

Zur Schokolade

Das erste Mal wurde der Kakaobaum (*Theobroma cacao*) vermutlich um 1500 v. Chr. von den Olmeken genutzt. Um 600 n. Chr. wurde der Kakao dann von den Maya angebaut.

Die Verwendung von Kakao bzw. der Schokolade sowohl als Lebensmittel als auch als Medizin ist für Lateinamerika und Europa belegt. Schokolade wurde als generell kräftigend, leicht verdaulich und als Aphrodisiakum empfohlen.

Ungesüßtes Kakaopulver enthält 1 bis 3 Prozent Theobromin, das chemisch dem Koffein ähnlich ist; es hat aber eine deutlich andere Wirkung auf den Organismus, da es mild und dauerhaft anregend, aber auch leicht stimmungsaufhellend wirkt.

Schokolade, insbesondere Bitterschokolade mit hohem Kakaoanteil, kann nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen den Spiegel an herzschützenden Antioxidantien im Blut für einige Stunden stark anheben.

Für Kakao wurde eine blutdrucksenkende Wirkung nachgewiesen. Kakaohaltige Schokolade kann in geringem Maße zur Blutdrucksenkung beitragen.

Studien zeigten, dass zwischen Schokoladenkonsum und dem Auftreten von Akne kein Zusammenhang besteht



Schokolade aus
dem Hause
Münster

9 von 10 mögen Schokolade.
Der 10. lügt!



SCHOKOLADE FIGUREN

Naschhasen und andere Hohlfiguren mit dem besonderen Knack.

Durch die besonders hochwertigen Rohstoffe unserer Schokoladen erleben Sie eine Geschmacksreise in die Vielfalt der Kakaoaromen.

Zunächst kühl und erfrischend geht die Reise über zarten, weichen Schmelz bis hin zu nicht Enden wollender Cremigkeit.



Naschhase weiß-bunt gefleckt

Selbstverständlich auch zu Weihnachten und anderen Anlässen auch in Vollmilch, Edelzartbitter oder Weiß.



Hasenlutscher

Tipp zum Abnehmen: Essen Sie einen Schokoriegel vor jeder Mahlzeit.

Das dämpft Ihren Appetit und Sie werden weniger essen.

DIE KÖNIGIN DER SCHOKOLADE. DAS PRALINÉ.



Truffes d'ámour

Die Königin der Schokolade lädt Sie ein, auf eine weitere Reise durch die Vielfalt der Schokoladengenüsse in Verbindung mit anderen köstlichen Aromen, wie z.B. Marzipan, Whisky, Cognac, Orange, Amarula oder Lakritze.

Unsere in der hauseigenen Pralinenmanufaktur hergestellten, über 50 verschiedenen Trüffel und Pralinen laden Sie ein sich weiter auf der kulinarischen Reise verwöhnen zu lassen.

Kleiner Filmtipp: Chocolat, der Film mit Johnny Depp und Juliette Binoche entführt Sie in die phantastische Genusswelt des Pralinés.

DER URSPRUNG. TRUNK UND TAFEL.



Brotschieber-Schoki

Als echter Schokoladentrink gilt unsere Brotschieber-Schoki, die mit einem Mini-Brotschieber pur, mit Aromen oder Alkohol einfach nur in heißer Milch verrührt wird.



Tafelware: Der ewige Klassiker. Genießen Sie ihn in Vollmilch, Edelzartbitter oder Weiß. Aber auch hier bieten wir Ihnen den Ausflug in die kulinarische Genusswelt der Schokolade mit so aufregenden Kombinationen wie z.B. Chili und Meersalz, Grüner Tee mit Koriander oder viele andere mehr.

Lassen Sie sich überraschen.

Selbst wenn du die Kuh mit Schokolade fütterst,

Wirst Du nicht Kakao melken.