



# Entdeckung der **EINFACHHEIT**

**IKA-Tipp:** Die **Goldhelm Schokoladen Manufaktur** von Alexander Kühn finden Sie in der Erfurter Altstadt an zwei Standorten: Das Ladencafé an der Krämerbrücke 12 - 14 hat werktags von 10 bis 19 Uhr geöffnet, sonntags bis 18 Uhr. Das etwas größere Werkstatt-café in der Kreuzstraße 5 hinter der Krämerbrücke mit dem Werkstattladen hat montags bis freitags von 12 bis 18 Uhr geöffnet, am Wochenende von 10 bis 18 Uhr.

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

# Die Liebe zum Kakao kann man schmecken – zum Beispiel in Erfurt bei Goldhelm Schokolade.

Von Nicole Ritter

**Am Anfang** war die Bohne. „Es sind die einfachen Dinge, die mich faszinieren“, sagt Alexander Kühn. „Man schmeckt, ob eine Kakaobohne über dem Feuer getrocknet wurde statt von der Sonne.“ Und dann war da noch eine große Reise: Mit einem One-way-Ticket nach Australien verließ Kühn nach der Wende Deutschland, kehrte dann aber doch in seine Heimat zurück. Stark beeinflusst von Lehrjahren an französischen Herden wurde er zunächst Küchenchef im Restaurant St. Georg im thüringischen Dietrode, bevor er den ersten kleinen Laden an der Erfurter Krämerbrücke eröffnete.

Hier ging es erst einmal sehr einfach zu: Weil Formen für die Tafeln fehlten, strich Kühn die Schokolade auf einer Mar-

morplatte aus – ein Verfahren, das heute viele große Hersteller kopieren. Mittlerweile ist aus dem kleinen Laden ein respektables Unternehmen mit 35 Mitarbeitern geworden – und doch ist das einzelne Stück, die Praline, der Trüffel, der Kuchen, das Entscheidende. Immer noch steht das einzelne, einfache Produkt im Mittelpunkt, und: „Immer noch können Sie bei uns im Laden zuschauen, wie junge Leute mit Liebe arbeiten.“ Den Grundstoff Kakao, der auf einer ausgesuchten Plantage in Peru wächst, kombinieren sie mit allerlei Zutaten – Balsamico, Mohn, Rosenblüten, Tonkabohnen, mallorquinische Orangen – und verarbeiten sie zu herrlichsten Pralinen, Schokoladen und Trüffeln, oder auch zu ganzen Menüs.



Nicht nur im Umgang mit dem Kakao ist Alexander Kühn ein Künstler, er illustriert jede Verpackung, er zeichnet für seine inzwischen zwei Geschäfte und das angeschlossene Café Bilder, Speisekarten und Werbematerialien selbst, und nicht zuletzt kreiert er alle Rezepte. Und weil er so überquillt von Ideen, gibt es auch immer wieder etwas Neues zu probieren – ungewöhnliche Eisvariationen wie etwa Spargel- oder Gorgonzola-Eis, und auch das ideale Getränk zur Schokolade: Unter der Krämerbrücke lagern die Eichenfässer, in denen seine Eigenkreation im Stil des Pineau des Charentes reift. Die Mischung aus Traubenmost und Cognac in weiß, der Erfurter Klosterwein, ist bereits ein beliebtes Mitbringsel für Touristen.

Fotos: Pikarts, Dirk Fromberger



## eibach die küche

Abtei Hamburg - Aiden Hotel Zürich - Alte Pfarrey - Am Aasee - Apicius Bad Zwischenahn - Auerbachs Keller - Blöcher Dörscheid - Bocuse Lyon - Bösehof - Brauereigasthof Aying - Burg Wernberg - Caritas - CVJM - DJH - Doerr Feudingen - Em Krötze - Essenz Neuss - Fiester Hannes - Freinsheimer Hof - Herrnhuter Mission Hirschen Eglisau - Hohenstein Coburg - Jäger tor Potsdam - Jagdhaus Eiden - „Jean“ Elville - Kochschmie.de - Lafer's Stromburg - Landhaus Scherrer - Landhaus St. Urban - Landhotel Voshövel - Menge Arnberg - Mesa Zürich Münz- + Naschwerk Siegen - Namenlos Ahrenshoop - Palace St. George - Pfeffermühle River Grill HH - Schloss Elmau - Schweizer Bodensee Schifffahrt - Stadtpfeiffer - Stüber's Restaurant - Waldhotel Sonnora - Weinhaus Anker - Wittmann Neumarkt - Zugbrücke Grenzau

[www.eibach-die-kueche.de](http://www.eibach-die-kueche.de) [www.eibach-der-planer.de](http://www.eibach-der-planer.de)

info@eibach-die-kueche.de - Telefon: +49 (0) 27 35 / 21 59 - Telefax: +49 (0) 27 35 / 60 63 7