

Wir
produzieren
Glück!



Goldhelm
Schokolade

SOMMER 2026

*Wir freuen
uns auf deinen
Besuch!*



BRÜCKENLADEN

Krämerbrücke 12 | 99084 Erfurt

KLEINES SCHOKOLADENKAUFHAUS

Kreuzgasse 5 | 99084 Erfurt

Hier gibt es auch Eiskrämer NaturEis.

SCHOKOLADENHOF & WERKSVERKAUF

Alte Straße 34

99310 Osthausen-Wülfershausen

Hier gibt es auch Eiskrämer NaturEis.

GOLDHELM IM HANDELSHOF

Grimmaische Str. 1-7 | 04109 Leipzig

Hier gibt es auch Eiskrämer NaturEis.

GOLDHELM AM EUROPA CENTER

Taentzienstr. 11 | 10789 Berlin

Hier gibt es auch Eiskrämer NaturEis.



EISKRÄMER

Krämerbrücke 15 | 99084 Erfurt

EISKRÄMER KIOSK

Krämerbrücke 15 | 99084 Erfurt

(hinter dem Eiskrämer, Treppe rechts)

UNSER NEWSLETTER



**LOHNT
SICH!**



Egal ob **exklusive Rabatte**, neueste Schokoladen oder ein Blick hinter die Goldhelm-Kulissen – hier bist du immer auf dem neuesten Stand.

folge uns auf



HÄNDLER-ANFRAGE

haendler@goldhelm-schokolade.de

Telefon 03 62 00/8 99 95-13

FIRMEN-ANFRAGE

firmenkunden@goldhelm-schokolade.de

Telefon 03 62 00/8 99 95-13

GOLDHELM SCHOKOLADE GMBH & CO. KG

Alte Straße 34

99310 Osthausen-Wülfershausen

Telefon 03 62 00/8 99 95-0

info@goldhelm-schokolade.de

INHALT

CANACHE SCHOKOLADE Schokolade mit Pralinenfüllung	12 – 19
TAFELSCHOKOLADE das Original mit der eigenen Form	24 – 33
KAKAO GURU – KAKAONIBS Kakao Power – Pur aus dem Dschungel	36 – 37
CHOCORDEON feine Täfelchen mit Füllung	38 – 39
SCHOKOLADEN-TRÜFFEL zarter Schmelz nach alter Tradition	40 – 43
PRALINEN frische, handgemachte Pralinen	44 – 49
PRALINE IM GLAS zum Löffeln oder als Aufstrich	50 – 51
„DER FEINSCHMECKER“ – PRALINEN SONDEREDITION Kooperation mit dem Magazin „Der Feinschmecker“	52 – 53
PRALINEN IN DER DOSE von dunkler Schokolade umhüllte Pralinen	54 – 55
AUFSTRICHE Brotaufstriche, zarte Kräms und knusprige Crunches	56 – 61
GOLDHELMS SCHOKOLADENFRÜCHTE getrocknete und kandierte Früchte, umhüllt mit dunkler Grand Cru Dschungelschokolade	62 – 63
TRINKSCHOKOLADE unsere beste Grand Cru Dschungelschokolade als Trinkschokolade	64 – 65
BIER verschiedene Biersorten aus unserer eigenen Brauerei „Freie Erde“	68 – 69
EIS NaturEis aus echten Zuaten vom Bauernhof	70 – 71



Made in
Germany



Die Goldhelm-Geschichte

In Erfurt auf der Krämerbrücke im „Haus zum güldenen Helm“ beginnt 2005 die Geschichte der Goldhelm Schokoladen Manufaktur. Nach traditioneller Handwerkskunst und mit eigenen Rezepturen entwickelt Chocolatier Alex Kühn handgemachte Schokoladen. Bester Edelkakaο direkt vom Bauern, frische saisonale Zutaten, sorgfältige Handarbeit und eine liebevolle Verpackung mit seinen selbstgezeichneten Illustrationen. Jedes Rezept bekommt eine eigene Gestaltung – alles aus einer Hand.

Eine dunkle Schokoladentafel, hauchdünn und frei ausgezogen auf der Marmorplatte, war die erste Schokolade, die in der kleinen Laden-Küche auf der Krämerbrücke entstand.

Auch heute noch entwickelt der Chocolatier Schokoladen, die ihren eigenen Stil erkennen lassen. Auf eine Zutat legt Goldhelm immer besonders Wert: die Liebe. Darum ist diese auch auf der Zutatenliste jeder Verpackung zu lesen.

Bei uns gibt es: Tafelschokoladen, gefüllte Canache Schokoladen, Pralinen, Trüffel, Aufstriche, NaturEis und vieles mehr. Zusätzlich bieten wir Verkostungen an, um die Philosophie und Freude an der Schokolade mit anderen zu teilen.



*„Zuerst entsteht die Geschichte
und dann das Rezept“*

Die Begegnung mit Menschen, die etwas Besonderes herstellen, ist oft der Beginn einer neuen Rezeptur. Die Wertschätzung der Natur ist die Basis für jede Idee. Jede Rezeptur liegt vor einem, man muss sie nur einsammeln.

Ob Edelbrenner, Milchbauern, Kräutersammler oder Obstbauern, Gewürzhersteller oder einfach nur Genießer. All das macht den Geschmack. Mittlerweile gibt es eine große Vielfalt an Kreationen, die Alex Kühn und seine Mitarbeiter saisonal herstellen. Nur 100% Natur – das ist der Leitfaden für jedes Rezept, was entsteht. Gerade deswegen ist Goldhelm mit der Produktion auf's Land, in einen historischen Vierseitenhof nicht weit von Erfurt, gezogen.









Seit 2020 befindet sich unser Firmensitz auf einem Bauernhof circa 20 km entfernt von Erfurt. Eingebettet in grüne Wiesen, weite Felder und umgeben von Apfelbäumen, inmitten unberührter Natur.

