

Harrer Csokoládéműhely és Cukrászda, Sopron

2020. szeptember 17. 17:11

Magyarország legjobb csokikóstoló bemutatója

A Sopronban működő Harrer Csokoládéműhely és Cukrászda nemcsak a város gasztronómiai térképén foglal el kitüntetett helyet, hanem a már-már kultikussá váló csokikóstoló szeánszainak köszönhetően, a környék meghatározó turista látványosságai közé is tartozik. A belváros szélén, 2009-ben épült ultramodern, csupa üveg cukrászda és műhely egy darabka Ausztriát csempész be Sopron városába. A naponta kétszer tartott csokikóstolás alatt betekintést nyerhetünk a csokoládé világába, a számtalan, különböző fajta csoki mellett kakaóbabot is ropogtathatunk, bepillantunk az üvegfal mögötti látványműhely szorgos világába és az obligát csokiszökőkút sem maradhat el. A Harrer Csokoládéműhely és Cukrászda rövid története

A névadó osztrák **Harrer család** régi cukrászdinasztia, a burgenlandi **Nagymarton** (Mattersburg) patinás családi cukrászdájában ismerkedett össze **Karl Harrer**, az ott dolgozó, soproni illetőségű **Beatrixszel**, melyből szerelem és házasság lett. 1995-ben nyitották első közös, magyarországi üzletüket a soproni Várkerületen, majd mertek merészet álmodni és 2009-ben, egy osztrák építész tervei alapján felépült a csupa üveg, világos, letisztult modern épület, mely a cukrászda mellett magát a műhelyt is magában rejti.

Karl Harrer igazi csokoládé guru, ő álmodja meg és kísérletezi ki az újabb íz kombinációkat, valódi kézművesként bánik az alapanyagokkal, a műhely az ún. **bean to bar** iskolát is képviseli, azaz már a kakaóbabot is itt pörkölik, konszírozzák. A világ számos tájáról hoznak be kakaóbabot **Dél-Amerikától Afrikán át Ázsiáig**, de kész csokoládépasztillát is vásárolnak nagy nyugat-európai gyáraktól. A hozzáértő kísérletezgetésekből egészen magas minőségű termékek születnek, a 2015-ös londoni világdöntőn sárgabarackos töltött tejcokoládéjuk aranyérmét nyert, ezt a finomságot meg is lehet kóstolni a bemutatón, de természetesen vásárolni is lehet belőle az üzletben. **Látogatás a Harrer Cukrászdában**

Az elegáns, letisztult stílusú cukrászdai rész hosszú pultjában a számtalan csokoládé és bonbon mellett klasszikus magyar és osztrák sütemények, torták közül is válogathatunk. A választék, a tálalás egyszerűen lenyűgöző, a kiszolgálás is osztályon felüli. A helyben fogyasztás is erősen javasolt, a világos, csupa üveg falakkal szegélyezett vendégrész igen csábító, szép időben a tágas teraszról jól látszanak a város emblematikus épületei, köztük a Tűztorony is. Naponta kétszer rendeznek csokikóstolással egybekötött bemutatót a cukrászda és a látványműhely közti kis félkör alakú teremben.

A **bemutató** egy rövid, de érdekes kisfilmmel kezdődik, melyből rengeteg dolgot tudhatunk meg a kakaóbabról, a termőterületekről, a csokoládékészítés fázisairól, a szüreteléstől kezdve a pörkölésen át a temperálásig. A kóstolás első eleme egy kakaógyümölcsből készült érdekes ízű, szörpszerű ital, majd egy kis kakaóbab rágcsálás után kinyílnak a titkos fiókok telis-tele finomabbnál finomabb csokikkal. Mindenki kap egy kis üvegtálat csipesszel, majd jöhet az igazi gyönyör, a korlátlan csokifogyasztás, ráadásul elsőosztályú kézműves csokik garmadájából. Legalább 30 különböző fajta csokoládé kínálja magát, az egyik polcon többek közt vietnami, bolíviai, belize-i, nicaraguai kakaóbabból készült csokik, alatta érdekes ízesítésű, gyömbéres, ylangos, tonkababos kreációk sorakoznak. Természetesen a díjnyertes sárgabarackos töltött tejcokit is lehet kóstolni, de van karamelles, olíva olajos, boros, pálinkás, chillis, kókuszos költemény is. Vegán csoki, édesburgonyás csokoládé is kelleti magát, és fehér csokiból is többfajta gyúrhatunk magunkba.

A bemutatót vezető kolléga minden kérdésre választ ad, lelkesen mutatja be a ház csokoládéit, színes sztorikkal illusztrálva a szóban forgó technológiát, kreálásuk történetét. Közben működésbe lép a kötelező csokiszökőkút, előkerülnek a gyümölcsök, megmártózva a finom tejcokiban. Záróakkordként valódi forró csokival öblíthetjük le a több tucatnyi csokoládét. Sokan jönnek be, hogy itt majd végre degeszre eszik magukat a prémium csokikkal, azonban olyan tömény az ízlés, hogy ember legyen a talpán, aki mindegyik fajtából tud kóstolni, és még meg is tudja a végén különböztetni az ízeket. Amennyiben hétköznapi délelőtt vagyunk itt, a kóstolás mellett bepillantást nyerhetünk az üvegfalon túl működő látványműhely

szorgos munkájába, néhány munkaműveletet élőben is megfigyelhetünk.**Gyakorlati tudnivalókCím:**

Harrer Csokoládéműhely és Cukrászda, Sopron, Faller Jenő utca 4.**Nyitvatartás:**

A cukrászda hétfőtől szombatig 7.30-tól 19.30-ig, vásár- és ünnepnapokon 9.00-tól 19.30-ig van nyitva.

A csokikóstolások minden nap 10 és 14 órakor, vasárnap csak 10 órakor vannak. Érdemes előre bejelentkezni, így biztos nem maradunk le a kóstolásról.**Telefon:** +36 99 505 904**Csokikóstolás részvételi díj (2020):**

Felnőtt: 3500 Ft/fő, gyerek (4-15): 3000 Ft/fő.

A [cukrászda honlapján](#) rengeteg érdekességet tudhatunk meg a csokikészítésről, a csokoládéről, és az aktuális információkat is olvashatjuk.

<http://kirandulastippek.hu/news/article/harrer-csokolademuhely-es-cukraszda-sopron>