



Leidenschaft: Alex Kühn ist stolz, aus Top-Produkten Köstlichkeiten wie Ganache-Tafeln herzustellen

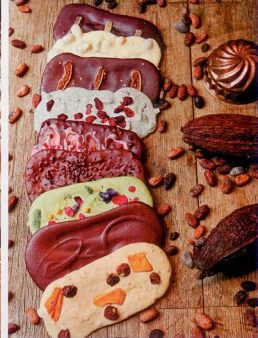
## Rohstoff für Genussmomente

GEHEIMZUTAT IM BIER ODER WERKSTOFF FÜR SCHALLPLATTEN – SPANNEND, WAS KREATIVE KÖPFE AUS KAKAO ALLES MACHEN! WIR HABEN SIE DABEI BEOBACHTET

**A**us dem Mörser steigt süß der Duft frisch zermahlener Kakao-Nibs. Alex Kühn mischt sie in einem Kessel mit Sahne, Zucker, Kakao-butter, gibt eine Spur Vanille dazu und verrührt alles mit geübter Hand und konzentrierter Miene. Immer geschmeidiger und glänzender wird die Schokomasse. „Die Ganache ist die Basis für unsere gefüllten Schokoladen und Pralinen“, sagt der Chocolatier und lächelt zufrieden, als er die Creme kostet. Eigentlich ständig, erzählt der Gründer der Schoko-Manufaktur Goldhelm in Erfurt, denke er in neuen Aromen. Tonkabohne mit Kirsche, Gurke mit Gin und Himbeere – was passt zusammen? Oder auf den ersten Blick auch nicht? Was ist federleicht auf der Zunge und wohligh schwer am Gaumen? Wie eine Praline, von der man sich wünscht, ihre absolute Harmonie aus Geschmack und Konsistenz möge doch bitte für immer im Mund bleiben.

### Cremes, die man am liebsten löffeln will

Aus diesem Gedanken heraus hatte Alex Kühn die Idee, Pralinenmasse pur ins Glas zu packen. Zwei Schichten, die eine ideale Verbindung ergeben, wenn man sie einfach auslöffelt. 15 Sorten dieser Verführer hat er im Angebot. Besonders beliebt sind „Espresso“ und „Eierlikör“. Doch egal wo für man sich entscheidet, eine Zutat fehlt bei keinem Goldhelm-Produkt: Liebe. Sie steht auf jeder Zutatenliste – von der Nusscreme über die Trüffeln bis zu den über 100 Tafeln, die je nach Jahreszeit und Inspiration mal mit Holunderblüten oder Bratapfel im Regal der Manufaktur liegen. Liebe und Leidenschaft für das, was sie tun, sind es auch, die Alex Kühn und sein Team auszeichnen. „Wir machen täglich alles frisch und von Hand“, erzählt der Thüringer stolz. Und fügt hinzu: „Ich will einfach das Beste.“ Das gilt auch für seine Rohstoffe. Die kauft Kühn in Vet-



### Kreativer Kopf

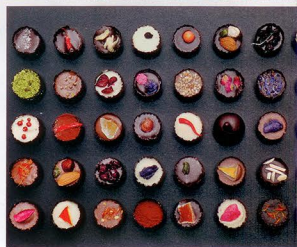
Alex Kühn (oben links) in seinem Element – er liebt Schokolade und ihre Aromenvielfalt

nam, wo er eine Plantage entdeckt hat, deren Kakao ausgezeichnet wurde. Den Hauptanteil seiner Bohnen bezieht er jedoch aus Peru, Heimat der Crêole, die gemeinhin als Spitzensorte gilt. 2014 hat Alex Kühn dort ein Entwicklungsprojekt im biologischen Kakao-Anbau gestartet.

### Die besten Bohnen und regionale Zutaten

Wenn möglich, kommt ein Großteil seiner Zutaten aus der Region, darauf achtet er, „weil es Seele reinbringt – und Geschmack“. Beeren, Äpfel, Minze, Blüten oder Quitten erntet Alex Kühn oft noch selbst. Die Ideen für neue Rezepturen fliegen dem Chocolatier übrigens meist an, wenn er morgens vor der Arbeit bei Wind und Wetter mit dem Fahrrad ein paar Kilometer abspult. Das entspannt ihn, genau wie das Zeichnen. Denn sämtliche Illustrationen, Logos und Schriften auf den Verpackungen stammen aus Kühns Feder. Das Gesamtpaket stimmt – ein Satz, der für Goldhelm geradezu wie gemacht zu sein scheint.

[www.goldhelm-schokolade.com](http://www.goldhelm-schokolade.com)



### Kleine Kunstwerke

Ob Tafeln oder Pralinen – die feinen Leckereien von Goldhelm sind auch fürs Auge ein wahrer Genuss