Es war ein weiter, aber lohnenswerter Weg, die historischen Gemäuer aus ihrem Dornröschenschlaf zu erwecken und mit viel Liebe zum Detail zu sanieren. An diesem Ort verbinden sich heute charmante, traditionelle Handwerkskunst und moderne Technologie.

Im September 2025 haben wir unseren Veranstaltungsbereich eröffnet. Entdecken Sie die Welt von Goldhelm und schauen Sie hinter die Kulissen. Wir laden Sie auf unseren Schokoladenhof in Wülfershausen ein, wo Sie das Handwerk und die Leidenschaft

hinter unseren Kreationen erleben dürfen. Neben Führungen und Verkostungen von Schokolade und NaturEis, Wein oder selbstgebrautem Bier aus der eigenen Hof-Brauerei, bieten wir Ihnen auch gemütliche Dinerabende in unserer Flamberie an. Lassen Sie sich überraschen.

Buchbar unter:
www.goldhelm-schokolade.de



Hier geht's zur
Online-Buchung



Unsere Himml & Natur

Unsere Zutaten bauen wir entweder selbst an, ernten sie frisch oder kaufen sie, und das so viel wie möglich, regional ein. Wir entscheiden uns bewusst für pure Natur und wählen nur die besten Zutaten aus.

Unsere Früchte und die Milch kommen von regionalen Obst- und Milchbauern. Wir verwenden von unserem eigenen Bauernhof selbst angebaute Kräuter und Blüten, pflücken unsere Mirabellen und haben 500 Johannisbeersträucher, 300 Tomatenpflanzen, über 50 Weinreben und seit 2023 auch 1200 Haselnusssträucher, um später aus unseren eigenen Nüssen Nougat herzustellen.

Auf dem Land sind wir jetzt mittendrin - klettern auf Bäume, bepflanzen unsere Beete und haben noch ganz viel vor.

Genau das macht uns glücklich.

→
*Unsere Ernte für die
Cassis-Lavendel-Canache*





Canache Schokolade

**SCHOKOLADE MIT
PRALINENFÜLLUNG**

Gefüllte Schokoladen umhüllt mit unserer besten Grand Cru Dschungelschokolade aus Peru. Zu jeder Jahreszeit gibt es Sorten mit saisonalen und regionalen Zutaten.

CANACHE FAVORITEN

Umhüllt mit Grand Cru Dschungelschokolade (Kakao: 73% mindestens)
Edelkakao aus bester Lage in Peru.

jede einzeln handgemacht und ausgewogen ca. 90 – 110g • ab 8,90 € / 100 g

🍷 mit Alkohol

♥ am beliebtesten



Herr Nougat und Frau Sauerkirsch ♥

Vollmilchschokolade mit Kirschen,
Haselnussnougat & Knusperwaffel



Käpt'n's Karamell & Meersalz ♥

Vollmilchschokolade & Butterkaramell
mit Mandeln & Meersalz



Kinderschokolade

Weißer & Vollmilchschokolade mit
Zauberperlen



Bienenstich

weiße Schokoladencreme mit Sesam, Haselnuss-
nougat & karamellisierten Mandelsplittern

Neu

CANACHE SCHOKOLADEN PASSEND ZUM WEIN



Zum trockenen Weißwein

Weißer & Vollmilchschokolade mit Aromen der
Natur, die sich im Weißwein wiederfinden



Zum trockenen Rotwein ♥

dunkle Schokolade mit Kakaonibs & Aromen
der Natur, die sich im Rotwein wiederfinden

*Herr Nougat traf Frau Sauerkirsch
und sagte: „Sei nicht sauer“.
Denn Süße macht das Saure sauft,
nur Beides schmeckt auf Dauer.
Du liebst mich und ich lieb dich,
so ist das Leben königlich.*

Jede Schokolade ist liebevoll im Naturkarton handverpackt und bekommt eine eigene Illustration sowie ein Gedicht vom Chocolatier Alex Kühn.



Zitronen Crème Brûlée

Weißer Schokolade mit Vanille-Crème & Zitrone



Crème Brûlée Pur

Weißer Schokolade mit Madagaskar Vanille & karamellisiertem, handflambiertem Zucker



Kalter Hund

erinnert an den DDR-Kuchen, mit Krämerbrückentrüffel & Keks



Cassis Lavendel - aus eigenem Garten

Gelee von Schwarzen Johannisbeeren mit einer Vollmilchcrème und Lavendelblüten - Beeren & Lavendel aus eigenem Anbau



CANACHE MIT NUSS & NOUGAT

Umhüllt mit Grand Cru Dschungelschokolade (Kakao: 73% mindestens)
Edelkakao aus bester Lage in Peru.

🍷 mit Alkohol

jede einzeln handgemacht und ausgewogen ca. 90 – 110g • **ab 8,90 €** / 100 g

♥ am beliebtesten



Schokolade Dubaier Art ♥

Pistaziennougat (16% Pistazien) mit
geröstetem Engelshaar

Dubaier Art De Luxe ♥

Pistaziennougat (61% Pistazien) mit
geröstetem Engelshaar



Pistaziennougat & Johannisbeere

Pistaziennougat mit Weißer Schokolade &
Schwarzen Johannisbeeren

Mandelnougat Erdbeere

dunkle Schokolade & Mandelnougat
mit Erdbeeren



Mapinou ♥

Pistazienmarzipan und Haselnussnougat

Le Tour

Butterkaramell & dunkler Haselnussnougat
mit ganzen Mandeln & Meersalz

Seit 2023 haben wir
1200 Haselnusssträucher
um später aus unseren
eigenen Nüssen Nougat
herzustellen.



CANACHE MIT EDEL-DESTILLAT

Umhüllt mit Grand Cru Dschungelschokolade (Kakao: 73% mindestens)
Edelkakao aus bester Lage in Peru.

