

# Schokolade trifft Sake – ein Tanz der Sinne

«Nala The Chocolate Queen» tüfelt an einem neuen Geschmackserlebnis

Seit einiger Zeit experimentiert die Chocolatière Shireen von Schulthess in ihrer Manufaktur in Rifferswil mit japanischem Premium-Sake. Ausserdem bietet sie auch Workshops an.

Hochwertige Schokolade liegt im Trend. Zu den herkömmlichen Pralinenorten und Schokoladentafeln gibt es allerdings erst wenige Alternativen in der Schweiz. Hier geht Shireen von Schulthess, die Gründerin und Inhaberin von «Nala The Chocolate Queen» einen innovativen Schritt weiter. Sie stellt in ihrer kleinen Schokoladen-Manufaktur in Rifferswil Pralinen und Tafeln mit einzigartigen Aroma-Kombinationen her. «Schokolade lässt sich mit vielen Aromen zu immer wieder neuen Erlebnissen kombinieren», schwärmt Shireen.

Seit einiger Zeit experimentiert die Chocolatière mit japanischem Premium-Sake, unterstützt vom Master Sake Sommelier Dr. Charly Iten. Premium-Sake erobert derzeit die Herzen der Spitzenköche. Denn es gelingt ihm oft besser als Wein, sich einem anderen Aroma anzuschmiegen. «Gerade in Kombination mit Schokolade ergeben sich wahre Geschmacksexplosionen», so die Inhaberin. Bereits erste Tests mit Kombinationen von Sake und Schokolade haben zu spannenden und begehrten Produkten geführt. Die beiden Lebensmittel lassen sich nicht nur zu besonderen Pralinen kombinieren, sondern bieten in ihrer Kombination ein neues



Master Sake Sommelier Dr. Charly Iten und die Inhaberin von «Nala The Chocolate Queen», Shireen C. von Schulthess. (Bild Simone Schaffner)

Degustationserlebnis. Ähnlich wie bei der Begleitung von Mehrgangmenüs, entstehen bei der Schokolade mit dem Sake zusammen unerwartete Geschmacksverstärkungen. Das hat die Chocolatière und den Sake-Sommelier auf die Idee gebracht, Degustationsworkshops für Schokolade und Sake zu konzipieren. Geniesserinnen, Kulinarikprofis aus der Gastronomie oder einfach Menschen, die gerne Neues ausprobieren möchten, erfahren in den Workshops, wie sich Schokolade und Premium-Sake kombinieren lassen. Und sie erfahren einiges zu ihrer Herstellung.

## Geschenke und Workshops

Die Produkte von «Nala The Chocolate Queen» eignen sich perfekt als (Kunden-) Geschenk oder Give-Away. Zudem werden auch Tasting-Workshops angeboten, wo man mehr über dieses sinnliche Lebensmittel und Aromakombinationen erfahren sowie auch eigene Tafeln kreieren kann. Auch dies kann ein originelles Weihnachtsgeschenk sein.

«Nala The Chocolate Queen»

Nächste Marktdata: Wochenmarkt in Affoltern:  
17. Oktober. Sihcity Wochenmarkt: 22. und 29.  
Oktober. Riffi-Märt: 24. Oktober. Likehome  
Genussoase Affoltern: 31. Oktober. Direktverkauf in  
Rifferswil an der Ausserfeldstrasse 8 oder via  
[www.nalachocolate.com](http://www.nalachocolate.com). Anmeldung zum  
Workshop direkt über die Festival-Website von Food  
Zurich: 24. Oktober, 17 bis 19 Uhr in Zürich, Chocolate  
meets Sake Workshop ([www.foodzurich.com](http://www.foodzurich.com)).