



# **BROT und Wein: Eine kulinarische Partnerschaft**

## **Unternehmensleitbild der Bäckerei Evertzberg**

Das „tägliche Brot“

Es gibt sie noch, die guten Dinge.

Brot in seinem ursprünglichen Sinn, als „Mittel zum Leben“. Diesem Leitsatz folgend entstehen bei der Bäckerei Evertzberg ehrlich und naturbelassen, hochwertige Produkte des täglichen Bedarfs. Die Brote setzen sich durch eine überdurchschnittliche Qualität vom Markt ab.

Wir möchten den Tendenzen einer „seelenlosen“ Brotherstellung entgegenwirken. Unser „täglich Brot“ ist eines der achtbarsten und wichtigsten Lebensmittel. Aus Mehl, Wasser, Salz und Hefe besteht der Teig – „sonst nichts“, versichert der Verkaufsleiter.

Schon vor 10 Jahren fiel der Entschluss auf Zusatzstoffe, Backhilfsmittel, Vormischungen oder künstliche Aromen zu verzichten. Das ist Symbol für die Unternehmensphilosophie von Evertzberg.

Die Auswahl spezieller Lieferanten und Rohstoffe, wie z. B. besondere französische Mehle mit der Möglichkeit einer sehr hohen Wasseraufnahme und ohne Mehlbehandlungsmitteln, Salz aus der Natursole, abgebaut in 450 Metern Tiefe aus gesättigten Ablagerungen der Urmeere und ohne chemische Zusätze wie Strehilfen, dafür mit über 80 verschiedenen Mineralstoffen oder der original französischer Butter sind ein Mehrwert für Natürlichkeit, Geschmack und Genuss.

Wir setzen unseren Sauerteig nach alter Handwerkstradition selber an. Bis ein guter Sauerteig backreif ist, dauert es ca. 24 Std. Die lange Fermentation (Versäuerung) ist ein Garant für eine wesentlich bessere Bekömmlichkeit.

In natürlichen Reifeprozessen von bis zu 36 Stunden können die Brotteige ihr volles Aroma entfalten. Die Wasseraufnahme des Mehls und damit der Feuchtigkeitsgehalt der Brote ist durch die lange Teigruhe an der oberen Grenze. Backen mit Zeit für Geschmack.

„Der Erfolg mit dieser Strategie hat dem Team Mut gegeben ins hochwertige Sortiment reinzugehen, es geht um die Wahrung regionaler, arttypischer und kultureller Unterschiede und Besonderheiten, ein Zusammenspiel von Erzeuger und Verbraucher“.

## **Der ökologische Weinbau**

Der ökologische Weinbau ist eine Form des Weinbaus, der den Schutz des Ökosystems bei der Herstellung von Wein in besonderem Maße berücksichtigt. Er wird auch als Biologischer Weinbau oder Biologisch-organischer Weinbau (= organisch-biologischer Weinbau) bezeichnet. Wichtigste Charakteristikum der biologischen Landwirtschaft ist die ganzheitliche Betrachtung des landwirtschaftlichen Betriebes. Die biologische Bewirtschaftung soll durch die Pflege der Bodenfruchtbarkeit ein intaktes Ökosystem Boden zur Folge haben, aus dem die Pflanzen ihre Nährstoffe beziehen können. Natürliche Lebensprozesse sollen gefördert und Stoffkreisläufe weitgehend geschlossen werden.

Das Produkt dieser Anbaumethoden wird als Wein aus Trauben aus biologischem bzw. ökologischem Anbau bezeichnet, da sich die Anbauregelung bisher weitgehend nur auf die Traubenproduktion bezieht. Die Begriffe Biowein oder Ökowein sind zwar allgemein gebräuchlich, jedoch nicht weinrechtlich verankert.

Entwickelt wurden die Konzepte des ökologischen Weinbaus in den 1960er Jahren. Ab den 1980er Jahren wurde der Bioweinanbau immer mehr von den Bioanbauverbänden und ihren unterschiedlichen Anbauregeln geprägt. Seit 1985 gibt es auf nationaler Ebene Richtlinien.

Seit 1991 gibt es EU-einheitliche Vorschriften für Biowein (EG-Öko-Verordnung 2092/91), die unter anderem die Verwendung von ökologischen Pflanzenschutz- und Düngemitteln regeln und die Kontrollen festlegen. In diesen Regeln sind die Vorstellungen der Bioanbauverbände weitestgehend zusammengefasst und verwirklicht.