🍷 mit Alkohol

jede einzeln handgemacht und ausgewogen ca. 90 – 110g • **ab 8,90 €** / 100 g

♥ am beliebtesten



Seglerschokolade 🍷 ♥

Vollmilch- & dunkle Schokolade mit Smoke
Head Whisky, Preiselbeeren, Chili & Meersalz

Pflaume von Agen 🍷 ♥

dunkle & Weiße Schokolade mit Pflaumen aus
Südfrankreich, Sherry Moscatel & Balsamico



Walnuss-Karamell-Birne 🍷 ♥

Vollmilchschokolade mit Walnüssen, Birnen &
Birnen-Destillat von der **Weserbergland
Brennerei**

Schokolade für die „Freie Erde“ 🍷

Vollmilchschokolade mit Karamell &
Marillen-Destillat, auch passend zu
unserem Krämerbrückenbier



CANACHE FEINSCHMECKER-EDITION

Umhüllt mit Grand Cru Dschungelschokolade (Kakao: 73% mindestens)
Edelkakao aus bester Lage in Peru.



mit Alkohol

jede einzeln handgemacht und ausgewogen ca. 90 – 110g • **ab 8,90 €** / 100 g

am beliebtesten



Walderdbeer Champagnerkaramell 
weiße- und Vollmilchcrème mit Karamell,
Champagnerdestillat & Walderdbeeren



Earl Grey
dunkle Schokoladencrème, Earl Grey Tee aus
„First Flush“ Pflückung, Yuzu, Weißer Pfirsich, &
Meersalz aus der Camargue



Krokussafran
Vollmilchcrème mit einem Hauch Safran,
spanischem Pfeffer & fruchtigem Marillengelee

NEUE IDEEN

Neues zu erfinden, das macht Spaß.
Kein Tag ohne neue Ideen. Und keine
Jahreszeit ohne saisonale Schokoladen.
Alex Kühn schöpft seine Ideen aus dem
Leben, denn „die schönen Dinge liegen
vor einem, man muss sie nur sehen“.

Am liebsten verwenden wir frische Zu-
taten aus unserer Heimat, arbeiten mit
Bauern zusammen, gärtnern und ernten
selbst. Und das soll man schmecken.



Bunte Farben

Jeder Geschmack hat seine Farbe. Darum bekommt jede Goldhelm-Rezeptur eine eigene Illustration von Alex Kühn. Auch die Verpackungen gestalten wir in unserem »Schokobüro« selbst.



*Jetzt gibt
es noch ein
2. Memo*



GOLDHELM MEMO 1 UND MEMO 2 | je 9,50 €

Zwei liebevoll, vom Chocolatier Alex Kühn, gestaltete Gedächtnisspiele. Zu unserem beliebten Memo 1 kommt jetzt noch ein weiteres Memo 2 dazu.

Tipp: Beide Memos zusammen spielen macht doppelt so viel Spaß!

Für Kinder und Erwachsene
je Memo 12 Illustrationen auf 24 feinen Holztafeln



SELBSTGEMACHT

Von der Bohne bis zur Tafel

Das sorgfältige Auswählen unserer Kakao-
bohnen führt uns zu den nachhaltigen Kakao-
anbauregionen dieser Welt. Es ist ein beson-
derer Moment, wenn wir uns für eine Bohne
entscheiden – denn mit dieser begeben wir
uns jedes Mal auf einen neuen Weg, ihre ein-
zigartigen Aromen zu entfalten. Wir stimmen
die gesamte Herstellung darauf ab: Beim Fer-
mentieren, Rösten und vor allem Conchieren
kommt es auf den richtigen Moment an – dann
entfaltet sich die perfekte Balance aus den na-
tureigenen Aromen.

Vollen Einfluss auf den Geschmack unserer
Schokoladen zu nehmen und so die Reinheit
der Natur herauszuarbeiten, ist die Krönung
des Schokoladenherstellens. Unsere Reisen
setzen wir fort – zu neuen Kakaoregionen und
außergewöhnlichen Bohnen. Für ein Handwerk,
das die Früchte der Natur wertschätzt.





Tafelschokolade

**DAS ORIGINAL
MIT DER EIGENEN FORM**

Eine Schokolade mit runden Ecken und gerade dick genug, um dem Geschmack den richtigen Platz zu lassen. Der Zufall hat sie erfunden oder das Leben – jeden Tag neu.



DUNKLE SCHOKOLADEN



KAKAO: 73 % MINDESTENS | GRAND CRU DSCHUNGELSCHOKOLADE

Edelkacao aus bester Lage in Peru

einzelnd handgemacht und ausgewogen ca. 90 – 110 g • **ab 8,90 €** / 100 g

🍷 mit Alkohol

♥ am beliebtesten



Ganze Mandel
mit Langueta Mandeln



Piemonteser Haselnuss
mit Piemonteser Haselnüssen



Die Drei ♥
Haselnuss, Walnuss & Mandel



Himmlische Himbeere ♥
mit Himbeeren



Walderdbeere ♥
mit Walderdbeeren



Orange & Langueta Mandel
mit Langueta Mandeln & Orange



Peru
mit Kakaobohnen aus Peru,
nur mit Dattel gesüßt



Peru Dschungelschokolade Pur ♥
aus Grand Cru Kakaobohnen
aus Peru



Eingelegte Kakaobohne 🍷
in Rum eingelegten Kakaobohnen
& getrockneten Weintrauben



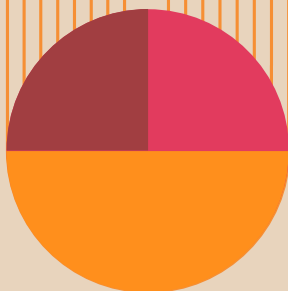
DUNKLE SCHOKOLADE PLAIN & ALLIGATOR PEPPER

Zwei hauchdünne dunkle Tafeln aus
kamerunischem Kakao, veredelt durch das
Source Fermented Cacao®-Verfahren.

