

Drachensplitter und Geschmacksverführer

SHELL SCHOKOLADEN AUS GUNDELSHEIM

Bilder: Schell Schokoladen



SEIEN ES „DRACHENSPLITTER“, BEI DENEN DIE IDEE VOM GESUNDEN NASCHEN IM MITTELPUNKT STEHT, ODER DIE PERFEKTE SCHOKOLADE ZUM WEIN: DER GUNDELSHEIMER FAMILIENBETRIEB SHELL SCHOKOLADEN MACHT AUS BESTEM AROMAKAKAO FEINSTE SCHOKOSPEZIALITÄTEN – HANDWERKLICH UND INNOVATIV.

Knusprig, beerig, leicht scharf und schokoladig schmecken die veganen Bio-Drachensplitter. Entstanden sind sie in Zusammenarbeit mit der Tübinger Ärztin für Naturheilverfahren Dr. med. Susanne Bihlmaier, deren erfolgreiches Kochbuch „Tomatenrot und Drachengrün“ mittlerweile in der sechsten Auflage erschienen ist. „Wir haben gezielt Zutaten ausgewählt, deren Inhaltsstoffe wertvoll für die Gesundheit sind – und daraus eine leckere Knusperpraline gemacht“, sagt Eberhard Schell und zählt auf: „Mandeln, Kürbiskerne, Leinsamen, Sesam, Goji-Beeren, Berberitze, Chili, Ingwer und hochwertiger 70-prozentiger Trinitario-Kakao.“ Mit dem Verkauf der Drachensplitter werden krebs-, herz- und mukoviszidosekranke Kinder in der Nachsorgeklinik Tannheim unterstützt.

GENUSSPAAR SCHOKOLADE UND WEIN

Eberhard Schell ist Konditormeister, Bäckermeister und Chocolatier. 1990 übernahm er mit seiner Frau Annette

den kleinen Familienbetrieb, den der Großvater 1924 als Bäckerei, Konditorei, Café und Weinstube gegründet hatte. Café und Konditorei gibt es immer noch; mittlerweile arbeiten auch die beiden Töchter mit. Als Mitte der 90er-Jahre die Weingärtnergenossenschaft Neckarsulm-Gundelsheim auf Eberhard Schell zukam, entwickelte er aus deren Spezialitätenweinessig Pralinen: Die „Essigschleckerle“ sind bis heute ein Erfolg. Schell begann, aus hochwertigen Weinen verschiedener Weingüter Pralinen herzustellen. Bald folgten selbst gefertigte und handgeschöpfte Schokoladen aus Aromakakao, die er passend zu bestimmten Weinen kreiert. Edelherb, weiß, gefüllt oder mit Vollmilch – 30 Sorten gibt es bislang; die Weinempfehlung steht mit auf der Verpackung. „Meine Leidenschaft ist die perfekte Harmonie zwischen edlem Wein und feiner Schokolade“, sagt der Chocolatier, der seine Begeisterung auch in Seminaren weitergibt. Sein Buch „Schokolade und Wein. Ein Genuss- und Geschmacksverführer“ wur-



Perfektes Duo: Schokolade und Wein

de ausgezeichnet, unter anderem mit dem Gourmand World Cookbook Award 2018. Verkauft werden Schell Schokoladen bundesweit in Feinkostgeschäften, auf Weingütern, auf der Tübinger chocolART – oder von Eberhard Schell auf Veranstaltungen und auch schon mal auf Staatsempfängen serviert.

TRINITARIO, ARRIBA NACIONAL UND CRIOLLO

Schell verwendet für seine Schokoladen nur natürliche Gewürze und Zutaten. Trinitario, Arriba Nacional und Criollo: Den hochwertigen Aromakakao bezieht er von Kleinbauern-Kooperativen in den besten Anbaugeländen der Welt. Dass sie nachhaltig arbeiten, ohne Ausbeutung von Kindern, und fair bezahlt werden, ist ihm wichtig. Einige der Kooperativen kennt er von Reisen nach Ecuador, Bolivien, Mexiko, Peru oder Indonesien persönlich. Schell organisiert auch Gästereisen nach Südamerika rund um den Kakaoanbau. Und seit 2018 setzt sich der Gundelsheimer Chocolatier zusammen mit Fairventures Worldwide auf Borneo dafür ein, dass verödetes Land aufgeforstet und dort von Kleinbauernfamilien wieder Aromakakao angebaut wird. ☘

www.schell-schokoladen.de

Mit Fairventures Worldwide: Schell beim Kakaopflanzen auf Borneo



ALS STADTWERKE TÜBINGEN SIND WIR FEST VERWURZELT IN DER REGION, DIE VIEL BESONDERES ZU BIETEN HAT. MIT UNSERER SERIE MÖCHTEN WIR IHREN APPETIT AUF PRODUKTE HIESIGER HERSTELLER ANREGEN.

Gutes
aus der
Region



**VORTEILS-COUPON:
15 % RABATT FÜR SWT-KUNDEN!**

**AUF DIE DRACHENSPLITTER-PRALINEN
VON SCHELL SCHOKOLADEN**

- bei Online-Bestellung im Schwäbischen Shop www.schwaebischer-shop.de/swt-aktion.html mit Aktionscode: SWT-Drachensplitter
- beim Einkauf im Silberburg-Laden am Tübinger Marktplatz mit diesem Coupon

Zusätzlich gibt's im Laden eine Tasse Kaffee gratis (einmalig gültig bis 29. Februar 2020).



**Naschen auf gesunde Art:
Drachensplitter nach Tübinger Rezept**