



kontor für schokolade

## Franz Kontor für Schokolade - die Adresse für Kenner und Feinschmecker in Erding

Der Name franz-kontor für schokolade steht in Erding seit drei Jahren für Kompetenz und Sachverstand rund um die Themen Schokolade, Pralinen und Tee.

Die Inhaberin Kerstin Franz hat mit ihrem Team mit Leidenschaft und Begeisterung am untersten Ende der Langen Zeile in Erding einen Anziehungspunkt für Menschen geschaffen, die Außergewöhnliches in hochwertiger Qualität suchen und Wert auf Servicequalität und höchste Beratungskompetenz legen.

Seit vielen Jahren ist sie rund um den Globus auf der Suche nach Schokoladenkreationen, die durch ihre Komposition, ihr Geschmacksbild und ausgesuchte Zutaten nur höchsten Qualitätsansprüchen genügen aber vor allem dem Gaumen ihrer Kundschaft schmeicheln und durch ihre Einzigartigkeit bestechen.

Bereits vor 10 Jahren begann sie ihr Hobby in einen Beruf zu wandeln: „Wir sind für unsere Kunden seit vielen Jahren immer auf der Suche nach den neuesten Schokoladenkreationen abseits der Produktpalette alltäglicher Schokoladen- und Pralinengeschäfte. Hierbei schöpfen wir zum einen aus dem Portfolio etablierter Edelmarken wie zum Beispiel den italienischen Topchocolatiers Domori und Amedei, Traditionsmarken wie Valrhona und Fauchon aus Frankreich, Prestat aus London oder Marie Belle aus New York.

Zum anderen versuchen wir aber darüber hinaus für unserer Kenner und Feinschmecker kleine Exoten und Individualisten wie „Marou“ aus Vietnam oder „Menakao“ aus Madagaskar in der Welt der Schokolade aufzuspüren.“

Sie hat sich über die Grenzen Erdings hinaus deshalb bei Kunden und Fachleuten einen Ruf als Kennerin und Fachfrau auf ihrem Gebiet gemacht.

In die Pralinenvitrine schaffen es bei franz nur die besten Manufakturen und Chocolatiers aus Deutschland, Österreich, Frankreich und Belgien. „Dabei achten wir auf Handarbeit, Frische, Liebe zum Detail und den Einsatz von allerbesten Zutaten“.

Im Ergebnis vereinen sich so bei franz über 100 Meisterstücke zu einer auserlesenen Auswahl, die saisonal wechselt und weit über die Grenzen Erdings hinaus ihresgleichen sucht.

Aus Leidenschaft zur guten Esskultur und auf der ständige Suche nach dem Reinen, Ursprünglichen und Schönen hat man sich bei franz seit einem Jahr auch der Teekultur verschrieben. „Gerade in einer Zeit voller Hektik und Beschleunigung bedarf es umso mehr Momenten der Muse und Inspiration, um wieder gestärkt dem Alltag zu begegnen“.

Es heißt schließlich nicht umsonst: Tee trinken heisst den Lärm der Welt vergessen“ so die Inhaberin. Auch hier konzentriert sie sich auf kleine Manufakturen, die nur kostbare Rohstoffe verwenden und kompromisslose Qualität abliefern. Dazu gehört unter anderem die bayerische Teemanufaktur Wellmondo, deren Teekreationen weltweit in renommierten 5 Sterne Hotels getrunken werden. Im Teesortiment finden sich klassische Schwarz-, Weiss- und Grünteessorten, aber auch seltene Olongs, gelber Tee, wunderbare mit Blüten versehene Tees wie Kirschblüten oder Rosen, aber auch entgiftende, entschlackende und Anti Aging Tees, ein Grossteil in BIO Qualität. Für Schokoladenliebhaber, die sich dem Thema Schokolade und Wein nähern wollen, gibt es bei franz eine kleine feine Wein- und Sherryauswahl, zu der es natürlich die passende Schokoladenempfehlung hat. „Die langjährige Zusammenarbeit mit Winzern, Sommeliers und Chocolatiers hat dieses besondere Sortiment hervorgebracht“.

Ab Herbst wird es bei franz ein weiteres Highlight in puncto Exklusivität geben, die Spitzenbrände vom international mehrfach ausgezeichneten Meisterdestillateur, dem vierfach premierte „Brenner des Jahres in Gold“ Siegfried Herzog aus Saalfelden im Salzburger Land. „Siegfried Herzog ist bekennender Genussmensch und ein unermüdlicher Perfektionist, der vor allem Authentizität und leidenschaftliches Arbeiten schätzt. Er war von unserem Laden so begeistert, dass er uns als Chocolaterie in unserer Region exklusiv beliefern wird. Der neu kreierte Kakaobrand ist einfach ein Traum und kann in der Jubiläumswoche auch schon von unseren Kunden probiert werden“, schwärmt Kerstin Franz.