

# Die Wahre Liebe



*Ein göttlicher Genuss*



## Das Märchen von der »Wahren Liebe«

Es war einmal ...

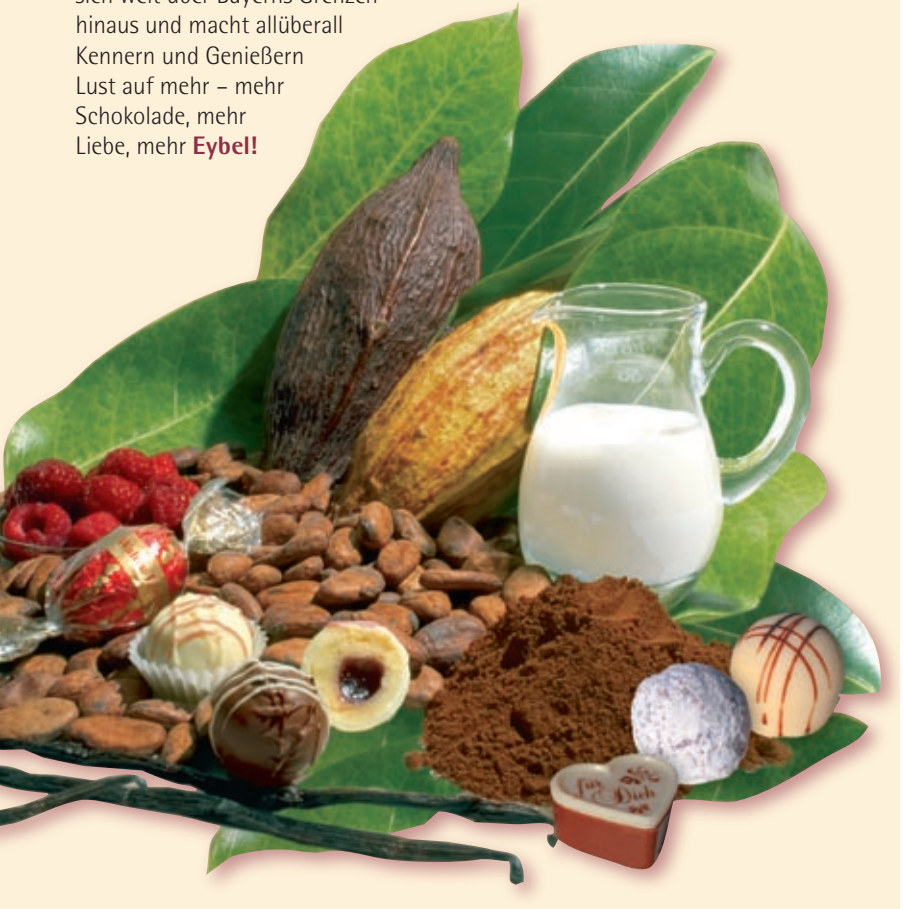
... Prinzessin Himbeere, sie war so herrlich rot, so verführerisch süß und appetitlich, dass jedem, der sie erblickte, das Herz aufging. So nimmt es nicht wunder, dass Prinz Vanilletrüffel, der weithin für seinen guten Geschmack bekannt war, sich Hals über Kopf in die hübsche Prinzessin Himbeere verliebte. Und bald wollte auch sie nicht mehr von dem stolzen Prinzen Vanilletrüffel lassen, der sie mit zartem Duft, wunderbarem Aroma und köstlicher Creme umhüllte und mit ihr gemeinsam in weißer Schokolade badete. So wurde aus den beiden ein Paar.

Im malerischen Oberbayern besiegelten sie ihren Bund fürs Leben – die Braut in Purpurrot, der Bräutigam in elegantem Cremeweiß. Gut Oberkammerloh, der Familiensitz des Prinzen, wurde für den großen Tag mit Sommerblumen und weiß-blauen Fahnen festlich geschmückt, und jedermann bewunderte die Einzigartigkeit und Vollkommenheit ihrer Verbindung, die landauf, landab nur die »Wahre Liebe« genannt wurde.

Von da an trennten sich Prinzessin Himbeere und Prinz Vanilletrüffel nie wieder und leben vereint bis heute glücklich und zufrieden.