Neu



COOKO



VOLLMILCHSCHOKOLADEN

KAKAO: 41% MINDESTENS | GRAND CRU D SCHUNGELSCHOKOLADEN

Edelkacao aus bester Lage in Peru

einzel handgemacht und ausgewogen ca. 90 – 110 g • ab 8,90 € / 100 g

♥ am beliebtesten



Die Drei ♥
Haselnuss, Walnuss & Mandel



Eichhörnchen Schokolade ♥
Haselnuss & Krokant



Walderdbeere ♥
mit Walderdbeeren



Knuspervollmilch
mit Knuspercrunch & Knusperperlen



Piemonteser Haselnuss
mit Haselnüssen aus dem Piemont



Ganze Mandel
mit Langueta Mandeln



Kakaobohnensplitter
mit gerösteten Kakaobohnensplittern

WEISSE SCHOKOLADEN

KAKAO: 38 % MINDESTENS | SÜDAMERIKA

Unsere Weiße Schokolade mit cremigem Schmelz und Kakaobutter aus bester Herkunft.

einzelnd handgemacht und ausgewogen ca. 90 – 110 g • ab 8,90 € / 100 g

♥ am beliebtesten



Blüten-Himbeer-Liebelei ♥

Himbeere, Rosenblüten & Meersalz



Walderdbeere

mit Walderdbeeren

Worum die ungewöhnliche Form?

FRÜHJAHR 2005 – DIE ERSTE GOLDHELM TAFELSCHOKOLADE

Endlich! Der Duft der eigenen handgemachten Schokolade. Nur etwas Entscheidendes fehlte: Schokoladenformen. Also strich Alex Kühn die Schokoladen auf der weißen Marmorplatte aus, jede einzeln. Das war nicht nur der schönste Augenblick, sondern auch der

natürlichste und beste Weg, der Schokolade am Ende ihre eigene Form zu geben. Passend zur Arbeit des Chocolatiers und passend zu seiner Idee: ein außergewöhnlicher Geschmack, liebevolle Handarbeit und zu jeder Jahreszeit eine andere Rezeptur.

GEMISCHTE TAFELSCHOKOLADEN

Unsere bunten Sorten – verschiedene Schokoladen- und Nougat-Sorten gemischt.

einzelnd handgemacht und ausgewogen ca. 90 – 110 g • ab 8,90 € / 100 g

♥ am beliebtesten



Wilder Heidelbär
dunkle & Weiße Schokolade mit
Heidelbeeren & Joghurt



Kinderschokolade ♥
Vollmilch- & Weiße Schokolade
mit Zauberperlen



Mandelnougat & Walderdbeere
dunkle Schokolade mit Mandel-
nougat & Walderdbeeren



Orient
dunkle & Vollmilchschokolade
mit Früchten & orientalischen
Gewürzen



Herr Nougat & Frau Sauerkirsch ♥
mit Nougat, Knusperwaffel &
Sauerkirschen



TRÜFFELSCHOKOLADEN

Unsere bunten Sorten – verschiedene Sorten mit Brückentrüffeln.

einzelnd handgemacht und ausgewogen ca. 90 – 110 g • **ab 8,90 €** / 100 g

♥ am beliebtesten



Inselschokolade
dunkle & Weiße Schokolade mit
Walderdbeeren & Brückentrüffeln



Nougatmilch Toskana
mit Piemonteser Haselnüssen
& Brückentrüffeln



Rosalie & Trüffeln ♥
dunkle & Weiße Schokolade mit
Himbeeren & Brückentrüffeln



Johanna & Trüffeln
dunkle Schokolade mit Pistazien-
nougat, Schwarzen Johannisbee-
ren & Brückentrüffeln

TRADITION UND HANDWERK

Auf dem Schokoladenhof produzieren wir Schokolade und Nougat selbst. Wir achten die Schokoladentradition und schätzen die alten und neuen Meister des Handwerks.

Ihr Wissen ist die Grundlage für all das, was wir heute machen. Leben, denn „die schönen Dinge liegen vor einem, man muss sie nur sehen“.



cMatcha

**UNSERE NEUE
MATCHA-EDITION**

Edle Kakaobohnen vereinen sich
mit traditionell gemahlenem
Kabusecha-Matcha



MATCHA SCHOKOLADE

Unsere Matcha Schokolade vereint edle Kakaobohnen mit der sanft-herben, leicht grasigen Note von traditionell gemahlenem japanischem Grüntee aus Kagoshima.

einzelnd handgemacht und ausgewogen ca. 90 – 110 g • ab 8,90 € / 100 g

♥ am beliebtesten



Matcha Madagascar Vanille
dunkle & Weiße Schokolade mit japanischem Grüntee & Vanille aus Madagaskar



Matcha Walderdbeere
Weiße Schokolade mit japanischem Grüntee & getrockneten Walderdbeeren



Matcha Blaubeere
Weiße & dunkle Schokolade, japanischem Grüntee & getrockneten Blaubeeren



Matcha Pur
Weiße Schokolade mit japanischem Grüntee



Matcha Dunkle Peru
dunkle & Weiße Schokolade mit japanischem Grüntee







Auf der Suche nach den besten Kakaobohnen

EIN GELEBTER TRAUM

ABENTEUER

Um noch mehr über den Kakao-Ursprung zu erfahren, ging Alex Kühn im Frühjahr 2018 auf eine Reise nach Palanda in Ecuador. Tief im Dschungel gibt es hier noch kleine verborgene Plantagen, die es verdienen, daraus eine ganz eigene Schokolade herzustellen. Diesen individuellen Geschmack wollen wir unbedingt einfangen. Seitdem kommen diese Kakaobohnen von den Bauern Don Andrés und Don César.

