

WAAKIRCHEN

BEL.
 osrainer Weg 6, PLZ
 666, Tel. 08021-10 36,
 : 92 58, info@eybel.de,
 w.schokoladenquelle.
 Mo-Fr 9-12 Uhr

en neuen Räumen spru-
 eine vermeintlich nies-
 versiegende Schokola-
 quelle an der Wand. Sie
 irt die Grundzutat für die
 zvoll kreierte Pralinen-
 zialitäten von Andreas
 el. Alle werden von Hand
 irtigt, eine besondere
 eckung sind die „Karwendelspitzen“ mit
 nd-Marmier-Canache und die „Kleinen
 zen“ mit Eierlikör, Cognac und zerstoße-
 Kaffeebohnen.



WÜRZBURG

CI DI CARINA CHOCOLATERIE
 Grombühl, Brücknerstraße 6,
 : 97080, Tel. 0931-28 20 69, Fax
 20 69, baci-di-carina@web.de, Mo,
 Do, Fr 11-18 Uhr, Sa 11-14 Uhr

große Auswahl von über 250 Schokola-
 sorten (wie Amedei, Charlemagne, Guido
 ino) und die Trinkschokoladenkugeln be-
 fügen allerhöchste Ansprüche. Bei 68 Sor-
 frischer Pralinen und 480 verschiedenen
 In namhafter und kleiner Hersteller fällt
 Wahl schwer. Zum Glück hilft Karin Lut-
 t-Fries engagiert weiter. Seminare zu The-
 wie Schokolade und Gewürze oder Kö-
 mit Schokolade. Erstklassige Adresse!

BERLIN

BERLIN

RLINER KAFFEERÖSTEREI
 Charlottenburg, Umlandstr. 173-174,
 : 10719, Tel. 030-88 67 79 20, Fax
 57 79 22, kontakt@berliner-kaffee-
 sterei.de, www.berliner-kaffee-
 sterei.de Mo-Fr 8-20 Uhr,
 Sa 9-20 Uhr, So 10-18 Uhr

Name ist irreführend: Es gibt Pralinen,
 fein, Aufstriche, Trinkschokolade, Schoko-
 zum Backen, 15 Sorten Kakaobohnen,
 In von vielen der führenden internatio-
 n Marken. Sehr gute Beratung. Schokola-
 Verkostungen. Auch wunderbarer Kaffee.

Spaniens süße Botschaft: „Cacao SampaKa“ ist puristisch gestylt

CACAO SAMPAKA
 Mitte, Karl-Liebknecht-Str. 3, PLZ 10178,
 Tel. 030-84 71 24 76, Fax 84 71 25 96,
 berlin-mitte@cacaosampaka.com,
 www.cacaosampaka.com, Mo-Do 10.30-
 20 Uhr, Fr-Sa 10.30-21 Uhr,
 So 10.30-20.30 Uhr

Der Laden im Domquarrée ist die bislang
 einzige deutsche Filiale des spanischen Scho-
 koladenproduzenten. Es gibt das gesamte
 Angebot der Marke, z. B. die Schokoschach-
 teln „Spices and Cocons from the Americas“
 und „Gastronomic Innovations“: Schokolade
 mit Balsamico, Anchovis und Haselnuss oder
 Parmesan. Café mit schöner Terrasse.

COKOLADO FLORADO
 OT Wilmersdorf, Güntzelstraße 25, PLZ
 10717, Telefon 030-28 09 19 10,
 Fax 28 09 19 10, info@cokolado.com,
 www.cokolado.com, Mo-Mi, Fr 12-
 18 Uhr, Do 12-20 Uhr, Sa 10-16 Uhr

Inhaberin Martina Falter bietet ungewöh-
 nliche Marken: Vizio Virtú, Romanengo, Xocoa
 und die Salmiak- und Blaubeeren-Schokola-
 den von Kultasuklaa aus Finnland. Außerdem
 „Choca-Lina“ aus Schafs- bzw. Ziegenmilch.
 Im kleinen Café gibt's Trinkschokolade aus Ha-
 fermilch, Reismilch, Sojamilch, dazu Törtchen
 von „Albrechts Patisserie“. Sehr gute Beratung.

DAS SÜSSE LEBEN
 OT Schöneberg, Salzburger Straße 7,
 PLZ 10825, Tel. 030-74 76 05 00,
 Fax 74 76 05 05, info@das-suesse-leben-
 berlin.de, www.das-suesse-leben-
 berlin.de, Mo-Fr 10-18, Sa 10-14 Uhr

Kleiner, liebevoll gestalteter Laden im Fifties-
 Design. Viele der führenden Schokoladen-
 marken (Domori, Coppeneur), aber auch un-
 bekanntere wie Läderach. Außerdem Trüffel
 und Pralinen. Die beiden Inhaberinnen haben
 sich auch durch gute Seminare und Verkos-
 tungen einen Namen gemacht.

Versand



Konditorei
Heinemann
 Chocolatier
 DÜSSELDORF



**Weltbestener
 Champagne Trüffel**

Gewählt vom
 "Club des Croqueurs
 de Chocolat du Japon"
 der von 1997 - 2002
 57.000 verschiedene
 Pralinen weltweit
 getestet hat.

Internet-Shop:

www.chocolatier-heinemann.de

41007 Mönchengladbach
 Postfach 10 07 21
 Telefon 0 21 61 / 693 252

Düsseldorf. Mönchengladbach.
 Neuss. Krefeld.
 Duisburg. München.