

# Köstliche Schokolade



Erlesenes aus der Kakaobohne

2025

# Nougat-Schokolade



Nougat-Schokolade ist eine Mischung aus dunklem Haselnuss-Nougat und Vollmilch-Schokolade. Der Mix aus cremiger Haselnussmasse, süßer Schokolade und feinem Zucker machen den erlesenen Geschmack aus. Die Konsistenz reicht von hart über weich bis hin zu cremig. Um besonders edles Nougat zu erhalten, werden nur frisch geröstete, handverlesene Haselnüsse verwendet. So wird die Nougat-Schokolade zu einer zart schmelzenden Köstlichkeit, welche sahnig-fein im Mund zergeht.

Januar 2025

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Nougat mit Schokoladenhaube im Tütchen ist unter Genießern heiß begehrt.

# Schokolademousse



125 g Blockschokolade  
50 g dunkle Schokolade  
75 g Butter  
2 TL Kakao  
2 Eier  
10 g Zucker

Block- und dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen. In einem zweiten Topf Butter zerlaufen lassen und anschließend unter die flüssige Schokolade rühren. Die Eier trennen. Eigelb und Kakao in die Schokoladenmasse einrühren. Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben. Die Mousse in Gläser füllen und ca. 3 Stunden kalt stellen. Wer mag, dekoriert das Dessert mit schwarzen und weißen Schokoraspeln.

Februar 2025

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

Variationen: Mit Likör oder Cognac verfeinern, statt der Butter 1/4 steif geschlagene Sahne und ganze Eier verwenden.

# Weißer Schokolade



Weißer Schokolade kommt ohne Kakao-pulver aus. Sie enthält nur die Butter der Kakaobohne. In weißer Schokolade müssen mindestens 20 % reine Kakaobutter enthalten sein. Sie bringt den guten Schmelz der Schokolade mit sich und macht sie deutlich härter. Der hohe Kakaobutteranteil, die Milch und der Zucker sorgen für die typisch hellgelbe Farbe. Zusätzlich ist sie mit kostbarer Vanille für einen edlen Geschmack verfeinert. Sie ist die süßeste aller Schokoladen mit einer kräftigen Milchnote.

März 2025

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
						31

Weißer Schokolade wird gern für Verzierungen und Dekor auf Desserts, Kuchen und Torten verwendet.

# Vollmilch-Schokolade



Vollmilch-Schokolade enthält, zusätzlich zu den anderen Bestandteilen von Schokolade, einen größeren Anteil Milchpulver. Sie ist wesentlich weicher, zarter und cremiger. Zucker ist ebenfalls deutlich mehr enthalten. Ihr intensiver, schokoladiger Geschmack stammt von der mindestens 25 % enthaltenen Kakaotrockenmasse. Erst dann darf sich die Vollmilch-Schokolade als solche bezeichnen. Es gibt sie in unzähligen leckeren Sorten, mit verschiedenen Kakaoanteilen, mit und ohne Füllung wie Früchten, Crisp, Flakes, Joghurt oder Marzipan.

*April 2025*

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Vollmilch-Schokolade ist in Deutschland sehr beliebt, vor allem bei Kindern.

# Frucht-Schokolade



Frucht-Schokolade wird mit verschiedenen Füllungen, wie Erdbeeren, Kirschen, Wald-, Süd-, Zitrusfrüchten oder flüssiger Minzcreme angeboten. Es werden ausgesuchte, frische Früchte verarbeitet. Mit Fruchtkonzentraten lassen sich intensiv fruchtige Aromen zaubern. Eine beliebte Komposition sind sonnentrocknete Sultaninen mit knackigen Nüssen, teilweise mit einem extra Schuss Jamaika Rum. Die Experimentierfreude der Chocolatiers ist grenzenlos. Frucht-Schokolade garantiert daher besonders originelle Geschmackserlebnisse.

*Mai 2025*

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Frucht-Schokolade gibt es auch in außergewöhnlichen Varianten mit frischen Kräutern oder erlesenen Gewürzen.