Seit 2023 arbeiten wir zusätzlich mit Kakao von weiteren sorgsam ausgewählten Anbaugebieten zusammen: Guatemala, Tansania,

Mexiko, Peru, Costa Rica und der Demokratischen Republik Kongo. Ganz besondere Sorten wie Acriollado, Trinitario, Tabasqueño und Alemonado.

Den Unterschied der einzelnen Bohnen kann man mit unseren neuen Sommelier Schokoladen schmecken.

P U R E



B O H N E

FOLGE DEM RUF DES DSCHUNGELS

Der „Kakao Guru“ – purer Dschungelgeschmack für die kreative Küche. Unsere Kakao-nibs bringen das Aroma unberührter Natur direkt auf den Teller. Ob als knuspriges Topping für Bowls und Frühstücksvariationen oder als raffinierte Komponente in herzhaften Gerichten. Dabei lässt sich die wertvolle Superkraft der Kakaobohne einfach nutzen. Die hohe Konzentration an Antioxidantien trägt zum Schutz der Zellen und einem aktiven Stoffwechsel bei. Dank der enthaltenen Bitternote wird zudem das Sättigungsgefühl unterstützt, was den „Kakao Guru“ zur idealen Wahl für eine gesundheitsbewusste Ernährung macht.

9,90 € / 200 g



INHALT:
200G

KAKAO-POWER
PUR AUS DEM DSCHUNGEL

CHOCORDEON

8 FEINE TÄFELCHEN
MIT CRÈMEFÜLLUNG

Unsere Schokoladentäfelchen sind
wie ein französisches Chanson: zart,
sinnlich und voller Nuancen.
Ein harmonischer Genuss, der den
Moment verzaubert.



*Mit cremiger
Nougatfüllung*

CHOCORDEON

KAKAO: 73% MINDESTENS | GRAND CRU DSCHUNGELSCHOKOLADE

Feine Tafelchen aus dunkler Peru Grand Cru Dschungelschokolade - gefüllt mit verschiedenen Crèmes.

8,50 € / 8 Schokoladentafelchen / 70 g

NATUR
TÄFELCHEN

Bitte in der Verpackung
im Kühlschrank lagern.



Pistaziencrème

gefüllt mit Pistaziencrème



Krämercrème

gefüllt mit Haselnussnougat-
& Brückentrüffelcreme



Karamellcrème

gefüllt mit Karamellcrème

FRANZÖSISCHER CHANSON

Schon seit Goldhelms Anfängen spielen unsere Freunde, die französische Band Momo aus Nantes, auf den Sommerfesten ihre lebensfrohe Musik. Alex' Liebe zum Chanson spiegelt sich nun auch in der Verpackung des „Chocordeon“ wieder. Französische Leichtigkeit, die man in den hauchdünnen Tafelchen spürt.



Trüffel





Trüffel

ZARTER SCHMELZ
NACH ALTER TRADITION

Edelkakao-Schokolade, Pistazien-
oder Haselnussnougat – feinsten
Schmelz, der auf der Zunge zergeht.

TRÜFFEL

Zarter Schmelz nach alter Tradition – verschiedene Schokoladen- und Nougat-Trüffel, die auf der Zunge zergehen.

8,90 € / 9 Trüffel in der Rolle, 14,90 € / 15 Trüffel im Geschenkkarton

♥ am beliebtesten



Brückentrüffel – Rolle ♥

unser Klassiker mit Dschungelkakao aus Peru – mit Kakaopulver umhüllt

Brückentrüffel – Box ♥

unser Klassiker mit Dschungelkakao aus Peru – mit Kakaopulver umhüllt



Pistazien-Trüffel – Rolle ♥

mit hellem Pistazien- und Haselnussnougat – mit Kakaopulver umhüllt

Leipziger Würfel – Rolle

mit hellem Pistaziennougat und Pflaumen – mit Kakaopulver umhüllt

Käpt'ns Karamell-Trüffel – Rolle

mit dunklem Haselnussnougat, Karamellstückchen & etwas Meersalz – mit Kakaopulver umhüllt

Nougat-Sauerkirsch-Trüffel – Rolle

Haselnussnougat Trüffel mit Sauerkirschen & Knusperwaffel – mit Kakaopulver umhüllt



Kinder-Trüffel – Rolle

dunkle Schokoladen Trüffel mit Knusperwaffel – mit Kakaopulver umhüllt

Eichhörnchen-Trüffel – Rolle

dunkle Haselnussnougat Trüffel mit Krokant – mit Kakaopulver umhüllt

Krämercrème-Trüffel – Rolle

dunkle Haselnussnougat Trüffel mit Brückentrüffel – mit Kakaopulver umhüllt

Datufo Trüffel ♥ ♥

Veganer Schokoladen-Trüffel,
nur mit Dattel gesüßt –
mit Kakaopulver umhüllt.



Datufo



Praline

**SO BUNT WIE
DAS LEBEN**

Jede einzelne Praline besteht aus drei Schichten und wird mit viel Liebe und Hingabe gefüllt und dekoriert.





Goldhelm Fralinen

Himmelsche Himbeere



weiße Crème aus frischen
Himbeeren, Vollmilchcrème
mit Himbeercrunch

Haselnuss
Grappa Barrique



dunkler Haselnussnougat mit
geröstetem Engelshaar und
Vollmilchcrème mit im Barrique
Fass gereiftem Grappa

Herr Nougat und
Frau Sauerkirsch



dunkler Haselnussnougat
mit knuspriger Waffel
und Sauerkirschen

Käpt'n's Karamell



Vollmilchschokoladencrème
mit salzigem Butterkaramell
und Langueta Mandel
aus Spanien

Kinder-Praline



weiße und Vollmilch-
schokoladencrème mit
Knusperperlen

Madame Pomme de Sel



Butterkaramell und Vollmilch-
crème mit Calvados aus der
Normandie und einem Hauch
Fleur de Sel

