

## NEWSLETTER Herbst

AUSGABE NR 8 | Oktober 2022



Kleine Weihnachtsbäume aus Grand Cru Schokolade 70%, Costa Rica, handgegossen.

Weihnachten steht bald wieder vor der Tür, das Fest der Liebe! Mehr denn je wird uns in diesen Zeiten bewusst, welche Bedeutung unser Leben und Handeln für diesen Planeten und unsere Kinder hat. Die Schokoladenmanufaktur bekommt mit voller Wucht die Preissteigerungen und Veränderungen entlang der gesamten Produktionskette zu spüren. Und dennoch suchen wir nicht nach den einfachen Lösungen und greifen zu günstigeren Rohstoffen, vergessen nicht die bestehenden guten Lieferanten- und Kundenbeziehungen und die Verantwortung für nachhaltiges Handeln, sondern sind bestrebt uns anzupassen und neue Wege zu gehen.

Der vielversprechende Bean-to-bar Hersteller Puratos aus Belgien könnte für uns ein neuer Kuvertürelieferant werden. Mit dem schon 2013 ins Leben gerufenen Cacao-Sourcing-Programm *Cacao-*



*Trace* und einer eigens dafür gegründeten Stiftung, sichert Puratos die nachhaltige Zukunft der Kakaobauern in den Produktionsregionen durch deren soziale, wirtschaftliche und ökologische

Entwicklung und garantiert somit Schokolade von bester Qualität. Dies ist kein Sozialprogramm, sondern ein neuer „Business Case“, mit dem sicher gestellt werden soll, dass auch die nächste Generation noch Kakao anbauen will. Von Interesse für uns ist v.a. der Trinitario Edelkakao aus den Regionen Papua-Neuguinea, Vietnam und Uganda, Er wird direkt vor Ort in neu errichteten Fermentationszentren fermentiert. Verantwortung und Qualität gehen Hand in Hand. Von der *Bohne bis zur Tafel* in nur 60 Tagen - anstatt bis zu 360 Tagen! Wir sind gespannt auf den Geschmack der Testschokoladen und wie sie sich in der Produktion bewähren!

Neben Pralinenseminaren gab und gibt es dieses Jahr weitere anspruchsvolle Events, denen wir uns widmen dürfen. Nach der Whisky-Verkostung bei Slyrs am Tegernsee, woraus sich zwei gehaltvolle Whiskypralinen in Dunkelschokolade entwickelten, hatten wir an einem heißen Sommerabend mit unseren Bruchsaler Unternehmerinnen und Oberbürgermeisterin Frau Petzold-Schick das Thema „Wein und Schokolade“. Eine Aufgabe, an die wir uns herantasten mussten und nun mit aller Leidenschaft verfolgen!

### PRALINEN

Festlich:  
Maroni-Rum

Vegan:  
Kokosblüten-Nougat  
Kokospraline

Exotisch:  
Andalimanpfeffer

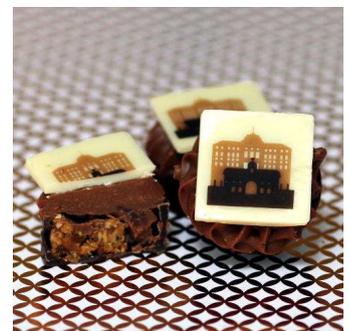
### MANUFAKTUR

Herbstmarkt  
Europaplatz Bruchsal

„Wein & Schokolade“  
Weingut Hafner:  
Riesling – Weißburgunder –  
Muskateller - Spätburgunder  
Merlot - Lagrein

Weihnachtsseminare

In Planung:  
Neues Schachtel-Design  
für Sonder-Edition  
2023



#### Schlosspraline Bruchsal 2022

Dunkles Haselnusspraliné-  
Nougat, gefüllt mit leckerem  
Krokant und knusprigen  
Kakaonibs

Erhältlich im Bruchsaler Schloss

## Wein & Schokolade - *ein perfektes Paar*

Am 1. Juli hat PRALINENROSE eine Weinverkostung im Weingut Klenert, Münzesheim mit abgestimmten Schokoladen und Pralinen begleitet. Es gab u.a. den prämierten Auxerrois 2021 und andere gehaltvolle Weine aus dem Land der 1000 Hügel. Salzkarame ll, Milkschokoladen mit Flor de Sal aus Mallorca, mit Macis und Pfefferraritäten verfeinerte Grand Cru Dunkel-schokoladen, Schokoladen aus Wildkakao und Palet d'Or Pralinen mit 82%, um nur einige zu nennen. Welch' heiteres und genussvolles Erlebnis! Im Rahmen eines Gastro-Events am darauffolgenden Tag gab David Klenert eine Führung durch seine Weinberge. Eindrucksvoll hat er vermittelt, wie eine regenerative Landwirtschaft betrieben wird und die Kultivierung eines neuen Reb-Erziehungssystems aussieht. Alles ausgewählte Strategien um dem Klimawandel, dem Insektensterben und einem nachhaltigen und verantwortungsvollen Wirtschaften Rechnung zu tragen!



Weingut Klenert - [www.klenert-wein.de](http://www.klenert-wein.de)

## Schon gewusst? – Von der Bohne bis zur Tafel – From bean to bar



1 Ernte 2 Fermentation 3 Sonnentrocknung 4 Auslese und Transport 5 Reinigung und Röstung 6 Brechen und Vermahlen 7 Kneten und Walzen 8 Conchieren  
Quelle: <https://www.cacaotrace.com/cocoa-world>

## VORSCHAU

### 16. Oktober

Herbstmarkt auf dem Europaplatz in Bruchsal mit regionalen Spezialitäten und Kunsthandwerk aus der Region

### 18. November

*Genussabend  
Wein &  
Schokolade*

Weingut Markus Hafner, Zeutern  
6 Weine, 6 Schokoladen, 2 Pralinen



### 17. Dezember

Pralinenseminar

*Weihnachten*

*stimmungsvoll &  
festlich*

Anmeldung über [kontakt@pralinenrose.com](mailto:kontakt@pralinenrose.com)

### Weihnachten

*Pralinen*

4er 6er 9er 16er 25er  
6,9€ 10,9€ 14,9€ 24,9€ 35,90€

Bitte vorbestellen:  
Tel. 07251/4412655  
E-Mail:  
[kontakt@pralinenrose.com](mailto:kontakt@pralinenrose.com)

