

Süß und zugleich fair

Ein ganzes Leben für Schokolade – Konditormeister Stefan Herget hat seinen Traum mit einer Manufaktur in Emmendingen wahr gemacht

Eigentlich mache ich mein ganzes Leben schon Schokolade“, sagt der Allgäuer Stefan Herget schmunzelnd, „1989 bin ich Konditormeister geworden.“ Zuerst habe er in einer klassischen Konditorei gearbeitet, dann war er 20 Jahre in der Schokoladenindustrie in sehr renommierten Unternehmen tätig, die letzten 15 Jahre als Produktions- und Betriebsleiter. „Den Traum von der Selbstständigkeit träume ich aber schon lange. 2012 war ich beruflich in Südbaden, fand meine große Liebe, meine Frau Claudia, und fasste den Entschluss, meinen Traum in die Tat umzusetzen.“

Die Hergets haben lange nach einem Ladengeschäft gesucht, bevor sie in Emmendingen am Elzdamm fündig wurden. Ein lichtdurchflutetes Ladengeschäft mit einem einsehbaren, blitzsauberen Produktionsraum präsentiert heute das sehr vielfältig aufgestellte Sortiment der Schokoladenmanufaktur Herget. Hier trifft die inzwischen so inflationär gebrauchte Beschreibung „Manufaktur“, ein kleiner Handwerksbetrieb, der seine Produkte in Handarbeit herstellt, auch wirklich zu. „Für mich ist die Qualität die oberste Maxime. Schokolade ist ja heute

leider meist ein Massenprodukt. Für Marketing im Industrieschokoladenmarkt wird viel mehr Geld ausgegeben wie für die Herstellung. Dann ist für mich die Frische der Pralinen- und Trüffelsorten und der Feinschmeckerschokoladen extrem wichtig. Was im Supermarktregal vier bis acht Monate haltbar liegen muss, ist bei uns nach spätestens vier Wochen verkauft. Wir arbeiten natürlich ohne Stabilisatoren, ohne Geschmackszusätze, ohne künstliche Bestandteile und ohne Pflanzenfette. Hochwertigste Kakaobohnen, Rohrohrzucker, beste Milch und Kakaobutter, Fruchtmarmelade, wo erforderlich, Zitronensäure und Spirituosen werden bei uns verarbeitet. Es kommen nur die Dinge in unsere süßen Verführungen, die hinein gehören“, erklärt ein sichtlich begeisterter Chocolatier.

HERKUNFT DER PRODUKTE

Seit 2016 setzen die Hergets ein nachhaltiges und faires Rohstoffkonzept um. Sie kaufen ihre Edel-Kakaobohnen zu einem fairen Festpreis über ihren Partner Casa Luker direkt in Kolumbien ein. Dieser bezahlt den dortigen Bauern mindestens 80 Prozent mehr als die dort herrschenden Marktpreise. Das führt zu einer höheren Wertschöpfung vor Ort, zu dringend benötigten Infrastrukturen und fördert Bildung und Ausbildung in den landwirtschaftlichen Betrieben. Rohrohrzucker von höchster Qualität wird von kleinen Zuckerrohrmühlen in Paraguay bezogen. Über die Kooperative DWP Fairhandelsgenossenschaft kommt der Zucker nach Freiburg.

Süddeutsche Bauern, die sich in der Sternenfair-Kooperation zusammengeschlossen haben, bekommen für ihre Milch einen festen Mindestpreis von 40 Cent pro Liter. Die Kühe, allesamt glücklich, wie Herget versichert, liefern dem passionierten Schokoladenmacher bestes Walzenvollmilchpulver. „Da wir keine Zwischenhändler bezahlen müssen, können



Mangotrüffel aus der Schokoladenmanufaktur Herget in Emmendingen FOTOS: MICHEL WISSING

wir uns den teureren Einkauf leisten“, bemerkt Claudia Herget. „Natürlich musste sich das alles in den vergangenen zweieinhalb Jahren erst mal einspielen. Doch jetzt sind wir auf einem ganz guten Weg. In der Schusterstraße 12 in Waldkirch haben wir eine weitere Filiale eröffnet.“

DAS SORTIMENT

Da präsentieren sich 13 verschiedene Sorten Feinschmeckerschokoladen, frisch gebrochen, in weißen, hellen oder dunklen Varianten. Das Pralinen- und Trüffelsortiment umfasst Vollmilch-Sahne-Trüffel, Marc de Champagne-Trüffel, Apfel-Calvados-Trüffel, Zartbitter-Sahne-Trüffel, Walnuss-Marzipan, Rahmkaramell, Fruchtkrokant, Mocca-Trüffel, Zwetschgen Wasser, Latte Macciato, Espresso-Trüffel, Trianon, Limetten-Trüffel, Erdbeer-Vanille-Herz, Erdbeer-Trüffel, Eierlikör-Trüffel, Nougat Praliné, Pfirsich-Trüffel, Johannisbeer-Trüffel, Sauerkirsch-Maracuja-Trüffel, Herren-Trüffel, Riesling-Trüffel, Vanille-Sahne-Trüffel, Amarenalikör, Eierlikör, Williams-Christ, Ananas-Trüffel, Mango-Trüffel, Whiskey-Trüffel, Creme Brulée, Bailey's-Trüffel, Orangen-Trüffel, Krokant-Trüffel, Schicht-Nougat, Knusper Nougat, Doppel Nougat, Mandel-

splitter Vollmilch, Zartbitter Nougat, Nougat Praliné, Mandelsplitter Zartbitter, Orangen Praliné mit Grand Marnier, Pistazien Marzipan, Edelmarzipan, Kirsch Marzipan, Amaretto Marzipan mit ganzer Mandel, Espresso Marzipan, Amarena-Kirsche in Edelvollmilch, Amarena-Kirsche in Zartbitter und Champagner-Herz mit Cassis. Massive Schokoladentafeln mit 32 % bis 90 % Kakaoanteil und gefüllte, feine Schokoladentafeln lassen das Genießerherz höher schlagen. Besonders beeindruckend auch die vielen Schokoladennachbauten, von Autos über Bohrschrauber, Gebissen und Blumenmotiven. Die sehr zivilen Preise müssen erwähnt werden. Und so kommen manche Stammkunden mindestens einmal die Woche, bringen auch sehr junge Kunden Teile ihres Taschengeldes und frönen die Liebhaber guter, frisch von Hand hergestellter Schokolade ihren ganz persönlichen Leidenschaften. „Statt Blumen kann man doch auch Schokolade schenken, oder?“, fragt Stefan Herget und präsentiert seine Geschenkartikel. „Das Firmenkundengeschäft gilt es noch zu erobern. Auch hier können wir ganz individuelle Produkte kreieren.“ Guten Appetit!

Christian Hodeige

► „Herget Schokoladenmanufaktur“, Stefan Herget, Am Elzdamm 66, 79312 Emmendingen, ☎ 07641/9629619, www.herget-schokoladenmanufaktur.de



Stefan Herget

