

Im Schokoladen-Himmel

Aus der Berufung einen Beruf machen, und damit auf Anhieb Erfolg haben, das gelingt nur wenigen. Andrea Weyherter hat das mit Bravour geschafft und lebt jetzt ihr Motto:

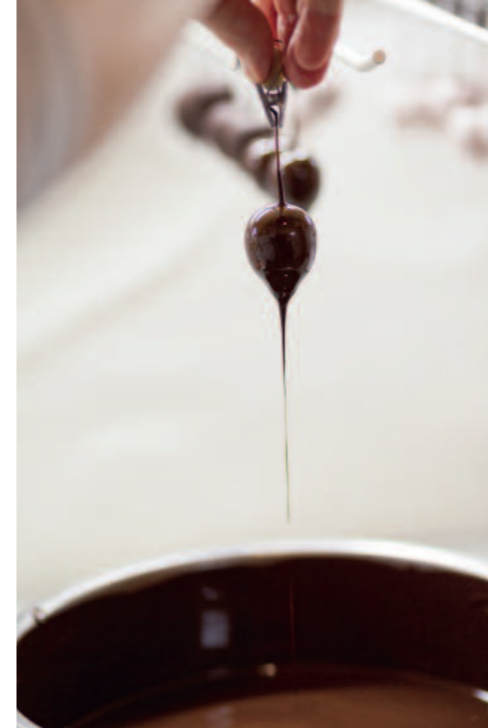
„Alles ist gut, wenn es aus Schokolade ist!“

Von Andrea Hahn

Die Markgräflerstadt Müllheim ist eine Hochburg des Weinbaus, und die hier ansässige Chocolatière und Schokoladen-Sommelière Andrea Weyherter bietet das perfekte Pendant zu den flüssigen Genüssen: feinste Schokolade aus eigener Herstellung. Nach vielen Jahren der Produktentwicklung bei namhaften Unternehmen weiß die experimentierfreudige Konditormeisterin genau, was uns auf der Zunge zergeht. Seit die heißen Augusttage vorbei sind und sich sogar im sonst so warmen Südwestzipfel Baden-Württembergs Herbststimmung eingeschlichen hat, gibt es bei Andrea Weyherter jede Menge zu tun. Die Aufträge für leckere Pralinés und Täfelchen feinsten Schokolade, ja auch für Schoko-Nikoläuse und -Weihnachtsbäumchen schneien in dieser Zeit nur so herein in die kleine Werkstatt. Die süßen Köstlichkeiten sind beliebt als Mitbringsel zu Adventsfeiern und Gaben an den Festtagen oder auch zu Geburtstagen, Hochzeiten oder Krankenbesuchen. Arbeitstag und Arbeitswoche sind deshalb besonders in den Wintermonaten für Andrea Weyherter sehr lang, schließlich will sie ja all den Wünschen, die an sie herangetragen werden, gerecht werden.

Von der Fleischtheke zum Schokoladenregal

Erst 2016 fing die gebürtige Kinzigtälerin an, eigene Pralinen und Schokoladen zu produzieren. Zunächst verkaufte sie ihre Kreationen auf Märkten, 2018 machte sie dann in dem liebevoll und mit viel Eigen-



Die Schwarzwälder Stielkirschen: Früchte aus dem Kinzigtal, von Hand in Fondant getaucht, trocknen auf der Leine.



Aus Schokolade und Wein entstehen Gutedeltrüffel (l.), Schoko-Weihnachtsbäume erhalten süße Dekoration (r.).



leistung restaurierten alten Fachwerkhaus, in dem sie seit 20 Jahren mit ihrer Familie lebt, ein eigenes kleines Geschäft auf. Wo früher eine Metzgerei untergebracht war, befindet sich nun ein heller und freundlicher Verkaufsraum für süße Kostbarkeiten. Statt gefliesten Wänden und Kühltheken empfangen die Kunden jetzt warme Holzmöbel und an der Wand ein weißes Blumenmuster auf türkisem Grund, das sich in jeweils passenden Farbtönen auf den Geschenkpackungen fortsetzt. Auf dem Tisch stehen Glasplatten und -behälter, die an die Tante-Emma-Läden unserer Vergangenheit erinnern und trotzdem zeitgemäß wirken. In ihnen liegen verführerisch zum Greifen nah Tafelschokolade und Trüffel, fruchtige und alkoholhaltige, klassische und ungewöhnliche Pralinen, überzogen mit Zartbitter- und Vollmilch-

weißer und sogar rubinroter Schokolade.