# Nuss-Schokolade



Nuss-Schokolade wird hauptsächlich aus frischen Haselnüssen hergestellt. Sie bilden mit ihrer typischen Röstnote den herzhaften Geschmack der Schokolade. Sie ist knackig und zart schmelzend zugleich. Nuss-Schokolade gibt es in verschiedenen Sorten, mit ganzen Nüssen, gehackten Stückchen oder kleinen Splittern. Erdnüsse, Paranüsse, Macadamianüsse und Mandeln sind ebenfalls gute Zutaten für eine leckere Nuss-Schokolade. Mit ganzen Nüssen hat sie einen wesentlich höheren Nussanteil als mit gehackten Nüssen.

*Juni 2025*

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Nuss-Schokolade zählt zu den Klassikern und ist allseits beliebt.

# Trinkschokolade



Trinkschokolade ist die älteste und ursprünglichste Form Schokolade zu genießen. Hochwertige Produkte werden aus Edel-Kakaosorten hergestellt. Stilgerecht wird sie in dicken, hohen Gläsern oder im speziellen Kakaogedeck getrunken. Zunächst wird das Kakaopulver in etwas Milch, eventuell mit Zucker, gelöst und dann der Mix mit heißem Wasser übergossen. Trinkschokolade gibt es pur als Pulver, am Holzstiel, in Form von Tafeln, Flocken oder Dragees und in vielfältigen Geschmacksrichtungen.

*Juli 2025*

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Trinkschokolade mit ein paar weißen Marshmallows ist heiß ein Genuss.

# Mokka-Schokolade



Mokka-Schokolade verbindet Bohnen zweier exquisiter Früchte miteinander. Kaffee und Kakao zählen weltweit zu den wertvollsten Rohstoffen und besitzen allerhand Gemeinsamkeiten. Viele Aromen, welche durch das Rösten entstehen, kommen in beiden Bohnen vor. Gleiche Aromen verstärken sich und steigern das Geschmackserlebnis. Als Kaffeebohnen werden meist edle Arabica-Bohnen verwendet. Sie enthalten weniger Koffein und sind nicht zu stark. Mokka-Schokolade besitzt eine feinerbe, intensive Note. Der Geschmack von Kaffee ist deutlich wahrnehmbar.

August 2025

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Mokka-Schokolade ist die perfekte Kombination aus Kaffee- und Kakaobohne.

# Pralinen



Pralinen, auch Pralinés genannt, bestehen zu mindestens 25 % aus Kuvertüre. Feinste Pralinen werden aus frischer Sahne, Butter und exquisiter Schokolade handgefertigt. Mit verschiedenen Füllungen, wie Nougat, Likören, Früchten, Nüssen oder Marzipan verwöhnen sie die Sinne. Trüffelpralinen sind köstliche Klassiker in Kugelform, die mit einer festen Ganache-Füllung verfeinert sind. Diese Füllung besteht aus Schokolade, Sahne und erlesenen Aromen. Die runde Trüffelmasse wird in flüssiger Kuvertüre gewälzt, wodurch die igelartige Oberfläche entsteht.

*September 2025*

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Pralinen sind kleine Meisterwerke und gelten mit ihrer eleganten Erscheinung als Krönung der Chocolatierskunst.

# Dunkle Schokolade



Dunkle Schokolade, auch als Bitter- und schwarze Schokolade bekannt, hat je nach Sorte einen Kakaoanteil zwischen 55 % und über 90 %. Sie enthält kaum oder kein Milchpulver und ist härter als Vollmilch-Schokolade. Der Kakao sorgt für ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Je höher der enthaltene Kakaoanteil ist, desto wertvoller und dunkler ist die Schokolade. Dunkle Schokolade wird gern mit Marzipan, Pfefferminzcreme, Nüssen oder Orangen kombiniert. Der herbe Geschmack passt auch ideal zu würzigen Zutaten wie Chili, Pfeffer, Ingwer und Anis.