Mapinou



Pistazienmarzipan mit
dunkler Haselnuss-
nougatcrème

Mexiko Rum



dunkle Schokoladencrème mit
Schokolade aus Mexiko und
Braasch Rum aus Flensburg

Eichhörnchen



dunkler Haselnussnougat mit
gehackten Haselnüssen und
Haselnusscrunch

Cassis Dubaier Art



Pistaziencrème mit
geröstetem Engelshaar und
frischen Cassisbeeren

Gebratene Mirabellen
Manukahonig



Vollmilchcrème mit Manu-
kahonig und gebratener
Mirabellenfrucht

Helenes
Birnenmousse



Vollmilchcrème mit salzigem
Karamell, beschwipster
Birnenfrucht und Vanille aus
Madagaskar

Bullerbüß Garten



weiße Schokoladencrème mit
Vanille aus Madagaskar,
frischen Himbeeren und
Rhabarber

Eierlikör Dubaier Art



Pistaziencrème mit
geröstetem Engelshaar
und Eierlikörcreme

Eierlikör Espresso



dunkle Crème mit Espresso
und selbstgemachter
Eierlikörcreme

Pflaume von Agen



weiße und dunkle Schoko-
ladencrème trifft auf Sherry
Moscatel und Pflaumen aus
Agen in der Provence

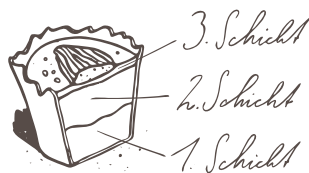
FRÜHLING/SOMMER 2026

Unsere bunten Pralinen bestehen aus mehreren Schichten – Frucht, Nougat und Schokoladencreme aus Edeldkakao unserer besten Plantagen.

Mit viel Liebe und Hingabe füllen und dekorieren wir jede einzelne Praline von Hand. Es ist dieser persönliche, sorgfältige Prozess, der jede unserer Kreationen zu etwas Besonderem macht. Wir verwenden nur feinste Zutaten und widmen uns mit Präzision und Leidenschaft jedem Detail. Unsere Pralinen bestehen aus drei Schichten: eine Schicht mit Früchten, Gewürzen, Blü-

ten, Kräutern oder Nüssen, in Kombination mit einer Schokoladen- oder Nougatschicht und einem schützenden Schokoladenabschluss. Die Deckschicht aus Edelschokolade versiegelt die frischen Füllungen luftdicht, sorgt für langanhaltende Frische und bewahrt die Aromen, ohne den Einsatz von künstlichen Konservierungsstoffen. Alle drei Schichten werden aufeinander

der abgestimmt. Sie bieten die perfekte Geschmackskombination, wenn man alle Schichten gleichzeitig im Zusammenspiel genießt. Deshalb von oben nach unten abbeißen.



GETREIDE



NUSS



ALKOHOL



PALMÖL
FREI

STÜCK CA.
15g

Schneeglöckchen



weiße Schokoladencreme
mit Jasminblüte, frischer
Orangenschale, Erdbeeren
und kandierten Veilchen

Walderdbeier
Champagnerkaramell



Champagnerkaramellcreme
mit frischen Walderdbeeren

Safrancisco



weiße Schokoladencreme
verfeinert mit frischem Safran
und Aprikosen

Zitronen
Baiser Aquavit



weiße Schokoladencreme mit
Vanille aus Madagaskar, Ge-
lee aus sizilianischen Zitronen
und dänischem Aquavit

Sherlocks Grey



weiße Schokoladencreme
verfeinert mit Earl Grey Tee
und Yuzuzitronenkaramell

Sibirischer Zedernuss-
nougat Wodka



Zedernussnougat mit Molte-
beerenfrucht aus Schweden
und französischem Wodka

Marillion Aprikose



dunkle Vollmilchcreme
mit frischen Marillen und
edlem Marillenbrand aus
Österreich

Thüringer Waldfee



weiße Schokoladencreme
mit frischen Heidelbeeren und
kandierter Zitronenverbene

CIRQUE DU CHOCOLAT – PRALINEN

Unsere frischen, handgemachten Pralinen gibt es saisonal in verschiedenen Sorten mit und ohne Alkohol, ganzjährig. Verpackt in unseren neuen, hochwertigen Geschenkboxen sind sie auch optisch ein Genuss und das perfekte Geschenk.

2,20 € / 1 Stück



PRALINEN-BOX „CIRQUE DU CHOCOLAT“

6,60 € / 3 Stück

in apricot, rosé oder basalt
(wahlweise ohne Alkohol oder gemischt)



PRALINEN-BOX „CIRQUE DU CHOCOLAT“

11,00 € / 5 Stück

in apricot, rosé oder basalt
(wahlweise ohne Alkohol oder gemischt)



Wir verzichten hier, wie auch bei unseren Schokoladen, auf jegliche künstliche Konservierungsstoffe. Sie werden immer frisch produziert und von Hand verpackt. Bei richtiger Lagerung sind unsere handgemachten Pralinen ab Produktion 3 Monate haltbar. Wir empfehlen sie in der Verpackung im Kühlschrank zu lagern und bei Zimmertemperatur zu genießen.



PRALINEN-DOSE „CIRQUE DU CHOCOLAT“

26,40 € / 12 Stück

in apricot, rosé oder basalt
(wahlweise ohne Alkohol oder gemischt)



PRALINEN-DOSE „CIRQUE DU CHOCOLAT“

48,40 € / 22 Stück

in apricot, rosé oder basalt
(wahlweise ohne Alkohol oder gemischt)

Praline im Glas

Direkt zum Löffeln
aus dem Glas oder als
Brottaufstrich.



PRALINE IM GLAS

Schmilzt nicht in der Sonne, sondern im Mund. Besonders weich und direkt zum Löffeln aus dem Glas. Mit saisonal wechselnden Sorten.

