

SINNliche GENÜSSE



CIOCCOLATA

STADT-CAFÉ

je Haferl  
3,50 €



1 Extra-bittere  
Schokolade



10 Nußschokolade



2 Extra-  
Milchschokolade



9 Nougatschokolade



7 Weiße Schokolade



13 Meringen-Schokolade



4 Pfefferminzschokolade



15 Schokolade light



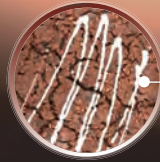
17 Marron  
glacé-Schokolade



18 Mou-Schokolade  
und gepufferter Reis



32 Pistaziencreme



14 Makronenschokolade



3 Nußpralinen-Schokolade



20 Bananenschokolade  
mit Meringen



8 Weiße Nußschokolade



11 Kokosnußschokolade



21 Coatl - Die originale  
Azteken-Schokolade



6 Kaffeeschokolade



16 Orangen- und  
Zimtschokolade

STADT-CAFÉ



## Geschichte der Schokolade

Das Wort Schokolade leitet sich vom Namen des ersten kakaohaltigen Getränkes der Azteken ab, nämlich dem Xocóatl, was übersetzt soviel wie „bitteres Wasser“ oder „Kakaowasser“ bedeutet. Es handelte sich dabei um eine Mischung aus Wasser, Kakao, Vanille und Cayennepfeffer.

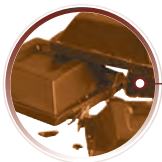
Die Geschichte der Schokolade beginnt mit den Olmeken, Mayas und Azteken (die Hochkulturen Mittelamerikas). Die Olmeken lebten im Nordosten des heutigen Mexikos zwischen 3000 v. Chr. bis ca. 200 n. Chr. und kannten den Kakaobaum bereits.

Schokolade wird aus Kakaobohnen hergestellt, den Früchten des Kakaobaumes. Nach einer Legende der Mayas zufolge, war der Kakaobaum göttlichen Ursprungs, der bis zu 15 m hoch wird und nur in Ländern um den Äquator wächst. Die Schokoladengeschichte erzählt, dass im April ein Fest zu Ehren „Ek Chuah“ (des Kakaogottes) gefeiert wurde und die Pflanze hatte den Namen ka-ka-wa wovon der Name Kakao abgeleitet ist. Die Namensentstehung der Schokolade kommt hingegen von den Spaniern, die aus dem aztekischen Namen Xocóatl schließlich Chocolate machten.



### 1 Extra-bittere Schokolade

*Ein extrafeiner Kakao mit einem starken und entschlossenen Geschmack ist die Seele dieser extra-bitteren Schokolade, die dem anspruchsvollsten Gaumen gewidmet ist.*



### 2 Extra-Milchschokolade

*Für die unverbesserlichen Feinschmecker. Reich und voll, umhüllt sie mit ihrem runden und energischen Geschmack.*



### 7 Weiße Schokolade

*Zart schmelzend, auf der Grundbasis von Milch und Kakaobutter für den anspruchsvollen Genießer.*



### 17 Marron glacé-Schokolade

*All die intensiven Farben und die lieblichen Wohlgerüche des Herbstes vereinigen sich in der Sanftheit dieser köstlichen Schokolade.*



### 4 Pfefferminzschokolade

*Auf der Entdeckung einer guatemaltekischen Tradition, deren Ursprung in der Antike verwurzelt ist.*



GESCHICHTE DER SCHOKOLADE

## STADT-CAFÉ



## Der Kakaobaum

Der Kakaobaum wächst nur in den Äquatorialländern und erreicht Wuchshöhen von 4 bis 15 Metern: immergrüne Büsche und kleine Bäume, die im Unterholz der Regenwälder Lateinamerikas wachsen. Die Blätter können an der Blattader bis zu 35 cm messen. Die fünfzähligen Blüten stehen direkt am Stamm, die Früchte haben eine ledrige Schale, sind gelb, 15–20 cm lang und wiegen bis zu 500 g. Unter einer äußerst harten Schale befinden sich in fünf Reihen angeordnet 30–60 weißliche Samen, die von einem weißen, süßen und sehr schmackhaften Fruchtfleisch (Pulpa) umgeben sind.

Geerntet wird bis heute ohne Hilfe von technischen Geräten. Das direkte Abschlagen der Früchte vom Stamm erfolgt mit einer Machete.