Oktober 2025

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Dunkle Schokolade schmeckt hervorragend zu Rotwein, Kaffee und Cappuccino.

# Noisette-Schokolade



Noisette-Schokolade besteht aus Milchschokolade mit zerstoßenen oder zerriebenen Haselnüssen, teilweise auch aus ganzen Nüssen. Für die Haselnussmasse werden meist Levantiner Haselnüsse der türkischen Schwarzmeerküste verwendet. Ihr großer Kern mit seiner besonders dünnen Schale eignet sich hervorragend für die Verarbeitung. Das nussige Aroma harmoniert sehr gut mit dem des Kakaos und ist ein Hochgenuss für die Sinne. Noisette-Schokolade ist besonders feincremig, zart und schmelzend.

*November 2025*

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Noisette-Schokolade ist eine sehr weiche Creme-Schokolade und wird am besten gekühlt verzehrt.

# Heiße Schokolade



100 ml Milch  
400 ml Wasser  
4 TL Kakaopulver  
2 TL Zucker

Milch und Wasser in einen Topf geben.  
Zusammen mit dem Zucker erwärmen.  
Danach das Kakaopulver mit einem  
Schneebeesen unterrühren und weiter  
erhitzen. Die heiße Schokolade in  
Tassen füllen.

*Dezember 2025*

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

**Variation: Mit Zimt, Piment und purer Milch wird es eine delikate, wärmende Weihnachtsschokolade.**

### Nougat-Schokolade



Nougat-Schokolade ist eine Mischung aus dunklen Haselnuss-Nougat und Vollmilch-Schokolade. Die Nougat-kerne sind von hart über weich bis hin zu cremig. Ein besonderes altes Nougat zu erhalten, werden nur frisch geprügelte handverlesene Haselnüsse verwendet. So wird die Nougat-Schokolade zu einer der schmackhaftesten Kinderschokolade, welche schon klein im Mund zergeht.

Januar 2015

Mo	Tu	We	Do	Fr	Sa	So
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Nougat mit Schokoladenhaut im Tüchlein ist unter Geschenken heiß begehrt.

### Schokoladenmousse



125 g Bitterschokolade  
100 g dunkle Schokolade  
75 g Butter  
2 TL Kakao  
2 Eier  
100 g Zucker

Blau- und dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen. In einem zweiten Topf Butter zerlassen lassen und anschließend unter der Hälfte Schokolade rühren. Die Eier trennen. Eiweiß und Kakao in die Schokoladenmasse rühren. Eigelb mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Den Schnee vorsichtig unter die Masse heben. Die Masse in Gläser füllen und ca. 3 Stunden kalt stellen. Wie mag, dekorieren die Desserts mit schwarzem und weißem Schokoladenguss.

Februar 2015

Mo	Tu	We	Do	Fr	Sa	So
2	4	5	6	7	8	1
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

Variation: Mit Lachs oder Caviar verfeinern, sind der Butter 1/4 auf geschlagenen Sahne und ganzes Ei verwenden.

### Weißer Schokolade



Weißer Schokolade können ohne Kakao hergestellt sein. Sie enthält nur die Butter der Kakaobohnen. In weißer Schokolade können mindestens 20% reine Kakao-Butter enthalten sein. Sie bringt das gewisse Schmelz der Schokolade mit sich und macht sie deutlich fetter. Die hohe Kalorienzahl, die Milch und der Zucker sorgen für die typisch helbbraune Farbe. Zusätzlich ist sie ein kalorienreiches Süßholz in einem hellen Geschmack verpackt. Sie ist die ideale aller Schokoladen mit einer köstlichen Mischung.

März 2015

Mo	Tu	We	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Weißer Schokolade wird gerne für Verzierung und Dekor auf Desserts, Kuchen und Torten verwendet.