Die intensivsten Regeln gibt es bis jetzt nur für den Anbau im Weinberg. Der Weinausbau im Keller und die Vermarktung des Weines spielen dagegen eine untergeordnete Rolle. Zertifizierungen werden von den Öko-Kontrollstellen durchgeführt. Kontrollen während des Jahres von EU-zertifizierten Instituten oder Verbänden stellen die Einhaltung der Bio-Anbauregeln sicher.

## **Weingut Huster**

„Gesunde Trauben aus gesunden Rebbergen.“ Als Weinbaubetrieb mit einer langen Tradition ist das Weingut auch der Region, der Landschaft als Natur- und Lebensraum eng verbunden. Diese vielleicht konservativ erscheinende Haltung verschließt sich aber keineswegs den Innovationen im Weinbau: Der Erkenntnis zum Beispiel, dass das Ökosystem Weinberg ein sehr ausgeklügeltes, stimmiges Lebensgefüge ist, in das nur behutsam eingegriffen werden soll. Eine Konsequenz daraus ist der Verzicht auf chemisch-synthetische Dünge- und Spritzmittel. Stattdessen wird auf die Förderung der natürlichen Artenvielfalt gesetzt. Den sogenannten Schädlingen werden Nützlinge entgegen gesetzt. Die Rebe selbst wird durch Förderung der Bodengesundheit gestärkt. So revolutionär diese Einstellungen noch vor wenigen Jahren wirkten: Sie sind doch uralt. Denn sie gehören zum Erhalt der Schöpfung, zur Rücksicht auf die Natur. Heute hat sich daraus eine eigene Lebensart entwickelt, die von immer mehr Menschen geteilt und mitgetragen wird. Für den Weinbaubetrieb reichen die Konsequenzen schon längst über die Arbeit im Weinberg und im Keller hinaus. Ein Beispiel dafür ist gesunde Ernährung, genussreich und vielfältig, wie sie auch mit dem Straußenangebot gefördert wird. Das Motto dafür lautet: Lebensfreude statt Verzicht. Diese Individualität wird auch in den Weinen ausgedrückt, im Angebot in Keller und der Straußenküche.

Man verzichtet auf allzu hohe Erträge und praktiziert die selektionierte Handlese um außergewöhnliche Weine zu produzieren. Die in den Weinbergen erzeugte Qualität wird im Keller möglichst veredelt. Die Rotweine durchlaufen die traditionelle Maischegärung, mit anschließender Holzfasslagerung und die Weißweine genießen eine lange Feinhefelagerung („sur lie“), bis sie kurz vor der Füllung einmal filtriert werden. Oberstes Ziel ist: Qualität und Bekömmlichkeit. Folgende Linien werden angeboten:

Die Basisweine: leichte, unkomplizierte Schoppenweine, Landwein, Tafelwein trocken

Premiumweine: Qualitätsweine, Classic Weine, klassische Rebsorten trocken, halbtrocken und lieblich

Selektionsweine: ausgesuchte oder ausgelesene Qualitätsweine, bei Rotweinen lange Lagerung im Holzfass, klassisch trocken oder edelsüß

Weingut Huster ECOVIN, Rosenstraße 13, 55218 Ingelheim-Großwinternheim, Tel.: 06130-944114, E-Mail: info@weingut-huster.com, <http://www.weingut-huster.de/index.php>

## **Weingut Klumpp**

Das Weingut Klumpp liegt zwischen Karlsruhe und Heidelberg im nordbadischen Bruchsal. Der Familienbetrieb wurde 1983 von den beiden Seiteneinsteigern Ulrich (Verwaltungsbeamter) und Marietta (Bankkauffrau) Klumpp gegründet. Mittlerweile tragen die Klumpp'schen Weine die Handschrift zweier Generationen, da auch die beiden Söhne Andreas und Markus Klumpp die selbst auferlegte Qualitätsphilosophie kompromisslos umsetzen. Die ökologische Arbeitsweise (seit 1996), alte Rebstöcke, intensive Laubarbeiten, extreme Ertragsreduzierung und eine Kellerarbeit streng nach der Devise „Back to the roots“ bringen charaktervolle komplexe Weine mit intensiver Aromatik und eleganter Balance hervor.

