

Köstliches aus Südbaden

## Stefan Herget stellt in Emmendingen Schokolade her



Von **Christian Hodeige**

Sa, 23. September 2017 um 00:00 Uhr

**Gastronomie**

**BZ-Plus | Schokolade ist heutzutage meist ein Massenprodukt. Stefan Herget aus Emmendingen geht einen anderen Weg. Der Chocolatier setzt auf Klasse statt Masse – und ist damit erfolgreich.**



Nicht zu verwechseln mit dem Bollenhut: Mangotrüffel aus der Schokomanufaktur Herget in Emmendingen

Foto: Michael Wissing

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."

"Für mich ist die Qualität die oberste Maxime. Schokolade ist ja heute leider meist ein Massenprodukt"

*Stefan Herget,  
Chocolatier*

Die Hergets haben lange nach einem Ladengeschäft gesucht, bevor sie in Emmendingen am Elzdamm fündig wurden. Ein lichtdurchflutetes Ladengeschäft mit einem einsehbareren, 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, Fruchtmark, wo erforderlich, Zitronensäure und Spirituosen werden bei uns verarbeitet. Es kommen nur die Dinge in unsere süßen Verführungen, die hineingehören", erklärt ein sichtlich begeisterter Chocolatier.

### **Kakao kommt aus Kolumbien, Milch aus Süddeutschland**

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 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."

### **Im Sortiment befinden sich 13 verschiedene Sorten**

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, Mandelsplitter 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 Prozent 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!

---

**Zur Info:**

"Herget Schokoladenmanufaktur", Stefan Herget, Am Elzdamm 66, 79312

Emmendingen,

Tel. 07641/9629619,

<http://www.herget-schokoladenmanufaktur.de>

---