

Unsere Bean-to-Bar Philosophie

Von der Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade – mit Verantwortung, Leidenschaft und handwerklicher Perfektion

Für uns als Familienunternehmen ist Schokolade weit mehr als ein Produkt. Sie ist Herkunft, Handwerk, Verantwortung und Genuss zugleich. Unsere Bean-to-Bar Philosophie bedeutet, dass wir jeden Schritt – von der Auswahl der Kakaobohnen bis zur fertigen Tafel – selbst gestalten und verantworten. Nur so können wir sicherstellen, dass Qualität, Nachhaltigkeit und Geschmack auf höchstem Niveau zusammenfinden.

Nachhaltiger Anbau und fairer Handel aus Überzeugung

Wir arbeiten bewusst mit Kooperativen und engagierten Partnern zusammen, die Kakao nachhaltig anbauen und faire Strukturen schaffen. Der direkte Kontakt zu den Menschen vor Ort ist uns besonders wichtig. Deshalb reisen wir regelmäßig in die Ursprungsländer, besuchen Kakaowälder, sprechen mit Bauernfamilien und machen uns persönlich ein Bild von Anbau, Fermentation und Trocknung.

Diese Nähe schafft Vertrauen – und sie ermöglicht uns, gemeinsam Qualität weiterzuentwickeln. Kakao ist ein Naturprodukt mit enormer aromatischer Vielfalt. Nur wenn Anbau, Ernte und Nachernte perfekt abgestimmt sind, kann später eine außergewöhnliche Schokolade entstehen.

Höchste Qualität beginnt bereits bei der Bohne

Wir verarbeiten ausschließlich Kakaobohnen von herausragender Qualität. Jede Herkunft, jede Varietät und jede Ernte bringt eigene geschmackliche Eigenschaften mit sich. Genau diese Individualität macht Bean-to-Bar so einmalig.

Von fruchtigen Arriba-Nacional-Kakaos über edle Criollo-Sorten bis hin zu besonderen Projekten wie seltenen oder wiederentdeckten Varietäten – Vielfalt ist für uns ein zentraler Bestandteil unserer Arbeit. Kakao kann Aromen von roten Früchten, Honig, Nüssen, Gewürzen, Karamell oder floralen Noten entfalten. Diese Komplexität sichtbar und schmeckbar zu machen, ist unser Anspruch.

Perfekte Fermentation – der Schlüssel zum Aroma

Die Fermentation ist einer der wichtigsten Schritte für die spätere Qualität der Schokolade. Hier entstehen die Grundbausteine des Aromas. Wir arbeiten mit Partnern, die über großes Know-how verfügen und den Prozess präzise steuern – je nach Bohne, Klima und Erntebedingungen. Nur optimal fermentierte Bohnen entwickeln später ihr volles Potenzial. Diese Sorgfalt ist entscheidend für feine, elegante Schokoladen ohne störende Bitterstoffe.

Schonende Röstung und individuelle Verarbeitung

In unserer Manufaktur wird jede Kakaosorte individuell behandelt. Es gibt keine Standardröstung. Jede Herkunft erhält ihr eigenes, sorgfältig entwickeltes Röstprofil, um die natürlichen Aromen optimal hervorzuheben.

Anschließend werden die Bohnen gebrochen, vermahlen, gewalzt und über viele Stunden oder sogar Tage conchiert. Dieser Prozess verfeinert Textur und Geschmack und sorgt für die charakteristischen vielfältigen Aromen unserer Schokoladen. Diese macht sie in der Aromenvielfalt dem Wein sehr ähnlich. Handwerk bedeutet für uns Zeit, Geduld und Präzision. Moderne Technik unterstützt uns – ersetzt aber niemals Erfahrung und sensorisches Gespür.

Familienunternehmen mit Verantwortung

Seit Generationen stehen wir als Familie für Qualität, Ehrlichkeit und Genusskultur. Unsere Entscheidungen treffen wir langfristig und mit Verantwortung gegenüber Menschen und Natur. Bean-to-Bar ist für uns kein Trend, sondern eine Haltung: Respekt vor dem Rohstoff, Wertschätzung für die Produzenten und Leidenschaft für handwerkliche Perfektion.

Schokolade als Erlebnis

Unsere Schokoladen sollen nicht nur schmecken – sie sollen begeistern, überraschen und Geschichten erzählen. Jede Tafel trägt die Handschrift ihrer Herkunft und unseres Handwerks. Denn am Anfang steht immer die Bohne. Und am Ende ein Genussmoment, der bleibt. Nachhaltige, faire und pure Schokolade aus den besten Anbaugebieten der Welt!