

Hannovers neue Schokoladensensation: Duubai Schokolade begeistert!

Trüffel Güse aus Hannover entwickelt in vier Tagen ihre neue „Duubai Schokolade“ – eine kreative Herausforderung mit Tradition.

In Hannover wurde mit der „Duubai Schokolade“ eine neue, außergewöhnliche Kreation aus der traditionsreichen Manufaktur von Trüffel Güse vorgestellt. Diese innovative Schokolade erfordert ganze sieben Arbeitsschritte und benötigt vier Tage bis zur vollständigen Fertigstellung. „Das Produkt ist sehr empfindlich“, äußert Sabine Güse (59), die die süße Delikatesse mit viel Hingabe entworfen hat.

Die Entstehungsgeschichte dieser besonderen Schokolade begann in einem ganz privaten Rahmen: Ihre 16-jährige Tochter Ella stellte die Frage, ob Sabine Güse die bekannte „Dubai Schokolade“ herstellen könne. Angesichts der 103-jährigen Familientradition im Schokoladengeschäft, die mit dem Motto „Chocolatier seit 1921“ versehen ist, beschloss die Manufaktur, das Projekt in die Tat umzusetzen. Am 8. Oktober begann schließlich die Produktion.

Die Herausforderung der Kreation

„Es war eine echte Herausforderung“, gesteht Güse-Henschel schmunzelnd. Der Crunch, der aus dem türkischen Kadayıf – auch bekannt als Engelshaar – stammt, ist eine der zentralen Zutaten. Eine andere entscheidende Komponente war die Pistaziencreme, bei deren Auswahl Güse-Henschel große Mühe hatte. „Ich mache seit 37 Jahren Schokolade“, erklärt sie, „aber

so schwierig war die Suche nach der perfekten Zutat noch nie.“ Der hohe Qualitätsanspruch ist bei Trüffel Güse unbestritten: Es kommen keinerlei künstliche Aromen, Palmöl oder Sojafett zum Einsatz.

Aktivierte Telefonate, das Durchstöbern von Geschäften und die Kommunikation via Google Translate mit türkischen Großhändlern führten schließlich zum Erfolg bei der Deckung des Bedarfs an Zutaten. Währenddessen hatte die kreativen Chefin bereits eine ansprechende Grafik für die Verpackung, die die ikonische Skyline Dubais zeigt, entworfen. Um die passenden Rezepturen zu entwickeln, arbeitete sie unermüdlich und passte am Tag der ersten Produktion die Füllungen an.

Insgesamt drei verschiedene Sorten testete sie zuerst mit ihren Töchtern, wobei die finale Version einzigartig kombiniert wurde. „Der Geschmack war großartig, aber der Crunch fehlte“, erklärte sie zu einem ihrer Versuche. Sie insbesondere verweist darauf, dass es schon eine Warteliste gibt, obwohl die ersten 42 Schokoladentafeln gerade angeboten wurden. Ein Taxpreis von 19,95 Euro für eine handgefertigte Variante sei durchaus gerechtfertigt, bedenkt man den explodierenden Preis für Kakao, der in den letzten Jahren um 80 Prozent gestiegen ist.

Die Geschmackserlebnisse der neuen Schokolade

Der Produktionsprozess der „Duubai Schokolade“ ist so faszinierend wie anspruchsvoll. Der Rohstoff Kadayıf benötigt eine sehr präzise Röstung, da er beim Erhitzen schnell verbrennen kann. Die Schokoladenherstellung in Güse’s Manufaktur erfordert viel Geschick: Konditorin Lena Wittmershaus sorgt mit einer Millimeterarbeit dafür, dass die Füllungen in den Hohlkörpern gleichmäßig verteilt werden, während die Schokolade konstant gekühlt werden muss.

Die Inspiration hinter dem Namen „Duubai Schokolade“ ist ein weiteres Rätsel, das Güse-Henschel mit einem

verschwörerischen Zwinkern erklärt: „Weil wir die Guten sind“. Diese Aussage untermauert sich nicht nur durch die zahlreichen Auszeichnungen des Unternehmens, sondern auch durch die Vorbereitungen, die sie gerade für die internationale Schokoladenweltmeisterschaft trifft. Denn eine ihrer Sorten hat bereits mit „Simply the Best“ (50 Gramm für 4,40 Euro) bei einer Europameisterschaft glanzvolle Erfolge gefeiert.

Hat sich all die Mühe gelohnt? Ein strahlendes Lächeln auf dem Gesicht der Unternehmerin verrät es: „Ich mache das aus Liebe zu meinen Töchtern“. Es ist klar, dass die Begeisterung und der Einsatz, die in die Herstellung der „Duubai Schokolade“ eingeflossen sind, nicht nur für ihre Familie, sondern auch für die vielen Schokoladenliebhaber in Hannover fruchtbare Ergebnisse bringen werden.

Quelle: Frank Wilde

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at