Aufgewachsen im kleinen elterlichen Weinbaubetrieb (1,2 ha), hat Ulrich Klumpp sehr schnell seine Liebe zum Weinbau entdeckt und im Laufe der Jahre seinen Traum verwirklicht. Als 18-jähriger kaufte er 1975 erste Weinberge, heute beträgt die Rebfläche 20 ha.

Sorgfältige Verarbeitung und fachkundige Veredlung erfordern viel Zeit und große Erfahrung. Denn mit der Pflege des Weinberges und sorgfältiger Handlese der Beeren ist es noch lange nicht getan. Der behutsame Ausbau der Trauben bestimmt die Bekömmlichkeit und den Geschmack des späteren Weines wesentlich mit. Die Beeren werden zunächst auf schonende Weise ausgepresst. Anschließend wird der Traubensaft durch Hefen temperaturkontrolliert zu Wein vergoren. Nach der alkoholischen Gärung wird die Frische der Weißweine durch einen "sur lie" - Ausbau (die Weine lagern noch 2-3 Monate auf der Hefe) erhöht, wodurch die natürliche

Gärungskohlensäure im Wein eingebunden wird. Körperreiche Rotweine reifen zusätzlich 6 - 12 Monate in 100 kleinen Eichenholzfässern (Barriques).

Im Jahr 2000 wurde eine betriebsinterne Einteilung der Lagen vorgenommen. Durch die langjährige Erfahrung war es möglich, alle eigenen Weinberge - abhängig von Alter, Rebsorte, Klon, Bodenbeschaffenheiten und Sonnenscheinstunden der jeweiligen Lage - zu klassifizieren. Zusätzliche Auswahlkriterien sind der Lesezeitpunkt und der Ertrag. Als Ergebnis gibt es nun eine Staffelung der Weine in 2 Linien, die die Entscheidung beim Weinkauf ein wenig einfacher machen soll.

Edition: Eine optimale Balance von intensiven Fruchtaromen und finessenreicher Säurestruktur, geprägt durch die tiefgründigen Böden der Region, kennzeichnen die Weine der Editionslinie. Die Burgunderreben wurzeln in fruchtbaren Lehm- / Lößböden, der Riesling in steinigem Keuperboden, wodurch die elegante Mineralität zur vollen Entfaltung kommt. Der behutsame Weinausbau im Edelstahltank fördert die vielschichtige Fruchtaromatik der Weiß- und Roséweine. Die Rotweine reifen nach traditioneller Maischegärung in kleinen Bütten anschließend 6 bis 12 Monate in Barriques. Diese Weine eignen sich durch ihre harmonische Vielschichtigkeit ideal als Speisebegleiter zu feinen Gerichten. Ertrag 50 - 60 hl / ha

Premium: Alte Rebstöcke, reduzierte Traubenerträge, umfangreiche Laubarbeiten und handverlesene Trauben aus den drei Toplagen bringen komplexe Weine mit feiner Tanninstruktur und enormer Tiefe sowie ausgezeichnetem Lagerpotential hervor. Die „Individualisten“ der Premium Kollektion verkörpern auf beeindruckende Art und Weise den Lagencharakter mit seinen klimatischen und geografischen Eigenheiten. Eine schonende Vinifikation mit langem Feinhefelager und anschließender Barriquereife (Rot: 10 bis 18 Monate, Weiß: 6 bis 12 Monate) unterstreichen diese besondere Stilistik. Ertrag: 30 - 50 hl / ha

Weingut Klumpp, Heidelberger Straße 100, 76646 Bruchsal, Tel. 07251-16719, E-Mail: info@weingut-klumpp.com, <http://www.weingut-klumpp.de/netscape.html>

## **Weingut Eva Vollmer**

Im Jahr 2007 kam die endgültige Entscheidung der „jungen Wilden“: Jetzt wird Wein gemacht – und zwar richtig! So wird ein typischer rheinhessischer Gemischtbetrieb mit Weizen, Gerste, Zuckerrüben und Fasswein plötzlich zum ökologisch wirtschaftenden Flaschenweinbetrieb. Die Hauptverantwortung liegt nach wie vor bei Eva Vollmer und Robert Wagner, als reiner Familienbetrieb hat jedoch jeder (von Vater über Oma bis Hund) seine Aufgabe, um die Rädchen am Laufen zu halten.

