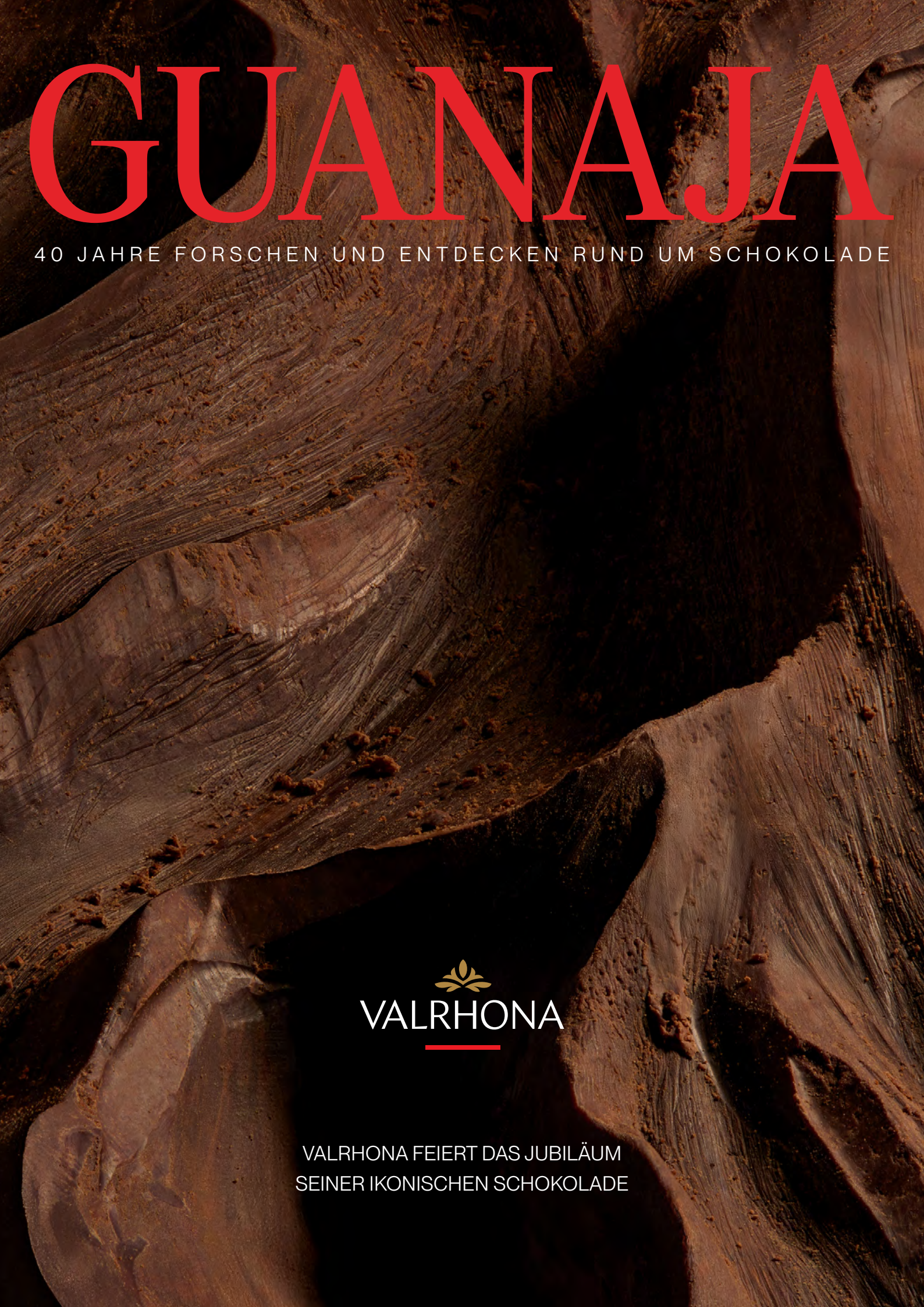
