



**Schoko-Bier**

auf dem **Wuppertaler Schokoladenfest**  
vom **13. - 16.10.2016**  
an der **SchokoBAR, Johannes-Rau-Platz**

„überraschend anders, überraschend lecker!“



**Spezialitäten aus dem Holzofen**

Gerne verwöhnen wir Sie mit vegetarischen & herzhaften Dinnele (schwäbisches Handbrot) sowie mit leckerer Paprika-Chili-Wurst bzw. Curry-Bockwurst. Testen Sie auch unsere Wuppertaler Schneckennudeln.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!  
Ihr Holzofenteam Culjak

**HOFKONDITIONEREN HUTHMACHER**  
Fürst-Wilhelm-Straße 22  
72488 Sigmaringen  
Tel.: 07571 684123  
www.hofkonditoren-huthmacher.de



**DOMINOSTEINE**  
13 verschiedene Sorten!

**Die Erlebnis- und Genießer-Praline**

**Die Anti-Stress-Praline®**

– Stand Nr. 53 –

**Madlon Confiserie GmbH**



**www.anti-stress-praline.de**



# Die ISG Barmen

Die Immobilien-Standort-Gemeinschaft (ISG) Barmen ist die größte in Nordrhein-Westfalen. Sie wurde als Zusammenschluss der Hauseigentümer gegründet, um den Stadtteil rein privat finanziert bekannter und attraktiver zu machen. So organisiert die ISG seit 2013 einen City-Hausmeister für die Barmer Innenstadt und ließ alle Stromkästen durch den Graffiti-Künstler Martin Heuwold bunt gestalten. Sie schaffte neue Bänke an und sorgt mit immer wieder neuen Licht-Attraktionen wie dem riesigen Winter-Tuffi für staunende Gesichter in der dunklen Jahreszeit. Auch der St. Martins-Zug der ISG Barmen gehört inzwischen zum festen Jahresprogramm.

Vor allem jedoch lockt die ISG Barmen mit ihren vielen Aktionen Besucher aus der ganzen Stadt und den umliegenden Orten nach Barmen. Schon beliebte Traditionen sind das Weinfest, die Barmer Bierbörse und Barmen Karibisch, die immer wieder Scharen von Gästen anziehen. Doch auch neue Märkte wie der französische Gourmetmarkt, das Streetfood Weekend und jetzt die chocolART sorgen für Urlaubs-Flair und Verweilqualität in Barmen.



Der Wintertuffi der ISG Barmen sorgte im vergangenen Winter für Aufsehen in Barmen. (Gerd von der Heyde, Thomas Helbig, Hans-Hermann Lücke, Oliver Alberts, Mathias Wewer, Weihnachtsmann/Paul Decker)

Foto: Gerhard Bartsch

## Vormerken:

- Der St. Martins-Zug beginnt dieses Jahr am 10. November um 17 Uhr am Alten Markt.
- Vom 21. November bis 23. Dezember findet in der Barmer Innenstadt der Weihnachtsmarkt statt.
- Die Sonntage 6. November und 4. Dezember sind verkaufsoffen.



# CONCORDIA

Kunst • Kultur • Events

## ChocolART-Galadinner

am 15. Oktober, 19:00 Uhr

So haben Sie Schokolade noch nie erlebt:  
Unser Köche-Team zaubert ein exklusives 4-Gang-Menu  
rund um das Thema Schokolade

Schokoladenmeister Thomas Fischer begleitet den Abend  
und schöpft live für Sie Schokoladenspezialitäten.  
Lernen Sie ein altes Handwerk kennen und lieben!

Inklusive Begrüßungscocktail und Mineralwasser  
65,00 €

## Concordia-Lunch

Jeden Dienstag, Mittwoch und Donnerstag von 12-14 Uhr

3-Gänge-Lunch inklusive einem Glas Mineralwasser

In der Zeit vom 11.-13. Oktober begleitend zur ChocolART  
mit ausgewählten Schokoladenspezialitäten als Dessert

## Festivitäten

Trauung, Kommunion, Familienfeste oder Seminare —  
unser Köche- und Serviceteam steht an Ihrer Seite. Sie  
haben den Anlass, wir bieten den richtigen Rahmen.  
Individuell auf Sie zugeschnitten, setzen wir gemeinsam  
Ihren großen Tag in die Tat um.

GESELLSCHAFT CONCORDIA  
Werth 48, 42275 Wuppertal

T: 0202 - 555187 F: 0202 - 551815  
info@concordia-wuppertal.de www.concordia-wuppertal.de



Bitte melden Sie sich telefonisch oder per E-Mail an!

# Bier mit Kakao-Note



Sebastian Sauer aus Stolberg braut Schoko-Bier auf der Basis eines dunklen Biers.