Der Ruf der »Wahren Liebe« aber verbreitete sich weit über Bayerns Grenzen hinaus und macht allüberall Kennern und Genießern Lust auf mehr – mehr Schokolade, mehr Liebe, mehr **Eybel!**





*Vanillesahnetrüffel mit Himbeermarkfüllung, Zartbittersahnetrüffel mit Kirschwasser*

*Kakaofrucht mit rohen Kakaobohnen*



## **Pralinen und Schokolade – ein vielversprechender Genuss**

Gönnen auch Sie sich hin und wieder eine zarte Praline oder ein Stück Schokolade? Dann befinden Sie sich in guter Gesellschaft. Viele Menschen lieben Schokolade und versüßen sich gerne das Leben. Schätzen Sie doch einmal, wie viel Schokolade pro Kopf in Deutschland pro Jahr durchschnittlich gegessen wird, also über die gesamte Bevölkerung hinweg! Sie werden überrascht sein: Sage und schreibe 8,5 kg Schokolade, das entspricht etwa 85 Tafeln einer 100 g Schokolade. Schokolade gibt es in den unterschiedlichsten Varianten, Zusammenstellungen und Formen: von Blockschokolade und Schokoladentafeln über Schokoladengetränke bis hin zu hochwertigsten Pralinen. Wissen Sie eigentlich, woher die Schokolade kommt?



## **Kakao – ein Geschenk der Götter**

Zu den Gaben der Natur, die von den Menschen als besonders angenehm und wundersam empfunden und deshalb direkt mit den Göttern in Verbindung gebracht wurden, zählt der Kakaobaum. Seine Heimat sind die tropischen Regenwälder Süd- und Mittelamerikas. Den dort lebenden Indianern galt das Gewächs, das gleichzeitig Blüten und Früchte trägt, als heilig. Quetzalcoatl, der mächtige Gott des Windes und des Mondes, soll den Azteken den Samen der Wunderpflanze anvertraut haben.

Als Göttergeschenk standen die Kakaobohnen auch bei den Azteken in hohem Ansehen. Xocolatl (von »xococ« =

sauer, herb, würzig und »atl« (= Wasser) nannten die Azteken das braune Getränk, das sie mit Wasser kochten und mit Pfeffer, Mais und Vanille würzten. Zu einem dicklichen Brei verarbeitet, getrocknet und in Blätter gewickelt, konnte man Xocolatl – im Prinzip eine Vorstufe der heutigen Tafelschokolade – monatelang aufbewahren.

Die Spanier waren die ersten Europäer, die auf Kakao stießen. Es ist überliefert, dass Kolumbus Kakaobohnen zum Tausch angeboten bekam, als er 1502 auf seiner vierten Reise nach »Westindien« im Golf von Honduras landete. 17 Jahre später machte Hernan Cortez am Hofe Montezumas die Bekanntschaft mit dem Kakaotrunk. Das nach aztekischer Zubereitung bittere Getränk war ausgesprochen nahrhaft, dennoch stieß es bei Cortez und seinen Begleitern zunächst auf wenig Gegenliebe. Das änderte sich, als sie vom zusätzlichen Nutzen der Kakaobohnen als Zahlungsmittel erfuhren.

## Kakao und Zucker – eine harmonische Verbindung

Entscheidenden Anteil an der Verbreitung von Kakao in Europa hatte der Rohrzucker, den die Kolonialherren auf den Westindischen Inseln anbauen ließen. Seitdem ein findiger spanischer Häftling auf die Idee gekommen war, dem Kakaotrunk Zucker beizugeben, begann der Siegeszug der Schokolade.

## Kakao-Anbau und Ernte

Der Kakaobaum wächst nur in den heißesten Zonen der Erde rund um den Globus. Gleichmäßige Wärme



Fotos: Infozentrum Schokolade (7)

*Historische Zeichnung der Kakaofrucht aus der Kolonialzeit*

*Azteken bei der Zubereitung der »Xocolatl«: Kakaobohnen werden geröstet, gemahlen und mit Wasser und Gewürzen schaumig gerührt*





*Ernte der Kakaofrüchte,  
von weißer Pulpa  
umgebene Kakaosamen*

*Nach dem Gärprozess  
(Fermentation) werden  
die Kakaobohnen in der  
Sonne getrocknet*



und hohe Boden- und Luftfeuchtigkeit sind wichtige Voraussetzungen für gutes Gedeihen der Kakaobäume. Besonders reiche Ernten liefern die westafrikanischen Kakaopflanzungen. Hier werden vor allem die ertragreichen Konsumarten angebaut. Die Edelkakaosorten kommen dagegen vorwiegend aus dem nördlichen Südamerika, aus Mittelamerika und aus Indonesien.

Bei der Kakaoernte werden die reifen Früchte wie schon vor 500 Jahren von Hand mit scharfen Messern abgeschlagen. An den Sammelpätzen öffnen die Erntearbeiter die Früchte mit einem geschickten Schlag ihrer Buschmesser und lösen die von weißlichem Fruchtfleisch, der Pulpa, umgebenen Samen aus der Schale. Um aus den noch unansehnlichen Samenkernen hochwertigen Rohkakao entstehen zu lassen, werden sie einem Gärprozess unterzogen.