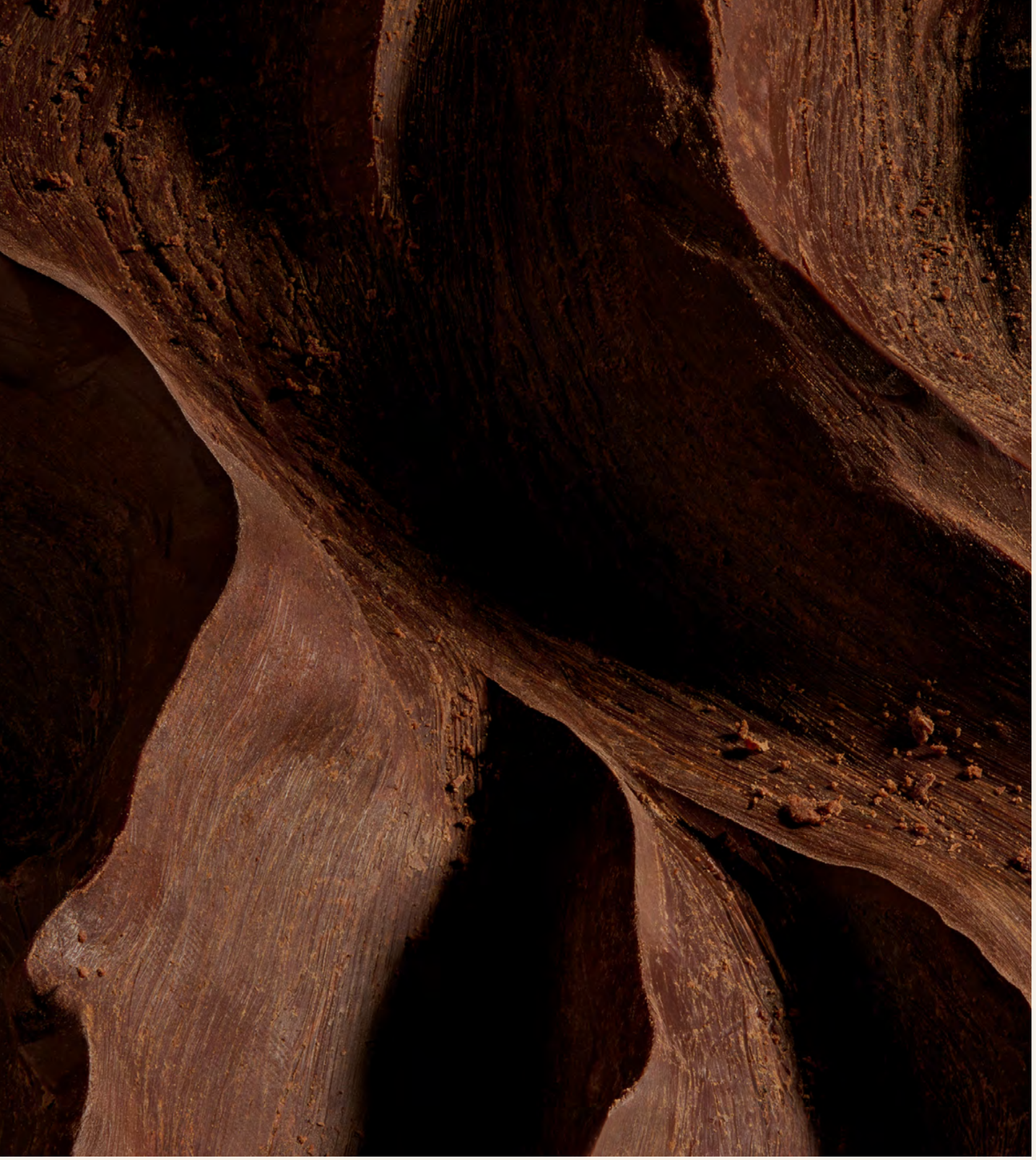