Foto: Stefan Finger

## An der SchokoBar bekommen die Wuppertaler ungewöhnliche Geschmackserlebnisse

Bier und Schokolade? Diese ungewöhnliche Mischung haben gleich mehrere Brauereien im Angebot. „Tübingen erleben“ präsentiert an der SchokoBar drei verschiedene Sorten Schoko-Bier. Brauer Sebastian Sauer aus Stolberg hat sein Schoko-Bier erstmals zu seinem 20-jährigen Bestehen in Zusammenarbeit mit dem Schokoladenmuseum in Köln hergestellt. Dort ist es weiterhin im hauseigenen Chocolat Grand Café erhältlich. „Wichtig ist, dass es wie Bier und nicht wie ein flüssiger Schokoladenriegel schmecken soll, und eine hohe Trinkbarkeit aufweisen soll“, erklärt Sauer. Er braut sein Schokobier als obergäriges, leicht dunkles Bier mit stark entöltem Kakao. „Neben einer leicht fruchtigen Ausrichtung von der Hefe merkt man eine dezente Schokonote neben der filigranen Malzigkeit und im Abgang das Abschließende, dezent Bittere vom Hopfen“, beschreibt Sebastian Sauer sein Bier.

Gleich drei verschiedene Sorten Schoko-Bier hat die französische Brauerei Bourganel aus Vals-les-Bains im Angebot. In Wuppertal wird die Geschmacksrichtung Nougat ausgeschenkt. Trotzdem sei das Bier schön orangefarben und mit weißem Schaum, betont die Brauerei. „Unser Brauer spielt für sein Bier nicht mit chemischen Formeln, sondern erreicht

ein leichtes Naturprodukt“, wirbt Bourganel. Dieses Nougat-Bier von der Ardèche schmecke nach Nougat, aber auch nach Mandeln.

Tief dunkel präsentiert sich hingegen das Bière Saveur Chocolat, das die Elsässer Brasserie Uberach gemeinsam mit dem bekannten französischen Chocolatier Thierry Mulhaupt auf den Markt gebracht hat. Beim Trinken vermischen sich Geschmacksnoten von Milkschokolade, Karamell bis zu kräftiger Bitterschokolade beim Abgang. „Das Schokoladen-Bier ist die Frucht der Ehe von drei Produkten der Erde: Kakao, Gerste und Hopfen. Es benötigt ein exaktes und subtiles Mischen und Dosieren der sorgfältig ausgewählten Rohstoffe. Unser Schokoladen-Bier ist das Ergebnis einer perfekten Balance zwischen der Bitterkeit des Hopfens und der Fruchtigkeit der Schokolade“, schreibt Uberach über das Produkt.

Die Wuppertaler können sich bald einen eigenen Eindruck der drei verschiedenen Schoko-Biere machen. Schließlich haben süße Bier-Mixgetränke auch neben Radler und Berliner Weiße derzeit Hochkonjunktur. Der Schoko-Geschmack bringt da eine ganz neue Note hinein.



Foto: Brasserie Uberach

## Schoko-Liköre

Schokolade zum Trinken gibt es bei chocolART in verschiedensten Variationen: So kredenzt Yabago seine Schokoladenliköre aus natürlichen Zutaten. Die Gäste können zwischen cremigen Sorten und einem klaren Likör mit Kakaodestillat wählen. An der SchokoBAR wartet unter anderem Mocca-Whisky-Likör. Braune Eierliköre mit Schoko-Zimt-Geschmack präsentiert der Altenweddinger Geflügelhof. Ohne Alkohol gibt es in der Smoothie Werkstatt gesundes Obst und Gemüse gemixt mit Schokolade.

# Vegane Pralinen aus Elberfeld



Schon als Kind interessierte sich Solvejg Klein für Gewürze und Schokolade.

Foto: Rolf Mylius

Schokolade ohne Milch oder Butter – dass die Kombination nicht nur funktioniert, sondern sogar wunderbar schmeckt, zeigt Solvejg Klein mit ihren Pralinen. Die Wuppertaler Chocolatière kreiert gemeinsam mit ihrem Partner Oliver Pak seit einem Jahr handgemachte vegane Köstlichkeiten. Darf es feinherber Matcha-Grüntee mit Kokosnuss sein, Kürbis-Gewürz nougat oder lieber Pecan-Nüsse mit Ahornzucker ummantelt mit salziger Creme-Kuventüre? Alle Rohstoffe für die Pralinen der Confiserie Bernsteinzimmer stammen aus biologischem Anbau und sind fair gehandelt.