### Vollmilch-Schokolade



Vollmilch-Schokolade enthält, zusätzlich zu den anderen Bestandteilen von Schokolade, einen gewissen Anteil Vollmilchpulver. Sie ist wesentlich weicher, zarter und cremiger. Zucker ist ebenfalls deutlich mehr enthalten. Im unversäuerten, schokoladigen Geschmack nimmt von der mindestens 25% enthaltenen Kakaoanteil zu. Für das auf sich die Vollmilch-Schokolade als weiche herbeizunehmen. Es gibt sie in unzähligen bekannten Sorten, mit verschiedenen Kakaoanteilen, mit und ohne Füllung wie Früchten, Crisp, Flakes, Nougat oder Marzipan.

April 2015

Mo	Tu	We	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Vollmilch-Schokolade ist in Deutschland sehr beliebt, vor allem bei Kindern.

### Frucht-Schokolade



Frucht-Schokolade wird mit verschiedenen Früchten wie Erdbeeren, Kiwis, Mandarinen, Zitrusfrüchten oder Himbeeren hergestellt. Die Früchte werden fein gehackt und mit Schokolade gemischt. Mit Fruchtzusatz lässt sich auch immer fruchtige Aromen zubereiten. Eine beliebte Kombination sind aromatisierende Früchte mit köstlichen Nüssen, insbesondere mit einem feinen Schokolade-Raum. Die Experimentierfreude der Chocolatiers ist grenzenlos. Frucht-Schokolade garantiert daher besonders ungewöhnliche Geschmackserlebnisse.

Mai 2015

Mo	Tu	We	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Frucht-Schokolade gibt es auch in selbstgeprägten Variationen mit Erdbeeren Schichten oder erlesenen Gewürzen.

### Nuss-Schokolade



Nuss-Schokolade wird hauptsächlich aus Haselnüssen hergestellt. Sie enthält Milch und ihre typischen Aromen des herkömmlichen Geschmacks der Schokolade. Sie ist köstlich und mit schokoladigem Nougat. Nuss-Schokolade gibt es in verschiedenen Sorten, mit ganzen Nüssen, gehackten Nüssen oder Mandeln, Nougat, Erdbeeren, Pfefferminz, Mandelmilch und Mandeln und ebenfalls ganz zart für eine feine Nuss-Schokolade. Mit ganzen Nüssen ist ein wenig weiches Nougat als ein geschmackliches Nougat.

Juni 2015

Mo	Tu	We	Do	Fr	Sa	So
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Nuss-Schokolade gibt es den Klassikern und ist bereits beliebt.

### Trinkschokolade



Trinkschokolade ist die ideale und unkomplizierte Form Schokolade zu genießen. Hochwertige Produkte werden aus Edelkakaosorten hergestellt. Sie werden nicht so dick, haben Glanz und ein spezielles Kakaoaroma. Zunächst wird die Kakaoportion in warmen Milch, vermischt mit Zucker gegeben und dann die Milch mit kaltem Wasser übergeben. Trinkschokolade gibt es pur als Pulver, in Schokolade, in Form von Tabletts, Pastillen oder Dragees und in vielfältigen Geschmackskombinationen.

Juli 2015

Mo	Tu	We	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Trinkschokolade mit der puren weißen Marshmallows ist heiß die Gäste.

### Mokka-Schokolade



Mokka-Schokolade verbindet Rohstoffe von Kaffeebohnen mit Kakao. Sie enthält Kaffeebohnen und Kakao. Kaffeebohnen werden meist als Arabica-Bohnen verwendet. Sie enthalten weniger Koffein und sind nicht so stark. Mokka-Schokolade besitzt eine feine, bittere Note. Der Geschmack von Kaffee ist deutlich wahrnehmbar.

August 2015

Mo	Tu	We	Do	Fr	Sa	So
4	5	6	7	8	9	1
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Mokka-Schokolade ist die perfekte Kombination aus Kaffee und Kakao.

