



## Gut gefüllt!

**Confiserie-Kultur: Geschmackskünstlern über die Schulter geschaut**  
**Rees Zerspanungstechnik: Ausgezeichnete Qualität**

**Ihr Mehrwert: Kostenlose Probier-Pralinés**

**KULTUR, DIE WERTE SCHAFFT**



# Vom Rohstoff zum Produkt: Prädikat wertvoll

## Über Qualität, Können und echte Leidenschaft rund um Pralines

Beste Zutaten, beste Verarbeitung – neben dem persönlichen Geschmack trennen vor allem diese zwei Komponenten Delikatessen von Durchschnittswaren. Welche Geschichte bringen erlesene Zutaten mit? Was für Geheimnisse birgt ein kreatives Praliné? Aber nicht nur Schokoladenliebhaber kommen in diesem Reesümee auf ihre Kosten – vielmehr zeigt sich die Kunst des Confiseurs als beeindruckendes Beispiel für traditionelles Handwerk auf dem Heuberg, das gegenüber neuen Einflüssen stets offen geblieben ist. Und für Kultur, die Werte schafft.

### Rohstoffe entdecken

Die Suche nach dem Ursprung der Praliné-Kultur führt uns zu der Hochkultur der Mayas, die den Kakaobaum um 600 n. Chr. erstmals kultivierte. Kakao ist der Ausgangspunkt einer weltumspannenden Leidenschaft – der Schokolade. Und zugleich der Rohstoff zahlreicher technischer Meisterleistungen, die hinter jedem Schokoladenprodukt stecken.

Kenner stellen bei der Beurteilung hochwertiger Schokolade folgende Fragen: Weist sie eine einheitliche Farbe und eine glatte Unterseite ohne Poren auf? Bricht sie mit einem lauten Knacken und lässt sich eine feinkörnige Bruchstelle feststellen? Entwickelt sich ein zunehmender Kakaogeschmack mit verschiedenen Nuancen? Ist der Abgang interessant und anhaltend?

Chocolatiers unterscheiden mehr als 300 Geschmacksnuancen – ein Fundus für unzählige Kreationen aus Schokolade! Doch neben besten Zutaten mit einer sensationellen Geschmacksvielfalt bedarf es bester Verarbeitungsgüte und kreativer Ideen. So entstand um das Jahr 1665 auch das Praliné: Zur Stärkung am „Immerwährenden Reichstag“ zu Regensburg wurde seinerzeit schmackhaftes Mandelkonfekt gereicht. Cesar de Choiseul, adliger Minister unter Ludwig XIV, überbrachte die Idee seinem Koch. Dieser überzog das Gebäck erstmals mit Schokolade. Selbst der Monarch war angetan – und das Praliné geboren. Dieser aristokratischen Abstammung verdankt es die Köstlichkeit wohl auch, dass sie im Laufe der Zeit fortwährend als besonders hochwertiges Genussmittel angesehen wurde. Heute gilt insbesondere Brüssel als weltweite Hochburg der internationalen Chocolatier-Szene.

### Qualität beurteilen

Doch auch auf dem Heuberg sind die Kunstwerke aus Schokolade zu Hause – und werden hier von Meistern in guter Tradition handgefertigt. Hier wie dort ist die Herstellung von Pralines die Königsdisziplin eines Chocolatiers. Sie benötigt viel Feingefühl und Fachwissen: Zunächst entscheidet der Rohstoff über die Qualitätsliga des späteren Produktes. Handelt es sich um einen sortenreinen Edelkakao oder um einen Konsumkakao, der mit Fremdfetten oder künstlichen Bestandteilen verfälscht ist? Nur im ersten Fall kann sich später eine feine Geschmacksnuance entwickeln. Um die appetitliche Bezeichnung „Praliné“

überhaupt führen zu dürfen, muss so ein Gaumenschmeichler zudem ein Schokoladenanteil von mindestens 25 Prozent sowie eine mundgerechte Größe aufweisen.

### Köstlichkeiten kreieren

Grundsätzlich gilt für die Herstellung eines Praliné: Ein Kugelhohlraum aus Schokolade wird mit einer Füllung versehen, gekühlt und am Ende mit conchiierter Kuvertüre überzogen. Das klingt einfach, ist es aber nicht.