Bereitwillig gibt Andrea Weyherter von ihrem tiefen Wissen über Kakao und Schokolade preis, während man sich der Qual der Wahl hingibt und die eine oder andere Kostprobe nimmt. So klärt sie darüber auf, dass die roséfarbene Schokolade „Rubina“ ihre Farbe nicht etwa durch Rotwein erhalten hat, wie man in dieser Weinregion vermuten könnte, sondern dank einer Laune der Natur. Ruby-Kakaobohnen besitzen eine besondere rote Färbung und ein außerordentlich fruchtiges und zugleich kakaobetontes Aroma. Jahrelang hat der weltweit größte Schokoladenhersteller Barry Callebaut an der Entwicklung getüfelt und sie 2017 als eigenen Schokoladentyp auf den Markt gebracht. Eine Sensation, denn seit der Einführung der Weißen Schokolade vor rund 80 Jahren hat es das



Schokoladen Werkstatt

Andrea Weyherter
Krafftgasse 2
79379 Müllheim
Mobil: 0170 2988873
meine@schokoladen-werkstatt.com
www.schokoladen-werkstatt.com

Öffnungszeiten:
Freitag 9.00-13.00, 15.00-18.30 Uhr,
Samstag 10.00-14.00 Uhr

nicht mehr gegeben. Andrea Weyherter konnte dieser Neuheit nicht widerstehen und griff sofort zu. Zunächst verkaufte sie „Rubina“ als reine Tafelschokolade, um den Kunden diesen unbekanntem Geschmack näherzubringen. Schon bald aber reizte es sie, zu experimentieren und etwas Eigenes daraus zu machen. So stellte sie aus dem Tresterbrand Marc de Champagne und hochwertiger Milkschokolade eine Trüffelmasse her und ummantelte diese mit der fruchtigen Rubina, herauskam eine ebenso traditionelle wie moderne Pralinenköstlichkeit.

Eine Kirsche mit Sti(e)

Doch nicht nur der neue Schokoladentyp ist in ihrer Werkstatt zu finden, auch ganz alte Rezepte werden zugrunde gelegt, etwa bei der Schwarzwälder Stielkirsche. Diese ist für die Chocolatière „die Königin der Pralinen, ziemlich sexy und traditionell, ein echtes Schwarzwaldmädel eben“. Wie alle ihre Produkte ist auch die Stielkirsche ein Produkt reiner Handarbeit. In der kleinen Werkstatt, die hinter dem Verkaufsräum liegt, taucht Andrea Weyherter Kirsche für Kirsche in den Fondant, nachdem die frischen und nicht entkernten Kirschen zuvor in echtem Schwarzwälder Kirschwasser gebadet haben. Anschließend werden sie zum Trocknen aufgehängt, wobei die charakteristische Tropfenform entsteht, und am Ende mit edler Bitterschokolade ummantelt. Isst man die Stielkirsche, erlebt man dreifachen Genuss, indem zuerst die knackige Hülle, dann ein Schluck Kirschkör und schließlich die fruchtige Kirsche zu schmecken ist.

Die Früchte für diese Köstlichkeit erntet Andrea Weyherter im Kinzigtal auf dem Obsthof, auf dem sie aufgewachsen ist und der heute ihrem Bruder gehört. Sie legt großen Wert auf Qualität, und hier weiß sie, was sie bekommt. Überhaupt verarbeitet die heutige Müllheimerin, wo immer es geht, regionale Pro-

Jedes Stück Schokolade, das Andreas Laden verlässt, ist von Hand hergestellt und ein Unikat

dukte. Allerdings ist das bei der Schokoladenproduktion nicht in allen Stücken machbar und sinnvoll. So stammen etwa Mandeln und Rosinen aus der Türkei und Kalifornien und die Rohschokoladen aus einer kleinen Schweizer Firma. Die Schokolade aus dem benachbarten Alpenland komme den Süddeutschen sehr entgegen und weise eine exzellente Milchnote auf.

Der Weg zur Werkstatt

Man könnte ihr lange zuhören, wenn sie mit Schwung und Begeisterung über Schokolade erzählt. Dass Andrea Weyherter ihr Handwerk von Grund auf gelernt hat, ist schnell zu spüren. Ursprünglich absolvierte sie in Gengenbach eine Ausbildung zur Konditorin und legte 1991 die Meisterprüfung ab. Zwölf Jahre lang war sie anschließend bei Gubor-Schokoladen am Müllheimer Standort als Produktentwicklerin tätig. Schokolade, Pralinen und Riegel waren ihre Welt, bis sie nach ihrer Heirat drei Söhne bekam. Diese sind heute 21, 18 und 16 Jahre alt und helfen ab und zu im Geschäft mit, vor allem aber sind sie als Testpersonen im Einsatz, denn neue Kreationen werden zunächst im privaten Kreis probiert. Nach der Rückkehr aus dem Muterdasein führte Weyherter bei einer Bä-

ckereikette Betriebsbesichtigungen und Workshops durch, wobei sich ihr Talent im Umgang mit Menschen bestens entfalten und sie wertvolle Erfahrungen sammeln konnte. Nachdem sie im Schweizer Traditionsunternehmen „Leckerli Huus“ erneut in die Welt der Pralinen und Schokoladen eingetaucht war, wurde der Wunsch, das Handwerk in Eigenverantwortung auszuüben, immer größer. Sie war voller Ideen, die sie nicht umsetzen konnte, weswegen sich ihr „der Gedanke geradezu aufdrängte, es selbst zu machen“. 2016 wagte sie den Sprung in die Selbstständigkeit. Schnell erwarb sie sich damit bei Kennern einen Namen, weshalb der Schritt zum eigenen Geschäft nicht lange auf sich warten ließ.

