

Dubai-Schokolade im Hype: Bremer Konditor warnt vor überteuertem Trend!

Ein Bremer Konditor äußert sich skeptisch zur Dubai-Schokolade, die derzeit in sozialen Medien gefeiert wird.

Hamburg, Deutschland - Stundenlanges Warten für ein Stück Schokolade? Das ist der aktuelle Wahnsinn! Die Dubai-Schokolade, die mit extravaganten Zutaten wie Pistaziencreme und Engelshaar begeistert, hat die sozialen Medien im Sturm erobert. Videos von Geschmackstests und DIY-Anleitungen verbreiten sich wie ein Lauffeuer, während Supermärkte die begehrte Schokolade nur noch auf Nachfrage an der Kasse anbieten können. Der Ansturm ist gewaltig, und selbst die Lindt-Filialen in Deutschland sind betroffen – am 13. November wurden in Hamburg rund 100 Tafeln verkauft!

Doch ist der Hype um die Dubai-Schokolade wirklich gerechtfertigt? Der Bremer Konditor Nick van Heyningen zeigt sich skeptisch. In einem Interview äußert er seine Bedenken und erklärt, dass sein Betrieb sich nicht nach Trends richtet. „Wir entwickeln neue Produkte basierend auf Rohstoffen, die uns gefallen, nicht weil etwas in den sozialen Medien gehypt wird“, so van Heyningen. Trotz der großen Nachfrage nach der Dubai-Schokolade hat er sie selbst noch nicht probiert und sieht auch keinen signifikanten Anstieg an Bestellungen in seinem kleinen Betrieb.

Preise und Qualität im Fokus

Die Preise der Dubai-Schokolade sind mit 14,99 Euro pro Tafel alles andere als günstig. Van Heyningen findet die

Preisgestaltung überzogen und bezweifelt, dass der Preis die Qualität widerspiegelt. „Die Leute kaufen es nicht, weil sie überzeugt sind, sondern weil sie glauben, dass es gut ist“, kritisiert er. Auch die vermeintlichen Zutaten der Schokolade, die oft nur einen geringen Anteil an hochwertigen Komponenten enthalten, lassen ihn zweifeln. „Das hat ungefähr so einen hohen Pistazienanteil wie Nüsse im Nutella“, sagt er.

Obwohl er den Trend nicht für schlecht hält, bleibt van Heyningen skeptisch gegenüber der Massenproduktion und der Qualität der Produkte. „Ich möchte mein Geld mit ehrlichen Produkten verdienen, die wirklich schmecken und nicht nur aufgrund eines Trends gekauft werden“, betont er. Die Dubai-Schokolade mag im Moment im Rampenlicht stehen, doch für den Bremer Konditor bleibt die Qualität das entscheidende Kriterium.

Details	
Ort	Hamburg, Deutschland
Quellen	• www.butenunbinnen.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at