4,50 € / 37 ml



Kinderschokolade
Weiße & Vollmilchschokolade



Pistaziennougat & Johannisbeere
Pistaziennougat & Weiße Schokolade



Käpt'ns Karamell
Vollmilchschokolade & Karamell



Tonkabohne & Kirsche
Vollmilchschokolade & Weiße Schokolade mit Kirschen & Tonkabohnen

*liebevoll
handverpackt*



FEINSCHMECKER-PRALINEN

Um diese exklusive Pralinen-Edition für das Magazin „Der Feinschmecker“ zu kreieren, hat sich Chocolatier Alex Kühn auf Entdeckungsreise begeben und die Aromawelten Europas erkundet.

Frisch produziert, bitte kühl und trocken lagern.

14,90 € / 8 Stück, Inhalt: 80 g

FRISCH-PRALINE

Bitte in der Verpackung im Kühlschrank lagern und bei Zimmertemperatur genießen.

mit Alkohol



Feinschmecker Edition - Amalfi

Pistazienpraline mit Zitrone & Bergamotte –
umhüllt mit dunkler Schokolade



Feinschmecker Edition - Bretagne

Karamellpraline mit Meersalz –
umhüllt mit dunkler Schokolade



Feinschmecker Edition - Catalana

Praline mit Brandy & Krokant –
umhüllt mit dunkler Schokolade



Feinschmecker Edition - Dalarna

Blaubeerpraline mit Lakritze –
umhüllt mit dunkler Schokolade



Feinschmecker Edition - Sylt

Sanddornpraline mit Sylter Meersalz –
umhüllt mit dunkler Schokolade



Feinschmecker Edition - Tirol

Vollmilchpraline mit Marillenbrand –
umhüllt mit dunkler Schokolade

AUF GOURMETREISE MIT

*Chocolatier
Alex Kühn*

DER
FEINSCHMECKER

EXCLUSIVE EDITION



Salzige Karamell-Pralinen



PRALINEN IN DER DOSE

KAKAO: 73% MINDESTENS | GRAND CRU DSCHUNGELSCHOKOLADE

Edelkakao aus bester Lage in Peru

ab 12,90 € / Dose

 mit Alkohol



Salzige Karamell-Pralinen

salziges Karamell umhüllt mit dunkler Grand Cru Dschungelschokolade & Meersalz

12,90 € / 8 Stück



Salzige Karamell-Pralinen mit Whisky

salziges Karamell umhüllt mit dunkler Grand Cru Dschungelschokolade & Meersalz, verfeinert mit Whisky

14,90 € / 8 Stück



DDR Mokkapralinen

Pralinen mit Kaffeeearoma und Mokkabohne

12,90 € / 10 Stück

DAS BESONDERE SALZ AUS DEM SÜDEN FRANKREICHS

Für unsere Karamell-Meersalz-Pralinen verwenden wir das „Sel de Baleine“. Es wird von den „Paludiers“, den Salzbauern, auf den Salzfeldern von Aigues-Mortes in der Camargue im Süden Frankreichs handgeschöpft. Die Hülle aus unserer

dunklen Grand Cru Dschungelschokolade (Kakaoanteil mindestens 73%) verleiht den Pralinen ihren intensiven, charaktervollen Geschmack. Eine perfekte Harmonie aus vollmundigen und salzigen Aromen.



WIR
VERWENDEN
PIEMONTESE
HASELNÜSSE

die besten Nüsse
überhaupt

Aufstrich

Der Brückentrüffel- und
Haselnuss-Nougat-Brottaufstrich
mit extra viel Kakao und Nuss.

AUFSTRICHE

♥ am beliebtesten

Krämercrème ♥

Brückentrüffel & dunkler
Haselnussnougat

9,50 € / 160 g

18,80 € / 300 g



Eichhörnchen-Aufstrich

dunkler Haselnussnougat &
gehackte Haselnüsse

9,50 € / 160 g

18,80 € / 300 g







ZARTE KRÄMS

jeweils im 160 ml Glas

Cremig zart aus selbst-gemachtem Nougat

Unsere KRÄMs sind auf natürliche Weise konserviert. Einfach kräftig umrühren, es kann sich Öl absetzen.

Wusstest du, dass unsere Kräm Herr Eichhorn - Pur, zu 57% aus Piemonteser Haselnüssen besteht?

Tipp: Für die perfekte Streichfähigkeit im Kühlschrank lagern.



GEWINNERAUFSTRICH

Herr Eichhorn - Pur ♥
dunkle Haselnuss-Crème
(vegan)

9,90 € / 160 ml



Unglaublich!

*hier stecken
73 Nüsse drin!*

Pia Pistazie ♥
Pistazien-Crème

9,90 € / 160 ml



KNUSPRIGE CRUNCHES

jeweils im 160 ml Glas

Die Crunches werden aus gerösteten und karamellisierten Nüssen gemacht und sind daher super knusprig-nussig.

Unsere Kräms sind – wie alles – ohne Zusatzstoffe.

Tipp: Für die perfekte Streichfähigkeit im Kühlschrank lagern.

*Unglaublich!
Hier stecken über
200 Pistazien drin!*



Ronny Ranger
Pistazien-Crunch –
aus gebrannten Pistazien

12,80 € / 160 ml

Crunches

aus selbstgebrannten Nüssen



Goldhelms Schokoladenfrüchte

Edle, getrocknete & kandierte
Früchte, umhüllt mit knackiger
Peru Dschungelschokolade



GOLDHELMS SCHOKOLADENFRÜCHTE

Eine bunte Auswahl von getrockneten und kandierten Früchten, dunkel umhüllt mit unserer besten Gran Cru Dschungel Schokolade (Kakao: 73% mindestens).