## Wie die Schokolade nach Europa kam

In Europa begann die Geschichte der Schokolade, als Hernán Cortés 1528 die Kakaobohne mitbrachte. 1544 wurde im spanischen Königshaus die erste Schokolade getrunken. Da den Europäern die Schokolade zu bitter war, wurde sie erst beliebter, als man Zucker oder Honig zufügte. Der Handel mit Kakaobohnen begann in Deutschland erst im 18./19. Jahrhundert. Erst als der Holländer Conrad Johannes van Houten eine bessere Verarbeitungsmethode der Kakaobohnen entdeckte, wurde die Schokolade preiswerter und zum Massenprodukt – der Beginn der Schokoladenherstellung in Europa. Die ersten Fabriken zur Herstellung von Schokolade wurden um 1800 gegründet.

# SCHOKOLADE IN EUROPA



### 32 Pistaziencreme

*Duftende sizilianische Pistazien, hervorgehoben durch eine unvergessliche Würze, heiß wie das Land der Herkunft.*



### 3 Nußpralinen-Schokolade

*Erschaffen für den, der auf der Suche nach der antiken Tradition der Würze der geschmolzenen Nußpralinen ist.*



### 8 Weiße Nußschokolade

*Eine erlesene Verschmelzung von Geschmacksqualitäten mit knusprigen piemontesischen, gerösteten Haselnußkörnchen.*



### 21 Coatl - Die originale Azteken-Schokolade

*Ein antikes aztekisches Rezept aus längst vergangenen Zeiten, zu neuem Glanz, das die magische präkolumbianische Atmosphäre weiterleben lässt.*



# STADT-CAFÉ

## FONDUE AU CHOCOLAT

**je 5,90 €**

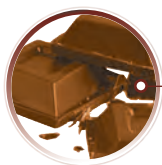
Gedeck für  
1 Person



Der pure Genuss von Schokolade - ein Fest für die Sinne! Lassen Sie sich verführen von der duftenden Atmosphäre von Schokolade, von der weichen sanften Versuchung.



1<sub>f</sub> Fondue  
Extra-bitter



2<sub>f</sub> Fondue  
Extramilch



7<sub>f</sub> Fondue  
weiß



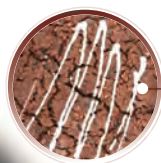
10<sub>f</sub> Fondue  
mit Haselnuß



11<sub>f</sub> Fondue  
mit Kokosnuß



5<sub>f</sub> Fondue  
mit Rum



14<sub>f</sub> Fondue  
mit Makronen



SCHOKOLADEN FONDUE

# CIOCCOLATA

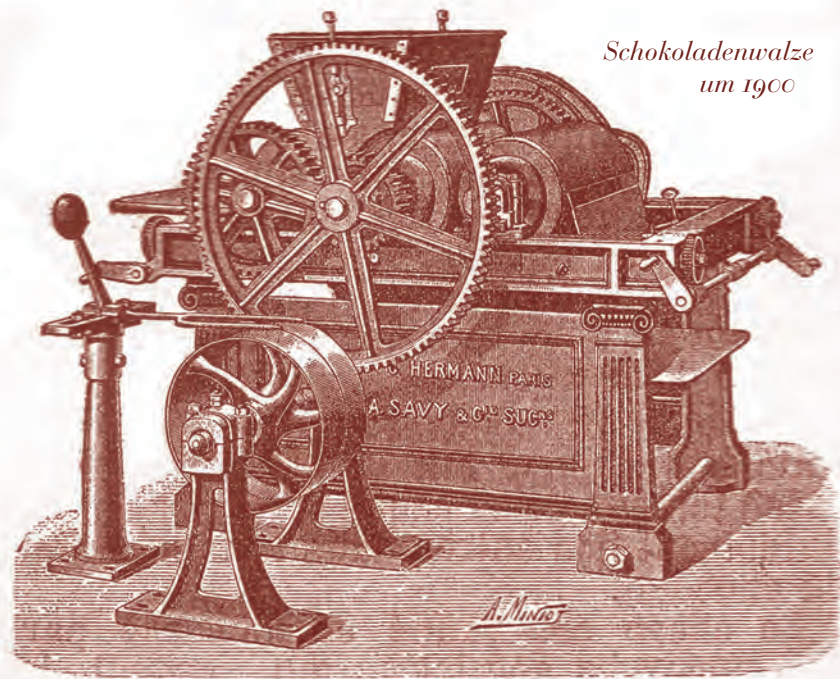


ERSTE SCHOKOLADENFABRIK

## Die ersten Schokoladenfabrikanten

Als eine der ersten Schokoladenfabriken in Deutschland gilt die im Jahre 1756 (oder 1765 Brockhaus) von Prinz Wilhelm von der Lippe in Steinhude gebaute Fabrik. Die Halloren Schokoladenfabrik in Halle (Saale) ging aus einer im Jahre 1804 von F. A. Miethe gegründeten Konditorei hervor.