In Geisenheim und bei Praktika auf bekannten Weinbaubetrieben - auch in Kalifornien - hat Eva Vollmer gesehen wie man Wein macht. Viele Ideen aus aller Welt wurden gesammelt. Diese bunte Erfahrungsmischung und unzählige interessante Begegnungen inspirieren sie täglich neu dazu, dem „Eva Vollmer Wein“ ein ganz eigenes Gesicht zu geben. „Unseren Keller verlässt nichts, womit ich nicht zufrieden bin. Sonst müsste ich mich ja schämen „Eva Vollmer“ darauf zu schreiben“.

Der Weinberg, rheinhessisch „Wingert“, spielt im Betrieb das Jahr über die erste Geige. Wer's hier nämlich vergeigt, kann auch im Keller keinen guten Ton mehr angeben. Apropos Ton – Tonmergelböden in Kombination mit Lehm, Löß und Kalk sind das mächtige, fruchtbare Bett auf dem die Weinberge ruhen. Die Sortenstruktur ist überschaubar. Weiß: rassige Rieslinge, füllige Silvaner, filigrane Weißburgunder und fruchtbare Scheureben. Rot: samtige Dornfelder und kernige Spätburgunder.

Gleich im ersten Jahr der Weingutsgründung mit dem Jahrgang 2007, schaffte es der trockene Riesling aus einem 19 Jahre alten Weinberg in die Kollektion der „Selection Rheinhessen“ aufgenommen zu werden. Das gab den Ansporn mit einem kleinen Teil des Weinbergs zukünftig die Erzeugung eines „KultWeines“ anzustreben.

Die Beschreibung der Kellertätigkeit des Weingutes: „Zunächst bleibt das Kind lange bei der Mutter, das heißt auf der Hefe. Sie ist das beste Bett der Kinderstube. Dann bekommt jeder Wein in seiner Entwicklung den Freiraum für Eigenständigkeit und Individualität. Denn uniform = langweilig. So hat jeder Fassbewohner am Ende seinen eigenen Charakter, seine eigene Persönlichkeit. Doch bis es so weit ist, dass der Wein in die Flasche umziehen kann, vergeht viel Zeit. Kostbare Zeit, die Sie, werter und geduldiger Genießer mit Vorfreude auf den neuen Jahrgang gelassen verstreichen lassen sollten.“

Drei Linien werden im Weingut angeboten. GutsWein: Diese Weine sind für den alltäglichen Genuss bestimmt: unkompliziert, frisch und anregend. Die Rebsorte erhält den Punkt „“ als Zusatz. Alltagswein mit verspieltem, unkompliziertem, schlankem Charakter für jeden Anlass, jederzeit, der Lust auf mehr macht.

PremiumWein: Die Weine dieser Linie sind sehr vielschichtig, animieren zum regen Gedankenaustausch und sind zudem ideale Essensbegleiter. Die Rebsorte ist mit dem Ausrufezeichen „!“ versehen. Oberklasse, als Menüwein geeignet, vom Typ „Charmeur“ mit facettenreichen, anspruchsvollen, kräftigen Charakter. Ein starker Essensbegleiter oder zum Genießen, Relaxen, Schwelgen gedacht, ein Wein, der schöne Dinge perfekt macht.

KultWein: Aus den Lagen Hüttberg und Böckhohl kommen diese einzigartigen Lagenweine. Die Rebsorte trägt die Lage mit Ausrufezeichen „!“ . Ein Lagenwein der Extraklasse vom Typ „Individualist“. Der Charakter spiegelt die Lagentypizität wieder – mineralisch, vielschichtig, genial. Der Wein für besondere Momente.