16,90 € / 200 g in der Dose (8,45 € / 100 g)

♥ am beliebtesten



Erdbeere - ganze Früchte

getrocknete Erdbeeren
umhüllt mit dunkler Schokolade



Pflaume - ganze Früchte

getrocknete Pflaumen
umhüllt mit dunkler Schokolade



Kirsche - ganze Früchte

getrocknete Kirschen
umhüllt mit dunkler Schokolade



Ingwer-Scheiben

kandierter Ingwer
umhüllt mit dunkler Schokolade



Orangen-Stäbchen ♥

kandierte Orange
umhüllt mit dunkler Schokolade

Trinkschokolade

Unsere beste Grand Cru
Dschungelschokolade als
Trinkschokolade.



DUNKLE TRINKSCHOKOLADE

Grand Cru Edelkakao, 73% Kakaoanteil

Trinkschokolade für ca. 9 Tassen – für Kinder ca. 20 Tassen

24,90 € / 500 g Dose



Peru Dschungelschokolade ♥



Goldhelm Tasse
aus Keramik

5 € / 1 Stück

DUNKLE MINI-TRINKSCHOKOLADE

Grand Cru Edelkakao, 73 % Kakaoanteil, verfeinert mit verschiedenen Gewürzen

für ca. 2 Tassen – für Kinder ca. 4 Tassen

ab 9,90 € / 130 g



Peru Dschungelschokolade Pur ♥

Nougatmilch

Orient

mit orientalischen Gewürzen



Zimt

Vanille

mit echter Madagaskar Vanille

DAS PERFEKTE GESCHENK

Jedes Abo startet mit einer Begrüßungslieferung. Diese beinhaltet die erste schokoladige Überraschung und eine Erklärung für den Beschenkten. Die weiteren vier Lieferungen erfolgen über ein Jahr verteilt. Danach endet das Abo automatisch und muss nicht gekündigt werden.

online bestellbar unter:

www.goldhelm-schokolade.de



Pralinen-Abo / 69 €

5 x 6 Pralinen

Brückentrüffel-Abo / 55 €

5 x 9 Brückentrüffel in der Rolle



Goldhelm-Abo

EINMAL SCHENKEN UND MAN WIRD
FÜNFMAL AN DICH DENKEN!

Frühling



Sommer



Herbst



Winter



BIER

SELBSTGEMACHTES BIER AUS UNSERER BRAUEREI „FREI ERDE“

ab 3,50 €



ERFURTER KRÄMERBRÜCKENBIER

bernsteinfarbenes Märzen mit dezenter Hopfen-, Aprikosen- und Karamellnote

10,80 €* / 0,75 l

3,50 €* / 0,33 l

~~21,00 €~~ – jetzt 15,00 €* / Sixpack
6 x 0,33 l

sonder-
aktion
sixpack



LÜTSCHHE HELLERES WALDBIER

naturtrübes, helles Waldbier – ein Hauch von Tannennadel mit Anklängen von fruchtiger Quitte und Bergamotte

3,50 €* / 0,33 l

~~21,00 €~~ – jetzt 15,00 €* / Sixpack
6 x 0,33 l

sonder-
aktion
sixpack



Als „Bierkrämer“ gründeten wir 2019 unsere eigene Brauerei auf der Krämerbrücke in Erfurt. Dort brauten wir unser erstes Bier – das Erfurter Krämerbrückenbier. Unsere Liebe nach Freiheit und Natur zog uns 2022 aufs Land und wir fanden dort auf einem alten Landhof in Wülfershausen die perfekten Bedingungen zum Brauen. Nun heißt unsere Brauerei – so wie die ehemalige LPG an dieser Stelle – „FREIE ERDE“. Wir finden, der Name passt zu uns.



BIER & SCHOKOLADE

Erfurter Krämerbrückenbier (0,75 l),
Canache Bierkrämer Schokolade und
Karamell-Meersalz Pralinen

35,00 €*

EisKräm

EST. 2007 KRÄMERBRÜCKE



100% NUR PUR NATUR

Früchte von regionalen Obst-Bauern, Bio-Milch, selbstangebaute Kräuter und Blüten oder Zutaten von unserem eigenen Bauernhof – alles kommt direkt aus der Natur.

Jede Jahreszeit hat ihren Geschmack. Und so werden neben Klassikern wie dem Brückentrüffeleis, Mango-Sorbet, Käpt'ns Karamell oder Mapinou auch wechselnde saisonale Sorten gefertigt. Rote Beete-Himbeere, Ziegenfrischkäse & Himbeere oder Matcha-Yuzu – für jeden was dabei!

Unsere Waffeln backen wir natürlich auch selbst, das schmeckt einfach am besten.

Besuch uns in unseren Eiskrämer-Läden auf der Krämerbrücke oder dahinter in der Kreuzgasse in Erfurt, im Werksverkauf auf dem Schokoladenhof und auch

NUR ECHTE ZUTATEN

echte Früchte
echte Bio-Milch
selbstgemachte Schokolade
selbstgemachter Karamell

Wir verzichten immer auf
Fertigpulver und jegliche
Zusatzstoffe.

100% NUR PUR NATUR!

in unserem Goldhelm-Laden „Handels-hof“ im Zentrum von Leipzig! Seit August 2025 findet ihr uns auch auf dem Tauentzien in Berlin.

*EisKräm
makes you
happy!*



**WIR MACHEN
EIS MIT
FERTIGKEITEN.
NICHT MIT
FERTIGPULVER.**

ECHTE ZUTATEN
ECHTES HANDWERK
ECHTES NATUR-EIS



entdecke
noch mehr
Goldhelm
Schokolade

WWW.GOLDHELM-SCHOKOLADE.DE



VERSANDKOSTENFREI

AB 40 €



GOLDHELM SCHOKOLADE GMBH & CO. KG

Alte Straße 34 | 99310 Osthausen-Wülfershausen

Tel. 03 62 00/8 99 95 - 0

info@goldhelm-schokolade.de

Es gelten unsere AGB unter: www.goldhelm-schokolade.de

Preise verstehen sich als unverbindliche Preisempfehlung.

Änderungen vorbehalten.