GUANAJA
40 JAHRE FORSCHEN UND ENTDECKEN RUND UM SCHOKOLADE
VALRHONA
VALRHONA FEIERT DAS JUBILÄUM
SEINER IKONISCHEN SCHOKOLADE

VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Vor 40 Jahren revolutionierte eine kühne Kreation die Welt der dunklen Schokolade. Mit Guanaja 70 % schlug Valrhona einen neuen, intensiveren und technisch anspruchsvolleren Weg ein. Vierzig Jahre später inspiriert diese ikonische Schokolade noch immer die Handwerker des guten Geschmacks und symbolisiert den Pioniergeist, der dem Haus Valrhona innewohnt.

Im Jahr 2026 feiert Valrhona keine erstarrte Vergangenheit, sondern ein lebendiges Erbe, das sich unablässig weiterentwickelt. Das einer Schokolade, die die Verfahren verändert, beispiellose Qualitätsstandards gesetzt und die Grenzen des Geschmacks erweitert hat, indem sie den Gaumen an eine harmonische Bitterkeit gewöhnt hat. Kurzum: einer Schokolade, die heute zu einer Referenz in der Welt der Patisserie und Chocolaterie geworden ist.



„Guanaja ist eine ikonische Referenz, die eng mit der Geschichte des Hauses Valrhona verbunden ist. Diese Schokolade bringt unsere Identität und unser Savoir-faire in der Kunst der Assemblage voll zum Ausdruck, jener Fähigkeit, aus der Vielfalt der Herkunftsschokoladen das perfekte Gleichgewicht zu schaffen.“

Martine Grazioso, Geschäftsführerin von Valrhona.

GUANAJA, DIE VERKÖRPERUNG DES SAVOIR-FAIRE VON VALRHONA

Die Geschichte von Guanaja beginnt in Tain-l'Hermitage, mitten im Rhonetal: Antoine Dodet, der damalige visionäre Geschäftsführer von Valrhona, stellt seine Teams vor eine beispiellose Herausforderung: Sie sollen eine dunkle Schokolade mit einer noch nie dagewesenen Intensität kreieren. Das Ergebnis – eine Schokolade mit einem ausgewiesenen Kakaoanteil von 70 % – ist eine wahre Revolution für die damalige Zeit.

Ein Projekt von solchen Ausmaßen macht es erforderlich, den gesamten Prozess der Kreation zu überdenken.

Valrhona entscheidet sich für einen methodischen Ansatz der sensorischen Analyse. So wie eine Nase einen Duft zusammenstellt, so kombiniert Valrhona feine Kakaosorten miteinander. Guanaja wurde als eine aromatische Assemblage kreiert, nicht als eine einfache Summe aus Herkunftsschokoladen. Sie vereint fünf bis sechs Kakaosorten aus Südamerika, der Karibik und Afrika, die aufgrund der Komplementarität ihrer Profile – würzig, fruchtig, bitter, säuerlich, vanillig oder auch mit Röstnoten – ausgewählt wurden. Jede Charge Kakaobohnen wird von den Valrhona-Sourceurs, die direkte und langfristige Beziehungen zu den Kakaoproduzenten aufbauen, streng ausgewählt und anschließend von Experten blind verkostet, um ihr Potenzial zu bewerten und eine komplexe wie ausgewogene Mischung mit Wiedererkennungswert zu kreieren. Es ist dieser leidenschaftliche und anspruchsvolle Prozess, der einen „Signature“-Geschmack von seltener Komplexität hervorbringt.

Die Kreation von Guanaja geht über die Auswahl makelloser Kakaobohnen hinaus: Jeder Schritt in der Produktionsstätte wird genauestens überdacht. Um den Produktionsvorgang an den erhöhten Kakaogehalt anzupassen, werden neue Maschinen, eine auf die jeweilige Herkunftsschokolade abgestimmte Röstung, angepasste Temperaturkurven und längeres Conchieren eingesetzt. Diese technische Revolution enthüllt ein einzigartiges Aromaprofil.

Nach monatelangen Versuchen entstand 1986 eine neuartige Schokolade: intensiv, bitter, zugleich vollmundig und subtil, mit einem nie dagewesenen langen Abgang. Diese neue Schokolade, die damals die kräftigste überhaupt war, eröffnete einen noch unerforschten kreativen Horizont. Nun fehlte dieser faszinierenden Entdeckung nur noch ein Name, der ihr gerecht wurde: Die Wahl fiel auf „Guanaja“, einen Namen, der von weit her stammt, nämlich von einer windgepeitschten Insel in Honduras, auf der Kolumbus zum ersten Mal Kakao gekostet haben soll.

EINE SCHOKOLADE, DIE ALLES VERÄNDERT HAT

Bei ihrer Markteinführung wurde Guanaja als ebenso verwirrend wie faszinierend wahrgenommen und stellte die Gewohnheiten der Profis auf den Kopf.

