



DARK SECRET



Die Schokoladenquelle Eybel hat ihr Paradies am Moosrainer Weg in Waakirchen um ein „dunkles Geheimnis“ erweitert: DARK Secret heißt die neue Genießeralternative, die mehr ist als ein Café mit vielen Köstlichkeiten. DARK Secret ist der neue Treffpunkt für alle Schokoladenfans, die das Geheimnis der unterschiedlichen Geschmacksnoten von Kakaobohnen aus aller Welt lüften und ihre Leidenschaft für Pralinen, Trüffel und süße Köstlichkeiten mit anderen teilen wollen.

Fünf Jahre lang hat der kreative Konditormeister Andreas Eybel mit seinem Architekten Wolfgang Schneider und seinem Innenarchitekten Wolfgang Gruschwitz das Konzept für die Erweiterung der Waakirchner Schokoladenquelle entwickelt. Die finale Ausfüh-rungen mit der Raumdekoration übernahm die erfolgreiche Homestylistin und Buchauto-

rin Birgit Stummer. Schon die Tegernsee Arkaden haben sie gemeinsam auf die Erfolgsspur gebracht. Das Ergebnis ist ein ausgeklügelter, luftig-heller Anbau, in dem die Gäste eine Überraschung nach der anderen erleben. Vogelgezwitscher umgibt den Gast beim Eintreten durch die Glastür, und schon ist man drin in der geheimnisvollen Welt der Schokoladen. Modern, geschmackvoll, schnörkellos die Einrichtung; an den Tischen mit den gepolsterten Stühlen und der Bar finden etwa 60 Personen Platz. Etwas erhöht ein exotisch anmutender Lounge-Bereich mit Sofa, vielen Pflanzen und farblich perfekt abgestimmter Deko. Der ideale Platz zum Verweilen – und auch für Lesungen und Künstler, die hier unplugged auftreten werden.

Eine neue Szene will Andreas Eybel hier etablieren, schon demnächst wird er das Programm-Geheimnis lüften.

Wer im DARK Secret das klassische Kaffee-Kuchen-Angebot sucht, kennt Andreas Eybel schlecht. Der Pralinen-Verkaufsschlag „Wahre Liebe“ vom Laden nebenan, die fruchtige Offenbarung aus feinsten Früchten, vollmundigem Sahnetrüffel und natürlichem Vanillearoma, wird hier als Dessert serviert, ebenso wie „Amaretto Amarena“, die perfekte Verbindung von fruchtigem Trüffel, Amarenakirschenpüree, zarter Vollmilchschokolade und Amarettini-Streuseln.

Sie werden staunen, wie kreativ hier die verschiedenen Kaffeevariationen der Tegernseer Kaffee-Rösterei serviert werden. Und das Tee-Gedeck will man einfach nur immer wieder sehen und genießen. Selbst die Toiletten („Ja, bei mir darf man über dieses Thema sprechen“, sagt Andreas Eybel), sind ein Erlebnis, über das an dieser Stelle aber nicht zu viel verraten wird.

Hinter einem raffiniert gestalteten Gitter liegt der Bereich, in dem künftig zwei- bis dreimal wöchentlich die „Tastingkurse“ stattfinden, und von dem aus man einen Einblick in die Pralinenproduktion hat. Der Chef führt persönlich durch die Welt der 44 besten Schokoladen und weicht Sie ein in deren Geheimnisse. Hier lernt man alles über die jeweiligen Kakaobohnen, die aus Vanuatu, Ecuador, Madagaskar, der Karibik, der Dominikanischen Republik, Peru, Vietnam oder Papua-Neuguinea stammen. Die daraus hergestellten Schokoladen liegen in einem aus Esche gebauten und daher geruchsneutralen Spezialschrank griffbereit. Für alle Teilnehmer gibt's hinterher ein Zertifikat.

Lüften Sie das Geheimnis von Eybels neuem DARK Secret! Geöffnet ist vorerst von Montag bis Freitag, 9 bis 18 Uhr und ab 30 Personen auch gerne abseits der Öffnungszeiten.