„Schon als Kind kannte ich den Unterschied zwischen Ceylon- und Cassia-Zimt“, erzählt Solvejg Klein. Ihr Vater – ein Kapitän – brachte damals Gewürze von seinen Reisen mit. So entstand die Neugier auf immer wieder

neue Geschmacksrichtungen. „Dabei ist mir die Balance wichtig“, erzählt die 29-Jährige. „Natürlich interessieren mich unbekannte Aromen, aber es muss trotzdem schmecken.“

Der Erfolg gibt ihr Recht. Zwar kann sie immer nur kleine Stückzahlen herstellen, aber sie hat bereits viele echte Fans gewonnen. Die können ihre Lieblingspralinen im Online-Shop bestellen – jedenfalls in den kühlen Jahreszeiten. Den Namen hat das Bernsteinzimmer von einem Familienerbstück: „Der Bernstein hat so viele Facetten, von Schokobraun bis Goldgelb. Jeder ist ein Unikat, eine Rarität, genau wie unsere handgemachten Produkte“, sagt Solvejg Klein.



Solvejg Klein mit ihren Kunstwerken aus Schokolade.

Foto: Stefan Fries

## Schokoladiges Wuppertal



### „Wuppsch“ Schokoladenlikör

„Wuppsch“ heißt der klare Schokoladenlikör mit Grand-Cru-Aroma, der von der traditionsreichen Destillerie Habel's abgefüllt wurde.

2cl Fläschchen 1,95 Euro

### Tuffi-Trüffel

Die köstliche, hochwertige Schokoladepraline kommt in einer exklusiven Umhüllung aus Vulkanfaser von Sachsenröder daher. 2,50 Euro



– Abbildungen sind Prototypen –

### Schoko-Schwebebahn

Kräftige Edelkakaosorten verbinden sich mit einem feinen Aroma aus Zimt und Vanille. 6,95 Euro



Alle Schokopräsentate aus Wuppertal gibt es während der chocolART an der chocoINFO, dem Stand der ISG Barmen vor dem Rathaus.

# Kunstwerke aus Kakao und Öl



Foto: Trinkaus

Ausdrucksvolle Porträts mit fein abgestuften Schattierungen, zarte Blüten und raffinierte Muster: Dorte Schetter malt auf Marzipan oder Zuckergrund mit einer Mischung aus Schokolade, Kakao und Öl. Auch in Wuppertal präsentiert die Konditorenmeisterin jeden Tag mehrere Stunden lang auf dem Schokoladenmarkt ihre Kakaomalerei. „Ich möchte damit auch junge Leute animieren, diesen schönen und kreativen Beruf zu erlernen“, sagt die Künstlerin.

In ihrer Heimat am Niederrhein ist es Tradition, Torten auf diese Weise kunstvoll zu verzieren. In Süddeutschland, wo sie derzeit lebt, kennt hingegen kaum jemand die individuellen Süßigkeiten. „Ich finde es ganz wichtig, dass dieses Handwerk weitergegeben wird“, betont Dorte Schetter. Deshalb unterrichtet sie auch an Berufsfach- und Patisserie-Schulen. Die Hochzeits- und Tauf torten aus „Dorte's Marzipan Atelier“ in Metzingen sind sehr begehrt.

Die Schokoladen-Malerei hält dabei nicht nur bis zur nächsten Nasch-Runde: „Mein ältestes Schoko-Bild ist 27 Jahre alt“, sagt die Konditorin. In Wuppertal zeigt Dorte Schetter ihre Kunst auf lebensgroßen Schaufenster-Figuren.

Doch Dorte Schetter begeistert nicht nur mit ihrer Schoko-Malerei. In Dorte's Marzipan Atelier komponiert sie auch feinste Torten und Pralinen. Nach Kundenwunsch modelliert sie ausgefallene kleine Kunstwerke aus Marzipan und Schokolade. Dafür wurde sie auf der Olympiade der Köche mit einer Silbermedaille der Patisserie ausgezeichnet.

Bei ihren Pralinen und Schokoladen verwendet Dorte Schetter nur ausgewählte Zutaten von erstklassiger Qualität. Wenig oder gar kein Zucker, keine künstlichen Aromen oder Konservierungsstoffe und dafür edle Gewürze und Kakao von guten Anbietern.

**Dorte's Marzipan Atelier** steht auf dem Werth. Dort zeigt sie an allen vier Tagen mehrmals täglich ihre Kakao-Malerei.



Feine Muster und Porträts malt Dorte Schetter auf Marzipan..

Foto: Alexander Gonschior

# Raffinierte Verzierungen für Torten



Cora Pawlowske bemalt Torten ebenso wie Köpfe oder Figuren.

Foto: Tortenrose

Mehrstöckige Hochzeitstorten, stilvoll verzierte Torten zu Jubiläen und Feiern aller Art oder ein lustiger Kuchen zum Kindergeburtstag: Cora Pawlowskes Kuchen sind faszinierende Einzelstücke. Individuell nach Kundenwunsch kreiert sie Kunstwerke, die fast zu schade sind zum Essen. Und diese Torten müssen gar nicht immer rund oder eckig sein: Bei Bedarf schafft sie auch eine kleine Landschaft aus Teig und Creme.