Damals mussten viele Fachleute neu lernen, mit Schokolade zu arbeiten, ihre Rezepte anzupassen und neue ausgewogene Zutatenkombinationen zu erforschen. Angesichts dieser geschmacklichen Revolution traf Valrhona eine grundlegende Entscheidung: den Fachleuten mit Rat und Tat zur Seite zu stehen, damit sie dieses neue Ausdrucksgebiet voll und ganz beherrschen konnten. Genau hierfür wurde die École Valrhona gegründet, die heute als internationale Referenz für die Ausbildung von Chef-Patissiers und -Chocolatiers aus aller Welt gilt. Aus demselben Willen zur Begleitung heraus und angeregt von Frédéric Bau entstanden *Die Grundrezepte*, eine Sammlung ausgewogener Basisrezepte für jede der Schokoladen des Hauses, die zu einem unverzichtbaren Werkzeug für Handwerker des guten Geschmacks und Gastronomen auf der ganzen Welt geworden ist.

Diese einzigartige Schokolade wird bald zu einem einzigartigen Forschungsgebiet in Schulen, Wettbewerben und Backstuben. Vierzig Jahre später inspiriert Guanaja weiterhin Chef-Patissiers und -Chocolatiers weltweit. Die Struktur und Intensität dieses wahren Materials für Kreative eröffnen neue kreative Wege (Kontraste, Texturen, harmonische Bitterkeit, aromatische Reliefs) und machen sie zu einem wertvollen Verbündeten für Profis, die auf der Suche nach unerforschten Geschmacksgebieten sind.

Mit Guanaja hält auch eine neue Sprache Einzug in die Patisserie und Chocolaterie: Prozentgehalt, Bitterkeit, Aromastärke, Ausgewogenheit. Ein präziserer, fast wissenschaftlicher Ansatz, der sich zunächst bei Fachleuten durchsetzt, bevor er ein breiteres Publikum erobert. Mit ihrer 1986 eingeführten ikonischen Schachtel mit 18 Täfelchen präsentiert Guanaja der Öffentlichkeit eine neuartige Bitterkeit und eine aromatische Komplexität, die alle Bezugspunkte auf den Kopf stellen und eine Brücke zwischen Profis und passionierten Hobbybäckerinnen und -bäckern schlagen.

So hat Guanaja also nicht nur den Geschmack verändert: Sie hat dazu beigetragen, Praktiken weiterzuentwickeln, die Weitergabe von Wissen zu strukturieren und einen neuen Raum für Kreativität zu eröffnen.

EIN WERK ZUR FEIER VON 40 JAHREN KÜHNHEIT

Um dieses Jubiläum zu feiern, würdigt Valrhona die Ikone mit einer **Schokoladenskulptur aus Guanaja**. Sie wurde als wilde, ursprüngliche Landschaft konzipiert und verkörpert die Intensität und Komplexität dieser Kult-Schokolade. Eine **Kreation von David Briand** – ebenfalls Jahrgang 1986, Bester Handwerker Frankreichs in der Kategorie Patisserie und Konfekt sowie leitender Chef-Patissier der École Valrhona. Ohne jeglichen Schnickschnack erwacht die Schokolade in diesem Kunstwerk in Reliefs, Schichten und Texturen zum Leben – eine gelungene Hommage an die Essenz dieser einzigartigen Zutat.

GUANAJA,
DER GESCHMACK DES UNERWARTETEN

Seit 40 Jahren erweitert Guanaja die Grenzen des Geschmacks und verkörpert die Kühnheit derer, die experimentieren und kreieren, ohne Kompromisse einzugehen. Sie hat die Standards für dunkle Schokolade neu definiert, Generationen von Fachleuten begleitet und die Vorstellungskraft der Kreateure beflügelt.

Bis heute ist sie ein Symbol für Kühnheit und Anspruch. Und eines ist sicher: Sie wird auch weiterhin neue Wege beschreiten. Guanaja hat nie aufgehört, sich gemeinsam mit den Menschen, die mit dieser einzigartigen Schokolade arbeiten, weiterzuentwickeln. Ihre Geschichte endet nicht mit diesem Jubiläum. Es gibt noch Texturen zu erfinden, aromatische Kombinationen zu entdecken und kreative Spielwiesen zu erforschen. Mit Guanaja wird die Entdeckungsreise fortgeführt.

©Valrhona 2026- Crédits photos et illustrations : Magnetism - Cecilia Poupon, Célia Steyenard, Hadrien Picard. Toute reproduction interdite, tous droits réservés

Ansprechpartner Presse:
KAROLINE FENSKE
Otto-Hahn Strasse 5, D-77694 Kehl Auenheim
T. +33 680 34 75 10
M. Karoline.fenske@valrhona.fr

Link zum Herunterladen von Bildmaterial:
https://bit.ly/40ansguanaja

www.valrhona.com