

Das Hause Fenkart kann auf eine lange Schokoladentradition zurückblicken. Seit der Nachkriegszeit werden im Schlosskaffee in Hohenems edle Pralinen und Süßspeisen hergestellt. Gunther & Petra Fenkart fertigen edle Schokoladen und Pralinen für Genießer.

Aus karibischem Edelkakao der Sorten Criollo und Trinitario kreiert der Meisterchocolatier seine schmackhaften Kompositionen. Das Sortiment bietet neben klassischen Milch und Bitterschokoladen einen Streifzug durch die Genussregion Vorarlbergs. Hinter „Sig“ verbirgt sich ein Caramel der aus Molke hergestellt wird und in früheren Zeiten als die Schokolade des Bregenzerwaldes galt. Der Subirer, ein Edelbrand aus einer alten Vorarlberger Birnensorte, oder der Fraxner Kirsch, Aushängeschild der gleichnamigen Gemeinde oberhalb des Rheintales werden in Handarbeit zu einzigartigen Spezialitäten verarbeitet. Bis hin zum liebevollen Einpacken sind Fenkart's Schokoladen noch echte Handwerkskunst.

Echte Genießer sollten auf jeden Fall ein Auge auf Fenkart's Trinkschokoladen werfen. Neben der klassischen Sorte „Natur“ die mit herb- aromatisch afrikanischem Kakao hergestellt wird, sind die Sorten Chili Ingwer und Oriental ein Muss für jeden Schokoladenliebhaber. Orientalische Gewürze oder die feine Chilischärfe wirken anregend auf Geist und Körper und sorgen so für wohligen Genuss vor allem in der kalten Jahreszeit.

Ganz auf den Genuss getrimmt sind die neuen „Chocuisine“ Schokoladepailletten aus dem Hause Fenkart. Sortenreine Edelkakaos und eine außergewöhnliche Form garantieren Naschkatzen ein völlig neues Schokoladenerlebnis. Gerade die Form spielt eine wichtige Rolle. Man lege sich die hauchdünnen Pailletten auf die Zunge und spüre wie sich die ganze Kraft und die aromatische Vielfalt im Mund ausbreitet. Das „braune Gold“ wie Schokolade auch genannt wird schmeichelt nicht nur dem Gaumen sondern regt auch die Produktion des körpereigenen Glückshormons Serotonin an. Nicht umsonst sprachen schon die Hochkulturen Mittelamerikas dem Kakao eine aufheiternde, gar aphrodisierende Wirkung zu!

Neben dem ausgewogenen Haussortiment hat sich Fenkart auf die Maßanfertigung spezieller Schokoladen und Pralinen für Weinbauern und Destillateure spezialisiert. Mit deren eigenen Produkten gefüllt, kreiert der Chocolatier maßgeschneiderte Produkte in maßgeschneiderten Verpackungen. Durch ein gut durchdachtes Verpackungssystem ist es möglich Kleinstserien von nur 100 Stück herzustellen. So entsteht eine eineinzigartige, konkurrenzlose Spezialität welche bei den Winzern reißenden Absatz findet.

Das dunkle Schokoladen und (Rot)wein sehr gut harmonieren wurde schon in zahlreichen Degustationen bewiesen. „Am besten eignen sich ausdrucksstarke Rotweine“ weiß der Chocolatier. Die vorzugsweise im Barrique ausgebauten Edeltropfen enthalten Röstaromen die beim Toasting des Eichenfasses entstehen. Dieselben Aromen bilden sich durch die Röstung des Kakaos. Die typische Vanillenote dieser Weine findet sich auch in der Schokolade wieder, da diese, erstklassige Qualität vorausgesetzt, auch dem braunen Gold beigemischt wird. Ein rundum ausgewogenes Geschmackserlebnis welches Freunde des guten Geschmacks nun in vollendeter Kunst genießen können.

Bitterschokolade hat sehr viele verschiedene Fruchtsäuren die auch in Wein zu finden sind. Bei Fenkart wird speziell darauf geachtet, Kakaos zu verwenden die besonders viel mit Wein gemeinsam haben. Das fördert die Harmonie des Produkts.

Im hauseigenen Schauraum werden Gruppen bis zu 50 Personen in die Welt der Schokolade entführt. Der gelernte Konditor verrät seine Geheimnisse zwar nicht, aber gewährt Interessierten Einblick in seine Schokomanufaktur. „Im Schauraum kann der Besucher Schokolade-Herstellung beobachten“, erklärt Gunther Fenkart. In den Führungen wird Wissenswertes über die Produktion von Schokolade und Pralinen vermittelt. Und damit die Besucher auch das Glücksgefühl verspüren, werden sie mit Kostproben verschiedener Kakaos und Schokoladen versorgt.

Neben dem Verkauf im eigenen Haus, werden Feinkostgeschäfte in Österreich und dem benachbarten Ausland beliefert.

Fenkart Schokoladengenuss  
Familie Fenkart KG  
Schlossplatz 10  
A-6845 Hohenems  
0043(0)5576-72356  
[www.schokoladengenuss.at](http://www.schokoladengenuss.at)  
[info@schokoladengenuss.at](mailto:info@schokoladengenuss.at)