In Dresden wurde 1823 die Schokoladenfabrik Jordan & Timaeus gegründet. Hier wurde im Jahre 1839 die erste Milkschokolade hergestellt. 1863 gründete Heinrich Fassbender in der Mohrenstraße in Berlin seine Chocoladerie, in der er feinste Pralinen und Trüffel herstellte. Er wurde bald königlicher Hoflieferant. 1890 eröffnete Wilhelm Rausch seine erste Confiserie in Berlin. 1999 fusionierten beide Unternehmen zur Firma Fassbender & Rausch GmbH. Ein weiterer wichtiger Schokoladehersteller war Joseph Emile Hachez aus Bremen; er begann 1890 mit der Schokoladenproduktion.



Schokoladenwalze  
um 1900



### 16 Orangen- und Zimtschokolade

*Stimulierender Geschmack von Orangen und mysteriöser Zimt in der warmen Tiefe der Schokolade, tonisiert durch einige Tropfen Grand Marnier.*



### 10 Nußschokolade

*Piemontesische, geröstete Haselnußkörnchen, eingetaucht in einem extrafeinen Kakao mit intensiver und berauschender Würze.*



### 9 Nougatschokolade

*Eine duftende Symbiose von Haselnüssen, Mandeln und Honig aus der antiken Tradition von Cremona.*



# SCHOKOLADE MÄCHT GLÜCKLICH

## Schokolade macht glücklich

Grund dafür sind u.a. die Inhaltsstoffe Theobromin und Tryptophan – diese haben eine stimmungsaufhellende Wirkung auf den menschlichen Körper. Schokolade fördert zudem die Entstehung von Glückshormonen (Endorphinen), die nicht nur für Entspannung und Ausgeglichenheit sorgen, sondern auch bei gereizter Stimmung, schlechtem Wetter oder Liebeskummer wie Balsam für die Seele wirken können.

Auch in Stresssituationen gilt Schokolade deshalb als besonders guter Freund für den Menschen.



### 13 Meringen-Schokolade

*Köstliche Meringekörnchen, eingetaucht in kräftige und sanfte Schokolade. Hervorragend mit Schlagsahne.*



### 15 Schokolade light

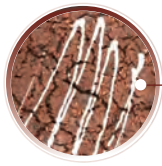
*Fruchtzucker, magerer Kakao und entrahmte Milch für eine Naschsucht, die der Figur nicht schadet.*



### 18 Mou-Schokolade und gepuffter Reis

*Kräftiges, weiches Mou und warme Schokolade, umhüllt von lustigem, gepuffertem, mit kakaoaromatisiertem Reis.*





## 14 Makronenschokolade

*Knusprige Makronen in einer dickflüssigen Milkschokolade mit sanftem, rundem Geschmack.*



## 20 Bananenschokolade mit Meringen

*Das intensive Aroma köstlichen Kakaos, kombiniert mit duftender Banane, versetzt uns in die magische tropische Atmosphäre. Eine lustige Garnierung mit Meringekörnchen verleiht eine besondere Würze und einen außergewöhnlichen Ton.*



### Gesund - aus der Natur

Viele große deutsche Persönlichkeiten galten als Schokoladenliebhaber: Zum Beispiel Friedrich der Große, aber auch die Dichter Goethe (1749-1832) und Schiller (1759-1805). Schon damals schrieb Goethe über den guten Einfluss der Schokolade auf die Gesundheit. Und wenn er auf Reisen war, so bat er oft in Briefen seine Frau, sie möge ihm doch etwas von seiner Lieblingsschokolade schicken.

### Schokolade machtmunter / gesund

Fühlt man sich schnell schlapp und müde, kann ein Stück Schokolade hier schnell helfen, da in der Schokolade sehr viele Kohlenhydrate enthalten sind. Durch die gebündelte Energiequelle wird man schnell wieder munter.

Besonders in der Schokolade mit hohem Kakaoanteil stecken Polyphenole (= bitterer Geschmack), die einen positiven Einfluss auf die Gefäßwände haben, da sie dortige Ablagerungen verhindern können und so die Gefäße und das Herz gesund erhalten.



## 11 Kokosnußschokolade

*Erlesene Rapee-Kokosnuß und extrafeiner Kakao in der exotischen Würze eines Rezeptes aus Madagaskar.*



## 6 Kaffeeschokolade

*Ein stimulierendes Binom, das die stärkenden Eigenschaften des Kakaos mit der anregenden Kraft des Kaffees vereint.*



SCHOKOLADE IST GESUND





# STADT-CAFÉ



Stadtplatz 18 - 20 · 94227 Zwiesel  
Telefon /Fax: + 49 (0) 9922 / 2972  
[www.stadtcafe-zwiesel.de](http://www.stadtcafe-zwiesel.de)