

Dubai-Schokolade erobert den Lambertimarkt: Ein süßer Hype!

Dubai-Schokolade erobert den Lambertimarkt in Oldenburg: Harry Hansla's Zuckerbäckerei trifft den Trend mit süßen Füllungen.

Oldenburg, Deutschland - Dubai-Schokolade hat das süße Europa erobert! Auf dem Lambertimarkt in Oldenburg sorgt die beliebte Süßigkeit von Hansla's Zuckerbäckerei für ordentlich Aufsehen. Die Schokolade, die von Harry Hansla angeboten wird, ist nicht nur bei den Jüngeren beliebt, sondern zieht auch ältere Kunden an, die durch ihre Enkel von dem neuen Trend erfahren haben. Die ausgefallene Füllung besteht aus Pistazien, Tahini und Engelshaar, und dank der hohen Nachfrage wird die Herstellung bemüht, den Hype zu bedienen. „Die Dubai-Schokolade ist sehr populär und wir erhalten sehr viel gutes Feedback“, bestätigt die Mitarbeiterin Vivien Klein, während sie die köstlichen Füllungen zubereitet. Um die Nachfrage zu decken, musste Hansla bereits seine Produktionsmethoden anpassen.

Zudem berichten Medien über die Heißhunger-Attacken auf die Dubai-Schokolade in Deutschland. In Hamburg standen Schokoladenfans sogar bereits in der Nacht vor den Geschäften Schlange und der Zoll konnte nicht verhindern, dass ein Mann 243 Kartons dieser sündhaft teuren Leckerbissen illegal ins Land schmuggeln wollte, wie **Schwäbische.de** berichtete. Die Preisentwicklung ist ebenso spannend: Die Rohstoffe für die Schokolade, insbesondere die Pistazien, haben sich in den letzten Jahren verdoppelt, und so kostet eine Schokoladentafel mittlerweile bis zu 15 Euro! Das hat dazu geführt, dass viele

Chocolatiers wie Benedict Weiss in Oberschwaben, die seit Dezember Dubai-Schokolade herstellen, sich kreativ zeigen. Jedoch ist es nicht leicht, die besonderen Zutaten zu bekommen, da die Nachfrage gewaltig ist.

Der Herstellungsprozess der Dubai-Schokolade

Der aufwendige Herstellungsprozess umfasst eine Vielzahl von Schritten. Zuerst werden die Pistazien aus Sizilien in einer Steinwalze zu einer glatten Masse verarbeitet. Anschließend wird das Engelshaar, das auch als Kadayif bekannt ist, mit Butter geröstet und nach dem Abkühlen mit Pistaziencreme und weißer Schokolade kombiniert. Viele Chocolatiers experimentieren mittlerweile mit neuen Rezepturen, um die begehrte Schokolade anzubieten. Doch die Herausforderung bleibt, die hochwertigen Zutaten sicherzustellen und gleichzeitig schmackhafte, innovative Produkte zu kreieren.

Eine weitere Herausforderung sind die stark steigenden Preise für die Zutaten, welche die Produktion kostenintensiv machen. So berichtete Weiss, dass die Kosten für Schokoladen-Zutaten sich um bis zu 400 Prozent erhöht haben! Trotz dieser Schwierigkeiten sind die Leute begeistert von der Dubai-Schokolade, die sie in immer mehr Konditoreien finden können. Harry Hansla und sein Team sind entschlossen, die Qualität und den einzigartigen Geschmack ihrer Produkte zu bewahren, während der Hype um die Dubai-Schokolade ungebrochen bleibt.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Oldenburg, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.nwzonline.de• www.schwaebische.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at