

Wer Schokolade liebt, ist hier goldrichtig: Die Schokoladenmanufaktur von Gunther und Petra Fenkart ist ein Paradies für Genießer. Schon die historische Umgebung des Hohenemser Schlosskaffees lässt keinen Zweifel daran: Hier ist Schokolade die Königin.

Um ihr Genüge zu tun, verarbeiten die beiden Chocolatiers Edelkakaos aus fernsten Ländern. Aus Lateinamerika stammen die erlesenen Rohstoffe, die sie mit regionalen Spezialitäten und mit viel Liebe zum Detail verfeinern. Dabei ist keine Kombination zu ausgefallen und keine Rezeptur zu kompliziert. *Das ist höchste Handwerkskunst.*

Karamell aus Molke, hergestellt im Bregenzerwald und bekannt als „Sig“, ist nur eine der besonderen Ingredienzien für die seltenen Schokoladengenüsse. Daneben verarbeiten Gunther und Petra Fenkart auch feine Brände aus Vorarlberg: den Subirer zum Beispiel, ein Brand aus einer alten Birnensorte, oder den Fraxner Kirsch, Aushängeschild der gleichnamigen Gemeinde oberhalb des Rheintales. Ein Bekenntnis zur Region und ihren traditionellen Erzeugnissen. Unnötig zu erwähnen, dass es sich dabei um Zutaten erster Güte handelt.

Schokolade zum Schlürfen

Die Schokoladen-Schatzkammer der Fenkarts ist nur mit einem Wort zu beschreiben: vielfältig! Diese Vielfalt offenbart sich nicht nur in den Zutaten. Auch bei Form und Konsistenz zeigen sich die Hohenemser Schatzmeister kreativ. Fenkarts Trinkschokoladen betören mit herb-aromatischem Kakao, Chili und Ingwer oder mit orientalischen Gewürzen – ein Muss für jeden Schokoladenliebhaber.

Apropos trinken: Auch Weinkenner kommen auf ihre Kosten. Dank aromatischer Bitterschokoladen, die speziell auf die Geschmacksnuancen des Weins eingehen – vorzugsweise von im Barrique ausgebauten Edeltropfen mit ihren typischen Röstaromen. Da heißt es abbeißen und genau hinschmecken. Der Trend, Wein oder Whisky mit Schokoladen zu genießen, hält sich bereits seit einiger Zeit und wird sich schon bald zu einem Fixstern am Kulinarikhimmel emporschwingen.

Innovativ!

Sinnlich, kreativ und innovativ – Fenkart hat ein wahres Füllhorn an schokoladigen Versuchungen im Repertoire: Die Schokoladendragees aus umhüllten Kernen und Früchten sind Lifestyle-Klassiker. Die gefüllten Weindiamanten ein Aha-Erlebnis – auch für Kenner. Die mit regionalen Früchten, Beeren, Blütenblättern und Gewürzen belegten Tafeln sind die Newcomer im Sortiment und schon jetzt nicht mehr wegzudenken. Genau wie die junge Schokoladenkreation „Chocuisite“ – Pailletten aus Schokolade. Erdacht und kreiert im Hause Fenkart. Naschkatzen legen sich die hauchdünnen Schokoplättchen auf die Zunge und spüren wie sich die aromatische Kraft im Mund ausbreitet. So bringen „Chocuisite“ die Geschmacksknospen zum Blühen – und Schokoladenliebhaber zum Schwelgen.

Bestes Handwerk – höchster Genuss

Ein Hoch auf die Hände! Denn traditionelle Techniken erfordern viel Fingerspitzengefühl. So werden bei uns die Rezepturen gewissenhaft ausgewählt, die kostbaren Rohstoffe besonders schonend verarbeitet und die schokoladigen Köstlichkeiten liebevoll verpackt. Jede einzelne Kreation trägt so unsere unverwechselbare Handschrift.

Qualität für's Leben

Mehr Lebensqualität dank Schokolade? Ja, wir glauben daran, dass Schokolade das Leben schöner macht. Vorausgesetzt, es werden nur beste Zutaten verwendet, die unsere Geschmacksnerven von

Mal zu Mal aufs Neue staunen lassen. Und vorausgesetzt, die Edelkakaos stammen ausschließlich aus fairer Produktion.

Vielfalt und Kakao aus aller Welt

Jeder Edelkakao hat seine eigene Charakteristik – und bestimmt den Geschmack der Schokolade wesentlich mit. So vielfältig ihre Aromen, so vielfältig sind auch die Arten sie zu verspeisen: als Praline, Tafel, Chocuisite, Drink oder Dragee. Bei Fenkart finden Sie alles, was das Schokoladenliebhaberherz begehrt. Und noch mehr: denn die Manufaktur produziert auch Schokoladen nach Maß – mit der Füllung Ihrer Wahl!

Bestes aus der Region

In Hohenems zuhause und seit mehreren Generationen von echten Vorarlbergern geführt, versteht es sich beinahe von selbst, dass die Fenkart Schokoladenmanufaktur die gesamte Region in ihre Kreationen miteinfließen lässt. Zum Beispiel in Form von Zutaten aus der Umgebung, wie den Früchten und Beeren aus dem Bodenseeraum, oder den vielen Edelbränden, die mit viel Geduld und Gespür für das Besondere in den umliegenden Dörfern entstehen.

So schmeckt Schokoladen-Innovation

Auf Studienreisen in den Kakao-Anbaugebieten, beim Arbeiten in der Konditorküche oder wenn eine Zutat unerwartet den Gaumen kitzelt – Anregungen für neue Kreationen gibt es überall. Gunther Fenkart versteht es, seinen Ideen eine Form zu geben. Mit der Neugier eines Geschmacksforschers und der Erfahrung eines Meister-Chocolatiers entstehen immer neue Kreationen.

Schokolade liegt immer im Trend

Die Zeichen der Zeit stehen auf Schokolade! Deshalb hat sich seit 1939 im Schlosskaffee viel getan. Seit mehreren Generationen ist es im Besitz der Familie Fenkart und beglückt seine Kunden mit schokoladigen Genüssen. Immer neue Tricks und Trends der Schokoladenverarbeitung sorgen in Hohenems dafür, dass der Hunger nach dem „braunen Gold“ gestillt werden kann.

Schoko-Lifestyle

Schokolade ist nicht gleich Schokolade. Genauso wenig wie ein Anzug ein Maßanzug ist. Das Geheimnis einer Schokolade beginnt bei den Rohstoffen und endet bei der Vorstellungskraft seines Schöpfers. Schokolade berührt alle Sinne, ist ausgewogen oder feinherb, Begleiter edler Getränke oder ein Genuss für sich. Fenkart Schokoladen sind Ausdruck Ihres Stils.

Fenkart Schokoladengenuss
Familie Fenkart KG
Schlossplatz 10
A-6845 Hohenems
0043(0)5576-72356
www.schokoladengenuss.at
info@schokoladengenuss.at

