

Marktkorb

Samstag, 23. Oktober 2021 · R

So süß war das Radom noch nie

**Eismanufaktur aus der Rhön
startet die Produktion
von Schokolade / S.2**



Das Wahrzeichen der Rhön, das Radom, hat Unternehmer Michél Günther in Schokolade gegossen – in Kooperation mit der Fuldaer Rösterei Reinholz plant er eine komplette Produktionslinie. Die Mini-Radom-Spezialität steht kurz vor der Handelspremiere. Foto: Mirko Luis

Mini-Radom aus Schokolade

Die Eisheiligen starten mit neuer Produktlinie durch / Kooperation mit „Bohnenpapst“

GERSFELD/HETTENHAUSEN. So süß war der Radom, das Wahrzeichen der Rhön, wohl noch nie. Vielleicht wird ja aus der netten Idee bald ein echter Verkaufshit – den Pariser Eiffelturm oder Berliner Fernsehturm gibt's ja schließlich auch für Schokofans aus aller Welt. Die Eismanufaktur „Die Eisheiligen“ aus Hettenhausen, die hinter dem Produkt steht, verspricht optimistisch: „Sehr bald starten wir mit dem Verkauf und schauen, was noch so alles kommt.“

Von **Mirko Luis**
mirko.luis@marktkorb.de



Seit ein paar Tagen produzieren die selbstbewussten Eismacher aus der Rhön, die mit Heu-Eis & Co. längst überregionale Bekanntheit erworben haben und bereits bei renommierten Handelsunternehmen wie tegut... gelistet sind, ihre eigene Schokolade. „Es macht super viel Spaß. Dabei versuchen wir, so viele Zutaten wie möglich zu verwenden, die wir auch in unserem Eis benutzen“, verrät Ionaca Bucur,



Leiterin der Schokoladenproduktion bei den Eisheiligen. „Als wir begonnen haben, uns mit dem Thema Schokolade intensiver auseinander zu setzen, haben wir eine faszinierende Reise begonnen – eine Reise in eine Welt voller Handwerkskunst und Qualität“, schildert indes Michél Günther die jüngste Episode aus der noch jungen Unternehmensgeschichte. Schokolade, schwärmt er, biete eine „unglaubliche Vielfalt an komplexen Noten und Aromen“. Und er fügt hinzu, dass es viele unterschiedliche Bohnen und Herkunftsländer zu erkunden gebe. Zugewetzte Konservierungs- oder Aromastoffe blieben dabei – wie bei allen anderen Produkten auch – außen vor. Die Kaffeebohnen für die Kaffeeschokolade kommen unterdessen von der Fuldaer Rösterei Reinholz. Deren Inhaber Heiko Reinholz dazu: „Die Bohnen werden ganz speziell geröstet, sodass es einen sehr harmonischen Geschmack und einen tollen

weg in Fulda anbieten. Die beiden Unternehmer – Heiko Reinholz wie auch Michél Günther – überlegen gerade, wie sie das Thema Schokolade in Zukunft gemeinsam angehen könnten. Und haben schon relativ klare Ziele vor

„Als Eismacher hat man per se eine besondere Beziehung zu Schokolade. Daher war es höchste Zeit, uns mit dieser ganz besonderen Zutat etwas intensiver auseinander zu setzen. Und die Erkenntnisse sind wundervoll und grausam zugleich.“



Michél Günther
Inhaber von
„Die Eisheiligen“

Naschwerk aus eigener Produktion: Michél Günther hat mit seiner Eismanufaktur bereits 25 Jobs geschaffen – jetzt startet er mit der Schokoladenproduktion in eine neue Ära. Fotos: Mirko Luis/Die Eisheiligen



Crunch gibt.“ Die Schokolade aus Hettenhausen, so kündigt Reinholz an, werde man natürlich auch im Café im Stein-

Augen. „Unser Ziel ist es, mittelfristig eine komplette Produktionslinie von Bean to Bar – also von der Bohne bis zur Tafel – aufzuziehen. „Viele meiner Kaffee-Farmer“, so Hessens Bohnenpapst, „haben auch Kakaobäume, und es wäre ein Traum, deren Kakaobohnen zu Schokolade zu verarbeiten.“ Bis dahin haben übrigens alle Schokoladenliebhaber der Region die Option, Schokoladenprodukte im neuen Shop der Eisheiligen in der Hauptstraße 51 in Hettenhausen zu kaufen. Sogar Bücher zum Thema Schokolade gehören zum Sortiment, in dem neben selbst hergestellter Bruchschokolade Artikel wie beispielsweise Kakao oder Tafelschokolade vertreten sind. Neu gestaltet wurde auch der Gastraum. Auch der ist ein echtes Schoko-Eldorado – von Trinkschokolade über Schokoladen-Shots bis hin zu Schokodrops fin-



„Unglaubliche Vielfalt an komplexen Noten und Aromen.“

den Einheimische und Touristen allerlei Beglückendes. Ein echter Platz für Romantiker und ungestörtes Genießen ist der Gewölbekeller. Der hat Charme und viel Flair. Für ihn gilt übrigens die 3G-Regel. Michél Günther zufolge ist das Start-up seit seiner Gründung im Jahr 2017 auf mittlerweile 25 Voll- und Teilzeitbeschäftigte beziehungsweise Aushilfen angewachsen. Die Produkte sind mittlerweile auch bei zahlreichen Hofläden im Rhein-Main-Gebiet ein wichtiger Umsatzfaktor.



Rhöner Coffee mit Rhöner Whisky ...

Quelle: Marktkorb, 23.10.2021
Scan: radom-wasserkuppe.de