Dazu füllt man die Samen mit dem Fruchtfleisch in Kästen oder häuft sie auf Bananenblätter und deckt sie ab. Nach kurzer Zeit setzt der Fermentation genannte Gärprozess ein. Die herben Gerbstoffe oxidieren, das feuchte Fruchtmus löst sich auf und fließt ab, die Kerne färben sich dunkel, und das typische Kakaoaroma entsteht. In fünf bis zehn Tagen ist die Fermentation abgeschlossen. Anschließend werden die Kakaobohnen in der Tropensonne ausgebreitet und unter ständigem Wenden getrocknet.

### **Weiterverarbeitung zu Kakaopulver und Schokoladenmasse**

Die Weiterverarbeitung des Kakao beginnt mit dem Rösten. Bei genau eingehaltener Temperatur entfaltet sich in den Bohnen der Kakao geschmack. Dann werden

die gerösteten Kerne gebrochen, von den letzten, auch kleinsten Unreinheiten und Schalteilchen getrennt und in Mühlen und Walzwerken immer weiter zerkleinert. Durch die dabei entstehende Reibungswärme tritt das Fett der Kakaobohne aus den Partikeln aus. Es entsteht die tiefbraune, fließfähige Kakaomasse.



*Flüssige, dunkelbraune Kakaomasse nach dem Mahlprozess*

Im ersten Verarbeitungsschritt wird die flüssige Kakaomasse in Presskammern gefüllt, in denen bei starkem Druck von bis zu 900 bar die Kakaobutter abgepresst wird. Sie fließt klar und golden wie Sonnenblumenöl aus der Kakaopresse. Die zurückbleibenden »Presskuchen« werden zerkleinert und zum wohlbekannten Kakaopulver zermahlen.



*Reine Kakaobutter in flüssigem Zustand*

## Gemischt und conchiert

Zur Herstellung von Schokolade werden Kakaomassen verschiedener Sorten unter Zugabe von Milch, Zucker, Kakaobutter oder Sahne vermischt – je nachdem, ob eine Zartbitter- oder eine Vollmilch-Schokolade entstehen soll. Die genaue Einhaltung der Rezeptur und die sorgfältige Mischung bestimmen den Geschmacks-Charakter der Schokolade.

*Durch die Mischung unterschiedlicher Kakaosorten entsteht ein mannigfaltiges Schokoladensortiment*

Das Ergebnis ist eine knetfähige Masse, die bereits alle geschmacklichen Eigenschaften der Schokolade aufweist. Allein die endgültige Feinheit fehlt noch. Zwischen mehreren Stahlwalzen hauchdünn zerrieben, gelangt die Masse zu den Conchen, Rühr- und Reibsystemen, die nach ihrer ursprünglichen Form benannt sind (la concha, span.: die Muschel). Erst nach Tagen des ununterbrochenen Drehens, Wendens, Lüftens und Temperierens ist die Masse so glatt, dass man daraus feinste Schokolade gießen kann.





*Konditormeister Andreas Eybel mit seiner Ehefrau Alexandra Eybel*

## Höchste Qualität für feinste Schokolade

Welche hochwertigen Lebensmittel und Schokoladenprodukte aus dieser feinsten Schokoladenmasse geformt werden können, hat auch Konditormeister Andreas Eybel inspiriert. Seit nunmehr über 20 Jahren hat er immer neue kreative Ideen, Schokoladensorten und Pralinen auf Basis eigener Rezepte herzustellen.



*Amarena-Surprise:  
Amarenamark umhüllt  
mit Edelmarzipan und  
Zartbitterschokolade*

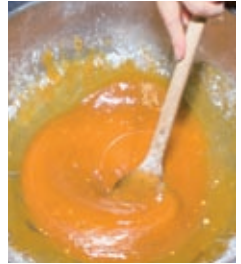
»Qualität, Qualität und nochmals Qualität« – das ist der Leitspruch für die süßen Eybel-Köstlichkeiten. Deshalb werden in Oberkammerloh, nahe dem oberbayerischen Tegernsee, nur reinste und vom Chef persönlich ausgewählte Zutaten in der Schokoladenherstellung eingesetzt. Ein sehr hoher Kakaoanteil in der Schokolade von mindestens 60 Prozent (bei Zartbitterschokolade), der Zusatz von frischer Milch oder Sahne sowie die Verwendung ausschließlich natürlicher Konservierungsstoffe garantieren edelsten Geschmack.

## Pralinen und Trüffel

Das umfangreiche Sortiment erstreckt sich von handgeschöpften Tafelschokoladen über Trüffelpralinen, Marzipanpralinen bis hin zu Blätterkrokantpralinen. Der Blätterkrokant wird dabei noch in althergebrachter Weise von Hand zubereitet.