Qualität statt (Schokoladen-)Masse

Es war ein mutiges Unterfangen, denn der Schokoladenmarkt im Land ist längst gesättigt. Pro Kopf essen die Deutschen im Jahr zehn Kilogramm Schokolade und sind damit Spitzenreiter in Europa. Die Schokoladenesser werden von den großen Firmen heftig umworben, doch die Müllheimer Schokoladenherstellerin berührt das nicht weiter, denn für sie zählt nicht die Rendite, sondern die Qualität. Das glaubt man ihr sofort und kann es mit jedem Stückchen Karamellschokolade, Himbeer-Rosen-Trüffel oder Sesam-Haselnougat schmecken.

Seit 2018 ist Andrea Weyherter zugleich auch zertifizierte Schokoladen-Sommelière. Ausschließlich KonditormeisterInnen kommen in den Genuss dieser Ausbildung, die es nur in Deutschland gibt. Angeboten wird sie von der Akademie des Deutschen Bäckereihandwerks Weinheim in Kooperation mit der Chocolate-Academy in Köln und Barry Callebaut. In mehreren Modulen werden ein halbes Jahr lang die Kenntnisse der Teilnehmer zu Kakao und Schokolade vertieft, wird die Sensorik trainiert und beim Food Pairing getestet, welche Zutaten perfekt miteinander harmonieren. Natürlich können man die sü-

ßen Stückchen schnell in den Mund stecken und hinunterschlucken, das wäre aber sehr schade. Man sollte die Schokolade eine Weile im Mund behalten und das Aroma aufnehmen. Schmeckt die Schokolade fruchtig, herb oder cremig? Deutet sich ein Hauch von Lavendel an, oder nimmt man im Abgang noch eine Extrernote wahr? Es gibt beinahe unendlich viel zu erspüren und manche erstaunliche Entdeckung zu machen.

Vinophil & Schokoholik

Nicht von Ungefähr kommt es, dass man sich dabei an eine Weinprobe erinnert fühlt, denn tatsächlich ähnelt sich vieles. Wie beim Weinanbau und bei der Weinherstellung gibt es bei der Schokoladenherstellung zahlreiche Stellschrauben, dank derer die Qualität gelenkt werden kann. Dass Wein und Schokolade eine perfekte Verbindung eingehen, ist bekannt, wenn sie dann auch noch an ein und demselben Ort hergestellt werden, liegt es nahe, dass sie auch zusammen verkostet werden. An-

drea Weyherter hat sich vor einiger Zeit mit Andrea Engler-Waibel zusammengesetzt, die in vierter Generation das in Müllheim ansässige Weingut Engler betreibt. „Vinophil & Schokoholik“ heißt der Abend, den die beiden fast gleichaltrigen Geschäftsfrauen miteinander bestreiten und der unter dem Motto „Weintraube trifft Kaobohne“ steht. Während viele interessante Details zu beiden Produkten präsentiert werden, können sechs ausgesuchte Weine und ebenso viele Schokoladen jeweils miteinander verkostet werden. Zuerst kommt ein Schluck Wein, dessen Aromen am Anfang aufgenommen werden, danach wird ein Stückchen Schokolade im Mund hin und her bewegt, damit sich alle Aromen mischen. Am Ende steht das Erleben eines harmonischen Ganzen, wie es wohl schmeckender kaum sein könnte. Aus der Zusammenarbeit zwischen Andrea Engler-Waibel und Andrea Weyherter heraus entstanden auch Weintrüffel mit den Füllungen Gewürztraminer, Pinot Noir und Gutedel aus dem Engler'schen Wein-

keller. In der Schokolade „Gut & Edel“ dagegen ist nicht etwa die im Namen anklingende Weinsorte verarbeitet, vielmehr passt sie besonders gut zu diesem. Mit der Gut-&Edel-Schokolade hat es zudem eine besondere Bewandnis. Nachdem die theoretischen und praktischen Module bei der Ausbildung zur Schokoladen-Sommelière durchlaufen waren, musste noch eine Abschlussprüfung mit Hausarbeit und Präsentation überstanden werden. Für die Hausarbeit sollte eine eigene Schokolade kreiert werden, und nach einigem Nachdenken kam Andrea Weyherter auf die Idee, eine Sorte zu entwickeln, die zu dem beliebten heimischen Weißwein passt. Heraus kam dabei eine feine weiße Schokolade mit Walnüssen, Limette und einem Hauch Thymian, die mit oder ohne Weinbegleitung die Herzen der Schokoladengenießler höherschlagen lässt. Während sie auf der Zunge zergeht, versteht man sofort, warum Andrea Weyherter guten Gewissens sagen kann, dass ihre Schokolade „ein kleiner Urlaub am Gaumen“ sei.

Anzeigen



Fotos: PR, Sven Ketz, Andrea Hahn