

Die Ostertafel, reich und reichlich

Frühling, Neubeginn, Ostergeheimnis – was immer wir feiern, am Festtag gehört Gutes auf den Tisch

1 Schoko-Wiese

Das Osterfest verdient mehr als Stanniolhasen, es verdient edle Schokolade. Zum Beispiel die bildschönen und extrem feinen Tafelschokoladen von Konditormeister Clement aus Bernried am Starnberger See. Nicht pappsüß und quietschbunt verpackt, sondern hübsch handwerklich und reduziert edel gestaltet. Es gibt sie in Vollmilch und in Zartbitter. Blickfang in der Mitte jeder Tafel ist ein **Marzipanhase**, aus feiner Rohmasse geformt und von Hand bemalt. Toll auch: der Cult-Cake aus mit Orangenlikör getränkten Baumkuchenböden, Marillentrüffelcreme und karamellisierten Walnüssen.

Preis: Oster-Motivtafel 6,20 Euro/90 g; Cult-Cake, 7,30 Euro/180 g* **Kontakt:** Clement Chococult, 82347 Bernried am Starnberger See, Tel. 08158/63 10, www.clement-chococult.de

2 Hoppla, hier komm ich

Überraschungseier sind nur dann überraschend, wenn sie wirklich noch überraschen – und nicht Plastikspielzeug enthalten. Hier habe ich ein Hühnerei. Und was ist drin? Entweder eine cremige Schoko-Ganache mit Marzipan, getrockneten Aprikosen, Amaretto und Cointreau oder fester dunkler Nussnougat mit Kakaonibs. Hergestellt werden sie von Christoph Wohlfarth, einem der **besten Chocolatiers Berlins**. Er verwendet nur Bio-Edelkakao und produziert seine Schokoladenkreationen stets ohne Lecithin.

Preis: 4,50 Euro/Stück* **Kontakt:** Wohlfarth Schokolade, 10435 Berlin, Tel. 030/55 15 65 23, www.wohlfarth-schokolade.de

3 Platterdings gut

Ein Osterbrot kann auch ein Fladen sein. Das von Bäcker Hurler ist aus zartem, luftigem Hefeteig mit saftigen Rosinen, knackigen Haselnüssen, Mandeln, Zitronat und Orangeat, Marzipan und einem Schluck Rum. Ein dünner Überzug aus Fondantglasur hält den Fladen frisch, man kann ihn also im Voraus bestellen. Wie es sich gehört, verzichtet Hurler auf industrielle Backmischungen.

Preis: 5,20 Euro/500 g* **Kontakt:** Bäckerei Hurler, 89312 Günzburg-Leinheim, Tel. 08221/5137, www.baekerei-hurler.de



4 Zack, die Bohne

Chocolatier Kühn sagt es klar: „Gute Schokolade braucht zuallererst einmal eine gute Bohne.“ Sie ist das Hauptprodukt. Gewürze dürfen ihren Geschmack nicht überdecken. Nach dieser Devise entstehen in der **Erfurter Chocolaterie** ebenso vielfältige wie charaktervolle Tafelschokoladen. Von dunkel (bis zu 73 Prozent Kakaoanteil) bis weiß, bunt oder auch gefüllt.

Preis: 6,50 Euro/100 g* **Kontakt:** Goldhelm Schokoladenmanufaktur, 99084 Erfurt, Tel. 0361/660 98 51, www.goldhelm-schokolade.de



5 Hüllenlos, makellos

Fruchtleider ist ein Stöffchen für Nudisten: zarte Streifen aus 100 Prozent Frucht. Kein Zucker, keine Aromen, null Farbstoffe. Nix. Dafür purer Fruchtgeschmack. Mango-Maraçuja etwa, Himbeer-Limette-Minze oder Erdbeer-Himbeer. Die **pürierten Früchte** werden mit etwas Dattelmus vermengt, die Masse dünn aufgestrichen und schonend getrocknet. Prima bei Heißhunger auf Süßes, praktisch auf Wanderungen bei heißem Wetter. Und am Strand erst ...

Preis: 3,79 Euro/75 g* **Kontakt:** Teufelswerk & Engels-gabe, 22041 Hamburg, www.teufelundengel.de



6 Düsseldorf rocks

Wie das Muster ins Bonbon kommt, will man wissen, sobald man die „**Rock-Bonbons**“ sieht. Es sind Kunstwerke aus Zucker, die da von Hand gestaltet werden. Aus verschiedenfarbigen Strängen zäher

Zuckermasse wird – wie bei Millefiori-Glas – eine bunte Rolle kombiniert, die immer dünner ausgezogen und in Stücke geschnitten wird. Ein Job für Profis, den man aber in der **Düsseldorfer Werkstatt der Bonbonmacher** in Ruhe beobachten kann. Wer mag, kann sich auch ganz persönliche Rocks basteln lassen.

Preis: 6,89 Euro/200 g* **Kontakt:** Snoepjes, 40235 Düsseldorf, Tel. 0177/900 97 00, www.snoepjes.com



7 Man nehme ...

Schokolade selbst zu machen ist ein Traum für Kinder und noch für manchen Erwachsenen. Dass das auch ohne komplizierte Apparaturen geht, zeigen die **Schokoladensets** von „4Qtrade“, die Kakao-bohnen, -pulver und -butter, Agavensirup, Vanille sowie das Rezeptbuch enthalten. Nur die Formen bestellt man extra. Wie beim Aufbau des Ikea-Regals empfiehlt sich das Lesen der Anleitung, dann aber kann kaum etwas schiefgehen. Die Heimarbeitschokolade schmeckt umwerfend. Und obwohl es keine Milkschokolade wird, gefällt sie auch Kindern, denn den Grad der Süße dürfen sie selbst bestimmen.

Preis: 19,90 Euro/Set mit 600 g Zutaten; 36 Euro/1240 g* **Kontakt:** 4Qtrade, 80538 München, Tel. 089/23 24 14 23, www.chocolate.com