Besondere Spezialität bei Eybel sind Pralinen mit zweifacher Füllung, Trüffel kombiniert mit Fruchtzusätzen. Unter Trüffelpralinen versteht man die spezielle Mischung von reiner Sahne und geschmacksspezifischen Zutaten wie Früchten, Vanille, Rum oder anderen Feinessen. Verschiedenste Zusammensetzungen bieten eine große Vielfalt für jeden Geschmack.

*Herstellung von Blätterkrokant-Pralinen:  
Zucker wird auf dem offenen Feuer geschmolzen, danach mit feinstem Nussnougat vermischt und tabliert, von Hand gewalzt und geschnitten. Nach dem Auskühlen werden die Pralinen mit Edelvollmilchschokolade überzogen.*





*Höchste Eybel-Qualität  
vielfach prämiert und  
ausgezeichnet*



*Stern-Pralinen für  
das weihnachtliche  
Sortiment (von links):  
Champagner-Trüffelstern,  
Gewürz-Nougatstern,  
Punsch-Zimtstern*

*Köstliche Eybel-  
Pralinenmischung*

## Eybel – Köstlichkeiten vom Tegernsee

In erlesener Handarbeit, mit höchster Sorgfalt und mit viel Liebe werden bei Eybel alle Produkte hergestellt. Nicht nur Stammkunden sind vom hervorragenden Geschmack überzeugt. Seit vielen Jahren werden Eybel-Spezialitäten mit höchsten Qualitätsauszeichnungen versehen.

Die Geheimnisse hochwertiger Schokolade können in Form von Schokoladentafeln und Pralinen von zartbitter bis süßfruchtig, mit oder ohne Alkohol entdeckt werden. Dafür gibt es viele verschiedene Geschenkpackungen.

Wenn Sie noch mehr über Schokolade erfahren und sich von den unterschiedlichsten Qualitätsstufen und Geschmacksrichtungen am liebsten selbst überzeugen möchten, dann besuchen Sie ab Mai 2007 die Schokoladenquelle in Waakirchen nahe dem Tegernsee. Dort wird die Entwicklungsgeschichte des Kakaos auf seinem Weg zur fertigen Schokoladentafel oder zur Praline dargestellt, und Sie können Ihre eigene Lieblingschokolade





auswählen. Am Ende der Entdeckungsreise finden Sie die »unerschöpfliche Schokoladenquelle«, aus der auf paradiesische Weise die Schokolade quillt.

Wer einmal die Schokoladenquelle betreten hat, dem werden die aromatische Duftvielfalt und der »göttliche« Genuss der Pralinen unvergessen bleiben. Erleben Sie »Die Wahre Liebe« – eine süße Verführung aller Sinne.



*Ob aus der Ladentheke  
oder als Geschenk  
verpackt – Pralinen von  
Eybel sind eine wahre  
Gaumenfreude*

*»Göttliche Confiserie«  
in Rottach-Egern am  
Tegernsee*



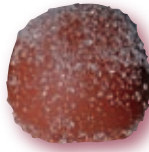
1



2



3



4



5



6

## Trüffelpralinen von Eybel

Blättern Sie nur noch einmal um, öffnen Sie den Deckel und treten Sie ein in die Welt der Trüffelpralinen.

Es erwarten Sie paarweise köstliche Trüffelpralinen. Lassen Sie sich von ihrem göttlichen Genuss verführen.

### 1 Die Wahre Liebe

*Vanillesahnetrüffel mit Himbeermarkfüllung*

### 2 Latte Macchiato

*Sahnetrüffel mit Espresso-füllung*

### 3 Rum-Sahnetrüffel

*Rum-Sahnetrüffel in Vollmilchschokolade*

### 4 Die Göttliche

*Butterrüffel in Vollmilchschokolade*

### 5 Marc de Champagne Royal

*Trüffeltraum aus Marc-de-Champagne-Trüffel und schwarzer Johannisbeere*

### 6 Sahnetrüffel in Edelzartbitter

*Sahnetrüffel mit Kirschwasser in Zartbitterschokolade*

  
Schokoladenquelle.de

*Ein göttlicher Genuss*

### Eybel Schokoladenquelle

Oberkammerloh

D-83666 Waakirchen

Telefon: + 49 (0) 80 21/10 36

Telefax: + 49 (0) 80 21/92 58

info@schokoladenquelle.de

www.schokoladenquelle.de

## Das Märchen von der »Wahren Liebe«

Sie finden, das Märchen  
von der Liebe zwischen  
Prinzessin Himbeere und  
Prinz Vanilletrüffel sei  
zu schön, um wahr zu sein?  
Dann entdecken Sie jetzt  
die »Wahre Liebe« und  
andere märchenhafte  
Köstlichkeiten für sich!

