



Nur beste Kakaobohnen dürfen in eine Schokolade von Helmut Wenschitz. Jetzt verfügt der Maître Chocolatier über die edelste Kakaobohne der Welt!

Das Knacken der Schokolade, der feine Geruch: „Bei mir dürfen nur feinste Zutaten zur Schokolade – das ist das Geheimnis!“



Fotos: Markus Wenzel

Feinspitz: Helmut Wenschitz reiste für die beste Kakaobohne der Welt extra nach Peru – nun wird er daheim edelste Schokolade daraus machen.

den Kakaobohnen

ganz Österreich, dem die Ehre zuteil wird, diese edle, wertvolle und einzigartige Kakaobohne zu besonderer, einzigartiger Schokolade verarbeiten zu dürfen. „Einer pro Land, so lautet die strenge Vergabe-Regel, es

kommen also nur die besten zum Zug. Das ist eine ganz besondere Ehre für mich und meine Arbeit“, ist Schokoladen-Künstler Helmut Wenschitz stolz.

Nur eine einzige Tonne dieser edlen Kakaobohne

steht ihm in diesem Jahr zur Verfügung. Auch nächstes Jahr wieder? „Nein, der Ertrag und die dann verfügbare Menge sind jetzt noch völlig ungewiss“, klärt Wenschitz auf. Der bereits zehn Tage lang in Peru war, um die „Pure Nacional“ persönlich abzuholen und die Bauern

VON S. TRANINGER

zu besuchen, die „seine“ Kakaobohne anbauen: „Dort lernte ich die Familien kennen, die sich mit dem Anbau beschäftigen. Und diese Familien schauen sich auch mich ganz genau an, denn der wertvolle Rohstoff ist be-

„Ich war immer schon ein Qualitätsfetischist – und jetzt hat sich das wirklich bezahlt gemacht.“

Chocolatier Helmut Wenschitz

grenzt, und es wird wohl überlegt, wem man den Diamant unter Kakaobohnen anvertraut“, so der Meister-Chocolatier, für den sich sein hoher Qualitätsanspruch der letzten Jahre damit mehr als bezahlt macht.

„Die Ehre für unser Haus ist grenzenlos – und ich freue mich sehr, nun endlich auch mit der wertvollsten Bohne der Welt arbeiten zu können.“

Nur Bio-Rohrzucker und Kakaobutter werden dem edlen Grundprodukt hinzugefügt. Den „Rolls Royce“ unter den Kakaobohnen muss man ja schließlich pflegen...



In Peru gedeiht nun die beste Kakaobohne der Welt wieder



Schokolade-Verarbeitung auf höchstem Niveau durch Helmut Wenschitz.



Der Diamant

Ein schon für alle Zeiten verloren geglaubter Schatz

unter

wurde wieder entdeckt. Und Helmut Wenschitz bringt ihn nach Allhaming.

Es war einmal eine Kakaobohne, die beste, edelste und teuerste der Welt. Sie wurde gehandelt wie ein Diamant, und nur die besten Maitre Chocolatier der Welt stellten aus ihr edle Schokolade her. Bis eines Tages ein gefährlicher Pilz die Kakaobohne befiel, und sie auf einen Schlag ausgerottet wurde. „Doch durch einen glücklichen Zufall wurde diese Besonderheit in einer Schlucht im Maranontal in Peru neu entdeckt“, weiß Maitre Chocolatier Helmut Wenschitz aus Allhaming. Und erklärt: „Der Fund ist sensationell – er begeistert jeden Schoko-Fan und Maitre Chocolatier auf der

Welt.“ Sogar Schokolade-Bücher müssen deshalb neu aufgelegt werden.

Nun haben sich geschickte Bauern ans Werk gemacht und diese edle Bohne behutsam in ganz kleinen Mengen nachgezüchtet – ganz ohne Chemie. Und mitten in Peru – also dort, wo die Kakaobohne noch eine Bohne in all ihrer Natürlichkeit ist.

„Und nun werden erstmals geringe Mengen davon an die besten Maitre Chocolatiers der Welt vergeben“, freut sich Wenschitz. Und der Allhaminger Fachmann ist der einzige Maitre Chocolatier in



