

Einzigartige Kreationen aus Schokolade und Wein

In der Deutschordensstadt Gundelsheim spielen kulinarische Köstlichkeiten eine besondere Rolle. Dafür sorgt vor allem der Chocolatier und Konditormeister Eberhard Schell in seiner Konditorei mit Cafe in der Innenstadt und seiner Schokoladenmanufaktur.



In der Deutschordensstadt Gundelsheim spielen kulinarische Köstlichkeiten eine besondere Rolle. Dafür sorgt vor allem der Chocolatier und Konditormeister Eberhard Schell in seiner Konditorei mit Cafe in der Innenstadt und seiner Schokoladenmanufaktur.



„Schokolade macht glücklich, Wein auch“ ...

... dachte sich der Konditormeister im Jahr 1995 und kreierte seine „Essigschleckerle“, die erste Praline mit einer Weinessigfüllung, die er sich patentieren ließ und die auch im Guinnessbuch der Rekorde Eingang fand. Die Praline mundete und sorgte bundesweit für Aufsehen und Beachtung.

„Für mich war das eine Initialzündung“, schildert Eberhard Schell heute im Rückblick. Der Chocolatier

experimentierte, unterstützt von seiner Frau Annette, weiter mit den edelsten Schokoladen und erlesenen Weinen und schuf bis heute zahlreiche Pralinenpezialitäten. So zählen unter anderem Riesling-Schleckerle, Lemberger Schleckerle, Barriquetrüffel, Trüffelräume aus Eiswein und zahlreiche speziell auf die unterschiedlichsten Weine abgestimmte Schokoladenspezialitäten zum erlesenen Schatz des Gundelsheimers.

Harmonie vollendeter Winzer- und Konditorenkunst

In über 150 Weingütern in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Italien werden die Schellschen Pralinen-Wein-Kreationen inzwischen angeboten, die er speziell für die Weingüter aus deren Weinen fertigt, die Schokoladen-Spezialitäten werden auch ins europäische Ausland und bis nach Japan exportiert. Und auch an höchster bundesdeutscher Stelle - beim Bundespräsidenten - stehen die Leckereien aus Gundelsheim in der Speisekammer.



Schokolade und Wein - das Standardwerk

Das Thema Schokolade und Wein ist das besondere Steckpferd von Eberhard Schell. Was lag also näher, als das erste Standardwerk über Schokolade und Wein zu schreiben. Das Buch "Schokolade und Wein" ist Ende 2010 im Hädekeverlag erschienen, inzwischen in zweiter Auflage. Der Leser erhält viele Hinweise auf die

mannigfaltigen Gemeinsamkeiten bei den Geschmacksaromen von Wein und Schokolade und erfährt, wie man Qualität erkennt und wie man eine Verkostung richtig vorbereitet, um perfekten Genuss zu erlangen. Außerdem veranstaltet Schell viele Seminare über dieses köstliche Thema, wo Weine in Kombination mit hochwertigen Schokoladen genossen werden.

Mehr Informationen rund um den Wein- und Schokoladengenuss gibt es unter www.schell-schokoladen.de. Natürlich können dort auch die köstlichen Pralinen- und Schokoladenkreationen bequem online bestellt werden.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de