Denn Schokolade hat allein vier verschiedene Fette in der Kakaobutter, jedes mit einem anderen Schmelzpunkt. Bei zu hoher Temperatur neigt Schokolade zu einem weißen Schleier auf der Oberfläche. Gute Confiseure müssen zudem auf die richtige Dauer beim „conchieren“ achten – dabei wird die Schokoladenmasse gerührt und erhitzt, bis sie den ersehnten zartschmelzenden Charakter bekommt. Übrigens: zur Herstellung von Pralines verwenden Kenner Kuvertüre mit einem hohen Anteil Kakaobutter. Sie ist dünnflüssiger, trocknet glänzend und härtet fester.

Für ein köstliches Innenleben, die so genannte „Ganache“, mixen die Pralinékünstler – meist auf Basis von Butter und Sahne – verschiedenste Zutaten nach bestens gehüteten Rezepten miteinander: cremiges Nougat, knackige Nüsse, feines Marzipan, edle Brände, fruchtige Liköre oder erlesene Gewürze – erlaubt ist, was dem Gaumen gefällt!

## Reesümee

Zur Quelle gehen. Den Ursprung fühlen. Mit den richtigen Mitteln Lösungen schaffen, die nicht nur bedarfsgerecht sind, sondern durch ihre Exzellenz begeistern. Die Rees-Kultur teilt mit Pralines viel mehr als auf den ersten Blick zu erkennen ist: Es geht darum, aus einem wertvollen Rohstoff der Natur ein hochwertiges Produkt zu kreieren. Da gleicht die Baugruppenmontage prinzipiell dem Praliné – es geht darum, beste Zutaten mit der besten Verarbeitung zu kombinieren. Das ist Kultur, die Werte schafft.

Schön, wenn man in seinen Überzeugungen bestätigt wird: Als Systemlieferant für Präzisionsdreh- und -frästeile arbeiten wir seit vielen Jahren an permanenter Verbesserung unserer Prozesse. Wir wollen Fehler vermeiden, termingerecht liefern, Qualität steigern – und dauerhafte Werte zu einem fairen Preis schaffen. In diesem Sinne freuen wir uns über die Auszeichnung mit dem „Supplier Award“ der Robert Bosch GmbH! Ein Genuss, den wir als Ansporn für unsere weitere Arbeit herzlich gern entgegengenommen haben.

Tauchen Sie in die Welt der Confiserie-Kultur ein!

Thomas Rees  
Inhaber und Geschäftsführer

## Tipps rund um Kunst, Kultur – und Schokolade:

für Kinder: „Wo die Schokolade wächst“ aus der Reihe „Die Welt entdecken“, Ravensburger Buchverlag

für Einsteiger: „Lust auf Pralinen“ (Gold Edition) von Monika Römer und Oliver Brachat, Hölker Verlag

für Gourmets: „Pralinen: 60 neue Rezepte von Jean-Pierre Wybauw“ von Jean-Pierre Wybauw, Matthaes Verlag

[www.pralinenclub.de](http://www.pralinenclub.de)

[www.infozentrum-schoko.de](http://www.infozentrum-schoko.de)

[www.theobroma-cacao.de](http://www.theobroma-cacao.de)

[www.rees-zerspanungstechnik.de](http://www.rees-zerspanungstechnik.de)



# Ihr Mehrwert

## **Pralinés für Sie zum Probieren – frei Haus!**

Sie haben Appetit auf Pralinés bekommen und wollen nun echte Schokoladen-Kultur probieren? Dann können wir Ihnen ein süßes Angebot machen: Lassen Sie sich von Rees mit kreativen Trüffel-Pralinés beschenken!

Senden Sie einfach eine E-Mail mit dem Betreff „Kultur, die Werte schafft“ und einer Lieferanschrift an [info@rees-zerspanungstechnik.de](mailto:info@rees-zerspanungstechnik.de) oder rufen Sie uns an unter +49 7426 528011. Wir senden Ihnen dann umgehend eine exquisite Auswahl aus der Welt der Confiserie-Kultur!



### **Impressum**

Reesümee ist eine Kundeninformation der Josef Rees KG

V. i. S. d. P.: Thomas Rees

Herausgeber: Josef Rees KG Zerspanungstechnik

Wengenstraße 16

78564 Wehingen

Tel. +49 (0) 7426 – 52 80 11

[info@rees-zerspanungstechnik.de](mailto:info@rees-zerspanungstechnik.de)

Druck: KMS, Zeppelinstraße 1, 78588 Denkingen

Inhalte Dritter, auf die im Rahmen dieser Kundeninformation verwiesen wird, wurden geprüft, unterliegen jedoch nicht der Verantwortung der Josef Rees KG.