Eine ganz besondere Erinnerung stellen ihre handgemalten Schoko-Porträts dar. Auf einer Marzipan- oder Fondantplatte verewigt die Schoko-Künstlerin zum Beispiel das Taufkind, ein Hochzeitspaar oder den Jubilar. Die Porträts können dann auf der Torte platziert werden, vor dem Verzehr aber abgenommen und aufgehoben werden. So dienen sie noch viele Jahre lang als Andenken an ein schönes Fest.

Seit ihrer Ausbildung zur Konditorin mit 16 Jahren widmet sich Cora Pawlowske voller Begeisterung dem Herstellen von Gebäck. Lange blieb sie in ihrem Ausbildungsbetrieb, sammelte aber zwischendurch auch Erfahrungen in anderen Konditoreien und Bäckereien. „Nach meiner Elternzeit merkte ich schnell, dass ich wieder in die Backstube zurück muss“, erzählt sie. Deshalb eröffnete sie in Halver bei Radevormwald ihr eigenes kleines Café „Tortenrose“.

An advertisement for Brocker's online shop. It features a yellow smartphone displaying the website interface with sections for 'Herrenschmuck', 'Damenuhren', and 'GOD TIMES'. Two speech bubbles contain the text: „Schmuck &amp; Uhren bequem von zu Hause bestellen!“ and „Ihr Weg zu uns jetzt auch online!“. A QR code is visible on the right side of the phone. A blue banner at the bottom left says 'JETZT NEU!'. The Brocker logo 'Seit 1873' is at the bottom center. Text at the bottom left reads 'Bestellungen ab 40,- € versandkostenfrei!'. The website address 'www.brocker-shop.de' is prominently displayed at the bottom, with the text 'Wir sind auch bei Ihnen vor Ort – 5 x in Wuppertal, Solingen und Hagen' below it.



Wenn Ihre Sparkasse zum Konzertsaal wird und Sie dabei sind.

treuewelt.sparkasse-wuppertal.de

TreueWelt  
der Sparkasse Wuppertal



# Eingängiger Jazz mit Schokoduft



Musik mit Schokoduft – das bietet die Sängerin Christina Rommel. Sie tritt mit ihrer Band im Rahmen von chocolART am 15. Oktober in der Immanuelkirche auf. Während Christina Rommel ihre Songs im Stil von Bossa Nova, Swing und Jazz singt, bereitet nebenan der Chocolatier seine köstlichen Kreationen vor. Verführerisch steigt der Duft heißer Schokolade ins Kirchendach.

Ebenfalls heiß sind die Wuppertaler Schoko-Mädchen. Hierfür konnten sich junge Wuppertalerinnen bewerben. Sie servieren nun die Köstlichkeiten, die der Chocolatier vor den Augen des Publikums frisch zubereitet, den Zuschauern. Dabei plaudern die Sängerin und der Chocolatier munter über die Schoko-Kunstwerke und erzählen Anekdoten aus der Welt der Schokolade.

So lernen die Gäste alles über die Herkunft der Schokolade und über das Handwerk eines Chocolatiers. Und sie erhalten wertvolle Tipps, wie sie selbst Pralinen und kleine süße Kunstwerke herstellen können. Die Kostproben dazu zergehen auf der Zunge, ebenso wie die Musik von Christina Rommel und ihrer Band.



Mit ihrer Band heizt Christina Rommel beim Schoko-Konzert so richtig ein.

Fotos: Elisapark Music



Christina Rommel liefert sich mit dem Chocolatier witzige Dialoge.

In ihren Songs nimmt Christina Rommel den süßen Bezug ebenso auf: „Wie ein Hauch aus Schokolade/schmelz ich sanft für dich“, heißt es etwa im gleichnamigen Lied. Die Texte widmen sich dem perfekten Augenblick oder Alltagssituationen. Die Melodien der Band lassen die Zuhörer so schnell nicht mehr los.

Musikerin wollte Christina Rommel von klein auf werden. Mit zwölf Jahren schrieb sie erste Songs, mit 14 plante sie für ihre Mädchenband die Tour: Christinas Songs sprühen vor Energie und Leidenschaft und „grooven“ sich in jede Zelle des Zuhörers. Rommel-Kompositionen und die Texte von Mario Briczin, kombiniert mit hervorragenden Arrangements, ergeben feinsten deutschen Pop.

Doch Christina Rommel ist nicht nur mit ihren Schokoladenkonzerten unterwegs; sie tritt auch an besonderen Orten in ganz Deutschland auf. So spielte sie schon in Bergwerken, auf Türmen, unter Wasser oder in den Wolken. Damit lockte sie ihre Fans in die verrücktesten Ecken des Landes.