

## „Geiranger Sjokolade“ – Das Schokoladenparadies in den Bootshütten am Geirangerfjord

Im Zentrum Geirangers in den Bootshütten der Fußgängerzone am Fjord befindet sich „Geiranger Sjokolade“. Die Schokoladenfabrik mit einem Cafe und dem angeschlossenen Schokoladenshop bietet zum hiesigen Verzehr leckeren Kaffee, Espresso, Schokowaffeln und heiße Schokolade aus eigens hergestellten Schokoladenbits.



Im Shop kann man die Schokoladenkreationen von Fjordnær erstellen. Blaubeeren, Chili, Aprikosen, Erdbeeren und der in Norwegen sehr beliebte Brunost, der braune karamelierte Ziegenkäse und als besondere Spezialität Blauschimmelkäse sind in kleinen Stückchen von sehr schmackhafter Schokolade umhüllt und werden in kleinen Mengen verkauft.



Für diesen Blauschimmelkäse in Schokolade gewann Schokoladenhersteller Bengt Dahlberg, der ursprünglich aus Helsingborg an der Westküste Schwedens stammt, im Jahr 2010 den 2. Platz beim Innovationspreis auf der „Grünen Woche“ in Berlin für sein innovatives Konzept und die sensorische Qualität. Die Zutaten wie Blauschimmelkäse, Sahne und Honig kommen alle aus der Region um den Geirangerfjord.



Außerdem gibt es hier im Schokoladenshop noch viele weitere Produkte wie z. B. Moltebeer-, Erdbeer-, Himbeer- und Blaubeermarmelade und Apfel-, Blaubeer- und Erdbeersaft aus der Region des Valdals, das sich oberhalb des Ørneveien befindet.



All diese leckeren Köstlichkeiten kann man des hohen Qualitätsstandards wegen nur in Norwegen über das Internet bestellen. Wer nicht in Norwegen wohnt, sollte sich also ausreichend bevorraten.



***Kontakt:***

Geiranger Sjokolade

Holenaustet

N-6216 Geiranger, Norwegen

**Internet:** [www.geirangerskokolade.com](http://www.geirangerskokolade.com)