Weingut Eva Vollmer, Nieder Olmer Str. 65, 55129 Mainz-Ebersheim, Tel.: 06136-46472, E-Mail: info@evavollmer-wein.de, <http://www.diemainzerwinzer.de/index.php?id=1496>

## **Weingut Dr. Becker**

Der Betrieb der Familie Pfeffer-Müller entstand vor fünf Generationen, aus Begeisterung für den Wein. Gegründet worden war er von einem Maurermeister, der auch an der Renovierung der Katharinen-Kirche, eine der bedeutendsten der Region, beteiligt gewesen war. Aus kleinbäuerlicher Landwirtschaft entstand ein kleines Weingut. In der zweiten und dritten Generation waren die Betriebsleiter beruflich in ganz Deutschland engagiert - als Arzt, als Jurist und als Vorstand in der Forstverwaltung. Mit der Hilfe zuverlässiger Mitarbeiter entwickelten diese Generationen ein ansehnliches Weingut. In ihrer Weinphilosophie hatten der Naturwein mit hoher Qualität und die Eigenständigkeit des Betriebs einen hohen Stellenwert.

Die Eltern der jetzigen Besitzer schließlich verlegten ihren Lebensmittelpunkt ins Weingut, unterstützt von Großmutter Eckhard-Becker. Sie gestalteten selbst aktiv unsere Weine und das Weingut. In dieser Phase der Umwandlung vom Nebenerwerbs- und zum Haupterwerbsbetrieb fällt auch die Entscheidung zur Mitgliedschaft im VDP (1970) und die Umstellung auf ökologischen Weinbau (Anfang der 80er Jahre).

Lotte Pfeffer-Müller und Hans Müller sind seit Mitte der 80er Jahre im Weingut. Nach der Ausbildung in Weinbautechnik und Oenologie sind beide aktiv im Weingut und entwickeln den Betrieb weiter. Neu hinzugekommen sind zum Beispiel der Rotweinebereich mit dem Spätburgunder und die Sektbereitung. Hans Müller ist vor allem im Weinberg tätig, unterstützt von fleißigen Mitarbeitern. Lotte Pfeffer-Müller kümmert sich schwerpunktmäßig um die Vermarktung. Die Weinbereitung und den Ausbau der Weinstile bestimmen beide gemeinsam.

Die Söhne Tillmann (17) und Lorenz (15) unterstützen die Eltern nach ihren - stetig wachsenden - Kräften und Fähigkeiten. Viele Ideen und Pläne entwickeln sie schon jetzt außerhalb des Weingutes und sind in ihrer weiteren Entwicklung noch offen, wohl wissend, dass die Eltern noch viel Kraft und Energie haben.

Das Ziel sind regionaltypische, vom Boden geprägte Weine, die im Einklang mit der Natur erzeugt wurden. Die biologische Wirtschaftsweise ermöglicht es, Spitzenqualität zu erzeugen und die ursprungstypischen Merkmale herauszuarbeiten. Terroir bedeutet für das Weingut den Dreiklang von Boden, Reben und Winzer. Die Lössböden verleihen den Weinen feine Fruchtigkeit, sie sind schlank, mit Fülle, aber nicht opulent. Sie sind frisch, ohne übertriebene Spritzigkeit. Der Kalkanteil in den Böden gibt den Weinen Mineralität. Der Charakter der Rebsorten wird betont, die jeweiligen Stile (zum Beispiel als Gutswein oder Premiumwein) werden mit unterschiedlicher Technik und Verfahren unterstützt. So werden individuelle, unverwechselbare Weine erzeugt, die die eigne Handschrift tragen und in denen die Jahrgangsunterschiede deutlich werden. Frische leichte Sommerweine vergären im Edelstahltank etwas kühler, werden früh im Februar oder März gefüllt, damit die eigene Gärungskohlensäure den Weinen ihre Spritzigkeit verleiht. Burgunderweine und lagerfähige Rieslingweine lagern lange auf der Feinhefe. Sie reifen im traditionellen Holzfass und erhalten eine längere Reifezeit. Dies zeigt sich später mit Schmelz, einem schönen langen Abgang und intensiver Dichte auf der Zunge. Rotweine sind gekennzeichnet durch die Maischegärung und eine lange Hefelagerung. Nach der zwölfmonatigen Reifezeit im Holzfaß zeigen sie ein ausgewogenes Fruchtspiel und Tanningerüst. Mit den Großen Gewächsen wird die Tradition deutscher Spitzenweine weiter entwickelt. Die bisherige edelsüße Weltspitze des deutschen Weines wird durch trockene Terroirweine ergänzt. In diesen Weinen schmeckt man den Dialog der Rebe und des Bodens, der behutsam von der Familie Pfeffer-Müller gepflegt und gefördert wird.

