

Dubai-Schokolade: Der süße Trend, der die Steiermark erobert

Entdecke die Dubai-Schokolade und ihre steirischen Varianten! Erfahrt, warum dieser Food-Trend aus Dubai auch in der Steiermark begeistert und welche Spezialitäten dort gefragt sind.

Die Faszination für die sogenannte „Dubai-Schokolade“ hat in den letzten Monaten stark zugenommen und zieht immer mehr Schokoladenliebhaber an. Auf sozialen Medien werden Videos geteilt, die Menschen zeigen, die stundenlang Schlange stehen, um ein Stück dieser delikatsten Kreation zu ergattern. Insbesondere die Steiermark zeigt Interesse an diesem globalen Food-Trend, der aus dem Mittleren Osten stammt und mittlerweile auch in Österreich an Beliebtheit gewinnt.

Die Schokolade, die mit einer Füllung aus Pistazien-Creme und teigähnlichen Fäden, die an das traditionelle arabische Dessert Knafeh erinnern, daherkommt, wird von Sarah Hamouda, der Inhaberin von „Fix Dessert Chocolatier“ in Dubai, produziert. Dieses Dessert gehört zu den bekanntesten Süßspeisen des Mittleren Ostens und übt einen besonderen Reiz auf Naschkatzen aus.

Wo die „Dubai-Schokolade“ erhältlich ist

In den sozialen Medien kursieren zahlreiche TikTok-Videos, die das Warten in langen Schlangen vor den Geschäften dokumentieren, die diese Schokolade anbieten. Obwohl die originale „Dubai-Schokolade“ in Dubai vorwiegend nur per persönlicher Lieferung erhältlich ist, gibt es in der Steiermark

bereits Nachahmungen. Zum Beispiel bietet die Eckhards Confiserie in Graz eine beliebte Variante an, die erfolgreich nachgefragt wird. Auch der bekannte steirische Schokoladenhersteller Zotter hat verschiedene Variationen mit Pistazienfüllung im Sortiment.

Bettina Eckhard, Inhaberin der Eckhards Confiserie, bestätigt die hohe Nachfrage. „Wir stellen alles selbst her, weshalb wir nicht die gleichen Mengen wie große Ketten anbieten können. Dennoch ist die Schokolade sehr beliebt“, berichtet sie. Zusätzlich hat auch die Supermarktkette Spar die „Dubai-Schokolade“ in ihr Angebot aufgenommen, und der Preis dafür liegt bei etwa 20 Euro.

Preise und Online-Angebote

Die Preise für die Schokolade variieren erheblich, je nach Bezugsquelle. Auf Plattformen wie Willhaben kann man Angebote für bis zu 45 Euro für ein Stück der Schokolade finden, während einige Händler auf Ebay Preise von bis zu 300 Euro verlangen. Im Online-Shop der Erfinderin Sarah Hamouda wird die im Knafeh-Stil angefertigte Schokolade derzeit für etwa 68,25 Euro verkauft. Ein weiteres Beispiel findet man in der Grazer Innenstadt, wo es die Schokolade selbstgemacht für 19,90 Euro gibt, allerdings ohne Versandkosten und Mehrwertsteuer.

Diese Preisspanne zeigt deutlich, wie gefragt das Produkt sowohl lokal als auch international geworden ist und wie es sich in den Angeboten von Einzelhändlern und Online-Shops behauptet.

In einem interessanten kulturellen Austausch genießen auch steirische Spezialitäten wie Kürbiskernöl und Kürbiskerne in den Vereinigten Arabischen Emiraten zunehmende Beliebtheit. Diese Produkte finden Anwendung in der Gourmetküche und sind auch als Snacks sehr geschätzt.

Ein weiteres steirisches Gericht, das in Dubai geschätzt wird, ist

der Kaiserschmarrn, der in den Skihallen der Stadt serviert wird. Die Möglichkeit, in einer Wüstenmetropole wie Dubai Ski zu fahren, sorgt für ein unvergessliches Erlebnis, das nicht nur Touristen begeistert.

Hast du die aufregenden Variationen der „Dubai-Schokolade“ schon getestet? Die verschiedenen Möglichkeiten und Preisoptionen bieten für jeden Schokoladenliebhaber etwas Passendes.

Für weitere Informationen über diesen Trend und mehr, **sieh bitte die aktuelle Berichterstattung auf www.meinbezirk.at**.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at