### Pralinen



Pralinen, auch Pralines genannt, bestehen zu mindestens 25% aus Kakaobutter. Früher Pralinen werden aus Bräuner Sahne, Butter und exotischer Schokolade hergestellt. Mit verschiedenen Füllungen, wie Nougat, Lakritz, Früchten, Nüssen oder Marzipan verfeinert sie die Sinne. Trüffelpralinen und klassische Klassiker in Kugelform, die mit einer feinen Glasur überzogen sind. Diese Füllung besteht aus Schokolade, Sahne und anderen Aromen. Die noch Trüffel, muss nicht in Blätter Kerntüte gegeben, sondern die gesamte Oberfläche umgibt.

September 2015

Mo	Tu	We	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Pralinen sind immer noch und gerne mit ihrer eleganten Erscheinung als Krönung der Chocolatierkunst.

### Dunkle Schokolade



Dunkle Schokolade, auch als Bitter- und schwarze Schokolade bekannt, hat je nach Sorte einen Kakaoanteil zwischen 55% und über 90%. Sie enthält keine oder fast keine Milchpulver und ist daher die Vollmilch-Schokolade. Der Kakao sorgt für ein Geschmacksprofil der besonderen Art. In Höhe der enthaltenen Kakaoanteile ist diese weicher und dunkler als die Vollmilch-Schokolade. Dunkle Schokolade wird gerne mit Marzipan, Pfefferminz, Nougat oder Orange kombiniert. Die herbe Geschmacks, passt auch ideal zu würzigen Zutaten wie Chili, Pfeffer, Ingwer und Anis.

Oktober 2015

Mo	Tu	We	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Dunkle Schokolade schmeckt hervorragend zu Rotwein, Kaffee und Cappuccino.

### Noisette-Schokolade



Noisette-Schokolade besteht aus Milchschokolade mit zerkleinerten oder zerhackten Haselnüssen, welche auch ein gewisses Nougat. Für die Haselnüsse werden meist Lavendel-Haselnüsse der italienischen Schokoladenherstellung verwendet. Die großen Kerne sind besonders beliebt. Schokolade eignet sich hervorragend für die Verzierung. Das wenig Aroma harmonisiert sehr gut mit dem des Kakao und ist ein Highlight für die Sinne. Noisette-Schokolade ist besonders feuchtigkeit, zart und schokoladig.

November 2015

Mo	Tu	We	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Noisette-Schokolade ist eine sehr weiche Creme-Schokolade und wird am besten gekühlt verzehrt.

### Heiße Schokolade



100 ml Milch  
40g Vollmilch  
4 TL Kakao  
2 TL Zucker

Milch und Zucker in einem Topf geben. Zusammen mit dem Kakao erwärmen. Danach das Kakao mit dem Schmelzen, unterrühren und unter Rühren die heiße Schokolade in Tassen füllen.

Dezember 2015

Mo	Tu	We	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Variation: Mit Zimt, Piment und puren Milch wird es die delikate, winterliche Weihnachtschokolade.



Jana Thiem-Eberitsch  
Unternehmerin und  
Reisefotografin für  
Landschaft, Natur und  
Abenteuer. [www.jana-thiem-eberitsch.de](http://www.jana-thiem-eberitsch.de)

# Schokolade - aus der Kakaobohne

Artikel-Nr. {ORDERNR}



Schokolade - aus der Kakaobohne  
Jana Thiem-Eberitsch

Infolge bestehender Schutzrechte ist es untersagt, die Blätter dieses Kalenders herauszutrennen und ohne Genehmigung des Verlages zu gewerblichen Zwecken weiterzuverwenden. Alle Angaben ohne Gewähr.<br>

CALVENDO produziert bedarfsgerecht und klimabewusst in DE & EU. Positivere CO2-Bilanz dank kurzer Transportwege. Abfall-Reduzierung dank Einzelstückfertigung.<br>

E-Mail: [info@calvendo.com](mailto:info@calvendo.com) • [www.calvendo.com](http://www.calvendo.com)

ISBN X-XXX-XXXXXX-X

CALVENDO Verlag GmbH  
Ottobrunner Straße 39  
D-82008 Unterhaching

Herzlichen Dank an die Stollwerck GmbH für die freundliche Unterstützung.