Das Weingut ist Mitglied in zwei sehr verschiedenen Vereinigungen, die sich dem Kulturgut Wein verschrieben haben und deren Arbeit ihm am Herzen liegt. „VDP.Die Prädikatsweingüter“ ist vor 100 Jahren aus dem Verband der Naturweinversteigerer hervorgegangen und schließt heute die Spitzenweingüter Deutschlands

zusammen. Die VDP-Mitglieder eint das Streben nach hoher sensorischer Qualität mit deutlichem Bezug zur Regionalität, die Betonung des Terroirs und das Bemühen um den Erhalt traditioneller Rebkulturflächen. Der "VDP.Die Prädikatsweingüter" veranstaltet für den Weinfachhandel, die Gastronomie und die Weinliebhaber unterschiedliche Veranstaltungen im In- und Ausland. Und er setzt sich für den Erhalt der hochwertigen Weinkultur ein.

ECOVIN - ein noch junger Verband, entstand aus dem Aufbruch der Naturschutzbewegung in den 70er und 80er Jahren. Das Ziel ist klar definiert, seit 1992 auch als europäische Richtlinie kontrolliert: Schutz der Umwelt, nachhaltiges Wirtschaften ohne Boden, Wasser und Luft unnötig zu belasten, die Erzeugung bekömmlicher Weine. Ökologisches Wirtschaften ist ein qualitativ hochwertiger Anspruch, der sich auch in hochwertigen Weinen widerspiegelt. So ist für das Weingut Dr. Becker die Mitgliedschaft in beiden Verbänden eine logische Konsequenz.

Weingut Brüder Dr. Becker GbR, Fam. Pfeffer-Müller, Mainzer Str. 3-7, 55278 Ludwigshöhe, Tel. 06249-8430, E-Mail: [weingut@brueder-dr-becker.de](mailto:weingut@brueder-dr-becker.de), <http://www.brueder-dr-becker.de>

## **Schokoladenmanufaktur Schell**

Arriba Vital

Edelherbe Schokolade - Lagenkakao 72% aus Ecuador Schokolade der Sorte Nacional, aus biologischem Anbau, wurde 72 Stunden conchiert. Diese köstliche Schokolade enthält die pure Vitalität der „Apotheke Gottes“: Kakaoanteil: 72%

**Aus dem Internet zusammengetragen von Frank Kaczmarek**

# Die Weine und Brote des Abends

**2010 Weißburgunder Sekt**

**Weingut Eva Vollmer, Mainz**

**& Minus-Mehl-Brot - glutenfrei, eine einmalige Brotspezialität, getoastet**

**2010 Grauer Burgunder**

**QbA trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal**

**& Baguette Parisienne - mildes Weizenbrot, sehr aromatisch**

**2010 Scheurebe**

**QbA trocken, Weingut Eva Vollmer, Mainz**

**& Landweißbrot - leicht gesäuertes Weizenbrot mit 10 % Roggen**

**2010 Auxerrois**

**QbA trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal**

**& Überfelderbrot - gesäuertes Weizenmischbrot mit einem milden  
Brotkrustenaroma**

**2010 Weißer Burgunder**

**QbA trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal**

**& Schweizerkrustenbrot - Weizenmischbrot gesäuert, sehr stark ausgebacken,  
starkes Krustenaroma**

**2007 Cuvée No. 2 Rotwein**

**QbA trocken, Weingut Huster, Ingelheim**

**& Kraftmeierbrot - Körnerbrot mit vielfältigen Aromen die an Geröstetes  
erinnern**

**2004 Ruländer**

**Auslese, Weingut Dr. Becker, Ludwigshöhe**

**& Urdeutsches Brot - Roggenmischbrot stark gesäuert**

**2009 Riesling**

**Auslese edelsüß, Weingut Dr. Becker, Pfalz**

**& Überfelder 100% - Roggenbrot stark gesäuert**

**2007 Spätburgunder**

**QbA trocken, Weingut Huster, Ingelheim**

**& Variationen aus Vollkorn - mit Sonnenblumenkernen und Haselnüssen**

**2009 Cuvée N°1 Rotwein**

**Weingut Klumpp, Bruchsal**

**& Überfelder Nüsschen - mit franz. Walnüssen**

**& Vitalschokolade "Arriba Vital" - Schokoladenmanufaktur Schell**